

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRICKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 3-4 VINTERN 2012

#56

# Vininfo

14 finfina nyheter från de bästa vinmakarna:

## VIVA ITALIA!

PORTVIN  
SÄTTER  
SMAK PÅ  
KAKAN

NYA  
BOX-  
VINER



**BROWNIES** med  
portvin, portvinsglasyr  
och vaniljglass.  
Recept på sidan 11.



➔ Välkommen till VinContoret!

Spännande, lärorika prouningar och upplevelseresor.  
Alla våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 19-22!



# Från oss ostälskare till er ostälskare.

Varsågod! Ur vårt breda sortiment av långlagrad hårdost och utvalda dessertostar, har vi komponerat ihop tre härliga ostbrickor, perfekta för jul- och nyårs-helgens festligheter.

## Sällsksapsbrickan



Ann extra stark, Almkäse, Cetost med honung & Brie du Crand Père

**Att dricka till:** Vitt torrt vin, Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett, 89 kr, art nr 6762.

## 1878-brickan



1878 extra stark, Tryffelbrie, Munster Le Rustique, Le Roulé Vitlök & Roquefort Papillon

**Att dricka till:** Sött vin, Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 169 kr, art nr 2901.

## Morfars ostbricka



Morfars Brännvinsost extra stark, Corgonzola Selected, Le Rustique Camembert, Morbier & Taleggio

**Att dricka till:** Vitt halvtorrt vin, Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese, 99 kr, art nr 5042.

**Falbygdens**

SMAKRIK OST SEDAN 1878

**Nyhet!** En app för ostälskare.

- Komponera dina egna favoritbrickor.
- Lär dig om våra ostar och få dryckestips.
- Prova spännande ostrecept.



Ladda hem vår iPhoneapp Ostbrickan



Cilla Falbygdens på Facebook

[www.falbygdens.se](http://www.falbygdens.se)





# Finfina nyheter från ITALIEN



## SYDTYSKT PRATVIN

Johann Wolfgang von Goethes "Dr. Faust" från 1808 anses vara det mest betydande litterära verket på tyska. **Dr. Faust** är också namnet på ett halutorr vitt vin från Nahe i södra Tyskland. Det görs på Rivanerdruvan och bjuder på fina toner av gräpäron och äpplen i både doft och smak. Ett perfekt pratvin som kan ackompanjeras av goda nötter eller andra snacks. Nr 5923, pris 75 kr i ordinarie sortiment.

Den 1 december lanserade Granqvist inte mindre än fjorton nya viner från Italien i Systembolagets beställningssortiment.

- Vi gör en rejäl satsning på italienska viner av högsta kvalitet, säger Lennart Granqvist, VD för Västergöthlands Handelshus. Det finns massor med vin från Italien och övriga världen, men det är en utmaning att hitta de bästa vinerna från de allra bästa producenterna.

Bland nyheterna finns flera Amaro, bland annat från toppproducenterna *Ernesto Ruffo*, *Fattoria Garbole* och *Valentina Cubi*. Men det finns också riktigt intressanta viner från *Roberto Sarotto* i Piemonte.

- Han är en av regionens nytänkare och gör flera viner enligt appassimentermetoden, det vill säga med torkade druvor som i Valpolicella, säger Lennart Granqvist. Det här är precis den sorts vin som vi kommit att uppskatta så mycket i Sverige på senare år.

En av Lennart Granqvists personliga favoriter bland nykomlingarna



är det fylliga Rocche Rosse IGT från Tenute Adragna i Trapani på Sicilien:

- Vi hittade dem när vi var på semester på Sicilien, berättar han. Vanligtvis brukar min fru *Lena* och jag alltid spana efter intressanta viner när vi är ute och reser, men den här gången behövde vi inte ens lämna hotellet. Familjen Adragnas viner serverades i hotellrestauranten.

Nyheterna från Valpolicella är Lennart Granqvist speciellt glad över:

- Garbole är en fantastisk producent, precis som *Valentina Cubi* och *Ernesto Ruffo*, vars viner vinner allt man kan vinna. Produktionen är liten och *Ruffos Amaro* (bilden, Nr 71797) brukar inte bli mer än omkring 3 000 flaskor. De här vinerna är perfekta som julklappar till de som redan har "allt"!

Du hittar nyheterna under rubriken Italien i sortimentsfoldern. På kommande sidor kan du läsa om *Roberto Sarotto* och även *Scirani* i Valpolicella, varifrån det också kommit ett nytt vin i december.

# vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 18. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@vghn.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 eller e-posta till [pren@vinfo.se](mailto:pren@vinfo.se)



REPORTAGE | ITALIEN

# PIEMONTE

## NYA STJÄRNA



Roberto Sarotto kollar växtligheten i en nyplanterad vinodling i Neiviglie. Det tar tre år tills de första druorna kan skördas.



*Roberto Sarotto är en av de mest spännande vinmakarna i Piemonte. Nu lanserar Granqvist fyra av hans viner i Sverige. De är till viss del gjorda på torkade druvor enligt samma metod som används för att göra Amarone i Valpolicella vid Gardasjön.*

**P**iemonte i nordvästra Italien har alltid varit synonymt med god mat och goda viner. Redan de gamla romarna brukade ta sig hit för att äta och dricka gott. Det natursköna landskapet i dalgången mellan Alporna i väster och Appenninerna i öster är ett populärt resmål, inte minst bland vinälskare. Vinarealen uppgår till nästan 70 000 hektar och i varenda liten by finns ett eller flera vinhus.

I Neviglie, en liten ort med 400 invånare, har familjen Sarotto odlat vin i drygt 200 år. Sedan tidigt 1990-tal drivs familjevingården av Roberto Sarotto, vars farfars farfar lade grunden till verksamheten. Redan på 1870-talet började familjen exportera sina uppskattade lätta, körsbärsmakande Dolcettoviner bland annat till England.

På 1950-talet – när Italien kom igång igen efter andra världskriget – satsade Roberto Sarottos far Angelo på nya druvsorter. Vid sidan om klassikern Nebbiolo planterade han bland annat Moscato, Fresa och Barbera. Han köpte också ny vinmark i det vackert böljande landskapet och kunde på så vis öka produktionen sakta men säkert.

**PAPPA ANGELO OCH MAMMA MARIA ÄR I DAG** pensionärer sedan många år, men jobbar nästan dagligen på vingården. När Vinfo hälsar på i början av oktober hjälper de till med förberedelserna inför skörden av Nebbiolo. Det strävsamma paret påminner lite om de äldsta vinstockarna i Neviglie – lite fårade och vindpinade men på gott humör.

Roberto Sarotto och hans källarmästare Maurizio Domanda tittar till druvorna en sista gång för att se om de uppnått exakt den mognadsgrad som gör att det är dags för skörd. De sammetsblå druvorna plockas försiktigt – klase för klase klipps av med sekator och läggs i plastbackar och lastas på traktorkärror för vidare befordran till vineriet. Kärrorna dras av banddrivna traktorer eftersom normala hjul inte räcker till i branterna. Det manuella arbetet är tungt och den odling vi besöker lutar kraftigt mot söder, nästan som de brantaste lägena i Moseldalen i Tyskland. Utsikten över det kuperade landskapet är hänförande, även en milt dimmig dag som denna. Som gjord för att förbereda plockningen av Nebbiolo – som fått sitt namn från ordet nebbia, dimma på italienska.

Exportchefen Paul Borgogno är också på plats – i sällskap har han sin jaktfalk som Roberto Sarotto får ha sittande på armen en stund. Exportchefen har ett stort intresse för djur, speciellt större fåglar som falkar och papegojor.



Roberto Sarotto proumsmakar ett av vinerna i vinkällaren (överst). Mamma Maria Sarotto hjälper fortfarande till med arbetet på vingården.

– Vi jobbar ständigt med att skruva upp kvaliteten på de traditionella vinerna och experimenterar gärna med okonventionella metoder för att skapa nya. Ett exempel är appassimento som innebär att druvorna lufttorkar i några månader innan de pressas, berättar Roberto Sarotto.

I början av 1980-talet utbildade han sig till önolog på vinhögskolan i Alba – vinregionens centralort – och fick omgående jobb på ett stort, industriellt vinföretag.

– Jag började som vinmakare och avancerade senare till chef och hade ansvar för produktionen av 60 miljoner flaskor per år, men det var inget för mig, berättar han.

**EFTER NÅGRA ÅR I VININDUSTRIEN SLUTADE HAN** och tog istället över driften av familjeföretaget. Roberto Sarotto, som sedan 2004 också är borgmästare i Neviglie, har kunnat utöka vinarealen avsevärt sedan han tog över vineriet. Bland annat har han köpt 20 hektar i Barolo och Novello, perfekta lägen för Nebbiolo. Nyligen har han även förvärvat odlingar i Barbaresco, Nevie och Gavi. Totalt omfattar odlingarna 100 hektar i fem av de viktigaste vinregionerna i Piemonte – Barolo, Barbaresco, Asti, Gavi di Gavi och Monferrato. I samtliga produceras viner med beteckningen DOCG, den högsta kvalitetsklassningen enligt italienska vinlagen. ➔





## ➔ 4 FINA JULKLAPPSTIPS

Dessa fyra viner från Azienda Agricola Roberto Sarotto finns att beställa på Systembolaget. De görs delvis enligt appassimentometoden och passar fint bland annat till kött, stekt fisk, pastarätter och lagrade ostar.

