

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 2 JUNI 2013

#58

# Vininfo

*Appassimento*  
i prisvärd box

*Naturviner*  
från Sydtyrolen

*Sunny Days*  
och tid för rosé

*Vi firar våra första*

**30** ÅR

*och blir Granquist Beverage House*

Nu finns det fler exklusiva  
primöviner från Bordeaux att  
köpa i Sverige. Se sidan 24!



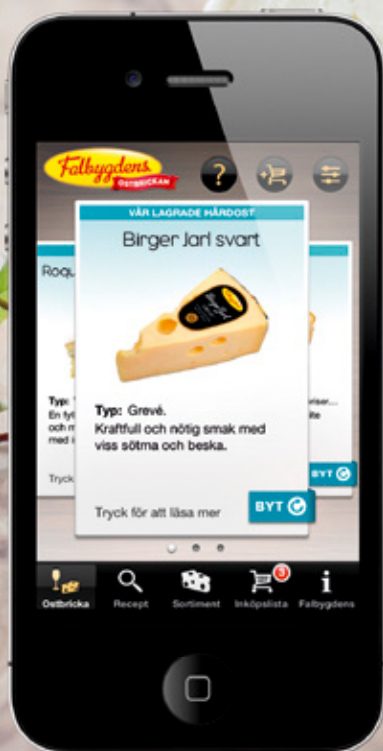
**Välkommen till VinContoret!**

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

# Vi lagrar gärna våra ostar i din ficka.

Nu bjuder vi på 135 års ostkunskap, när du vill och helt gratis. Med vår app Ostbrickan läser du om alla våra ostar.

Du får dryckestips och kombinerar enkelt ihop härliga ostbrickor – perfekta till firandet av Ostens dag den 24 maj.



För mer inspiration  
[www.falbygdens.se](http://www.falbygdens.se)



Ladda hem vår  
iPhoneapp Ostbrickan



Gilla Falbygdens  
på Facebook

**Falbygdens**

SMAKRIK OST SEDAN 1878



**Le Preare Appassimento** är en av sommarens goda nyheter från Granqvist. Därmed har vi fyra prisvärda boxar – två röda och två vita.

Le Preare Appassimento är den första 2,25-litersboxen på Systembolaget (mängden motsvarar 3 normalstora flaskor). Den är dessutom den billigaste appassimentoboxen.

Le Preare Appassimento produceras av Cantina Valpolicella Negrar, inte långt från Gardasjön i norra Italien. Vinet görs av fyra druvsorter – 60 procent Corvina, 20 procent Corvinone och 10 procent vardera av Merlot och Rondinella. En femtedel av druvorna har förädlats enligt appassimento-metoden, det vill säga torkats under några månader så att en stor del av den naturliga vattenmängden har försvunnit. De har på så sätt fått högre sockerhalt och mer intensiv smak.

Vinet har stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär. Smaken är kryddig med toner av fat och örter. Det passar till pastarätter, risotto, nötkött, fläskkött, lättare viltkött och lagrade hårdostar.

Priset är 139 kronor per box. Beställer gör du enklast på [systembolaget.se/74388](http://systembolaget.se/74388).

NYHET  
JUNI!



# BOXTIDER!

*I lagom tid till sommarens fester lanserar vi ett Appassimentovin i box. Sedan tidigare har vi två vita och ett rött i box på Systemet.*

## FM Riesling halvtorr

Sedan flera år är en favorit bland svenska vinskribenter. Halvtorrt, vitt Rieslingvin från Pfalz i Tyskland. Doften är blommig och fruktig med inslag av päron och vingummi. Halvtorr, druvgig smak med inslag av päron, honung och citrus. Passar utmärkt att dricka till asiatiska rätter, fisk och skaldjur och till bufféer. Pris 229 kr (3 l). Nr 5844. Finns att köpa i de flesta Systembutiker.



## FM Riesling torr

Torr, vitt Riesling från Pfalz. Aromatisk doft med inslag av mandel, citrusfrukt och gröna äpplen. Smakrikt med aromatiska toner och fin balans. Utmärkt att dricka till sommarens goda sallader, kalukött, pastarätter samt fisk och skaldjur. Får betyget "Prisvärd" av Allt om Vin. Pris 229 kr (3 l). Nr 71627 i beställningssortimentet. Beställ enklast på [systembolaget.se/71627](http://systembolaget.se/71627).



