

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 55 🍂 HÖSTEN 2012

vinfo

Höstens
nyheter på
Systemet

ÄNNU MERA

WHISKY

Hitta rätt bland ekoviner ➔ Smaka vitt portvin
Favoriter från Nya Zeeland ➔ Fina tyrolerviner



Välkommen till VinContoret!

Spännande, lärorika prouningar och upplevelseresor.
Våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 19–22!



HÖJDARVINER FRÅN SYDTYROLLEN

Nu finns det två riktigt fina vita viner från Sydtyrolen i Systembolagets beställningssortiment. Sydtyrolen är den nordligaste vinregionen i Italien och tillika ett av Europas vackraste landskap. De många vin- och fruktodlingarna inramas av fantastiska vyer över skogsklädda berg med snöklädda alptoppar i fjärran.

I den lilla vinorten som heter Cortina på italienska och Kurtinig på tyska – regionen är tvåspråkig – producerar Peter Zemmer sina viner. Vingården, som grundades 1928

av hans farfar, består av 65 hektar vinmark med i huvudsak gröna druvor som ger vita viner. Här är hans viner i beställningssortimentet:

Peter Zemmer Chardonnay 2010. Välbalanserat torrt vin med fina toner av citrus, aprikos och honung. Passar perfekt till fisk- och skaldjursrätter, pasta, fläskkött och även som apéritif. Nr 70291, pris 119 kr.

Peter Zemmer Pinot Grigio 2010. En av vinmakarens favoriter och det vin han provar på bilden ovan. Torrt, fruktigt vin med fina mineraltoner och angenäm syra. Passar perfekt till fläskkött samt fisk- och skaldjursrätter. Nr 70730, pris 125 kr.

Tid för ett glas Commandaria

Commandaria St. Nicholas är ett utmärkt vin till de allra flesta sorters choklad. Vinet – som görs på Cypern – är också ett utmärkt val till desserter, nötter och grönmögelostar. Det har en söt, aningen bränd smak med inslag av russin och mandel och fin doft med ton av honung och russin. Nr 77120, pris 115 kronor i beställningssortimentet.



➔ Många godbitar att fynda i beställningssortimentet

Systembolagets beställningssortiment är en guldgruva för vinvänner. Här finns ett stort utbud av viner som i princip inte går att köpa någon annanstans. I och med möjligheten att beställa via systembolaget.se och sedan hämta ut i valfri butik har det också blivit enkelt att handla härifrån.

Det går också att beställa svenska viner, exempelvis de från prisbelönade Blaxta Vingård i Sörmland. Dessa är nu tillgängliga för kunder i hela landet utan extra kostnad. Blaxstavinerna hittar du i sortimentsfoldern.

Granquist Vinagentur har flera hundra produkter i beställningssortimentet. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern. Ta dig tid att gå igenom den och se om du hittar några blivande favoriter. Önskar du utförlig beskrivning av några produkter, kontakta oss på telefon 0502-148 88 eller skriv en rad till oss på info@granquist-vin.se.

vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 18. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granquist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: poub@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kub@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2012.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till pren@vinfo.se



Höns betar i Weingut Stift Klosterneuburgs vinodlingar utanför Wien i Österrike.

Inte alla ekologiskt odlade viner

EKOLOGI



– Ekologisk vinproduktion kräver större arbetsinsats med mer manuellt arbete, konstaterar Annette Droll, exportansvarig på kooperativet Divino Nordheim i Franken i Tyskland.

Den som vill ha något ”grönt” i glaset har numera en hel del att välja på. I Systembolagets sortiment finns närmare 700 olika sorters vin som uppfyller Krav eller motsvarande ekologisk märkning. Men inte nog med det – i praktiken är utbudet ännu större.

– Många vinproducenter uppfyller kraven för ekologisk odling, men väljer av kostnadsskäl eller andra anledningar att inte certifiera sin produktion och märka sina produkter, förklarar *Lennart Agén*, presschef på Systembolaget.

För många vinodlare är ekologisk produktion heller ingenting nytt. Ekologisk produktion har stora likheter med de odlingsmetoder som användes långt tillbaka i tiden – innan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel på allvar började göra sitt intåg i jordbruket.

Traditionellt har vinodlarna använt koppar-sulfat och svavel för att bekämpa vissa svamp-sjukdomar på druvorna. Det är preparat som också tilläts inom ekologisk odling genom att de

klassas som så kallade kontaktverkande bekämpningsmedel.

Det innebär att medlet lägger sig utanpå växten och sköljs bort när det regnar till skillnad från de penetrerande preparat som kom på 1960- och 1970-talen och som tränger in i växten och verkar inifrån.

– Den stora skillnaden mellan konventionell och ekologisk vinproduktion är just växtskyddet. Inom ekologisk produktion krävs en större arbetsinsats och mer manuellt arbete för att man ska kunna skörda friska och perfekt mogna druvor, säger *Annette Droll* på Divino Nordheim i Franken i norra Bayern i Tyskland.

DIVINO NORDHEIM ÄR FRANKENS näst största vin-kooperativ med cirka 220 anslutna odlare som tillsammans äger cirka 260 hektar mark. Cirka 85 procent av arealen används för odling av gröna druvor som Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Grauburgunder och Weisser Burgunder, medan återstoden används för blåa druvor som exempelvis Merlot. ➔



säljs som

Ekologisk vinproduktion kräver betydligt mer manuellt arbete än konventionell produktion.


Allt fler handlar ekologiskt. I takt med ökad efterfrågan har utbudet av ekologiska viner också blivit allt större – även om det inte alltid framgår av etiketten att druvorna har odlats ekologiskt.

➔ NYA REGLER FÖR EKOVINER

Inom EU finns gemensam lagstiftning för ekologiska livsmedel – men tidigare med undantag för vin. Vin som producerats av ekologiska druvor har visserligen formellt fått kallas "vin från ekologiskt odlade druvor", men inte "ekologiskt vin", på grund av att regelverket endast omfattat vinodling och inte vinberedning.

Men i våras beslutade EU-kommissionen om ett regelverk som ska gälla för hela produktionen. Förutom att druvorna ska vara ekologiska, gäller även vissa restriktioner när det gäller metoderna för vintillverkningen. Bland annat är gränsvärdet för svaveldioxid lägre än för icke-ekologiska viner.

De nya reglerna trädde i kraft den första augusti i år.



Weingut Stift Klosterneuburg utanför Wien är Europas första koldioxidneutrala vinproducent.

Vi har producerat vin i snart 900 år och hoppas kunna göra det i 900 år till. ””

Kooperativet grundades 1951 och har de senaste åren genomfört ett omfattande förnyelsearbete, bland annat med sikte på att höja kvaliteten och införa mer naturnära odlingsmetoder. 2005 resulterade arbetet i att företaget certifierades mot det regelverk som tagits fram av Bioland, den tyska motsvarigheten till svenska Krav.

- Certifieringen omfattar än så länge cirka fem procent av våra odlingar. Men efterfrågan på ekologiskt vin ökar stadigt och ambitionen är att successivt utöka vår ekologiska produktion, förklarar Annette Droll.

MEN DIVINO NORDHEIM ÄR INTE DEN enda vinproducenten Granqvist samarbetar med som håller på att ställa om till en mer miljöanpassad produktion.

Weingut Stift Klosterneuburg, Österrikes största vinproducent med säte någon mil norr om Wien, certifierades i slutet av 2009 som Europas första helt koldioxidneutrala vinproducent.

Certifieringen bygger på en så kallad livscykelanalys som genomförts i enlighet med de internationella standarderna ISO 14040 och ISO 14044, där man kartlagt den totala miljöpåverkan - hela vägen från druva till flaska.

Den klimatberäkning som gjordes inledningsvis visade att varje flaska producerat vin genererade cirka 1,7 kilo koldioxid - ett värde som förhoppningsvis reducerats sedan dess.

- Vår klimatbelastning har tveklöst minskat. I slutet av året planerar vi att göra en ny beräkning för att undersöka exakt hur mycket utsläppsmängderna gått ned, säger verkställande direktören *Wolfgang Hamm*.



Wolfgang Hamm är chef för Weingut Stift Klosterneuburg, Österrikes största vinproducent.

Det klimatarbete som Weingut Stift Klosterneuburg genomför handlar om en mängd olika åtgärder - allt ifrån installation av system för värmeåtervinning och konvertering till biobränsle i traktorerna till användning av träribbor istället för ståltråd som stöd för vinrankorna och gödsling med egenproducerad kompost i vingårdarna.

- För närvarande experimenterar vi med att låta höns och kycklingar gå fritt i vingården. Fördelen är att de håller rent från ogräs samtidigt som de gödslar marken på naturlig väg, berättar Wolfgang Hamm.