- ➔ **Barbera d'Alba DOC Elena 2010.** Nr 71634, pris 195 kr.
- ➔ **Barolo DOCG "Audace" 2007.** Nr 71617, pris 295 kr.
- ➔ **Barbaresco DOCG Gaia Principe 2008.** Nr 71698, 299 kr.
- ➔ **Langhe Rosso DOC "Enrico I" 2009.** Nr 71662, pris 321 kr.

– För drygt ett år sedan var äntligen vårt nya vineri i San Cristoro utanför Gavi klart, berättar Roberto Sarotto. Där gör vi uteslutande vinifieringen av våra Gaviviner. Samtidigt utökade vi också kapaciteten i vår huvudanläggning i Neviglie, bland annat med nytt lager, ny flasktappningsanläggning och moderniserad kontorsdel.

I odlingarna växer Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato och Nascetta. Här finns också internationella storheter som Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Merlot.

Årsproduktionen ligger på mellan 75 och 80 ton druvor, som ger mellan 700 000 och 800 000 flaskor vin. En stor del går på export till övriga europeiska länder, Japan, Sydkorea och Kina. Och nu också Skandinavien.

**ROBERTO SAROTTO ÄR ETT FINT EXEMPEL** på den nya generationens vinmakare i Piemonte. Vinerna härifrån är kända för att vara kraftiga, på gränsen till vresiga. Tidigare har Barolo och Barbaresco haft så mycket garvsyra att de behövt lagras i flera år innan de blivit goda att dricka. Men Roberto Sarotto gör viner som är drickfärdiga och njutbara. Det gäller inte minst de fyra viner som nu finns på Systembolaget. De är gjorda på liknande sätt som Amaronne och består till viss del – mellan 15 och 30 procent – av torkade druvor, vilket ger en suverän fruktighet och fitness. Vinerna passar fint till kraftiga köttätter, stekt fisk, traditionella pastarätter och lagrade hårdostar.

Med den nya vinanläggningen som stabil grund klurar nu Roberto Sarotto och källarmästaren Maurizio Domada på framtida nyheter:

– Snart räknar vi med att utöka sortimentet med mousserande viner, säger Roberto Sarotto, som just har kunnat konstatera att årets skörd blev något mindre än normalt men av god kvalitet: Perfekt mogna druvor som borgar för toppkvalitet på både röda och vita viner.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN** FOTO **HANS ALM**



**JAG OCH MIN FAR.** Stefano Cottini har god hjälp av sin far Silvano. Här under en paus i en vinodling planterad som dubbel pergola.



# Passione för AMARONE

*Stefano Cottini på Azienda Agricola Scriani är en av de vinmakare som lyfter Valpolicellas viner mot nya höjder. På familjens gård i Fumane mellan Gardasjön och Verona skapar han viner med kärlek och en stor portion passione.*

**G**arda vid Gardasjön i slutet på 1980-talet: Jag som skriver dessa rader botaniserar i en gemytlig liten vinbutik och funderar på vilka två flaskor jag ska köpa med hem. Två flaskor vin var den ranson som tullen i Sverige tillät innan vi blev medlemmar i EU. Tanten bakom disken pekar på en flaska med handskrivna etikett. "Det är Amarone", säger hon, "ett riktigt exklusivt vin". Och det var det, jag hade köpt en av 15000 nummerade flaskor. Djup, fantastiskt fin doft och en oväntad fruktig smak med toner av torkade frukter, russin, bär och choklad. Vinet smakade mer, men en koll i Systembolagets katalog gav vid handen att det inte fanns i monopolets hyllor.

Det tog några år innan det började dyka upp Amarone även på Systemet. I dag finns det många att välja emellan. Så många att kanske inte alla håller den höga kvalitet man kan förvänta sig.

Stefano Cottini skulle aldrig kunna tänka sig att tumma på kvaliteten. Han och hustrun Mary driver familjevineriet Azienda Agricola Scriani i Fumane, en av de fem viktiga vinorterna i Valpolicella Classico-området.

**FAMILJEN COTTINI ÄR RELATIVT NY** som vinmakare i en bygd där vin producerats i mer än tvåtusen år. Företaget startades i början av 1960-talet och hette Cottini fram till för drygt tio år sedan då Mary och Stefano tog över. Namnet Scriani kommer av att en av hans förfäder var skrivare i Fumane på 1300-talet. Skrivaren hjälpte byborna med att skriva och läsa brev och viktiga dokument.

– Jag älskar att vara vinmakare, säger Stefano Cottini. Att arbeta i vinodlingarna var en dröm jag hade redan som pojke och nu har den gått i

uppfyllelse. För ett tag sedan träffade jag en av mina gamla lärare som frågade om jag levde min dröm och det kunde jag stolt tala om att jag gör!

Han har fullständig koll på de just nu hektar stora vinodlingarna på sluttningarna av berget Monte Sant'Urbano. Snart har han ytterligare tre efterlängtnade hektar att ta hand om. Där ska första skörden tas om tre år.

**I DE FLESTA ANDRA VINREGIONER** hålls de olika druvarna åtskilda – i olika odlingar eller odlingslotter. Men Stefano Cottini blandar dem på samma sätt som man gjorde förr i tiden. De skördas heller inte var för sig och tas inte om hand separat i vineriet. Cuvéen – druvblandningen – bestäms redan ute i vinodlingarna.

– Vi skördar allt för hand, understryker han. Och vi anlitar plockare som bor i Fumane eller i trakten, eftersom det krävs lång erfarenhet för att bli bra på att plocka druvor på ett skonsamt och kvalitetsmedvetet sätt.

Många av Europas vinerier har annars ersatt de lokala skördearbetarna med arbetskraft från exempelvis Ukraina, Vitryssland och Rumänien.

I Scrianis odlingar, som huvudsakligen är planterade i pergolasystem, växer regionens klassiska druvor – Corvina, Corvinone och Rondinella, men också Croatina, Molinara och Oseleta. De terrassbyggda odlingslotterna, som ligger på mellan 250 och 450 meters höjd över havet, har olika namn och några lånar ut sina namn till vinerna.

– Odling i pergolasystem är perfekt och vi varierar mellan enkel (vinrankor bara på en sida av pergolans stomme) och dubbel pergola (rankorna växer åt båda håll och bildar tak), förklarar Stefano Cottini. Druvorna trivs bäst i vindskyddade lägen och i så lite direkt solljus som möjligt. Och så är det i en pergola. ➔





VIVA  
ITALIA!

Utöver Amarone producerar Scriani också viner som Valpolicella Classico, Recioto och Ripasso. I sortimentet finns dessutom **Carpané**, en av decembers nyheter på Systembolaget. Det är ett appassimentovin som görs av utvalda Corvinadruvor som fått lufttorka en månad i torkningsanläggningen ovanför Fumane. Därefter har de pressats och jäst cirka 25 dagar i stora ekfat. Druvmusten har sedan fått mogna till vin i stora ekfat under tolv månader, i barriques (små ekfat) också i tolv månader och slutligen fått vila på flaskor i sex månader innan försäljning. En ganska omständlig process som ger ett fantastiskt vin – som kan betecknas som en enklare variant av Amarone – med stor fruktighet och doft av mandel, gräs, russin och plommon.

**DET KUPERADE OMRÅDET MELLAN** Gardasjön och Verona, som mest består av kalkrik lerjord, är utmärkt för druvodning. Temperaturerna är relativt konstanta på sommarhalvåret, men även här märks det numera så lynniga vädret.

– Nederbörden har varierat kraftigt de senaste åren, konstaterar Stefano Cottini. 2003 kom det bara 50 mm regn under växtsäsongen, medan det kom 250 mm för två år sedan. Men vad än naturen ger eller inte ger så kan vi förvandla våra druvor till vin!

För ett par år sedan investerade familjen Cottini i en ny vinanläggning och en vacker vinkällare. På en av kullarna ovanför Fumane ligger torkhuset dit de noggrant utvalda druvorna fraktas direkt efter skörd och får ligga i plastbäckar upp till fem månader, beroende på vilket vin som ska produceras. Nere i Fumane (granne med den berömda restaurangen Enoteca della Valpolicella) sker pressningen och här startar jäsningen som omvandlar druvmusten till exempelvis Amarone, Recioto och Ripasso.

För att producera Amarone används en speciell jästkultur som överlever den högre alkoholhalt som vinet får. Vanligtvis har Amarone en alkoholhalt på 15 procent eller mer. Vid framställningen av det sötare Recioto avbryts jäsningen vid lägre alkoholhalt än Amarone för att få den önskade sötman.

**RIPASSO FRAMSTÄLLS GENOM ATT** Valpolicella Classico-vin får jäsa ytterligare en gång tillsammans med skalrester från amaronetillverkningen. Resultatet blir ett bra matvin som ligger smak- och prismässigt mellan Valpolicella Classico (områdets standardrödvin) och Amarone.

Scriani's Amarone görs av druvor som får torka under tre månader innan de pressas. Vinet får sedan mogna 18 månader i stora fat innan det flyttas över till små ekfat där det får vila i ytterligare 12 månader innan det tappas på flaskor. Efter minst sex månader på flaska släpps det till försäljning.

Den totala årsproduktionen är 67 000 flaskor, en i vinssammanhang blygsam produktion. Men här gäller kvalitet framför kvantitet.

– Fast vi har kapacitet att producera 100 000 flaskor, inflikar Stefano Cottini och menar att det kan vara svårt att hålla toppkvalitet om verksamheten utökas ytterligare. De senaste åren har vi haft en mycket gynnsam utveckling av affärerna, vilket kräver mycket av både mig och medarbetarna. Jag vill i det längsta kunna ha fullständig kontroll över produktionen och vill helst undvika att släppa ifrån mig ansvaret.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

FOTO **HANS ALM**

Mary och Stefano Cottini fotograferade på höjderna ovanför Fumane. Här är de flesta vinodlingar planterade i pergolasystem.