## Piqueras Syrah-Monastrell

Medelfylligt rödvin från södra Spanien. Tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Passar till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kall buffé samt lagrade hårdostar. Får betyget "Prisvärd" av Allt om Vin. Pris 169 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på [systembolaget.se/71125](http://systembolaget.se/71125).



# vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 19. Utgivning i mars, maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: [info@wgh.se](mailto:info@wgh.se). Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: [poub@koncis.se](mailto:poub@koncis.se). Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: [kub@koncis.se](mailto:kub@koncis.se). Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2013.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88 eller e-posta till [pren@vinfo.se](mailto:pren@vinfo.se)

# Naturnära

## VINER FRÅN SYD TYROLEN

*Sydtyrolen har mycket gamla vintraditioner och området räknas som ett av Italiens bästa. Peter Zemmer representerar tredje generationens vinmakare i regionen och skapar fräscha, naturliga viner som präglas av den kalkhaltiga jorden och friska alpluften. Nu finns hans viner i Sverige.*

**S**ydtyrolen är bedövande vackert. Längs Dolomiternas bergssidor slingrar sig serpentinvägarna och förbinder de små gårdarna som är omgivna av grönskande betesmarker, blomstrande ängar och prydliga frukt- och vinodlingar. I fjärran skymtar snöklädda altoppar.

Sydtyrolen är den nordligaste av de italienska provinserna - i norr och öster gränsar den till de österrikiska förbundsländerna Tyrolen och Salzburg och i väster till den schweiziska kantonen Graubünden.

Och influenserna från norr är tydliga. 70 procent av befolkningen i italienska Sydtyrolen är tyskspråkig och även maten har sina rötter i den alpina matkulturen. Knödel och surkål är lika vanligt på middagsborden som pizza och pasta.

Men så finns också gemensamma historiska band som går långt tillbaka i tiden. Efter att Sydtyrolen ända från år 59 f Kr tillhört det romerska riket kom det 1363 under furstehuset Habsburgs besittning och blev därmed en del av dubbelmonarkin Österrike-Ungern. Det var först efter 1919, efter första världskrigets slut, som området blev en del av Italien, om än fortfarande med ett stort mått av självstyre och en lagstiftning som syftar till att säkra det tyska språket och den tyska kulturen.

**SYD TYROLEN ÄR ITALIENS RIKASTE REGION** med bland annat frukt- och vinodling som viktiga näringsgrenar. I över 2 000 år har det odlats vin i trakten - traditioner som förs vidare av flera stora kooperativ och över 17 000 mindre odlare som tillsammans brukar cirka 14 000 hektar.

- De naturliga förutsättningarna för vinproduktion i Sydtyrolen är närmast perfekta. I norr ligger Alperna som skydd mot de kalla nordvindarna och i söder är landskapet flackt och släpper fram den ljumma luften från Garda-sjön och Medelhavet. Det ger en genomsnittstemperatur på 18 grader och nästan 1 800 soltimmar per år, förklarar Peter Zemmer, som äger och driver vinföretaget med samma namn.

Peter Zemmer har sitt säte i byn Cortina med cirka 600 invånare, som ligger strax söder om Bolzano, i den norra del av Sydtyrolen som heter Alto Adige på italienska. Företaget grundades av hans farfar Peter och övertogs senare av sonen Helmut. Sedan 13 år tillbaka har Peter Zemmer det fulla ansvaret för verksamheten.

Producenterna i Alto Adige svarar visserligen för en blygsam del - knappt 1 procent - av den italienska vinproduktionen. Men kvaliteten är desto högre och många räknar i dag området som ett av de absolut bästa i Italien.

- Flera avgörande steg togs för 30-40 år sedan, bland annat genom en ökad satsning på småskalig produktion och lokala druvsorter, säger Peter Zemmer.

**SJÄLV HAR HAN SPECIALISERAT SIG** på att odla druvor för vitvinsproduktion i den kalkrika jorden. 80 procent av arealen utgörs av gröna druvor och resterande 20 procent av blå druvor. I hans vingårdar, som omfattar 65 hektar, finns sorter som Müller-Thurgau, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay och Pinot Grigio (Pinot Gris).

Både Chardonnay- och Pinot Grigio-vinerna, som i Sverige ingår i Systembolagets beställningssortiment, representerar kvalitetsklassen DOC (*Denominazione di Origine Controllata*), som ställer specifika och höga krav på druvsorter, vinodlingarnas läge, skördeuttag, metoder för vinberedning och lagring. ➔



Cantina vini Peter Zemmer i Cortina huserar i en av de mest moderna vinaläggningarna i Sydtyrolen.