Men att fullständigt eliminera alla utsläpp är givetvis omöjligt. För att bli helt klimatneutral har Weingut Stift Klosterneuburg därför kombinerat klimatåtgärderna med klimatkompensation för de återstående utsläppen genom investering i ett vattenkraftverk som producerar förnybar el.

➔ Varför gör ni allt det här?

- Svaret är enkelt. Vi är Österrikes äldsta vinproducent med anor från år 1114. Vi har producerat vin i snart 900 år och hoppas kunna göra det i minst 900 år till, säger Wolfgang Hamm.

TEXT **LEO OLSSON**

➔ FINA VINER DU MÅSTE PROVA

Granqvist Vinagentur är svensk representant för Divino Nordheim och Weingut Stift Klosterneuburg. Här är några viner från dem som finns på Systembolaget:

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett 2011. Ett klassiskt, torrt vitt vin från Divino i Franken i Tyskland. Smaken är lätt kryddig med inslag av mandarin, päron och gröna marmeladkulor. Passar som apéritif samt till fisk, skaldjur, fågel och vegetariska rätter. Nr 6762, pris 89 kr.

Weingut Stift Klosterneuburg Rosé. Torr, mousserande rosé. Frisk smak med inslag av hallon, krusbär och melon. Perfekt som apéritif samt till lättare kött-rätter och rökt fisk. Nr 77356, pris 89 kronor i beställningssortimentet.

Kremser St. Laurent 2006 (bilden) är ett rött vin från Winzer Krens i Österrike som vi också rekommenderar. Det bjuder på sidenmjuka toner av mörka bär med lång eftersmak. Passar fint att dricka till Carpaccio, fågel och milda hårdostar. Nr 84772, pris 148 kronor i beställningssortimentet.





ANNEBERGS BRÄNNERI FÅR NYTT LIV

1951 stängdes destilleringsutrustningen av för sista gången i bränneriet på Annebergs gård utanför Tidaholm.

Men i början av 2000-talet tog *Lennart Granqvist* på Granqvist Vinagentur initiativet till att återuppta produktionen av Annebergs Kornbrännvin. De sista dropparna i en sparad flaska provsmakades och analyserades och fick bli grund till den nya versionen av det klassiska brännvinet.

I år har det funnits på Systembolaget i tio år och ingår även i Granqvists populära back med snapsar i miniflaskor.

Nu får det gamla bränneriet nytt liv efter att ha varit nästan helt förfallet. Familjen *Hagman* på Annebergs gård genomför sedan 2007 en varsam renovering med hjälp av byggnadsvårdsexperter knutna till Forsviks Bruk.

Du som är nyfiken på hur det ser ut i bränneriet utmed den gamla landsvägen mellan Dimbo och Folkabo har chansen på Konstnatten den 29 september. Då förvandlas det tillfälligt till konsthall. För detaljerat program om Konstnatten, där även VinContoret i Tidaholm medverkar, se matokultur.se.

Annebergs Kornbrännvin i klassiskt stram halvlitersflaska finns i beställningssortimentet (Nr 80138, pris 228 kr). Det har typisk doft av säd med inslag av honung, smaken är rund och mjuk med stark avslutning. Serveras med fördel till sill, smörgåsbord och traditionella svenska maträtter.

Det ingår även i **En back snaps**, som också innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Västkusnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps och Hirkum Pirkum. Backen finns i ordinarie sortiment (Nr 141, pris 259 kr).



Annebergs bränneri renoveras och har bland annat fått nytt tak.



MORGON- BRÄNSLE À LA ITALIA

När italienska vinbönder började destillera sina druvrester till grappa för att få fart på vingårdsarbetarna kyliga morgnar trodde de nog aldrig att brännvinet så småningom skulle bli en modedryck.

Grappa nämns första gången på 1400-talet men framställdes troligen långt tidigare.

Hamrin Grappa från Fattoria Sant Appiano i Toscana kan du beställa

på Systembolaget. Nr 87027, pris 339 kronor. Och – jodå – det är fotbollslegendaren *Kurre Hamrins* "egen" grappa, gjord på rester av Sangiovesedruvor från Chianti.

En annan *grappa monovitigno*, det vill säga att den är gjord av rester från en specifik druvsort, är **Grappa di Chardonnay** från Piemonte. Den finns sedan flera år i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 371, pris 379 kronor.



OKTOBERFEST! Lördagen den 22 september drar den 179:e Oktoberfesten igång i München. I fjorton stora öltält och ett tjugotal mindre tält kommer det bayerska ölet att flöda alla dagar till och med den 7 oktober. Du som inte reser till München kan aunjuta **Granqvists bayerska öl från bryggeriet i Memmingen** på hemmaplan. Artikelnummer och priser finns i sortimentsfoldern.

→ 5 NYA MALT-RARITETER

Granqvist Vinagentur har nyligen lanserat fem nya maltwhiskies från Speyside Distillers mest exklusiva sortiment – Scotts Selection. De kommer från olika kvalitetsdestillerier i Skottland och har lagrats i Glasgow under flera decennier.

Tulliebardine 1989 har sitt ursprung på ett destilleri i Blackford på skotska östkusten och är en mjuk och mild maltwhisky med något torr finish. **Tomintoul 1989** kommer från ett destilleri i Skottlands högst belägna by och är en rejält söt whisky med toner av vanilj och kryddor.

Inchmurrin 1997 destilleras vid Loch Lomond Distillery och har en mjuk, komplex och fruktig smak. **Bunahabhain 1991** är en ovanligt lätt och elegant whisky med låg rökighet för att komma från Islay. **Glen Grant 1993** kommer från ett destilleri med anor sedan 1840 och har en lätt, torr och fruktig karaktär.

Artikelnummer och priser hittar du under rubriken Skotsk whisky i den inhäftade sortimentsfoldern.

ÄNNU MERA WHISKY

Alla whiskyvänner kan se fram emot ytterligare en högtidsstund. Granqvist lanserar nu fem nya cask strength i det exklusiva sortimentet Scotts Selection med ursprung på olika skotska kvalitetsdestillerier.



George Christie

Intresset för maltwhisky fortsätter öka och Sverige är i dag en av världens största marknader för de skotska destillerierna. Därför är det naturligtvis glädjande att vi återigen kan erbjuda whiskyälskarna några riktiga rariteter, säger *Lennart Granqvist*, VD för *Granqvist Vinagentur*.

Scotts Selection är ett exklusivt sortiment av single malt från olika kvalitetsdestillerier. I Skottland förekommer sedan urminnes tider en livlig handel med whisky där oberoende företag köper upp åtråvärda fat för lagring, buteljering och försäljning.

En förgrundsfigur bland dessa så kallade "independent bottlers" var *George Christie* som i mitten av 1950-talet startade *Speyside Distillers* i Glasgow och sedermera även etablerade ett eget småskaligt destilleri utanför *Kingussie* i skotska högländerna.

Under årens lopp köpte han upp kvalitetswhisky från noga utvalda destillerier runt om i Skottland. Tusentals så kallade hogsheads, alltså whiskyfat som rymmer cirka 250 liter, vilar nu i de mörka och svala lagerlokalerna på *Duchess Road* i stadsdelen *Rutherglen* i Glasgow och tapas allt emellanåt på sitt innehåll när tiden är mogen.

De riktiga rariteterna finns samlade i sortimentslinjerna *Private Cellar* och *Scotts Selection*.

- Gemensamt för både *Private Cellar* och *Scotts Selection* är att det handlar om maltwhisky av högsta kvalitet. Båda är single cask, med den skillnaden att *Scotts Selection* även är cask strength, säger *Lennart Granqvist*.

Single cask innebär att den buteljerade whiskyn kommer från ett specifikt fat, medan cask strength dessutom fått bibehålla sin ursprungliga alkoholstyrka. Något vatten har alltså inte tillsatts för att reducera alkoholstyrkan.

Däremot är det inget som hindrar att man själv tillsätter lite vatten till en cask strength för att frigöra aromer och förhöja smakupplevelsen.

- Vatten eller inte i whiskyn är ett hett diskussionsämne. Personligen föredrar jag att först prova whisky helt utspädd för att därefter "vattna ned" den till en njutbar nivå där alkoholen inte tar överhanden, förklarar *Lennart Granqvist*.

GEMENSAMT FÖR DEN WHISKY SOM ingår i *Scotts Selection* är att den fått mogna under flera decennier, vilket också förändrat karaktären på den. Alkoholhalten reduceras genom avdunstning, så kallad "angels share", samtidigt som doft och smak blir annorlunda.

- Whiskyn får en rund, mjuk och mer koncentrerad smak, sammanfattar *Lennart Granqvist*.