## ➔ FINA JULKLAPPSVINER FRÅN VALPOLICELLA

Från och med december finns det fyra viner från Azienda Agricola Scriani i Systembolagets beställningssortiment. Tre av dem har sålts i flera år, medan Carpané är ny. Beställ viner via systembolaget.se och hämta sedan ut dem i din närmaste Systembutik.

➔ **Carpané IGT Corvina Veronese 2008.** Nr 71022, 169 kr.

Läs om vinet överst i spalten till höger.

➔ **Amarone della Valpolicella 2006.** Nr 73769, pris 349 kr.

➔ **Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007.**

Nr 73799, pris 139 kr.

➔ **Maddalena Recioto della Valpolicella 2003.**

Nr 73768, pris 229 kr (500 ml).





# ➔ Beställ hem en låda italienska viner

De nya vinerna från Italien – som vi berättar om på föregående sidor – finns i Systembolagets beställningssortiment. I och med möjligheten att beställa via systembolaget.se och sedan hämta ut i valfri butik har det också blivit enkelt att handla härifrån. Systembolaget testat nu också hemleverans på några orter i Stockholmstrakten.

Granqvist har flera hundra drycker i beställningssortimentet. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern. Om du önskar utförlig beskrivning av några drycker, kontakta oss på telefon 0502-148 88 eller skriv en rad till oss på [info@granqvist-vin.se](mailto:info@granqvist-vin.se).

Här är ett förslag på italienska viner du kan beställa till jul och nyår. Några är nyheter medan andra funnits med ett tag.

**Valentina Cubi Superiore Arusnatico Ripasso 2005.** Fylligt rödvin från Valpolicella. Perfekt till kött, mellanlagrad hårdost, kryddiga pastarätter, matiga sallader och choklad. Nr 71028, pris 175 kr.

**Garbole Valpolicella Superiore 2008.** Fylligt rödvin från Valpolicella som också passar fint till kött, hårdostar och pasta. Nr 71619, pris 229 kr.

**Vinsanto del Chianti 1999.** Klassiskt sött vin från Toscana som helst ska avnjutas med mandelskorpor. Nr 73593, pris 269 kr (500 ml).

**Casa Martelletti Atmosphere Spumante Asti.** Torrt mousserande vin som passar fint att också dricka till fisk och skaldjur. Nr 77439, pris 89 kr.

**Voerzio Moscato d'Asti 2010.** Sött mousserande vin från en av Piemontes främsta vinmakare. Nr 73782, pris 165 kr.

## 5 NYA EXKLUSIVA WHISKIES

Under hösten har Granqvist lanserat ett flertal nya whiskies från Scotts Selection – Speyside Distillers mest exklusiva sortiment. Från och med 1 december finns det ytterligare fem rariteter i Systembolagets beställningssortiment – perfekta julklappar till whiskyännen:

- ➔ **Glen Elgin 16 YO**, Nr 85453, pris 875 kr.
- ➔ **Tullibardine 23 YO**, Nr 85594, pris 899 kr.
- ➔ **Speyside 18 YO**, Nr 85269, pris 945 kr.
- ➔ **Burnside 18 YO**, Nr 85325, pris 975 kr.
- ➔ **Longmorn 20 YO**, Nr 85724, pris 999 kr.



# Prova Julig Matvete- & med rödkålssallad & med glöggdressing.



Receptet hittar du på [www.ätmergryn.nu](http://www.ätmergryn.nu) – ett initiativ av Frebaco





Tårtkreatören och lyxkakbloggaren Linda Lomelino kom ut med en uppmärksammad receptbok i våras och i höst har hon bakat kakor och tårtor i TV4 på söndagsmorgnarna. Exklusivt för Vinfo har Linda (som har släkt i Portugal) skapat några riktigt fina bakverk med smak av portvin!



# Linda Lomelinos

portvinsfrestelser



## Portvinskaka med portvins- & chokladglasyr

110 g smör  
½ dl kakao  
1 ¼ dl portvin (t ex Dalva Ruby Porto)  
2 ½ dl mjöl  
2 dl strösocker  
¾ tsk bikarbonat  
1 stort ägg  
2 msk mjölk  
röda bär till dekor

Värm ugnen till 175 grader. Smörj och mjöla en sockerkaksform med en volym på cirka 1 liter, ställ åt sidan. Blanda smör, kakao och portvin i en kastrull och värm tills smöret har smält. Flytta kastrullen från värmen. Blanda mjöl, socker och bikarbonat i en skål. Tillsätt smörblandningen och rör eller vispa till en slät smet. Tillsätt ägg och mjölk och rör till jämn smet. Häll smeten i formen och grädda ungefär 35 minuter. Kolla med provsticka att kakan är färdiggräddad. Låt svalna i formen cirka 20 minuter innan du stjälp upp kakan på ett galler.

### GLASYR

50 g hackad choklad (70 % kakaohalt)  
25 g smör  
2 msk portvin (t ex Dalva Ruby Porto)

Lägg choklad och smör i en kastrull och värm på svag värme tills allt har smält. Tillsätt portvin under omrörning. Rör till slät smet. Låt svalna en stund innan du sakta håller glasyren över kakan. Dekorera med några röda bär – lingon, tranbär, körsbär eller hallon.

## → VINTIPS

De här prisvärda portuiner- na passar bra att använda i bakverken och att dricka till: **Krohn Heritage Fine Tawny Port**. Nr 8026, pris 99 kr (375 ml). **Dalva Porto Ruby Ecological**. Nr 76220, pris 75 kr (375 ml). För fler portuiner från Krohn och Dalva, se den inhäftade sortimentsfoldern.



Bild på omslaget

## Brownies med portvin, portvinsglasyr och vaniljglass

### BROWNIES

100 g smör  
175 g hackad mörk choklad (70 % kakaohalt)  
2 medelstora ägg  
1 ½ dl ljus muscovadosocker  
½ dl strösocker  
60 ml portvin (t ex Dalva Ruby Porto eller Krohn Heritage Fine Tawny Port)  
1 dl mjöl  
½ dl kakao  
en nypa salt

Värm ugnen till 175 grader. Smörj en bakform (20 x 20 cm) och klä insidan med bakplåts- papper. Blanda smör och 125 g hackad choklad i en kastrull och värm på svag värme tills allt har smält. Vispa ägg, muscovadosocker och strösocker poröst. Blanda i smör- och chokladblandningen, portvin, mjöl, kakao, en nypa salt och 50 g hackad choklad. Rör till

slät smet. Häll smeten i formen och grädda 18–22 minuter. Låt svalna. Förvara gärna kakan en stund i kylen innan servering. Den här brownien äts med fördel dagen efter den är bakad.

### PORTVINGLASYR

2 dl portvin (t ex Dalva Ruby Porto eller Krohn Heritage Fine Tawny Port)  
½ dl strösocker

Koka upp portvin och strösocker i en kastrull. Rör om då och då. Låt sjuda tills blandningen har tjocknat något samt reducerats till ungefär hälften, det tar cirka 10–15 minuter. Låt svalna.

Skär upp brownien i bitar, servera med en kula vaniljglass och portvinsglasyr.

## Karamelliserade fikon med portvin och valnötter

### 2–4 portioner

4–6 färska fikon  
4 msk honung  
2 msk portvin (t ex Krohn Heritage Fine Tawny Port)  
2 msk valnötskärnor

Skär av stjälken på fikonen och dela dem i fyra delar. Värm honung i en liten kastrull på medelstark värme tills honungen börjar bubbla. Tillsätt fikonen och låt blandningen sjuda på låg värme tills fikonen är något brynta och mjuka, det tar cirka 5 minuter. Blanda i portvin och låt koka ytterligare någon minut. Tillsätt valnötter. Låt svalna något. Servera tillsammans med en kula vaniljglass.



# tiden

## GER DEN BÄSTA CHAMPAGNEN

*Champagnen från Ellner har fått åtskilliga utmärkelser genom åren för sin friska och välbalanserade smak. Hemligheten ligger i ett noggrant urval av druvor – men även den ovanligt långa lagringstiden.*

**I** Champagne ligger champagnehusen tätt. Flera av de mest namnkunniga har sitt säte i Epernay, en stad med cirka 30 000 invånare tre mil söder om Reims. Ett av dem är Ellner.

–I Champagne finns allt ifrån stora champagnehus och kooperativ till vinbönder med små odlingslotter som enbart levererar druvor. Vi ligger någonstans mitt emellan, förklarar *Emmanuelle Foulon-Ellner*, som representerar fjärde generationen i familjeföretaget.

Ellner har en lång historia som sträcker sig över hundra år tillbaka i tiden. Det grundades av *Charles Ellner* som vid förra sekelskiftet arbetade på champagnehuset *Moët*, men som vid sidan om också började köpa på sig små odlingslotter och plantera vinstockar.

Verksamheten övertogs av sonen *Pierre* som vidareutvecklade Ellner tillsammans med sina fem barn – fyra söner och en dotter.

– Sönerna tog aktiv del i företaget och fick ansvar för olika områden. En tog hand om vingården, en om vinkällaren, en om kontoret och så vidare. Det var ett perfekt team, säger *Emmanuelle Foulon-Ellner*.

På 1970-talet tog utvecklingen fart på allvar och i dag har Ellner ett tjugotal anställda och en försäljning på 700 000–800 000 flaskor årligen, varav cirka 60 procent går på export.