## → 2 FINA TYROLER-VINER ATT BESTÄLLA

Det finns för närvarande två vita viner från Peter Zemmer i Systembolagets beställnings Sortiment. Enklast beställer du dem via e-handelstjänsten på [systembolaget.se](http://systembolaget.se). Du kan hämta ut och betala dem i valfri Systembutik.

**Peter Zemmer Pinot Grigio 2010.** En av vinmakarens personliga favoriter. Torrt, fruktigt vin med fina mineraltoner och angenäm syra. Passar perfekt till fläskkött samt fisk- och skaldjursrätter. Nr 70730, pris 125 kronor.

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

**UTE I DET GRÖNA.** Peter Zemmer tittar till sina prunkande vinrankor utanför vineriet i Cortina. Så här på försommaren är druvorna inte större än små, gröna ärtor.



## REPORTAGE | ITALIEN

-Karakteren på ett vin grundläggs i vingården. Därför är vi mycket noga med att bestämma vilka druvor som ska odlas i vilka lägen. För att druvorna ska kunna utveckla sin fulla arom och sin egen, unika "personlighet" gäller det att hitta "favoritplatsen" för varje enskild druvsort, understryker han.

Men för Peter Zemmer är det också viktigt att kvalitetsarbetet går hand i hand med ett aktivt miljötankande. Filosofin är att använda naturens egna resurser så mycket som möjligt och kemiska ämnen så lite som möjligt, som till exempel att man istället för att bekämpa ogräset i gångarna mellan vinraderna låter gräs, klöver och blommor växa fritt.

-Växtligheten tillför marken naturliga näringsämnen och gör den luftig, vilket i sin tur bidrar till högre kvalitet på druvorna, förklarar Peter Zemmer.

**SKÖRDEUTTAGET FRÅN VINODLINGARNA** är i genomsnitt 16-17 ton per hektar och efter skörden transporteras druvorna till den toppmoderna vinanläggningen i Cortina. Processen skiljer sig åt mellan olika druvsorter och för till exempel Chardonnay och Pinot Grigio används så kallad maceration under några timmar. Urlakningen av druvskalen görs för att förstärka vinets färg och smak innan druvorna går vidare till pressning och lagring på temperaturkontrollerade ståltankar.

-Min filosofi är att inte göra alltför alkoholstarka viner. Man ska lätt kunna njuta flera glas, utan att alkoholen tar överhanden. Det första glaset ska man inte ens behöva ha mat till, säger Peter Zemmer.

Miljötankandet går igen inte bara ute i vingårdarna, utan även i vinberedningen. Ett exempel är att Peter Zemmer installerat solpaneler på taken med en total yta på 400 kvadratmeter för att kunna producera förnybar energi.

Peter Zemmers årsproduktion uppgår till 400 000 flaskor och hans viner har tagit hem åtskilliga utmärkelser runt om i världen.

-Men för mig betyder medaljerna inte så mycket. Det viktigaste är att konsumenterna uppskattar mina viner och att jag kan fortsätta på den väg som min farfar slog in på för 85 år sedan, det vill säga att producera vin med hundra procents respekt för naturen, säger han.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **HANS ALM**



- Det viktigaste för mig är att fortsätta producera vin med hundra procents respekt för naturen, säger Peter Zemmer.



## ➔ APPASSIMENTO FRÅN PIEMONTE

Roberto Sarotto i Neivle i Piemonte gör flera av sina röda viner enligt Appassimento-metoden. Den innebär att druvorna, till exempel Barbera d'Alba (bilden) efter skörden får torka flera månader i välventilerade lokaler innan de pressas. Vanligtvis förknippar vi Appassimento med Sarottos vinmakarkollegor i nordöstra delen av Italien, men faktum är att lufttorkning av druvor förekommer även i andra distrikt.

Det finns fyra viner från Roberto Sarotto i Systembolagets beställnings Sortiment. Ett av dem är **Barbera d'Alba DOC Elena 2010**, med en fullmåne på etiketten, som bjuder på nyanserad doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Smaken är mjuk och behaglig med mjuka tanniner. Cirka 15 procent av druvorna har torkats tre månader innan vinifieringen. Elena passar fint att dricka till sommarens grillrätter - både kött och fisk, lagrade ostar och pastarätter. Nr 71634, pris 222 kronor.