Granqvist Vinagentur har sedan tidigare ett trettiotal olika sorter från *Scotts Selection* med ursprung på olika destillerier i olika skotska distrikt. Nyligen kompletterades sortimentet med ytterligare fem sorter.

- I *Scotts Selection* finns nu whisky för alla smakriktningar - allt från den lätta och milda *Lowland-whisky* till den kraftiga och rökiga *Islay-whisky*, konstaterar han.

Intresset för whisky är stort och *Granqvist Vinagentur* har ambitionen att fortsätta utveckla sortimentet.

- Längre fram i höst planerar vi att lansera ytterligare en handfull nya sorter inom *Scotts Selection*, avslöjar *Lennart Granqvist*.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **ANDRÉAS SPANGENBERG**

KOMBINERA

VIN OCH MAT PÅ BÄSTA SÄTT



Nu kommer matskribenten Liselotte Forslin och vinexperten Jens Dolk med en ny bok om hur vin och mat kan kombineras på bästa sätt. Den är en uppföljning på deras första verk som kom för tre år sedan. Här är två smakprov ur *Kombinera Mat och Vin*, som innehåller hela femton kapitel om vin och matchande recept.

Kyckling korma

En indisk kycklingrätt med milda smaker som passar utmärkt med kall Riesling. Här blandas sötma med hetta och dessutom finns en hel del syra.

4 portioner

1 ½ kg kycklingdelar med ben
2 msk olivolja
1 burk ekologisk kokosmjölk, 400 ml
5 dl stark ekologisk kycklingbuljong
2 dl matyoghurt, 10 %
1 nypa socker
salt och nymald svartpeppar

Kryddpasta

1 vitlök solo, alt. 3 vitlöksklyftor
1 tumstor bit färsk ingefära
1 chilifrukt
1 tsk kardemummakärnor
2 tsk korianderfrö
1 tsk kryddnejlikor
1 msk flingsalt
½ dl olivolja
1 kanelstång
2 tsk gurkmeja
2 msk garam masala

Till dekoration

50 g sötmandel, skållad och skalad
1 chilifrukt
1 kruka koriander
1 lime

Till servering

Gärna basmatiris och lätt stekta grönsaker, exempelvis gröna bönor

Skala och riv vitlök och ingefära. Dela chilifrukten på längden och skrapa ur kärnor och fröfästen med en liten sked. Hacka chilin fint och ställ den åt sidan. Lägg kardemummakärnor, korianderfrön och nejlikor i en torr panna och rosta dem ett par minuter tills det doftar underbart. Lägg det sedan i en stor mortel tillsammans med saltet och stöt alltsammans fint. Hetta upp oljan och fräs vitlök, ingefära och chili hastigt utan att det bränns. Håll i kryddblandningen och fräs ihop allt ett par minuter. Rör då och då och se till att det inte bränns. Lägg i kanelstången, gurkmejan och garam masalan och fräs ytterligare någon minut. Tag upp och ställ åt sidan. Bryn kycklingdelarna i lite olja i samma panna (du behöver inte diska den) så att de får vacker färg. Salta och peppra.

Håll kryddblandningen i en stor gryta och håll i kokosmjölken och buljongen och rör om. Lägg i kycklingen och lägg på ett lock. Låt sjuda i cirka 30 minuter. Tag upp kycklingen och lägg den åt sidan. Låt såsen koka ner till hälften på hög värme utan lock. Vispa i yoghurten och smaka av med socker, salt och peppar.

Rosta mandlarna i en torr panna och garnera med dem, tunt skivad chili och massor av koriander. Skär limen i klyftor.



→ 4 VINFÖRSLAG

Med inspiration från Jens Dolks och Liselotte Forslins nya bok rekommenderar Vinfo de här vinerna till de två rätterna på detta uppslag:

Kyckling Korma: **Hellström Villa Tabernus Riesling Trocken 2010**. Torr Riesling, Nr 75703, pris 89 kr (ingår i beställningssortimentet). **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2010**. Halvtorr Riesling, Nr 5042, pris 99 kr.

Pot au chocolat: **Krohn Heritage Fine Tawny Port**. Nr 8026, pris 99 kr (375 ml-flaska). **Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007**. Nr 2901, pris 169 kr (500 ml-flaska).

Pot au Chocolat fleur de sel

Små koppar chokladkräm med flagor av haussalt på toppen är den ultimata efterrätten för chocoaholics. Bjud gärna mer flingsalt till. Till mörka chokladdesserter är det gott med maffiga och smakrika starkuiner, dessutom bidrar saltet till en klassisk sött-salt-kombination.

4 portioner

200 g mörk choklad av god kvalitet,
60 % kakaohalt
1 vaniljstång
2 dl vispgrädd
½ dl strösocker
1 krm salt
2 äggulor
1 tsk flingsalt
färska hallon till servering

Hacka chokladen, dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Håll grädden i en kastrull tillsammans med socker, fröna från vaniljstången samt saltet och låt det koka upp. Lägg i chokladen, sänk värmen och rör tills den smälter. Tag kastrullen från värmen. Vispa ihop äggulorna och vispa ner dem i chokladsmeten. Håll upp i fyra små glas eller koppar och kyl i kylskåp ett par timmar eller över natten. Strö på flingsaltet och servera med färska hallon.

Korv har åter fått en hedersplats på de svenska middagsborden. Men det är inte vilken grillkorv som helst – det måste vara riktig kvalitetskorv med stort köttinnehåll. Tomasz Proczkowski på Hökensås Charkuteri tog steget från finansbranschen i Polen till skogarna i Sverige där han nu tillverkar kvalitetscharkuterier av närproducerade råvaror.

Tomasz Proczkowski lämnade finansvärlden i Polen och blev charkuterist utanför Tidaholm.



NÄRRÖKT FRÅN HÖKENSÅS

Korv har länge brottats med ett skamfilat rykte och status som skräpmat – åtminstone i Sverige.

– Problemet är att charkindustrin inte alltid varit så noga med råvarorna. Korv har tillverkats för att tillvarata resterna och smeten har torkats ut med andra ingredienser som till exempel potatis och majs, säger Tomasz Proczkowski.

Men nu håller inställningen på att förändras. I takt med att vi blir allt mer kvalitetsmedvetna och intresserade av innehållet i maten ökar efterfrågan på kvalitetskorv, alltså korv med stort köttinnehåll och utan främmande tillsatser.

Några, som till exempel Tomasz Proczkowski, går till och med så långt att de börjar stoppa sin egen korv.

– Jag hittade inga bra produkter i butikshyllorna och började därför experimentera med egen korvtillverkning tillsammans med mina vänner, berättar han.

Tomasz Proczkowski har sina rötter i Wroclaw i sydvästra Polen, där han i ett tjugotal år arbetade som finanskonsult och försäkrings-

mäklare. Men för drygt sex år sedan gick flyttlasset till Sverige efter att hustrun, som är läkare, fått arbete i Tidaholm.

DE FÖRSTA ÅREN I SVERIGE fortsatte han arbeta på distans för sina polska kunder. Men intresset för korvtillverkning växte och för två år sedan tog han det avgörande beslutet att helt och fullt satsa på sin charkuteriverksamhet i Härja mellan Tidaholm och Habo.

Ett grannhus köptes in och har nu förvandlats till ett toppmodernt charkuteri med både tillverkning och försäljning. Men trots den moderna maskinparken är hantverket ingenting som Tomasz Proczkowski ger avkall på.

– Maskinerna är enbart till för att underlätta vissa moment – inte för att automatisera och överta tillverkningen, betonar han.

Tomasz Proczkowski har en mängd olika sorters korv i sortimentet. De flesta av recepten har han tagit med från

➔ PERFEKT DRYCK TILL CHARK: BAYERSKT ÖL

Många olika drycker passar bra till charkuterier – allt ifrån öl till vin. Själva föredrar Tomasz Proczkowski på Hökensås Charkuteri ett kraftigt och smakrikt rött vin som till exempel Shiraz eller en smakrik Merlot till sin hemgjorda korv.

– Charkuterier som är lätt kallrökta eller lufttorkade kan med fördel också aunjutas tillsammans med ett aromatiskt vitt vin, konstaterar han.

Allra bäst tycker vi på Granquist Vinagentur att riktigt fint bayerskt öl passar till charkuterier. Vilken variant av de tre sorterna från bryggeriet i Memmingen – mellan Alperna och München – som du väljer är en smaksak.

Memminger Hefeweizen Weißbier. Klassiskt veteöl med mild och fruktig smak och angenäma citruster Nr 89456.

Memminger Premium Pils. Pilsner när den är som bäst. Bjuder på fin skumkrona och typisk pilsbeska Nr 89172.

Memminger Gold Export. Mjukt underjäst lageröl med diskret sötma, inslag av malt och avrundad bitterhet Nr 89194.