– Trots konjunkturen är intresset för champagne fortsatt stort. Det gäller inte minst Sverige som numera är vår näst största exportmarknad efter Storbritannien, säger *Marie-Christine Marono*, som arbetar med bland annat exportförsäljning.

**FAMILJETRADITIONERNA FÖRS NUMERA VIDARE** av tredje och fjärde generationen, under ledning av *Jean-Pierre Ellner*, 67 år. Kvalitetskänslan är samma som förr och listan över de utmärkelser som Ellner fått är lång. Senast gav *Wine Spectator* och *The Wine Enthusiast* två av champagnerna 91 respektive 92 poäng av 100 möjliga i en ranking.

Hemligheten ligger bland annat i att skapa den perfekta cuvén, vinblandningen, menar *Marie-Christine Marono*:

–I Champagne är det viktigt att ha ett stort urval av druvor från olika



Det finns fler champagner från Ellner i beställnings-sortimentet. Se rubriken Frankrike i sortimentsfoldern. I Norge finns Champagne Charles Ellner Extra Brut på Polet (Nr 80388, pris 289,40 NOK). Läs mer i sortimentsfoldern som medföljer Vinfo i Norge.

lägen. Det är precis som med en konstnär. Det krävs en stor palett med många färger för att göra mästerverk.

Ellners vingårdar omfattar cirka 50 hektar i ett femtontal områden, exempelvis Montagne de Reims, Côte des Blancs, Marne Valley, Région de Sézanne, Aisne och sist, men inte minst, bergssluttningarna kring Epernay.

Större delen används för Chardonnay, medan återstoden upptas av Pinot Noir och Pinot Menuier, alltså de tre druvsorter som är tillåtna i Champagne.

– Det gäller att hitta rätta balans. Chardonnay ger elegans och finess, medan Pinot Noir ger fyllighet och Pinot Meunier fruktighet, säger *Marie-Christine Marono*.

– Det kan tyckas som om mikroklimatet inte skiljer sig nämnvärt åt i olika delar av Champagne. Men faktum är att även mindre skillnader i temperatur, soltimmar och





Marie-Christine Marono och Emanuelle Foulon-Ellner vid ett besök hos Granquist Vinagentur och VinContoret i Tidaholm tidigare i år.



## ➔ PERFEKT VINPRESENT

**Champagne Cuvée de Pompadour Brut** (750 ml) från Ellner säljs numera i en snygg presentförpackning. Perfekt att ta med som gå bort-present eller att ge bort i julklapp. Nr 7395, pris 239 kr.

jordmån har stor betydelse för resultatet. Allt påverkar syran och sötnan i druvorna, säger Marie-Christine Marono.

För några år sedan tog Ellner i bruk ett helt nytt vineri där druvorna tas om hand och förädlas till champagne. Den så kallade Champagnemetoden - méthode champenoise eller méthode traditionnelle - innebär att man först framställer vanligt, stilla vin. Efter buteljering tillsätts socker och jäst som startar en andra jäsning i flaskan och som också ger upphov till de karaktäristiska bubblorna av koldioxid.

Under lagringstiden vrids flaskorna för att samla jästfällningarna vid korken innan flaskhalsen kyls ned och den frusna isproppen skjuts ut tillsammans med jästfällningarna. Slutligen fylls flaskan upp med ett sötare vin, beroende på önskad stil på den färdiga champagnen.

**INGEN CHAMPAGNE FÅR SÄLJAS FÖRRÄN** tidigast 18 månader efter skörd, enligt de strikta regler som gäller i Champagne. Men hos Ellner får de vila betydligt längre än så.

- Vår yngsta är tre år, men det finns sådana som är betydligt äldre. Det brukar sägas att champagne inte försämras med åldern. Problemet är att vi inte kan ge hundra procentig garanti för kvaliteten efter flera decennier. Därför är tio års lagringstid det maximala om man inte vill ta några risker, säger Marie-Christine Marono.

Lagringen sker i källargångar som sträcker sig 2,5 kilometer under vinanläggningen och som normalt hyser 2,5-3 miljoner flaskor.

- Den djupaste delen av vår källare ligger 13 meter under marknivån. Det innebär optimala lagringsförhållanden, med samma temperatur och luftfuktighet sommar som vinter, säger Marie-Christine Marono.

Den långa lagringstiden innebär också att det inte krävs malolaktisk jäsning, som annars är vanlig. Den malolaktiska jäsningen omvandlar den sträva äppelsyran från druvorna till mjukare mjölksyra.

- Hos oss sker det på naturlig väg under lagringen, säger Emmanuelle Foulon-Ellner.

All produktion av champagne är i dag noga övervakad av Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, som har detaljerade regler om allt från skördeuttag till lagring.

### Är det för mycket regler?

- Absolut inte, svarar Emmanuelle Foulon-Ellner. Det behövs regler för att säkra kvaliteten och skydda varumärket Champagne inför framtiden.

TEXT LEO OLSSON FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM





## 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 grönmögelost 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 i vinorten Graach, nära Bernkastel-Kues.



## Kremser Grüner Veltliner Spätlese 1979

**Varunummer:** 95302.

**Vintyp:** Friskt & fruktigt, torrt.

**Pris:** 149 kronor. **Säljstart:** 1 december.

**Land:** Österrike.

**Område:** Niederösterreich/Kremstal.

**Druva:** Grüner Veltliner.

**Producent:** Winzer Krems.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktysyra 🍷

\* Fin gul färg, doft med ton av grapefrukt och lite petroleum med pepprigt inslag. Fyllig, lite oljig smak med viss pepprighet och elegant syra. Serveras med fördel till skaldjur, fiskrätter, ljust kött och kallt bord. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Winzer Krems, som grundades redan år 1447, är det äldsta vinkooperativet i den tyskspråkiga delen av Europa. I dag har det omkring 1250 medlemsbönder som tillsammans brukar runt 1000 hektar i Kremisdalen vid Donau, sju mil väster om Wien. Vinanläggningen är toppmodern och endast några år gammal.

Vinet som nu finns att köpa på Systembolaget är av årgång 1979 och alltså 33 år gammalt. Ett unikt vin som erhållit en lång rad prestigutmärkelser.

Grüner Veltliner är Österrikes vanligaste gröna druva. Den har fått en renässans de senaste åren och ger fruktiga, aromatiska viner med fin fräschör.



## Kremser Wachtberg Grüner Veltliner 2001

**Varunummer:** 95303.

**Vintyp:** Friskt & fruktigt, torrt.

**Pris:** 149 kronor. **Säljstart:** 1 december.

**Land:** Österrike.

**Område:** Niederösterreich/Kremstal.

**Druva:** Grüner Veltliner.

**Producent:** Winzer Krems.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktysyra 🍷

\* Ljusgul färg med fina stänk. Doft med ton av grapefrukt och gröna äpplen med pepprigt inslag. Fyllig smak med viss pepprighet och elegant syra. Passar fint att dricka till skaldjur, fiskrätter, ljust kött och kallt bord. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst tio år.

Winzer Krems, som grundades år 1447, är en av världens äldsta vinproducenter. Men i det vackra flodlandskapet utmed Donau har vin odlats betydligt längre – redan för snart två tusen år sedan planterades de första vinrankorna efter påbud från den romerske kejsaren Marcus Aurelius Probus (som levde år 232–282). På 1000-talet omnämns Kremser Sandgrube för första gången som en bra plats för vinodling och sedan länge finns kooperativets huvudanläggning på just den adressen.

Det här är ytterligare ett Grüner Veltliner-vin som legat länge i kooperativets vinkällare – årgången är 2001.



Recept på rätter som passar till  
boxvinerna på [www.granqvist-vin.se](http://www.granqvist-vin.se)



# 2 NYA BOXAR

## Torr FM Riesling och rött från Spanien

Granqvist Vinagentur presenterar två nya boxviner – en torr variant av populära FM Riesling samt ett medelfylligt rödvin från Spanien.

Halvtorra FM Riesling från Winzerverein Deideshem är ett välbekant boxvin sedan flera år tillbaka och brukar få fina vitsord av vinkritikerna.

Nu finns också **FM Riesling Dry** att beställa på Systembolaget. Det är en torr variant av det populära vinet från Pfalz i södra Tyskland. Doften är aromatisk med inslag av mandel, citrusfrukt och gröna äpplen. Vinet, som är smakrikt med aromatisk ton och fin balans, passar utmärkt att servera till sallad, kalvkött, pastarätter samt fisk- och skaldjur. Priset för en treliters box är 229 kronor. Beställ vinet enklast på [systembolaget.se/71627](http://systembolaget.se/71627).

Samtidigt presenterar Granqvist **Piqueras Syrah-Monastrell** från Bodegas Piqueras i Almansa i sydöstra Spanien. Vinet har en angenäm doft med tydliga inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fin, fruktig smak med rund, lång avslutning. Serveras med fördel till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kall buffé samt lagrade hårdostar. Det består av druvorna Syrah (55 procent) och Monastrell (45 procent). Priset för en treliters box är 169 kronor. Beställ på [systembolaget.se/71125](http://systembolaget.se/71125).

### ➔ ENKELT BESTÄLLA FRÅN SYSTEMET

Du vet väl att det blivit betydligt enklare att beställa viner i beställnings-sortimentet? Gå in på [systembolaget.se](http://systembolaget.se) eller skriv in de direktadresser till de nya boxvinerna som vi anger i texten.