NYHET

## Välkommen till vår nya webbplats

Samtidigt som Granqvist Vinagentur byter namn till Granqvist Beverage House (se sidorna 12-14) är också vår nya webbplats klar. Adressen är [www.granqvistbev.se](http://www.granqvistbev.se), där du hittar detaljerad information om våra produkter och leverantörer. Funktionerna kommer att utvecklas och finslipas ytterligare under de närmaste månaderna.

Webbplatsen bjuder också på inspiration runt vin och mat, nyheter och aktuella tips. Här finns också ett digitalt arkiv med alla Vinfo som har kommit ut sedan 1995 och framåt.

Gå in och titta redan i dag! Och hör gärna av dig och berätta vad du tycker. Du vet väl att vi också finns på Facebook? Länk direkt dit hittar du i nederkant på webbplatsens förstasida.

### ➔ Meddela din e-postadress så kan du vinna en receptbok

Från och med nu kommer Vinfo med fyra nummer per år, varav ett digitalt. Meddela oss din e-postadress, så får du besked i din e-postlåda när det kommer nästa gång. Då får du också vårt nyhetsbrev med nyheter och vintips.

Skicka din e-postadress till oss på [tauling@vinfo.se](mailto:tauling@vinfo.se) senast

den 31 juli 2013 så deltar du också i utlottningen av receptboken "Skåpmat" (se sidorna 10-11).

Det första digitala numret av Vinfo utkom i mars (bilden). Om du inte redan har läst det, gå in på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) och gör det redan i dag!

Digitala Vinfo innehåller bland annat ett intressant reportage om **Gianni Voerzio**, den ambitiösa vinnmakaren i byn La Morra i Piemonte i Italien.



# Sverigepremiär

av **SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

## IPA-glas (India Pale Ale)

En ny era för <sup>alla</sup> ölälskare

IPA glaset ingår i Spiegelau's Beer Classics serie vilket är en serie med glas utvecklade för olika ölsorters specifika karaktär. Glaset i serien är tunnbåsta med en tunn kant för den optimala känslan och smaken. Utformningen av glaset är gjord för att ölen ska släppa ifrån sig hela sitt spektrum av smaker vilket förhöjer upplevelsen genom både näsa och mun.

Glaset är framtaget tillsammans med två av USAs ledande IPA bryggerier; Sam Calagione på Dogfish Head och Ken Grossman på Sierra Nevada.

För mer information vänligen besök:

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

Eller kontakta oss på: 0431-445880





# SOAVE

## frestar med ljuvliga sommarviner

Glada vinmakare i Soave: Marta, Paola och Luca Magnabosco.



*Soave betyder ljuvlig och mild på italienska, men är passande nog också namnet på ett av Italiens mest kända vinområden. I Soave producerar vinhuset Monte Tondo det fräscha och fruktiga vita vin som blivit synonymt med området.*

**I**talien är de röda vinernas förlovade land. Men här görs också en stor skara högklassiga vita viner som nått världsrykte. Inte minst vinerna från Soave som blivit så populära att de numera är en av Italiens absolut största exportprodukter.

Soave ligger öster om Gardasjön och är en del av Veneto, som står för mer än en femtedel av landets vinproduktion. I Veneto har vindodling flertusenåriga traditioner och regionen omfattar även Bardolino och Valpolicella, som gjort sig kända för sina förnåma röda viner.

Soave är den största av Venetos appellationer och omfattar kommunerna Soave och Monteforte d'Alpone samt delar av ett dussintal andra kommuner. Området ligger öster om Verona, den gamla kulturstaden som är världsberömd bland annat för den nästan 2 000 år gamla amfiteatern Arena di Verona och som skådeplats för Shakespeares klassiska drama Romeo och Julia.

I Soave är odlingsbetingelserna för kvalitetsvin närmast perfekta. Marken är vulkanisk och kalkrik och de böljande gröna kullarna mellan Po-slätten i söder och Dolomiterna i norr ger ett behagligt tempererat klimat.

Tidigare förknippades Soave med relativt neutrala och smaklösa viner utan karaktär. Men på senare år har vin-

producenterna i området gjort en rejäl uppräckning och genomfört en konsekvent satsning på kvalitet, bland annat genom begränsningar i skördeuttag och ekfatslagring av vissa viner.

Ett av de vinerier som gått i spetsen för kvalitetstrenden är Monte Tondo, som grundades för 32 år sedan i liten skala av Gino och hustrun Paola Magnabosco och som i dag driver det tillsammans med sonen Luca och dottern Marta.