De tre bayrarna ingår i Systembolagets beställningssortiment. Priset är 24,90 per flaska. Säljs endast lådvis, med 20 flaskor i varje låda.



Polen, medan köttråvaran kommer från gårdar i trakten i form av bland annat karré, sida, skinka och bog.

– Min korv skiljer sig på flera sätt från den massproducerade. Dels är smeten mera grovmalen, dels är köttinnehållet betydligt högre. 100 gram korv består av minst 95 procent köttråvara, förklarar han.

Trots att han startade för bara ett par år sedan har Hökensås Charkuteri redan blivit ett begrepp bland många korvälskare. Varje vecka går leveranser till butiker och restauranger runt om i Västsverige och resten säljs i den egna gårdsbutiken.

Tomasz Proczkowski producerar även en rad andra kallrökta, varmrökta, basturökta och lufttorkade charkuterier. Den basturökta skinkan vann för övrigt guld i SM i Mathantverk 2011.

– Jättekul att intresset för kvalitetsprodukter ökar bland konsumenterna. Det visar att många har tröttnat på industriproducerade livsmedel och vill ha mat som smakar mer och inte innehåller några onaturliga ämnen, säger han.



Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett 2011

Varunummer: 96019.

Vintyp: Frisk & fruktigt, halutorr.

Pris: 120 kronor. **Säljstart:** 1 september.

Land: Tyskland.

Område: Mosel, Mittelmosel.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Karl Erbes.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 Sötma 🌑 Fruktysyra 🌑

* Gyllengul färg, finstämd doft av äpple, persika och aprikos. Lång och välbalanserad smak med finstämd avslutning. Perfekt att dricka som apéritif, till desserter, grön- och blåmögelostar samt fisk- och skaldjursrätter med söta såser. Lämplig drickstemperatur: 8–11 grader. Kan sparas i minst sju år men smakar bäst nu.

Karl Erbes och sonen Stefan driver ett av de mest ansedda vinhusen i den vackra Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det grundades 1967 och är i jämförelse med många andra vinproducenter i området ett ungt företag.

Arealen omfattar fem hektar med rotäktade vinrankor, de flesta mellan 50 och 70 år gamla. Druvorna plockas för hand – inget annat är praktiskt möjligt eftersom odlingslotterna har en lutning på omkring 70 grader ner mot Moselfloden. Würzgarten (kryddträdgården) i byn Ürzig i mellersta delen av Mosel är sedan medeltiden berömt för sina fina viner.



Stift Klosterneuburg Sparkling Rosé

Varunummer: 96067.

Vintyp: Mousserande rosévin.

Pris: 85 kronor. **Säljstart:** 15 november.

Land: Österrike.

Område: Niederösterreich/Donauland.

Druva: Zweigelt.

Producent: Stift Klosterneuburg.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 Sötma 🌑 Fruktysyra 🌑

* Vackert rosa färg, frisk och fruktig doft med inslag av hallon, krusbär och melon. Rik smak med bra balans och liten krämighet. Passar bra att dricka som apéritif och att servera till rökt fisk, lättare köttträtter, sallader och frukt. Lämplig drickstemperatur: 6–8 grader. Kan sparas i cirka tre år men smakar bäst nu.

Weingut Stift Klosterneuburg väster om Wien grundades år 1114 av munkar från Augustinerorden. Vinodlingarna omfattar 108 hektar i Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen och Tattendorf, vilket gör klostret till ett av de största vingodsen i Österrike.

Det här vinet framställs enligt charmantmetoden och görs på Zweigelt, den blå druva som har sitt ursprung i Klosterneuburg. Klostret (som du kan läsa mer om på sidorna 4–6) satsar målmedvetet på naturvänlig vinproduktion och har nyligen certifierats som det första klimatneutrala vineriet i Österrike.



Graacher Himmelreich Riesling Spätlese 2006

Varunummer: 90042.

Vintyp: Frisk & fruktigt, halutorr.

Pris: 99 kronor. **Säljstart:** 1 december.

Land: Tyskland.

Område: Mosel, Mittelmosel.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Studert-Prüm.

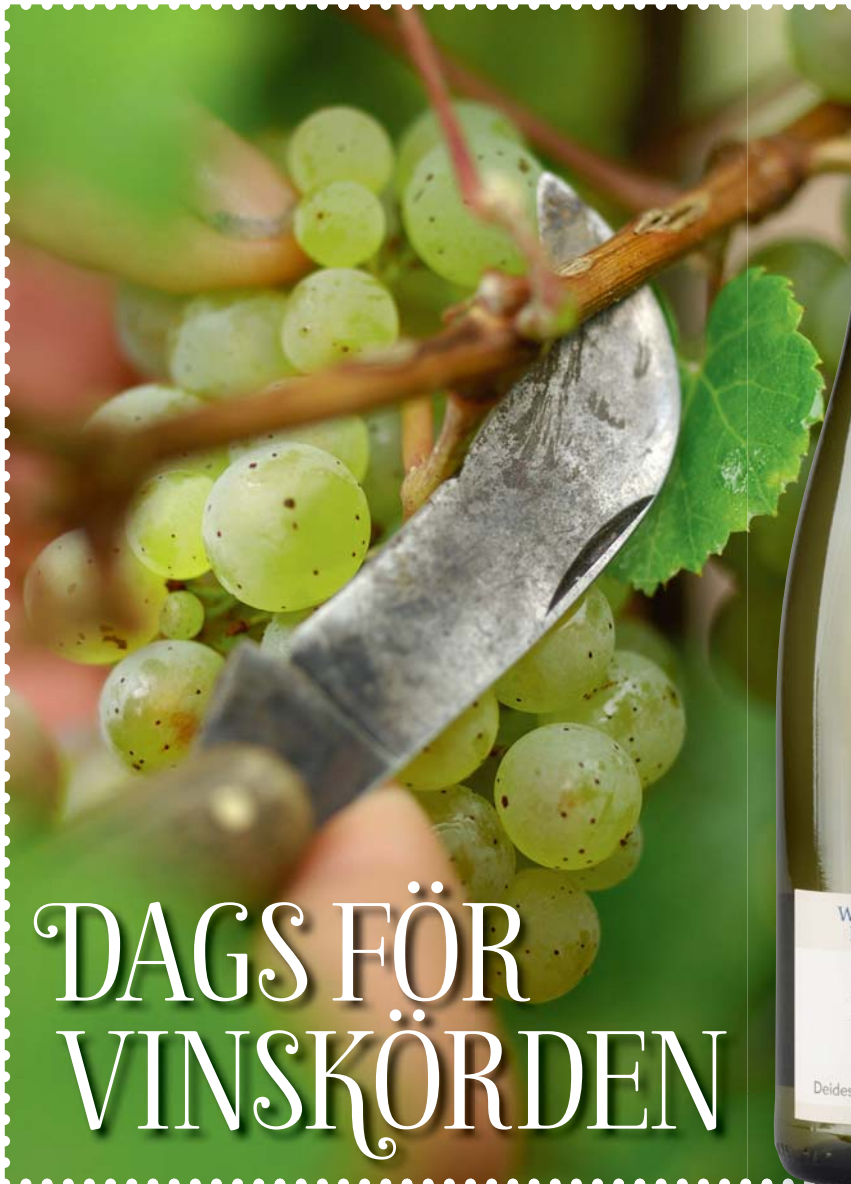
Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🌑 Sötma 🌑 Fruktysyra 🌑

* Vackert ljusgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med inslag av persikor och honung. Medelfyllig, frisk, ung och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmögelostar samt som apéritif. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst femton år.

Weingut Studert-Prüm är en familjeägd vingård med riktigt lång historia. Redan år 1581 började familjen Studert med vinodling och i dag är det den tolfte generationen som driver gården. 1805 införlivades vinodlingar som omnämns för första gången redan år 1258! I dag brukas 5 hektar vinmark och den årliga produktionen är inte större än 40 000 flaskor.

Detta vin är en klassisk Moselriesling av högsta kvalitet, vars druvor vuxit i Studert-Prüms del av den världsberömda odlingen Himmelreich (himmelrike) i vinorten Graach, nära Bernkastel-Kues.



DAGS FÖR VINSKÖRDEN



September betyder skördetid i Europas vingårdar. Under några hektiska veckor ska alla druvor plockas ute i odlingarna och fraktas till vinerierna för rensning, pressning och jäsnings.

2011 startade vinskörden tidigare än någonsin i exempelvis Tyskland. De första druvorna plockades redan den 8 augusti, vilket var nytt rekord. Dessa första druvor används till *Federweisser*, en riktigt läskande druvmust med en förrädisk alkoholhalt på 6 volymprocent.