Ange det antal boxar du vill beställa och i vilken Systembutik du vill hämta ut dem. Du får ett SMS när varorna finns att hämta. Om du inte har mobil ringer Systembolaget upp på din fasta telefon och meddelar när de kommit. Betalar för boxarna gör du när du hämtar ut dem.

I delar av Stockholm finns det nu också möjlighet att beställa leverans hem till dörren. Hur du ska göra då framgår av hemsidan.

### ➔ VINTERVINER FRÅN NYA ZEELAND

Kahurangi Estate är Granqvist Vinagenturs samarbetspartner på Nya Zeeland. Sammanlagt finns det elva viner från Kahurangi att beställa på Systembolaget. Du hittar samtliga under rubriken "Vin från Nya Zeeland" i den inhäftade sortimentsfoldern. Här är två favoriter:

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

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



Höstfärger hos Kahurangi.





VIVA  
ITALIA!

## ➔ NYHET FRÅN BONFANTE

Marco Bonfante är en gammal bekant för Vinfos läsare. Det var ett tag sedan det kom något nytt från den ambitiösa vinmakaren i Italien. Men nu finns **Albarone Piemonte DOC Albarossa 2009** att beställa på Systemet. Det är ett fylligt rödvin som passar fint till stekt och grillat kött, pasta och smärta hårdestar. Nr 71082, pris 259 kr.

## ➔ 4 NYHETER FRÅN ALSACE

I höst har det kommit fyra nya viner från det anrika kooperativet i Kientzheim-Kaysersberg i Alsace. De ingår i en vinserie som lånat sitt namn av *Anne Boecklin*, välkänd adelsdam i trakten på 1600-talet. Det är en Pinot Blanc, två Riesling och en Pinot Noir. Du hittar dem under rubriken Vin från Frankrike i den inhäftade sortimentsfoldern.

## Snart nyheter från Gianni Voerzio

Viner från **Gianni Voerzio** i Piemonte i nordvästra Italien brukar snabbt sälja slut på Systembolaget. Så var beredd i april – då kommer det tre godbitar: Dolcetto Alba, Barbera d'Alba och Langhe Arneis. Artikelnummer och priser finns redan nu med i sortimentsfoldern under Ordinarie sortiment. Utförlig information kommer i nästa Vinfo, då vi också bjuder på ett reportage om Gianni Voerzio. På Vinmonopolet i Norge finns **Voerzio Langhe Fresia 2009** (Nr 80685, pris 209,30 NOK).

## ➔ RIESLING-FAVORITEN FRÅN PFALZ

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

FM Riesling är något av vinskribenternas boxfavorit och har under de senaste åren fått flera fina omdömen.

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 halvtorr 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), och nu också i en torr variant (se föregående sida).



## ➔ Bayerisk öltrio

Har du provat Granqvists bayerska öltrio? Tre klassiska bier av bästa sort:

**Veteöl** med mild och fruktig smak och citrustoner (Nr 89456). **Pils** med fin skumkrona och typisk pilsbeska (Nr 89172). **Gold Export**, mjukt underjäst lageröl med diskret sötma och avrundad bitterhet (Nr 89194).

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





# STÄLL BACKEN PÅ JULBORDET

Kryddad snaps är för många ett uppskattat och viktigt inslag till julens skinka, köttbullar och sillsallad. Varför inte prova flera stycken – i miniformat! Ställ fram den julröda backen med Granqvists snapsar på julbordet.

**En back snaps** innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Väst-kustsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin.

Snapsbacken ingår nu i Systembolagets ordinarie sortiment. Om din Systembutik saknar backen, be att de beställer hem den. Leverans till butiken ska ske två arbetsdagar efter beställningen. Nr 141, pris 259 kronor för 12 x 50 ml.

Snapsarna, som destilleras av Brennerei Back i Tyskland enligt recept från Granqvist Vinagentur, finns också i vanlig flaskstorlek. **Väst-kustsnaps** hittar du i ordinarie sortiment (Nr 293, pris 229 kr), medan de övriga fem finns i beställningssortimentet. För artikelnummer och priser, se sortimentsfoldern.

## ➔ PRISVÄRT NYÅRSBUBBEL

Här är tips på två riktigt prisvärda mousserande viner: Tyska **Premiere Sekt** (Nr 87077, pris 65 kr) och spanska **Papet del Mas Cava Brut Nature** (Nr 76235, pris 99 kr). Enklarest beställer du dem på systembolaget.se

## Vintervärmande ungersk Merlot hos Vinmonopolet

Medelfylligt rödvin, fin fruktighet med toner av röda bär, citrus och örter. Passar perfekt att servera till köttretter och lagrade hårdostar. Beskrivningen gäller ungerska **Egri Merlot 2007** från Vitavin, Nr 6289, pris 89,90 NOK i Vinmonopolets butiker i Norge. Leverantör är **Marta Elekes**, en av Granqvists riktiga trojänare. Hon har genom sitt företag Vinoteka levererat vin till Skandinavien i ett tjugotal år. Vinoteka är vinhandlare och exportagent för ett flertal ungerska producenter – från Tokaj i norr till Villany i söder.



## Exklusiv kryssning på Donau 6- 13 juli 2013

Tema Wine & Culinary

Önskar du en flodkryssning i lyxklass rekommenderar vi River Cloud II. Det 5-stjärniga fartyget tillhör Sea Cloud Cruises och är exklusivt inrett med plats för 90 gäster i elegant inredda hytter med alla bekvämligheter.

Du får uppleva storslagna naturscenerier, kända storstäder och pittoreska mindre orter i flera länder under en och samma resa. Under tiden du färdas på bekvämast tänkbara sätt njuter du av utsökt mat och goda viner i ytterst smakfull miljö.

**Vinkryssning 6 – 13 juli 8 dagar fr. 22.950 kr**

**Flyg till Budapest, transfer till fartyget. Kryssning med besök i Budapest, Bratislava, Wien, Dürnstein, Melk, Passau och Vilshofen. Transfer till München med flyg hem.**

**I priset per person ingår** flyg, transfers, del i dubbelhytt, helpension omfattande 6 måltider per dag **inklusive utvalda viner** till lunch och middag. VinContorets medverkan och de flesta programpunkter ombord, kaffe, té och alla alkoholfria drycker, frukt m.m. ingår även.

Resvärderna veterinär KG Linderholm har ideellt under mer än 10 år arrangerat högklassiga flodkryssningar med detta rederi och med utvalda specialprogram. Rederiet är så positivt till dessa program att man på resvärdens förslag inbjuder till en speciell vinkryssning med VinContorets medverkan.

### Vinprogrammet ombord

Vårt program kommer att ledas av VinContorets sommelier Bengt Knutsson. Vi planerar vinprovningar och föreläsningar bl.a hur exklusiva tokajer passar till gåslever och hur andra söta viner passar till desserter.

Förutom traditionella utflykter med besök på platserna längs Donau erbjuds tre speciella vinutfärder till vinproducenter och ett slott med vinprovningar på plats. Kostnad för deltagande i utflykterna tillkommer. Till vissa måltider ombord serveras och kommenteras viner från producenter i omgivningarna.

**Tag vara på detta unika tillfälle att följa med på denna specialkryssning, som inte ingår i rederiets ordinarie program.**

### Information

För mer information, broschyr, detaljbeskrivning av vinprogrammen samt förhandsanmälan (ej bindande) kontakta resvärderna: **KG Linderholm, Alviksvägen 133, 167 62 Bromma. Tel: 08-800 500, fax 08-26 46 47.** En auktoriserad resebyrå, Globetrotter, övertar därefter garantier, prisdetaljer och resetekniska arrangemang för resan.

**GLOBETROTTER**  
Landets ledande kryssningsarrangör



KGL. HOFLEVERANDÖR

OLE LYNGGAARD  
COPENHAGEN

WWW.OLELYNGGAARD.DK



NATURE • JEWELLERY DESIGN CHARLOTTE LYNGGAARD



**GÅVAN**  
GULD SILVER JUVELER

Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.  
GULDSMEDSAFFÄR

Marumsgatan 4, Skara

JUBILEUMSKATALOGEN 2013 FRÅN OLE LYNGGAARD COPENHAGEN  
KAN NU HÄMTAS I VÅRA BUTIKER

AKTUELLT | VINTER

## TOPPBETYG FÖR DIVINO SILVANER

När nyhetsmagasinet Stern provade drygt 200 viner från 70 tyska vinkooperativ tidigare i höst blev det toppbetyg för Divino i Nordheim i Franken. Det ambitiösa kooperativet kammade hem segern i kategorierna Silvaner och Weisser Burgunder. Divino har dessutom fått utmärkelsen Årets vinmakare 2012 i Tyskland av facktidningen Selection Magazine.

Vill du också prova hur en riktigt fin Silvaner från Franken – vinregionen i norra Bayern – ska smaka så föreslår vi **Sommeracher Katzenkopf 2011**. Den finns i ordinarie sortiment på Systemet. Nr 6762, pris 89 kronor. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, kyckling och fläskkött men även på buffébordet.



## ➔ Festligt från Tokaj

**Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007** är ett ljuvligt sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 2901, pris 169 kronor i ordinarie sortiment på Systembolaget.

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.