**MONTE TONDOS VINANLÄGGNING LIGGER I DET** kulliga landskapet strax utanför Verona och är vackert omgiven av vingårdar så långt ögat kan nå. De egna ägorna omfattar totalt 32 hektar, varav några ligger i den äldsta, centrala delen av Soave som går under beteckningen Classico.

Det mesta används för odling av druvorna Garganega och Trebbiano di Soave. Enligt de italienska vinlagarna måste vinerna från Soave innehålla minst 70 procent Garganega, medan resterande 30 procent kan bestå av exempelvis Chardonnay, Pinot Bianco och Trebbiano di Soave.

Flera av Monte Tondos viner uppfyller de högsta kvalitetskraven, däribland Monte Tondo Soave Classico DOC och Soave Classico DOC Casette Foscari, som lanserades i Systembolagets beställningssortiment i slutet av förra året.

De båda vinerna har sitt ursprung i vingårdarna Monte Tondo – som ligger alldeles bakom vineriet och som fått ge namn åt företaget – samt Monte Foscari i norra delen av Classico-delen av Soave.

– Gemensamt för båda vingårdarna är den vulkaniska, kalkrika jord-





**BESKÄRNING.** Luca Magnabosco binder upp och beskär de prunkande vinrankorna hos Monte Tondo.

månen och vinstockarna som har en ålder på upp till 25 år, berättar Marta Magnabosco.

– Skördeuttaget är generellt också lågt, berättar Marta Magnabosco. För Monte Tondo Soave Classico DOC är det begränsat till tio ton per hektar och för Casette Foscarin Soave Classico DOC till åtta ton per hektar, vilket är långt under de fastställda gränserna för DOC-viner.

**EFTER SKÖRDEN TAS DRUVORNA** om hand vid den toppmoderna anläggning som Monte Tondo tog i bruk för några år sedan. Processen inleds med att druvorna först sorteras, avtjälkas och krossas innan de går vidare till så kallad maceration i låg temperatur under 12–24 timmar, bland annat för att laka ur druvskalen och ge vinerna sin karaktäristiskt gyllengula färg och intensivt fruktiga doft och smak.

Druvorna pressas sedan försiktigt för att inte krossa kärnorna och druvmusten går vidare till temperaturkontrollerade ståltankar för jäsning. Innan vinerna buteljerar får de slutligen mogna under något halvår.

– För Monte Tondo Soave Classico DOC använ-

der vi ståltank, medan Soave Classico DOC Casette Foscarin mognar på ekfat för att runda av smak- och aromämnen, säger Marta Magnabosco.

Monte Tondo har ett brett sortiment av högklassiga torra, vita viner, men producerar även Recioto di Soave, det söta dessertvinet som rankas som ett av Italiens allra bästa. Det tillverkas på samma sätt som den röda motsvarigheten i Valpolicella.

– Den stora skillnaden är att druvorna inte pressas direkt som vid annan vinframställning, säger Luca Magnabosco. Istället läggs druvklasarna i lådor där de får torka några månader. Under den tiden avdunstar en stor del av vätskan i druvorna samtidigt som sockerhalt, syra, smak och färg och koncentreras.

Cirka 200 000 flaskor lämnar årligen Monte Tondo, varav en allt större del går på export till vinälskare runt om i Europa samt i Asien, Australien, USA, Kanada och Sydamerika.

– Kvalitetskraven ökar och vår ambition är att hela tiden vidareutveckla och förfina våra metoder, säger Marta Magnabosco.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **HANS ALM**

## → 2 FINA VINER ATT BESTÄLLA

Det finns två viner från Monte Tondo i Systembolagets beställnings-sortiment. De passar fint som apéritif samt till fisk, skaldjur, soppa, sallad och kycklingrätter: **Soave Classico 2011**, Nr 71158, pris 99 kronor, och **Soave Classico DOC Casette Foscarin 2010**, Nr 71552, pris 129 kronor.

## → INGÅR I SOAVE CRU

Nyligen inledde Monte Tondo ett samarbete med ett 15-tal andra producenter i området under namnet Soave Cru. Ett av de viktigaste syftena med samarbetet är att utveckla metoder för att kunna begränsa användningen av kemiska bekämpningsmedel i vingårdarna.

– Det handlar om att gå tillbaka till ursprunget och producera vinerna på ett så traditionellt och naturligt sätt som möjligt, säger **Marta Magnabosco** på Monte Tondo.