I år blir det inte rekordtidig skördestart eftersom vädret under sommaren visat sig från sin sämre sida också i Tyskland, även om värmen kom i mitten av augusti. I skrivande stund tyder allt på att det blir en normalskörd.

På kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland går det tunga arbetet i skörden numera betydligt lättare sedan en ny druvmottagning installerats. Det går snabbare för odlarna att leverera sina druvlaster och druvorna tas om hand snabbare, vilket ger ännu bättre kvalitet.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2010 är ett av kooperativets halvtorra viner. Finns i de flesta Systembutiker. Passar fint som apéritif, till fisk, asiatiskt och på buffén. Nr 5042, pris 99 kr.

Ädelsött med anrik historia

Ungerska **Chateau Derezsla Tokaji Aszu 5 Puttonyos** är en riktig favorit bland alla som gillar naturligt söta viner. Det framställs av druvor som angripits av ädelröta (*botrytis cinerea*) i det fuktiga klimatet vid floderna Tisza och Bodrog. Det sägs att den storartade sötman i de mögelangripna druvorna upptäcktes år 1650, då skörden försenades till november på grund av förberedelserna inför en väntad turkisk invasion.

Vinet bjuder på en mycket frisk smak med inslag av torkade aprikoser, honung och pomerans. Det passar utmärkt som sällskapsvin samt till gåslever, blåmögelost och fruktdeSSERTER. Nr 2901, pris 169 kr (500 ml). Aktuell årgång är 2007.



Mosels etta i två storlekar

No1 Edition Riesling Kabinett 2011 är ett riktigt prisvärt vitt vin från Moseldalen i Tyskland. Precis om de flesta andra viner i regionen är vinet relativt alkoholsvagt – styrkan är behagliga 8 volymprocent.

Det passar utmärkt att dricka som sällskapsvin samt att servera till asiatiska rätter samt fisk och skaldjur. Doften är ungdomlig med inslag av päron, aprikos och honung. Mycket frisk smak med inslag av päron, aprikos och mandarin.

No1 finns i helflaska för 85 kronor och halvflaska (375 ml) för 49 kronor. Artikelnumret är 6274.

Producent är St Michael Weinkelerei som ingår i Moselland, regionens ledande vinkooperativ.



Greg Day på Kahurangi Estate provar gårdens Pinot Noir direkt från fatet.

Röda favoriter från Nya Zeeland

När kvällarna börjar bli mörkare och kyligare kan det passa bra med ett fylligt och smakrikt rött vin. Ett spännande och exotiskt alternativ är en Merlot eller Pinot Noir från Kahurangi Estate i Nya Zeeland på andra sidan jordklotet.

Kahurangi Estate, som betyder ”värdefullt innehav” på maori och som fått sitt namn efter den närbelägna nationalparken, grundades 1973 och övertogs för snart 15 år sedan av makarna Greg och Amanda Day.

Sedan dess har de genomfört ett ambitiöst arbete för att gjuta nytt liv i den förut så nedgångna verksamheten. De gamla vingårdarna har rustats upp och ett nytt vineri har byggts upp.

– All utrustning representerar senaste teknik inom området, vilket garanterar en hög och jämn kvalitet på våra viner, säger Greg Day.

Huvuddelen av produktionen är inriktad på vita viner av välkända druvsorter som Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Gris och Riesling. Men i sortimentet finns även flera högklassiga röda viner som blivit allt mer uppskattade av vinälskare inte bara i Nya Zeeland och Australien, utan även i Europa, USA och Kina.

– Försäljningen av våra röda viner ökar år från år. Från till exempel Kina är efterfrågan så stor att vi fått begränsa våra leveranser dit för att de inte ska lägga beslag på hela vår produktion, förklarar Greg Day.

NYA ZEELAND BESTÅR I HUVUDSAK av två stora öar – nordön och sydön. Kahurangi Estate ligger i Nelson längst upp på nordvästra spetsen av sydön, som av många anses ha det mest behagliga klimatet i Nya Zeeland.

Sommartid, det vill säga oktober–mars, brukar temperaturen ligga på 20–25 grader, och vintertid på 10–15 grader. Dessutom är regionen omgiven av berg som skyddar vinodlingarna från ovädren från Antarktis.

– Förutsättningarna för vinodling är mycket goda. Somrarna är långa och behagliga, vilket gör att druvorna får gott om tid att utveckla sin rika arom, säger Greg Day.

De blå druvor som odlas i de egna vingårdarna är Pinot Noir och Mon-

tepulciano. Men makarna Day har också kontrakterat flera andra vinbönder i området för odling av druvor som Merlot, Syrah och Dolcetto exklusivt för Kahurangi.

– Skördeuttaget varierar mellan olika sorter, men för till exempel Pinot Noir ligger det på endast nio ton per hektar, säger Greg Day.

All vinifiering sker i vinanläggningen som ligger några mil utanför staden Nelson. Efter att druvorna pressats går druvmusten vidare till temperaturkontrollerade ståltankar för jäsnings och de röda vinerna får sedan mogna på fat av fransk och amerikansk ek i minst nio månader för att ytterligare utveckla sina smak- och aromämnen.

BÅDE DE VITA OCH DE RÖDA VINERNA från Kahurangi får fina betyg och har tilldelats flera prestigefulla utmärkelser genom åren. Bland annat fick Pinot Noir guldmedalj vid Spiegelau International Wine Competition 2011.

– Det handlar om en kombination av hantverksskicklighet och goda naturliga förutsättningar. Faktum är att vi i Nelson i nästan alla tävlingar kan glädja oss åt fler utmärkelser än vinproducenter från andra ställen på Nya Zeeland, konstaterar Greg Day.

TEXT **LEO OLSSON**

➔ PINOT NOIR OCH MERLOT SOM VÄRMER

Det finns elva viner från Kahurangi Estate att beställa på Systembolaget. Du hittar samtliga under rubriken ”Vin från Nya Zeeland” i den inhäftade sortimentsfoldern. Här är höstens två röda favoriter:

Kahurangi Merlot 2006/2010. Druvtypiskt vin med inslag av plommon och choklad. Passar till stekt fisk, lättare kötträtter och mild ost. Nr 84933, pris 135 kr.

Kahurangi Pinot Noir 2011. Bjuder på fina toner och av svarta vinbär, kanel och en aning lakrits. Passar fint att dricka till smakrika fiskrätter, fläskkött och till bufféretter. Pris 84934, pris 155 kr.



Egri Merlot på Polet

Merlot är en av de klassiska blå druvor som odlas i Eger i Ungern. Druvan ger smakrika och fruktiga röda viner som passar utmärkt att avnjuta exempelvis till vinterhalvårets viltgrytor och lagrad hårdost. **Egri Merlot 2007** kommer från Vitavin/Vinoteka och finns sedan flera år att köpa på Vinmonpolet i Norge. Nr 6289, pris 89,90 NOK.

➔ Halutorr favoritbox FRÅN DEIDESHEIM

FM Riesling från Deidesheim i Pfalz i Tyskland finns att köpa i de flesta Systembutiker. Finns den inte i din butik – fråga efter den.

FM Riesling är något av vinskribenternas boxfavorit och har under de senaste åren fått flera goda omdömen, till exempel av *Thomaz Grehn* på Göteborgs-Posten. "Kostar mest men är också bäst av de halutorra tyskarna" lyder en av hans recensioner.

"Treulig druvighet, inslag av aprikoser och syrliga äpplen. Fruktsyra som balanserar sötman", tycker Allt om Mat.

I somras rekommenderades FM Riesling till gravad öring och lax av Meny i Sveriges Radio P1.

Vinet framställs av Rieslingdruvor från de vidsträckta odlingarna runt Deidesheim, där kooperativets omkring 440 medlemmar brukar omkring 170 hektar.

Det passar fint som sällskapsvin, till fisk, skaldjur, fläskkött och asiatiskt kök samt vegetariska rätter. Smaken är halutorr och druvig med inslag av päron och limefrukt.

Treliters box kostar 229 kr (Nr 5844). Vinet finns även i flaska i beställningssortimentet: Nr 74820, pris 75 kr.



HÖSTMÄSSOR: Granquist deltar på Mitt Kök i Göteborg 6–9 september, Whiskyexpo i Stockholm 21–22 september, Vin i Västerås 21–22 september och Smaka på Åhaga i Borås 19–20 oktober. Kom och proumsmaka och prata vin och whisky med oss!

➔ Mycket på gång hos VinContoren landet runt

Utförlig och detaljerad kalender hittar du på vincontoret.se, välj stad i rullistan uppe till höger på sidan. Observera att föransmälan krävs för samtliga evenemang som listas här. Våra kontaktuppgifter finns på sidan 23.