**VÄRMÄSSOR:** Med start i Linköping i början av februari har du chansen att prata vin, sprit (och kanske Vinfo) med oss på flera intressanta mässor:

**Whiskyexpo Linköping** 1-2 februari ([whiskyexpo.se](http://whiskyexpo.se)). **Vin & Deli Karlstad** 15-16 februari ([vinodeli.se](http://vinodeli.se)). **Chateau Grand Cru Örebro** 22-23 mars ([conventum.se/cgc](http://conventum.se/cgc)). **Wapnö Öl & Whiskymässa**, Halmstad 5-6 april ([wapno.se](http://wapno.se)). **Smakfullt Lidköping** 5-7 april ([smakfullt2013.se](http://smakfullt2013.se)). **Öl- & Whiskymässa Göteborg** 12-13 april ([olochwhiskymassa.se](http://olochwhiskymassa.se)). **Luleå Expo Vår** 3-5 maj ([luleaexpo.se](http://luleaexpo.se)).

VinContoret medverkar i Kräftrikets monter på branschmässan **Konfex & Events** i Göteborg 6-7 februari ([easyfairs.se](http://easyfairs.se)).



## ➔ Mycket på gång hos VinContoren landet runt

Utförlig och detaljerad kalender hittar du på [vincontoret.se](http://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.

### ÖREBRO

#### Lakrits och vin

**Onsdag 16 januari kl 19.00**

Lakrits är smaken på modet. Allt fler intresserar sig för att smaksätta mat med lakrits och att kombinera lakrits och vin. Vi provar fyra viner med nya spännande smaksensationer av lakrits, ost och choklad. Plats: VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 420 kr per person.

#### Älskade Amarone

**Torsdag 14 februari kl 19.00**

En drömkväll för alla som älskar ost och röda viner med mycket smak. Vi provar Valpolicella, Ripasso, Recioto och Amarone. Till detta italiensk ost och minipizzor. VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 490 kr/person.

#### Champagne och annat bubbel

**Fredag 15 mars kl 19.00**

Sprudlande vin i glaset förhöjer alltid stämningen. Tag chansen att lära dig skilja på champagne, spansk cava och italiensk spumante. Njut fyra bubblande viner tillsammans med små läckra champagnkakor och minisandwiches. VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 590 kr/person.

### UPPSALA

#### Ekologiska viner – eller inte

**Fredag 8 mars kl 19.00**

Villa Anna bjuder in till en vinproving där vi jämför viner från druvor som är ekologiskt och biodynamiskt odlade med jämförbara viner som inte är ekologiska. Tillsammans med prouningen som leds av VinContoret serveras en anpassad prouningstallrik med råvaror från lokala producenter. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Pris: Prouning inklusive prouningstallrik 695 kr/person. Anmälan senast den 1 mars till [info@villaanna.se](mailto:info@villaanna.se) eller på telefon 018-580 20 00. Läs mer om våra arrangemang på [vincontoret.se/upsala](http://vincontoret.se/upsala)

### MALMÖ

#### Vi reser till delikata Toscana

**5-9 maj**

Följ med till Toscana i försommarskrud! Reseledare är *Piero Hamrin* (son till fotbollslégenden *Kurre*). Kurre träffar du också, och om du vill går vi på fotboll tillsammans. Du som inte vill se på fotboll besöker San Gimignano. Det blir besök på vingårdar samt hos olivolje- och gourmetproducenter i regionen. Stadsvandring i Florens och Siena hinner vi också med. Dine *Vinicole* som du sent kommer att glömma. Du får möjlighet att prova såväl utsökta Chianti viner som andra toscanska vinskatter. Pris 16 900 kr/person. Komplet program och mer information på [vincontoret.se/malmo](http://vincontoret.se/malmo)

### KARLSTAD

I vinter och vår 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](http://vincontoret.se/karlstad)



### Presentkort blir perfekt julgåva

Ge bort ett presentkort på något av VinContoren landet runt som julklapp. Läs mer om utbudet som finns på respektive orts hemsida eller ring oss. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23.



Årets  
julklapp

## PROVA VIN MED KÄNDISAR

*Imitatören och vinkännaren Anders Mårtensson besöker VinContoret i Tidaholm den 26 januari.*

Anders Mårtensson har under lång tid arbetat med imitationer av kända svenskar – de senaste 22 åren på heltid. Listan över nöjda kunder är mycket lång och Anders arbetar i dag med hela Sverige som arbetsfält. Denna kväll får du möta ett stort antal kändisars röster och deras inställning till vin och mat. Kom och njut av en fantastisk imitator och håll ögonen öppna under december månad då Anders kommer att finnas med i olika sammanhang i TV. Källan startar med en prouning av fyra viner som valts ut i samarbete med den vintresserade Anders varefter vi njuter av en härlig italiensk buffé tillsammans med ett glas vin eller en öl. **Pris 895 kr/person.** Tid: klockan 17.00.



Kungen och Björn Hellberg är två av Anders Mårtenssons "gubbar".

## ➔ RES MED OSS TILL SPEYSIDE OCH PORTO

Under 2013 har du chansen att resa med VinContoret till Speyside i Skottland (8-12 maj, pris 15 995 kr) och Portugal (25-29 september, pris 14 995 kr). Det blir bland annat besök i whiskydestillerier respektive ledande portvinshus. Resorna kräver inga förkunskaper, men däremot ett stort intresse för mat och dryck. Detaljerade reseprogram hittar du på [vincontoret.se](http://vincontoret.se).



## PÅ GÅNG VINTER & VÅR

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

### Vinprovarkväll på VinContoret – en julklapp från VinContoret? Lördag 19 januari kl 17.00

Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 425 kr. I priset får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar, 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 17–23. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. Pris 425 kr per person.

### Prova vin med kändisar! Besök av imitatören Anders Mårtensson Lördag 26 januari kl 17.00

Välkommen till en underhållande kväll med imitatören Anders Mårtensson. *Läs mer om detta arrangemang på föregående sida.*

### Whiskyprövning och whiskyprovarkväll

Lördag 2 februari kl 16.00 + 18.00

Denna kväll öppnar vi åter en stor del av vår whiskybar för en prövning! Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprövning med prouningsledare och erbjuder en sådan innan prouningskvällen startar. Den sittande prouningen (kl 16.00) av 5 olika whiskysorter samt kvällens buffé kl 18.30 kostar 425 kr. Whiskyprovarkvällen kostar även den 425 kr. I biljettpriset får du 10 kuponger som du använder till att prova de sorter du själv önskar, samt 1 matkupong till kvällens buffé. Buffé kl 18.30–22.00 (dryck till maten köper du separat) med sittningar kl 18.30 och 20.30. Prouningsstationerna är öppna kl 18–23. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Pris 425 kr per person. Önskar du starta med en sittande prövning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 695 kr inkl. buffé.

NYHET!

## AFTERWORK MED LYXBURGARE

Ausluta arbetsveckan med After Work i vår mysiga källare, ät en god lyxburgare och unna dig något gott att dricka. Vi har Drop in – men boka gärna bord på telefon 0502-25 00 00 för att säkert få plats.

### Pris 199 kr per person.

After Work kommer vi att ha följande fredagar med start klockan 17.00. Vi har fyra olika lyxburgare som återkommer i rullande schema varje månad.

**25 januari:** Älgburgare med sesambröd som serveras med lingonsalsa, västerbottenströra och goda tillbehör.

**1 februari:** Lyxig amerikansk burgare med bland annat hickoryrökt bacon och touch av chili. Serveras med goda tillbehör från hamburgarens hemland.

**8 februari:** Lyxig Italiensk kalufärsburgare i ciabattabröd som serveras med parmesangratinerad klyftpotatis.

**15 februari:** Lyxig skotsk whiskyspetsad angusburgare och goda brittiska tillbehör.

**22 februari:** Älgburgare.

**1 mars:** Amerikansk burgare.

**8 mars:** Italiensk kalufärsburgare.

**15 mars:** Skotsk angusburgare.

**22 mars:** Älgburgare.

**5 april:** Amerikansk burgare.

**12 april:** Italiensk kalufärsburgare.

**19 april:** Skotsk angusburgare.

**26 april:** Älgburgare.

**3 maj:** Amerikansk burgare.

**10 maj:** Italiensk kalufärsburgare.

**17 maj:** Skotsk angusburgare.

**24 maj:** Älgburgare.

### ...ELLER PROVA VÅR NYA BARMENY PÅ FREDAGARNA

Med start fredagen den 1 februari är du som inte bokar i förväg välkommen att slinka in hos oss och njuta av vår goda barmeny! Allt under förutsättning att vi har öppet för annan verksamhet enligt vårt program. Välj en eller flera rätter i vårt stående utbud. Dryck tillkommer på priserna nedan.

#### → FÖRRÄTT (75 kr)

- Musselsoppa med vitlöksbröd (kan även beställas som varmrätt).
- Lufttorkad skinka på salladsbädd med rostade pinjenötter & melon.

#### → VARMRÄTT (139 kr)

- VinContorets fish'n chips med tartarsås.
- Kingsize räkmacka på rågkaka med vår hemgjorda majonäs, kokt ägg och en fräsch sallad.
- Ceasarsallad med kyckling & knaprig bacon. Serveras med ceasardressing och örtrostat bröd.
- Vegetariskt alternativ (fråga personalen vad vi har) kostar 99 kr.

#### → DESSERT (59 kr)

- Citronsorbet med hallon & basilikasås.
- Rom- & chokladpanacotta med passionsfruktssås.