# INSPIRERANDE SKÅPMAT

## Lammkorv med rökt sidfläsk, citron, timjan & västerbottensost

### 6-8 portioner

600 g lammkött (grytbitar av bog)  
150 g rökt sidfläsk, tärnat i småbitar  
3 vitlöksklyftor – finhackade  
3 schalottenlökar – finhackade  
75 g västerbottensost – grout riven  
4 dl välreducerad fond av lamm  
10 g färsk ingefära – finriven  
1 tsk färsk timjan – plockade blad  
2 citroner – finrivet skal  
20 g salt  
20 g smör + 20 g smör till stekning  
3 g vitpeppar, nymalen från kvarn  
3 m svintarm – väl rengjord och  
saltad (säljs i charkuteributiker)  
bindgarn (till korvändarna)

Hetta upp en panna och fräs löken i smöret, låt svalna. Mal lammköttet med grov skiva i köttkvarnen eller mixa i matberedare. Blanda samtliga ingredienser. Tillsätt salt, peppar och plockade blad av timjan. Om du har en korustoppningstilläts så rulla på tarmen på kvarnmunstycket för att börja stoppa korven. Eller fyll en engångssprits med blandningen och stoppa gristarmen, då får du en mer marmorerad koru eftersom fläskbitarna blir hela. Knyt med bindgarnet för att dela av korvarna. Kom ihåg att knyta två små knutar med lite mellanrum mellan varje koru, så att alla får varsin ände, annars kan man inte klippa isär dem. Stick hål i korvarna med nål så de inte spricker vid tillagning. Doppa korvarna snabbt i kokande vatten. Låt svalna. Bryn korvarna i smör.

**TIPS!** Ett alternativ till koruskinn är att rulla in färsen i aluminiumfolie, snurra åt ändarna och låta korvarna bli klara i ugn på 150 grader i 30-40 minuter eller till innertemperatur av 56 grader. Låt svalna, ta bort folien och bryn korven i smör innan servering.

Vi lottar ut 3 exemplar av boken Skåpmat. Läs på sidan 7 hur du ska göra för att delta i utlottningen.



Kocken Ulrika Forssell och matinspiratören Ulrika Wassén har letat i skåpen och hittat en lång rad köksredskap som revolutionerat matlagningskonsten. Resultatet har blivit en kokbok som också berättar om de olika redskapens historia. De två recept som vi presenterar kräver köttkvarn (alternativt mixer) och väffeljärn.



## Surdegsvåfflor med currysmaak

8-12 stycken

### SURDEGSGRUND DAG 1

4 dl vetemjöl  
3 ½ dl vatten – blandas till jämn smet

### SURDEGSGRUND DAG 2

1 dl vetemjöl + 1 dl vatten  
Blandas med degen från dag 1

### SURDEGSGRUND DAG 3

1 dl vetemjöl + 1 dl vatten  
Blandas med degen från dag 2

100 g smör  
1 msk curry  
½ msk salt  
50 g smör till gräddning

Surdegen bör ha tätslutande lock och ska från dag 1 stå i rumstemperatur för att kunna utveckla jästbakterier.

**Dag 3:** Fräs curryn i 100 gram smör och blanda ner i surdegen, smaka av med salt. Grädda våfflorna gyllengula. Servera gärna med en räkröra som picknick eller brunch.



## → 4 VINFÖRSLAG

**Koru:** Barbera d'Alba DOC Elena 2010.

Rött medelfylligt, Nr 71634, pris 222 kr (beställning). **Villa Tabernus Cuvée White 2012.** Torrt vitt, Nr 75287, pris 89 kr (beställning).

**Våfflor:** Deidesheimer Herrgottsacker

**Riesling Spätlese 2011.** Halvtorrt vitt, Nr 5042, pris 99 kr (ord. sortiment).

**Carpané IGT Coruina Veronese 2008.**

Appassimentovin från Valpolicella. Nr 70122, pris 169 kr (beställning).

# SMÅPRODUCENTER I SKARABORG

## VI SÄLJER SVENSKT KVALITETSKÖTT

Kött från naturbetesdjur säljes utan mellanhänder direkt till konsument. **Pris 69 kr/kg.** Vårt kött är långtidsmörat, färdigstyckat och uppmärkt. Malköttet är malt till köttfärs. Allt är packat i kartonger. Mycket välkommen till oss!