GÖTEBORG

Ost- och vinproving Torsdag 27 september kl 18.30

Säg den som inte uppskattar goda ostar och ett härligt vin till. Rött vin och ostbricka är ofta ett självklart val när vi vill mysa till det någon kväll. Vad finns det för ostsorter? Kan man dricka vitt vin till? Hur är det med alla tillbehör? Passa på att fördjupa dig i ostens värld. Vi delar upp ostarna i olika familjer och provar fyra passande viner till. Allt på ett trevligt och lättsamt sätt där vi får äta, dricka och träffa nya människor. Plats: Ronnums Herrgård, Vargön. Pris 500 kr per person. Anmälan till nina.forslund@vincontoret.se eller 0733-126325. Begränsat antal platser. Läs mer om oss vincontoret.se/goteborg



ÖREBRO

Lakrits och vin Onsdag 19 september kl 19.00

En spännande provningskväll med många nya smaksensationer. *Lina Knutsson* berättar om sitt nyligen avslutade examensarbete om lakrits och vin. Vi kommer bland annat att prova fyra viner i kombination med lakrits, choklad och ost. Efter provningen kan du köpa hemlagad lakrits. Plats: VinContoret, Fabrikgatan 54E. Pris: 420 kr per person.

Whiskyskola

Torsdag 11 oktober kl 19.00

Se hit alla whiskyvänner! Nu har ni chansen att lära er mer om whisky. Den här kvällen blir det en kortare kurs om whiskys ursprung, tillverkning och olika typer av det som på skotska brukar kallas Livets vatten. Vi kommer att prova 6 olika whiskysorter från Irland, Skottland och USA. Plats: VinContoret, Fabrikgatan 54E. Pris: 390 kr per person. Läs mer om oss vincontoret.se/orebro

UPPSALA

Whiskyproving: Landskamp Skottland-Japan Fredag 5 oktober kl 19.00

Villa Anna bjuder in till Whiskyproving med tilltugg. Vi provar single malt-whiskies från Skottland och Japan. Tillsammans med provningen som leds av VinContoret serverar Villa Anna en tallrik med läckra tilltugg. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: Proving inklusive tilltugg 695:-/person. Anmäl dig senast den 28 september till info@villaanna.se eller på telefon 018-580 20 00. Läs mer om oss på vincontoret.se/upsala

Italienska favoriter

Fredag 23 november kl 19.00

Villa Anna bjuder in till vinproving med en provningstallrik anpassad till kvällens tema. Tillsammans med VinContoret provar vi fyra härliga viner från Italien och smakar på några läckra tilltugg. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: 695 kr/person. Anmäl dig senast den 16 november till info@villaanna.se eller på telefon 018-580 20 00.

KARLSTAD

I höst erbjuder VinContoret bland annat VinJeopardy samt vinprovingar och whiskyprovingar med olika teman. I utbudet finns även en vinproving för skräckslagna – ett bra tillfälle för dig som vill kunna grunderna för vinproving. För mer information om priser för grupper, se vincontoret.se/karlstad



ANDREW SHAND SPEYSIDE DISTILLERS

Söndag 21 oktober, Tidaholm

Dessvärre kan *Andrew Shand*, chefsdestillerare på Speyside Distillers, inte komma till VinContoret i Tidaholm i oktober. Han måste övervaka installationen av nya kopparrannor i destilleriet i Drumguish. Men vi siktar på ett besök under tidiga våren 2013. Vi hoppas kunna återkomma med datum i nästa nummer av Vinfo.



WHISKY- HELG I TIDAHOLM

Helgen den 14-15 september är det dags igen för VinContorets whiskyprovarhelg i Tidaholm.

Fredagen den 14 och lördagen den 15 september är whiskybaren öppen klockan 18.00-24.00. I priset får du 10 whiskykuponger som du använder till att prova de whiskysorter du själv önskar. Olika whiskies kostar olika antal kuponger. Dessutom får du 1 matkupong till kvällens buffé. Buffén serveras 18.30-20.00 samt 20.30-22.00, dryck till maten köper du separat. Sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna 18.00-23.00. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Begränsat antal deltagare. Pris 425 kr per person (för en kväll). Boka bord på 0502-25 00 00 och ange vilken kväll du önskar komma.

RESA FÖR FATÄGARE

Den 25-28 april nästa år finns det möjlighet för dig som köpt ett eget whiskyfat hos Speyside Distillery att åka till Skottland och se hur fatet har det. Det blir utöver fatbesiktning bland annat en tur till destilleriet i Drumguish, där destillatören *Andrew Shand* tar emot.

Du som har köpt eget whiskyfat kommer att få detaljerad information om resan inom kort.

På gång Höst & Vinter

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se. Vårt kalendarium uppdateras löpande, se vincontoret.se/tidaholm. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Arbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.

VinContorets After Work

(du behöver inte ha arbetat innan)
Fredag 21 september kl 16.00–22.00

Kom och njut av höstens solstrålar, sitt vid Tidans strandbrink och låt pulsen gå ned i varvital. Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta för dig av något lätt att äta. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det mot all förmodan regna får du njuta av Tidan genom fönster istället. Men allt annat är som beskrivits ovan. Ett glas vin eller en öl samt något lätt att äta. **Pris 199 kr per person.** Drop in, men boka bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni säkert får plats!

Skördefest – höstens höjdpunkt!

Lördag 22 september kl 17.00–24.00

Höst betyder skördetid och VinContoret passar därför på att bjuda in till en kväll i matens och vinets tecken! Kvällen inleds med provning av fyra höstglödande viner och avslutas med en lækker höstbuffé som får dig att önska att det var höst – året om! Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferier – en perfekt aurrundning på en skön sommar. Provning av fyra viner, buffé inkl. ett glas gott vin. **Pris 895 kronor per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

Vinkväll – korken är dragen!

Fredag 28 september kl 18.00–24.00

Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! I priset får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar ausmaka samt 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18.30–22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningstationerna är öppna kl 18–23. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag! **Pris 425 kr per person.**



JUL 2012 PÅ VINCONTORET – SNART ÄR DET DAGS!

Fredagen den 30 november börjar julen på VinContoret. Vi avslutar torsdagen den 20 december. Fredag–lördag samt torsdagarna den 13 och 20 december välkomnar vi alla hungriga och matglada personer som önskar bli serverade vid bordet. Vi öppnar 18.00. Övriga vardagar under perioden håller vi öppet för beställning av sällskap (minimum 20 personer). Ring 0502-25 00 00 och boka bord.

Njut av vår uppskattade fyrrätters julmiddag. Efter glöggen inleder vi med vår egen specialkomponerad sill- och snapsplanka (sex sillar + sex snapsar x 1 cl) och fortsätter med en fantastisk tallrik fylld med kalla delikatesser. För att friska upp smaklöckarna blir det en kula italiensk sorbet. Vi fortsätter med en smakfull varmrätt med goda tillbehör och avslutar med vår läckra dessertsymfoni. Till detta väljer du ett av våra specialkomponerade

dryckespaket. Vi har självklart vegetariska alternativ samt alternativ för dig som har allergi. Lättöl/julmust/vatten ingår i priset. Pris (inklusive moms) 595 kr per person (545 kr utan snapsar).

Mer information med komplett meny finns på vincontoret.se/tidaholm i mitten av oktober.

I år har vi även en dryckesmeny med våra specialimporterade tyska ölsorter samt vår populära "en back snaps" med våra egna specialkomponerade snapsar. Pris 85 kr/snaps.

Fredagen den 21 december serverar vi även välsmakande, trerätters jullunch kl 11.30–15.00. Pris 359 kr per person. Lättöl/julmust/vatten samt kaffe ingår i priset. Alkoholhaltiga drycker finns som tillval. Två sittningar: kl 11.30–13.00 samt kl 13.30–15.00. Ring 0502-25 00 00 och boka bord i god tid.

En vinjournalists blöta vardag! Träffa Göteborgs-Postens Thomaz Grehn

Lördag 29 september kl 17.00–24.00

Är det så enkelt som man tror att få fram vad ett vin doftar och smakar? Varför är just det där vinet prisvärt men inte det vid sidan? Hur går det egentligen till när dessa journalister provar och sedan lämnar över sina bedömningar till oss i sina olika vinspalter. Kom och träffa Thomaz och låt honom leda dig igenom en för honom normal arbetsdag. Vinprovning (på ett lite annorlunda sätt) samt efteråt en god italiensinspirerad buffé och ett glas gott vin står på programmet denna afton. OBS! Begränsat antal deltagare. **Pris 895 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

Konstnatta i Tidaholmsbygden

Lördag 29 september kl 16.00–01.00

"Konstnatta" i vår bygd går även den av stapeln denna kväll. Mellan kl 16.00 och 01.00 är du välkommen som besökare för att titta på vår konstutställning i samarbete med Galleri Thomassen i Göteborg. Lite gott och blandat från ett antal av Sveriges bättre konstnärer. Kanske du till och med vill handla något? Vi serverar en god soppa med tillbehör. Något gott att dricka – det har vi alltid!