### Italien runt på 4 viner!

Fredag 15 februari kl 18.30

Vi besöker solens land och bekantar oss med goda viner och den fantastiska maten! Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk delikatesstallrik. Prouning av fyra goda viner, italiensk delikatesstallrik inkl. ett glas gott vin/ en god öl till maten. **Pris 599 kr per person.**

### Gourmetkväll: Candlelight dinner – en kväll i kärlekens tecken!

Lördag 16 februari kl 17.00

Vi firar Alla hjärtans dag! Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar goda Amaroneviner samt njuter av en härlig trerätters middag i stearinljusens sken med passande viner därtill. Prouning av fyra Amaroneviner, trerätters middag inkl. ett glas gott och passande vin till varje maträtt. **Pris 1.295 kr per person.**

### Ölprövning: I maltens och humlens förlovade land!

Fredag 22 februari kl 18.30

På begäran anordnar vi ölprövning där vi går igenom 6 olika sorters gott öl och får en inblick i bryggerikonsten. En kväll som blir mer skummande än skum! **Pris kr 160 per person.** Vill du efter ölprövningen ha något gott att äta är du välkommen in på vår After Work. Eller kanske du vill prova en rätt från vår nya barmeny? Erbjuds alla fredagar vi har öppet!

### Gourmetkväll: Forza Italia!

Lördag 23 februari kl 17.00

Låt dig förföras av det stövelliknande landets fantastiska kök och dess inte mindre fantastiska drycker. Ausluta "La Prima Vera" med en kväll i goda vänners lag – vännerna i det italienska köket och i de italienska vinkällarna. Innan den svenska grillsäsongen



NYHET!



## VÄLKOMMEN TILL VINCONTORETS LÖRDAGSBRUNCH

Lördagarna den 9 februari, 9 mars, 13 april och 11 maj serverar vi välsmakande brunch mellan klockan 11.00 och 15.00. Välkommen att lyxa till helgen med en bra start på lördagen genom att njuta av vår goda VinContoret-brunch. Lev livet lite gladare! Läs mer om vad som finns på brunchen på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm). **Pris 159 kr per person.**

helt slukar dig – upplev några gastronomiska höjdpunkter! Med fem fantastiska rätter från Italien, ett glas suveränt vin till varje rätt och detta under ledning av vår duktiga provningsledare! **Pris 1.295 kr per person.**

### Vinprovning med Quiz

Fredag 1 mars kl 18.30

Vi provar vin och har samtidigt en lättsam och trevlig frågesport gällande allt möjligt som kan ha koppling till respektive vins hemland. En utmaning för dig själv och dina vänner? Pris till vinnande lag! Provning av fyra viner, frågesport med lättare tilltugg. **Pris 295 kr per person.** Vill du efter quiz och vinprovning ha något gott att äta är du välkommen in på vår After Work.

### Diné Vinicole: Tryffeln i centrum!

Lördag 2 mars kl 17.00

Vi bjuder in till en härlig delikatessafton med fem spännande och goda tallrikar där tryffel finns med från start till målgång. Vi kommer inte att ge oss ut i omgivningarna med ett tryffelsvin eller en tryffelhund men välkomponerade rätter och goda viner står på bordet. Till rätterna provar vi två olika viner per tallrik. Självklart startar vi med ett glas mousserande. **Pris 1.295 kr per person.**

### Solens mat: När Italien är som bäst!

Fredag 8 mars kl 18.30

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. Provning av fyra goda viner, italiensk buffé inkl. ett glas gott vin till maten. Eller en god öl? Kan det bli bättre? **Pris 895 kr per person.**

### Rom – Västindiens motsvarighet till Skottlands whisky!

Fredag 15 mars kl 18.30

Kom och njut av "Single Rhum" tillverkad på enkelpanna. Långt ifrån det som till vardags används i olika drinkar a la Cuba Libre. Här finns yrkesstoltheten och yrkesskickligheten. En mängd dofter och smaker som förför dina smaklökar. Vi provar fyra olika årgångsrom och efter detta anjuter vi en buffé inspirerad av Västindiens sol. Till denna ett glas gott vin eller en god öl. **Pris 895 kr per person.**

### Gourmetkväll: Diné Vinicole Trandansen

Lördag 16 mars kl 17.00

Vi följer tranornas spår från vintervistet i Spanien till vårdansen i Sverige. Följ med på denna spännande vin- och matresa genom Europa som vi kombinerar med tre rätters middag. En Diné Vinicole där du får prova två viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som du tyckte passade bäst till maträtten. Provning av sex viner inkl. påfyllning till tre rätters middag. **Pris 995 kr per person.**

### Vin- och Tapasafton

Fredag 22 mars kl 18.30

Vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien och tapas ses i dag som en stor nationalkulinarisk rätt. Vi provar fyra spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Provning av fyra viner samt buffé inklusive ett glas gott vin/en god öl. **Pris 895 kr per person.**

### Whiskyprovning och whiskyprovarkväll

Lördag 23 mars kl 16.00 + 18.00

Denna kväll öppnar vi äte en stor del av vår whiskybar för en provning! Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprovning med provningsledare och erbjuder en sådan innan provningskvällen startar. Den sittande provningen (kl 16.00) av 5 olika whiskysorter samt kvällens buffé kl 18.30 kostar 425 kr. Whiskyprovarkvällen kostar även den 425 kr. I biljettpriset får du 10 kuponger som du använder till att prova de sorter du själv önskar, samt 1 matkupong till kvällens buffé. Buffé kl 18.30–22.00 (dryck till maten köper du separat) med sittningar kl 18.30 och 20.30. Provningstationerna är öppna kl 18–23. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Pris 425 kr per person. Önskar du starta med en sittande provning

och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset 695 kr inkl. buffé.

### Corleone – en sömrig liten by!

Fredag 5 april kl 18.30

Begreppet *mafia* är mycket gammalt och härstammar från södra Italien där det haft både positiva och negativa betydelser. Ordet är italienskt och får oss att associera särskilt till Sicilien och den ökända Cosa Nostra samt till dess historia och utbredning i USA. God mat och goda viner är en viktig ingrediens i varje Borgata's (maffiafamiljs) vardag och därför bjuder VinContoret in till en italiensk afton med maffiatouch! Provning av fyra viner, buffé inkl. ett glas gott vin eller en god öl. **Pris 895 kr per person.**

### Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 6 april 17.00

Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 425 kr. I priset får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du önskar, 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 17–23. Självklart kan du köpa fler kuponger om du vill prova fler viner. **Pris 425 kr per person.**

### Smakkombos: Hur väljer du rätt dryck till rätt mat?

Eller rätt mat till rätt dryck?

Fredag 12 april kl 18.30

Vad är det som får drycken att smaka ljuvligt och maten att lyfta ett par snäpp? Flera gånger har vi haft glädjen att se våra goda viner bli serverade till på Nobelfesten. Hur får man fram bra kombinationer? Kom till oss denna kväll och lär dig grunderna i →



NYHET!

## Övernatta i Skövde när du besöker oss

Du som bor långt ifrån Tidaholm kan med fördel ta tåget till Skövde och övernatta på Hotel Scandic Billingen i Skövde! Hotellet ligger granne med järnvägsstationen. Taxiresa till och från Tidaholm ingår i priset. Kontakta oss för mer information. För boende i Tidaholm, se vår hemsida.



smakkombinationernas konst. Vi provar ett antal viner tillsammans med ett antal grundsmaker och du kommer att bli så mycket bättre när du kockar hemma vid spisen. Kombinationsprövning med fyra olika viner samt därefter en välsmakande buffé med ett glas gott vin eller ett gott öl. **Pris kr 895 per person.**

## Nya världens skatter! En världsomsegling på fyra viner! Fredag 19 april kl 18.30

Den allra största delen av alla viner som framställs kommer från Europa. Men, vilka skatter det finns på andra kontinenter! Vi besöker Sydafrika, Australien, Nya Zeeland samt Chile i denna världsomsegling. Vi bekantar oss med ländernas goda viner och får en inblick i vad som förenar och skiljer. Vad är det egentligen för skillnad på Syrah och Shiraz? Häng med på denna resa och njut av en härlig internationell buffé vid målet. Prövning av fyra viner, en välsmakande buffé samt ett glas gott vin eller ett gott öl till maten. **Pris 895 kr per person.**

## Gourmetkväll: Nobel Grand Cru Lördag 20 april kl 17.00

VinContoret bjuder in dig till vår egen Nobel-fest! Granquist Vinagentur har vid ett flertal tillfällen fått äran att leverera vin till Sveriges mest omtalade fest. Nu vill vi dela med oss av dessa kulinariska upplevelser. I vår festsal får du en unik möjlighet att först prova våra Nobelviner och därefter anjuta en trerätters Nobelmeny inklusive ett glas vin till varje tallrik. Maträtterna och vinerna är exakt desamma som serverats på "festernas fest". **Pris 1.295 kr per person.**

## En vit kväll på VinContoret! Fredag 26 april kl 18.30

Varför inte starta med en vit kväll? Våren är här – eller står i alla fall för dörren. Vår och sommar leder oss oftast in på mer vita viner än under det mörka och kalla vinterhalvåret. Unna dig en kväll fylld av goda vita viner. Från krispiga, härliga druvor till runda och mulliga, mjuka. Låt oss få leda dig in i försommaren med en prövning av fyra vita godingar och därefter få skämma bort dig med en härlig vårbuffé tillsammans med ett glas gott vin eller ett gott öl. **Pris 895 kr per person.**

## Gourmetkväll: Musikalisk dryckesresa i Taubes fotspår! Lördag den 27 april kl 18.30

Vi följer vår älskade trubadur och poet *Evert Taube* i hans fotspår och provar drycker från de länder han älskade att besöka. Från Italiens San Remo, via Frankrikes södra kuster, Argentinas stäpper och Kubas vindlande kuster och bergsmassiv. Dessutom njuter vi av goda maträtter inspirerade av dessa länders matkulturer i en spännande trerätters gourmetmiddag. Prövning av 2 drycker till varje tallrik (vin samt årgångsrom) och till detta även ljuva toner från vår skicklige trubadur (kanske kombinerat med allsång?) gör kvällen till en fest! **Pris 1.295 kr per person.**

## VinContorets Gårds- och Vinfest Lördag 1 juni

VinContorets Gårds- och Vinfest för sjunde året i rad! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närodlade och närproducerade varor. Prova! Köp med hem och njut! I våra prövningsstånd kan du dessutom smaka på ett stort antal drycker från världens alla hörn. Festens öppettider är kl 11.00–18.00. Restaurangen håller öppet kl 12.00–24.00 och serverar enklare men mycket goda rätter mellan 12.00 och 18.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen VinContorets härliga grillbuffé med många goda tillbehör. Som vanligt är det gratis entré.