Micael & Marie  
Östra Eketorp  
547 91 Gullspång  
Telefon 0551-230 32,  
070-80 30 500  
[www.ekensstyckeri.se](http://www.ekensstyckeri.se)



*Ekens Styckeri*

VI TAR BANKKORT

## GRÖNSAKER SOMMARBLOMMOR PERENNER

Låt dig inspireras. Välkommen till oss!

*Karleby Handelsträdgård*  
*Gröna traditioner i tre generationer*

Vardagar 9-18. Lördag 9-15. Söndag 10-15.  
Karleby, Falköping. Telefon 0515-371 50.

Ägg från din lokala leverantör

ASKETORP'S  
ÄGG

ÄGG FRÅN FRIGAÄNDEHÖNS



Vi finns alltid nära kunden och har inga mellanhänder vilket gör att vi alltid kan leverera färska ägg med korta leveranser. I våra rymliga stall har våra höns bästa möjliga miljö. Det tycker vi är viktigt.

Asketorps Gård, Skövde. Tel 0500-41 04 83. [asketorp.se](http://asketorp.se)

*Falans*  
BAKERI

Det lilla ekologiska hantverksbakeriet i Falköping som bakar surdegbröd och mycket annat gott.

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



*Granqvist Vinagentur firar i år 30-årsjubileum. Det som en gång i tiden började som en hobby för Lennart Granqvist har med åren utvecklats till ett av de större importföretagen i dryckesbranschen – och som i dagarna byter namn till Granqvist Beverage House.*

# Granqvist fyller 30 år

**V**isst fanns en tanke om att kunna utveckla verksamheten. Men inte kunde jag drömma om att det skulle bli så här stort, säger *Lennart Granqvist*, som äger företaget tillsammans med hustrun *Lena* samt barnen *Johan* och *Lotta*.

I år är det precis 30 år sedan Lennart och Lena Granqvist startade rörelsen – även om historien egentligen tog sin början redan 15 år tidigare. 1968 gick Lennart Granqvist andra ring i gymnasiet och för att bättra på sin tyska ordnade hans pappa ett sommarjobb åt honom på ett företag en bit norr om München.

Den gången blev det inte så mycket vin, utan mest öl. Men ett år senare var han tillbaka och tillsammans med familjen, där han var inackorderad, reste han runt i de tyska vindistrikten.

– Det var en helt ny värld som öppnade sig. Jag insåg att vin inte är vilken dryck som helst, utan ett hantverk och en hel kultur, säger han.

**UNDER TIDEN PÅ UNIVERSITET** i Göteborg, lärarhögskolan i Malmö och de åtta åren som lärare i Borås fortsatte han och hustrun Lena att förkovra sig i vinkulturen – både genom egna studier och åtskilliga resor till Tyskland.

Efter att de flyttat tillbaka till hemstaden Tidaholm 1983 tog de så beslutet att göra någonting mer av sitt stora intresse och kontaktnätet som byggts upp i Tyskland. Lennart Granqvist beställde hem ett antal varuprover och ringde Vin & Sprit, som på den tiden hade monopol på importen.

NYHET

## GRANQVIST

### BEVERAGE HOUSE

Efter 30 år har Granqvist Vinagentur nu bytt namn till Granqvist Beverage House. Anledningen är att det nya namnet bättre speglar den nuvarande verksamheten.

– Redan 1995 övergick vi från att vara agent till att bli importör. Dessutom omfattar sortimentet numera inte bara vin, utan även öl, sprit, cider och alkoholfria drycker, förklarar **Johan Granqvist**, verkställande direktör för Granqvist Beverage House.

I samband med namnbytet får företaget ny grafisk profil med ny logotype och ny webbplats: [www.granqvistbev.se](http://www.granqvistbev.se). Läs mer om den nya webbplatsen på sidan 7.

– Mottagandet blev kyligt, men efter flera påstötningar blev jag inbjuden att presentera mina viner. Totalt hade jag 84 viner med mig, varav de behöll fyra och köpte två – båda från kooperativet Winzerverein Deidesheim, som allt sedan dess är en trogen leverantör till oss, berättar han.

Det blev startskottet för Granqvist Vinagentur som de första åren arbetade som agent åt de tyska vinproducenterna samtidigt som Lennart Granqvist fortsatte som gymnasielärare. Men när Vin & Sprits importmonopol föll i samband med svenska EU-medlemskapet 1995 blev det dags att välja väg – fortsätta som lärare eller satsa på företaget fullt ut.