Konstnatta blir till Konstnan

Söndag 30 september kl 11.00–16.00

Öppet klockan 11.00–16.00 för att titta på utställningen (och kanske handla något?). Önskar du något att dricka står vi till tjänst med detta. Och naturligtvis serveras, liksom under konstnatta, vår goda "Soup des artes avec pain". Men, det gäller att hålla sig inom ramarna. Man vill ju inte göra en taula!

VinContorets After Work

Fredag 5 oktober kl 16.00–24.00

Kom och njut och slå dig ned vid ett bord i vår mysiga källare! Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av något lätt att äta. Ett enkelt och trevligt sätt att avsluta arbetsveckan och starta helgen på. Ett glas vin eller en öl samt något lätt att äta. **Pris 199 kr per person.** Drop in, men boka bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni säkert får plats!

Argentinsk afton med tango

Lördag 6 oktober kl 17.00–24.00

Argentinas Gouchos har alltid varit pådrivande för att befolkningen skall få ett toppenkött till sin kvällsvard. Att detta fantastiska kött sedan serveras tillsammans med några av världens godaste viner gör inte det hela

sämre! Att till detta även få njuta av en uppvisning av sensuell argentinsk dans – tango, ja kan det bli bättre? Prouning av fyra goda argentinska viner, en god argentinsk buffé och ett glas gott argentinskt vin samt kvällens höjdpunkt – tangomusik med dans av två imponerande tangodansare. En kväll att minnas! **Pris 995 kr per person.**

Art After Work med vernissage

Fredag 12 oktober kl 18.00–24.00

Kombinera konst med Art After Work! Vi har återupptagit det goda samarbetet med Galleri Thomassen i Göteborg, ett galleri som arbetar med de bästa namnen inom konstvärlden. Kocken erbjuder något lätt att äta samt ett glas vin eller öl. Vill du inte äta är du välkommen in för att titta på konsten. Och kanske njuta av något gott att dricka? **Pris 199 kr.** Vi har drop in, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att säkert få plats!

Solens mat – det bästa av Italien

Lördag 13 oktober kl 17.00–24.00

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Känner du doften? Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. Prouning av fyra goda viner, italiensk buffé inkl. ett glas gott vin till maten. **Pris 895 kr per person.**

Gästspel från Restaurang Barrique i Göteborg

Lördag 20 oktober kl 17.00–24.00

Möt Rolf Olofsson, ägare och pådrivare av en av Göteborgs allra bästa restauranger – Barrique! Rolf inleder med en prouning av sagolika viner som han själv valt ut under sina många resor i vinvärlden. Därefter serveras en trerätters meny som gänget på Barrique skapat. Självklart serveras till dessa maträtter viner som Rolf själv provat sig fram till och han leder oss personligen in i en fantastisk kombinationsprouning. **Pris 1.295 kr per person.** OBS! Begränsat antal personer på denna sittning. I priset ingår vinprouning, trerätters meny, ett glas vin till varje rätt samt en fantastisk Rolf! Boka bord på 0502-25 00 00.

VinContorets After Work

Fredag 26 oktober kl 16.00–24.00

Kom och njut och slå dig ned vid ett bord i vår mysiga källare! Luta dig bakåt, sippa på ett glas vin eller en god öl och ta dessutom för dig av något lätt att äta. Ett enkelt och trevligt sätt att avsluta arbetsveckan och starta helgen på. Ett glas vin eller en öl samt något lätt att äta. **Pris 199 kr per person.** Drop in, men boka bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni säkert får plats!

Gourmetkväll: Vilt och Vin

Lördag 27 oktober kl 17.00–24.00

Nu kommer en favorit i repris! Hösten är här och skog och sjö lockar med många delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferier

– allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Prouning av fyra goda viner anpassade för viltmenyer, trerätters god middag inklusive tre glas gott vin till maten. **Pris 1.295 kr per person.**

Vinprovarkväll – uppkorkat!

Fredag 2 november kl 18.00–24.00

Vi dukar upp många godbitar från hela världen! I priset får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar ausmaka samt 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18.30–22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna kl 18–23. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare. **Pris 425 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

Candlelight dinner i höstmörkret – en romantisk upplevelse

Lördag 3 november kl 17.00–24.00

Fira Halloween hos oss på ett annorlunda sätt! Låt dig inte skrämmas! Ta istället tillfället i akt att i stearinljusens sken njuta av varandra. Innan den goda maten serveras inbjuder vi till en vinprouning med noga utvalda Amarone-viner. Därefter följer en trerätters middag i romantikens tecken. Till varje rätt ett av oss noga utvalt vin. Vi provar Amaroneviner samt njuter av en härlig middag i stearinljusens sken med passande viner. Prouning av fyra Amaroneviner, trerätters middag inkl tre glas vin till maten. Vi startar kl 17.00. **Pris 1.295 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00 för att vara säkra på att få plats.

Dan innan dan: Ärtsoppa istället för suartsoppa! (Ursäkta, Mårten)

Fredag 9 november kl 18.00–24.00

Vad är det egentligen för skillnad på malt-whisky, armagnac, cognac och mörk rom? Vi inleder kvällen med en spännande och pedagogisk prouning av dessa fyra destillat. Kan du leta reda på vad du har i vilket glas? Kvällen fortsätter med hemlagad ärtsoppa med tillbehör och till denna provar vi dessutom fyra olika punscher. Prouning och mat enligt ovan samt en öl eller vatten. Kl 18.00 startar vi med prouningen. **Pris 599 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

Vin- och ostprouning: Vinet får osten att sjunga

Lördag 10 november kl 17.00–24.00

Vi inleder med en kombinationsprouning och letar oss fram till de perfekta kombinationerna! Känn hur smaken förändras när en söt marmelad får toppa en salt ost eller hur olika viner kompletterar (eller förstör) helheten. Prouning av 4 goda viner och 4 fantastiska ostar och därefter en härlig ostbuffé samt ett glas gott vin. Kl 17.00 är tiden. OBS! begränsat antal deltagare. **Pris: 599 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

VinJeopardy med mat

Fredag 16 november kl 18.00–24.00

Välkommen att prova goda viner, leka lite med allmänbildande frågor och avsluta kvällen med en strålande pajbuffé. Du kommer väl ihåg Jeopardy, frågetävlingen från TV? Vi har ställt samman ett vinjeopardy där du får möjlighet att på ett lekfullt och trevligt sätt få lite nya vinkunskaper. Välkommen att prova några goda viner, koppla av och njut en stund efter en hektisk vecka. Prouning av fyra viner. Därefter en god paj, sallad, smör, bröd och ost inklusive ett glas gott vin. **Pris 395 kr per person.** Kl 18.00 drar vi igång leken. Boka bord på 0502-25 00 00.

Under korkekens skugga

Lördag 17 november kl 17.00–24.00

Spanien är känt för sin rika matkultur och vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien. Tapas ses i dag som en stor nationalkulinarisk rätt. Vi provar fyra, goda spanska viner och avslutar kvällen med en härlig tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Prouning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin. **Pris 895 kr per person.** Kl 17.00 sippar vi på första glaset. Boka bord på 0502-25 00 00

Nostalgikväll: Känn vibbarna från 1970- och 1980-talen igen!

Fredag 23 november kl 18.00–24.00

Upplev 1970- och 1980-talen igen hos oss. Vi äter maten som var populär då, lyssnar på musik som spelades på listorna samt drömer oss tillbaka till tider som flytt. Du behöver inte dra på dig mysdress i plysch – men kom gärna i tidstypiska kläder. Kvällen inleds med en vinprouning. Sedan trerätters middag med ett glas vin till varje rätt. **Pris 995 kronor per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.



Lyxkväll: Alla älskar Amarone!

Lördag 24 november kl 17.00–24.00

Detta trendiga kultvin från Venetos böljande kullar, med något udda tillverkningsmetod, älskas över hela världen. Stilarna skiljer sig åt, vissa producenter satsar på det traditionella, andra på en mer modern variant men en sak tummar man aldrig på: Kvaliteten! Prouning av fyra Amarone, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten. **Pris 1.295 kr per person.** Boka bord på 0502-25 00 00.

Julmarknad på VinContoret

Lördag 1 december kl 11–15

Vi serverar glögg, god gulaschsoppa med tillbehör samt kaffe. Dessutom hjälper vi dig med att lösa julklappsproblemen – VinContorets presentkort i vacker paketering. Det finns mycket att välja på när de ska lösas in!

2013 har du chans att resa med VinContoret till Skottland och Portugal. Resorna kräver inga förkunskaper, men däremot ett stort intresse för mat och dryck. Utförliga program hittar du på vincontoret.se.