## Dessert? Måltidens höjdpunkt? Fredag 3 maj kl 18.30

Låt oss få inleda dig i frestelse. Visst är det fantastiskt att få avsluta en måltid med en ljuvlig dessert som sätter prickerna över i innan man saktat försuinner in i den berömda matkoman. Men, hur gör man för att få ut mesta möjliga av dessa goda desserter och speciellt i kombination med olika drycker? Låt oss få förleda dig in i denna underbara värld! Vi ger dig en prövning av olika dessertviner i kombination med olika desserter. Kombinationerna som leder dina smaklökar till ännu högre höjder, ja nästan till himlen! Kombinationsprövning samt en god, fräsch vårbuffé och till denna ett glas gott vin eller ett gott öl. **Pris 895 kr per person.**

## Diné Vinicole: Bubbel med Bond – en fartfylld historia Lördag 4 maj kl 17.00

Sedan 1953 – det vill säga i 60 år – har *Ian Flemmings* uppdiktade figur förgyllt vår tillvaro. Hur många har inte känt en euforisk känsla när man lämnat biografen efter det att James löst alla konflikter och fått erövra alla vackra kvinnor. Bli Bond för en kväll! Kanske inte med konfliktlösning och fala kvinnor men med hjälp av hans goda smaklökar vad det gäller mat och champagne. Vi äter oss igenom en femrätters middag och till varje välsmakande, filminspirerad rätt sköljer vi ned den goda maten med fem olika fantastiska bubbel från Champagne. **Pris 1.295 kr per person.**

## Låt dig förföras: Alla älskar Toscana! Fredag 10 maj kl 18.30

Det toscanska köket är känt över hela världen liksom regionens underbara viner! Låt den spännande, italienska maten och det berömda, smakrika vinet ge dig en "kick" in i den svenska vårens fantastiska försommarkänslor. Kvällarna är längre och varmare, våren går mot sitt slut och vi är beredda att möta

den svenska sommaren med en toscansk känsla – mat och vin i en härlig gemenskap! Vi provar fyra viner från regionen och efteråt griper vi oss an en ljuvlig toscansk/italiensk buffé i gott sällskap av ett glas gott vin eller ett gott öl. **Pris 895 kr per person.**

## Kung i baren: Lär dig grunderna och bli din egen bartender! Fredag 17 maj kl 18.30

Lär dig blanda sommarens drinkar. Vill du kanske imponera på vännerna? Eller varför inte kunna fixa till något gott att läska strupen med innan du tänder på grillen? Vad du än har i dina tankar så hjälper vi dig på traven. Du får grunderna i drinkblandning, ett antal goda recept och ett gott självförtroende inför kommande säsong. **Pris 395 kr per person.** Vill du efter din utbildning ha något gott att äta är du välkommen in på vår After Work. Eller kanske du vill prova en rätt från vår nya barmeny? Denna erbjuds alla fredagar då vi har öppet! Meny hittar du på sidan 20.

## Vårens primörer – en galen historia! Lördag 18 maj kl 17.00

Våren är här med ljumma vindar och värmande sol, en härlig tid för oss frusna nordbor! Det vill vi fira med ljuvliga viner och vårens krispiga primörer naturligtvis inkluderande sparris! Låt dig förföras av Sveriges fantastiska primörer, förhoppningsvis en varm och glödande sol samt ett ackompanjement av goda, härliga drycker från våra vinproducerande länder runt om i världen. Prövning av fyra härliga vårviner, en inspirerad och god primörbuffé, och till denna ett glas gott vin eller ett gott öl. **Pris 995 kr per person.**

## Vinjeopardy: Bli mästare och vinn ett presentkort hos oss! Fredag 24 maj kl 18.30

Visst är det kul att släppa loss och leka lite grann. Även om man råkat få några fler år på nacken. Kom och låt dig underhållas. Vin och kunskap i en kul kombination. Men tro nu inte att det enbart rör sig om vinkunskap! Nej, allmän klurighet är det som gäller. Och till detta provar vi fyra viner med lite lättare tilltugg. **Pris 295 kr per person.** Vill du efter din kunskapskamp ha något gott att äta är du välkommen in på vår After Work. Eller kanske du vill prova en rätt från vår nya barmeny? Denna erbjuds alla fredagar då vi har öppet!

## Gourmetkväll Lyx: Alla älskar Amarone! Lördag 25 maj kl 17.00

Detta trendiga kultvin från Veneto med en lång och djup tradition, och en 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! Prövning av fyra Amaroneviner, trerätters middag inkl. ett glas vin till varje maträtt. **Pris 1.295 kr per person.**





# 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](http://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 1983 –

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

[www.vincontoret.se](http://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**  
Sverige, Finland samt  
produktbedömning



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare samt  
restaurangkontakter



**Johan Granqvist**  
VD/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



**Eje Gustafsson**  
Vaktmästare

## Här finns VinContoret

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
[vincontoret.se/boras](http://vincontoret.se/boras)  
Tel 033-180 98 13



**GÖTEBORG**  
Nina Forslund  
Tel 0733-12 63 25



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://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



**ÖRNSKÖLDSVIK**  
Mats Jonsson  
Tel 0660-21 15 60



**ÖREBRO**  
Bengt Knutsson  
Tel 019-23 21 45



**NYHET!**

Mejla oss och beställ Vinfos nya, digitala vårnummer!

2013 ökar vi utgivningstakten med en digital utgåva av Vinfo i mars. Mejla din e-postadress till oss på [e-tidning@vinfo.se](mailto:e-tidning@vinfo.se) så skickar vi ett e-postmeddelande till dig när det digitala numret är ute.

Vinfo på papper utkommer precis som tidigare tre gånger under året – i maj, september och december.

## VÄLLAGRAD JULKLAPP

**Krohn Colheita 1961** anses vara ett av världens bästa portuiner. Med andra ord en passande julklapp för många vinvänner! Du hittar det i Systembolagets ordinarie sortiment (Nr 7839, pris 1499 kr). 61:an bjuder på harmonisk smak med liten bränd ton, inslag av fikon, dadlar, lakrits, mörk sirap och nötter. Det passar utmärkt att dricka på egen hand samt till desserter och choklad.

För övriga viner från Krohn, se den inhäftade sortimentsfoldern.



## GOD NYHET FRÅN SOAVE

Soave ligger öster om Gardasjön och är en del av vinregionen Veneto, där också Amaronedistriktet Valpolicella ligger. Tidigare förknippades Soave med billiga blaskviner men på senare år har kvaliteten höjts ordentligt. Ett fint exempel är **Soave Classico 2011** från familjevineriet Monte Tondo (som vi presenterar närmare i Vinfo framöver). Det görs av Garganegadruvor och passar fint som apéritif och att servera till soppa, fisk, skaldjur, pasta, sallad och kycklingrätter. Nr 71158, pris 99 kr i beställnings Sortimentet.



## ➔ Lennart Granquist: Årets mörkaste månad är här.

**Årets mörkaste månad** är här

– men det är en månad fylld av glädje, hopp och fest. Julmarknader, advent, Lucia med följe, jul- och nyårsfirande. Men det är inte ens slut med detta. Även första månaden på det nya året har en del att bjuda. Vart vi än befinner oss i vårt fantastiska land lyser tända stearinljus, marschaller och bloss. Vi dricker vår glögg med mandel och russin och äter en rejäl laddning pepparkakor till dryckjommen.

Nu är det ju inte enbart glögg som konsumeras den här tiden på året. Vi på Granquist Vinagentur har nöjet att pre-



sentera ett flertal goda nyheter i Systembolagets beställnings-sortiment denna december. Bland annat ett nytt, torrt och friskt Rieslingvin från Deidesheim – FM Dry, två goda Soaveviner samt en hel rad godbitar från Valpolicella, Piemonte och Sicilien. Jag vågar faktiskt påstå att dessa viner är bland de bästa du kan få tag på från dessa områden. Inte minst visar den skörd av utmärkelser som de fått att det inte enbart är jag som tycker så. Du kan läsa mer om nyheterna på flera sidor i Vinfo med start på sidan 3.

Njut nu av ett gott vin i vintermörkret

och till julbordet kanske en liten snaps ur vår "En back snaps" – som har blivit riktigt populär.

Glöm heller inte den viktiga tumregeln att avnjuta den bästa drycken först – medan alla smaklökar är i bästa trim. Starta därför nyårsaftonen med den godaste champagnen och skåla i ett enklare muserande vin när det gamla året byts ut mot ett nytt.

Tills vi ses eller hörs nästa gång hoppas jag att ni njuter av livet och dess olika skepnader. Själva hoppas jag på lite snö som lyser upp tillvaron.

Men helst inte de mängder som kom för några år sedan...

**LENNART GRANQVIST**

VD, Wästergöthlands Handelshus AB