Vi tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

Vi arrangerar även resor för företag och organisationer. Ring oss på 0200-120 320 för att få veta mer.



Andrew Shand på Speyside Distillers tar emot i Kingussie.

Whiskyresa till Speysidedistriktet 8-12 maj

I hjärtat av det skotska höglandet ligger whiskydistriktet Speyside. Dit går våra resvägar våren 2013.

Med flyg till Aberdeen kommer vi snabbt till detta whiskyens Klondyke. Den skotska naturen med de ljungklädda hedarna och böljande dalgångarna bildar en vacker inramning till denna unika resa.

Vi bor mitt i området på högklassigt hotell inne i Elgin. Härifrån gör vi våra utflykter med bekväm buss till intressanta destillerier som BenRiach, Glendronach, Glenfarclas, Balvenie, Strathisla, Glen Moray, The Glenlivet och Benromach.

En längre utflykt till pittoreska Kingussie och Speyside Distillery samt det intressanta Cairngorm Brewery i Aviemore står även på programmet. I Kingussie får vi bland annat träffa Andrew Shand, Speyside Distillers chefsdestillerare.

Dufftown – som är Speysides whiskyort nummer ett – kommer vi att passera ett flertal gånger på vår jakt efter de gyllene dropparna. Strax utanför Dufftown ligger även Speyside Coöperage som renoverar whiskyfat. Hantverksskickligheten får vi beundra på nära håll. I Dufftown lunchar vi på gemytliga "A Taste of Speyside" och en kuäll njuter vi en god middag på "La Faisanderie".

Antal platser: 20. Fullständigt reseprogram och bokningsanvisningar hittar du på vincontoret.se. Pris: 15 995 kronor inklusive moms per person i dubbelrum. Vid bokning senast den 31 oktober 2012 får du **500 kronor i rabatt**.



José Falcão Carneiro och hans syster Iolanda driver portuinshuset Krohn.

Vinresa till Porto, årets vinby 2013 25-29 september

Nästa höst har du chansen att upptäcka Porto i Portugal, som har utsetts till föreningen Munsänkarnas vinby 2013.

Vi flyger från Landvetter via Bryssel till Oporto, Portugals näst största stad. Efter incheckning och en första titt på omgivningarna bjuder VinContorets reseledare på en inblick i Portugals spännande vinvärld – givetvis med proumsmakning.

José Falcão Carneiro, chef för portuinshuset Krohn, blir vår guide ett par av dagarna. Vi besöker vineriet, som startades av två norrmän på 1860-talet och vi får lära känna Quinta do Reitiro Novo, Krohns egen vingård. Där får vi se hur druvorna plockas och tas om hand för att så småningom bli portuiner i världsklass. Om vädret tillåter blir det lunch ute i vinodlingarna. På vägen tillbaka till hotellet tar vi en sväng förbi San Salvador do Mundo, som bjuder på en fantastisk utsikt över Douroflodens vackra dalgång.

Det blir flera bussurer i det vackra landskapet, bland annat åker vi utmed Douroflodens nedre lopp, avnjuter luncher och middagar på noga utvalda restauranger och får vara med om ett flertal inspirerande vinprovningar.

Efter att ha fått en rejäl inblick i portuinets traditionella värld får vi titta närmare på vinframställning i staden Favaio. Här får vi bland annat smaka på Favaitos – en speciell och mycket uppskattad apéritif.

En förmiddag startar i lugn och ro i staden Pinhao, där vi kan passa på att kolla in intressanta butiker och spana in den fina stadsmiljön.

Sista dagen hinner vi med en god frukost innan vi reser till Oportos flygplats, där det blir tid för lunch innan planet lyfter. Mellanlandning i Bryssel även på hemvägen.

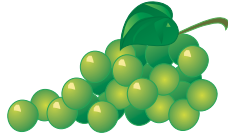
Antal platser: 32. Fullständigt reseprogram och bokningsanvisningar hittar du på vincontoret.se. Pris: 14 995 kronor inklusive moms per person i dubbelrum. Vid bokning senast den 31 december 2012 får du **500 kronor i rabatt**.



Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Telefon 0502-148 88. E-post: info@wghh.se

GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

www.granqvist-vin.se info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer öl, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Lennart Granqvist
Verkställande
direktör



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Dan-Axel Flach
Inköpare samt
restaurangkontakter



Johan Granqvist
Marknadschef



Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor



Lena Granqvist
Konferensansvarig
Tidaholm



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Lotta Granqvist
Kultur



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event



Eje Gustafsson
Vaktmästare

Här finns VinContoret

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på www.vincontoret.se



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



GÖTEBORG
Nina Forslund
Tel 0733-12 63 25



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 11 13



KARLSTAD
Malin Hugosson
Tel 054-402 18 88



MALMÖ
Gert-Ove Sigurdhsson
Tel 0733-16 96 70



STOCKHOLM
Cecilia Nilsson
Tel 08-659 95 23



TIDAHOLM
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



ÖRNSKÖLDSEVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



SMAKA ETT VITT PORTVIN

Får vi lov att presentera något så ovanligt som ett torrt, vitt portvin! Det är portvinshuset Wiese & Krohn (som från och med nu slopar Wiese och bara heter Krohn), som gärna lyfter fram en vintyp som tidigare inte ansetts vara speciellt intressant.

Krohn Dry White Port görs till största delen av de gröna druvorna Còdega, Verdelho och Rabigato. De får jäsa i rostfria ståltankar tills bara en liten mängd restsötma återstår. Då tillsätts vinsprit på traditionellt vis och alkoholhalten landar på 20 volymprocent.

Vinet har stor doft med inslag av torkad frukt, fikon, honung och sylt. Smaken är rik med runda, mjuka toner och fantastisk längd. Det passar utmärkt som apéritif, till nötter, ostar, fikon, torkade frukter samt rökt lax. Nr 76241, pris 149 kronor i beställningssortimentet.

30 NYA PRIMÖRER FRÅN BORDEAUX

Nu släpper Granquist Vinagentur 30 primörviner från välnummerade vinslott i Bordeaux, bland annat Cos Labory. Primöruinerna köps på fat direkt efter viniferingen och lagras på slotten tills det är dags för försäljning. De säljs i Systembolagets vinkällarbutiker. Tillgången är starkt begränsad. Kontakta Granquist för information om artikelnummer och priser.



➔ 20-årig portnyhet

Krohn Porto 20 år är ytterligare en god nyhet i beställningssortimentet. Doften bjuder på härliga toner av nötter, russin, karamell, fikon och kaffe! Smaken är söt, druvig, fyllig med koncentrerad frukt, bra balans och makalös finish. Vinet, som är en blend av flera 20-åriga Tawny Port, har fått en lång rad fina utmärkelser i flera länder. Nr 76240, pris 319 kronor.

➔ Lennart Granquist: Rundresa i beställningssortimentet

Då var det redan september. Vart tog sommaren vägen? Den tid som man alltid ska ta vara på och som man lovar sig själv att just i år verkligen se till att njuta av. Inte göra som förra året eller året dessförinnan. Njuta av de ljusa kvällarna, se solen gå upp över ett gyllendränkent Örnberg och så småningom åter släckas bakom Hökensås böljande rullstensås för att istället bytas ut mot en stor, brandgul måne över Gränna och dess fantastiska spegelglans i Vätterns klara vattenyta.

Nåja, det kommer ju en sommar även nästa år. Och då ska vi...



Första halvan av det här året har annars varit en hektisk tid med många mässor, ett flertal producentbesök och en flod av olika typer av drycker att prova. Ömsom goda, ömsom mindre lyckade.

Ett antal av de godaste kommer du så småningom att kunna köpa från Systembolagets beställningssortiment, som bara blir alltmer intressant. Vilka godbitar man kan finna här! Och inte behöver man handla hela kollen eller vänta veckor innan de levereras. Här tycker jag att du ska ge dig in på en liten rundresa och om du av någon anledning inte skulle

hitta vägen kan du ju alltid höra av dig till någon av oss för en vägvisning.

Varför inte prova ett gott bayerskt öl från Memmingen, en liten snaps ur En back snaps eller ett av de friska, goda vinerna ur *Ronnie Hellströms* kollektion till kräftorna? Du hittar artikelnumren och priserna i sortimentsfoldern.

När du hör från oss nästa gång har vintermörkret hunnit komma, svampen är plockad och avnjuten och det är dags att plocka fram en god Ripasso eller Amarone till älgsteken. Håll ögonen öppna! Det kommer en hel bukett i beställningssortimentet. Vi kommer att presentera dem i Vinfos decembernummer.

LENNART GRANQVIST

VD, Wästergöthlands Handelshus AB