”

Inte kunde jag  
drömma om  
att det skulle  
bli så här stort  
när vi startade.

**LEDNINGSBYTE.** Sedan slutet av förra året har Johan Granqvist tagit över som verkställande direktör för familjeföretaget som Lennart Granqvist grundade 1983.

– Det var egentligen inget svårt val, även om jag stortrivdes som lärare och fortfarande kan sakna diskussionerna i klassrummet. Men tiden räckte helt enkelt inte till och 1998 höll jag sista lektionen, förklarar han.

**FÖR GRANQVIST VINAGENTUR INNEBAR** avregleringen stora förändringar. Tidigare hade man enbart till uppgift att förmedla affärerna mellan producenter och Vin & Sprit, men fick nu ansvaret för hela kedjan – inköp, lagerhållning, distribution och marknadsföring – samtidigt som det blev fritt fram för importörerna att lägga in varor i Systembolagets beställnings Sortiment.

– Förändringarna har helt klart gynnat konsumenterna genom ett ökat utbud. Systembolagets ordinarie Sortiment består i dag av cirka 2 400 artiklar och beställnings Sortimentet av cirka 11 250 artiklar, konstaterar Lennart Granqvist.

Sedan mitten av 1990-talet har Granqvist Vinagentur växt kraftigt. 1995 inleddes samarbete med *Lennart Grimsholm* och därefter har ett flertal medarbetare rekryterats till verksamheten. Numera består personalstyrkan av ett tiotal personer, däribland sonen Johan som arbetar heltid i företaget sedan 2003 och som övertog vd-skabet i oktober förra året, medan Lennart Granqvist är vd för moderbolaget Wästergöthlands Handelshus AB. ➔



## NÅGRA VIKTIGA MILSTOLPAR

➔ **1968** och **1969** sommarjobbar Lennart Granqvist i Tyskland.  
➔ **1983** grundas Granqvist Vinagentur av Lennart och Lena Granqvist och får sitt första vin listat på Systembolaget.  
➔ **1985** sker de första försäljningarna till Vinmonopolet i Norge och Alko i Finland.  
➔ **1986** startar försäljningen till taxfreemarknaden.  
➔ **2000, 2003, 2004, 2005 och 2010** levereras viner till Nobel-

festen i Stockholms Stadshus.

➔ **1996** flyttar Granqvist Vinagentur till nya lokaler vid Gamla Torget i Tidaholm och anställer personal.

➔ **2006** flyttar företaget till en egen fastighet på Vulcanön i Tidaholm och inuiger VinContoret (bilden).

➔ **2006** går även barnen Johan och Lotta in som delägare.

➔ **2012** övertar Johan Granqvist ud-skabet.



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

## REPORTAGE | JUBILEUM



Lennart Granqvist på en bild från 1995. På bordet ett rött vin från Bordeaux och ett vitt från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Vinerna från kooperativet där var de första som Granqvist Vinagentur lyckades få in på Systembolaget 1983.

Fokus ligger inte längre enbart på tyska viner. Granqvist importerar i dag vin, öl, sprit, cider och alkoholfria drycker från producenter runt om i världen och som en naturlig följd av breddningen byter företaget namn från Granqvist Vinagentur till Granqvist Beverage House (se även sidan 12).

**KUNDKRETSEN HAR OCKSA STADIGT** utökats och består numera av svenska Systembolaget, norska Vinmonopolet och finska Alko, företag på taxfremarknaden samt restauranger. Fem gånger har man även tilldelats det prestigefulla uppdraget att leverera vin till festernas fest – Nobelfesten.

– Konsten att lyckas? Som i de flesta andra branscher handlar det bland annat om att kunna bygga starka varumärken, som står för prisvärde och kvalitet, som till exempel FM Riesling, Deidesheimer Herrgottsacker, Drumguish Single Malt och Champagne de Pompadour, säger Johan Granqvist.

Ända sedan starten har Granqvist varit Tidaholm trogen och har på senare år slagit ned bopålarne ännu djupare med VinContoret. Den kulturminnesmärkta byggnaden på Vulcanön mitt i Tidans användes i forna dagar av tändsticksfabriken, men har nu förvandlats till ett kombinerat kontor och "kulturhus" med drycken i centrum samt ett nav för den rikstäckande franchisekedjan med samma namn.

Därmed inte sagt att det saknas utmaningar. Konkurrensen i branschen har hårdnat och numera finns över 800 licensierade vinimportörer i Sverige. Den 1 april inledde Systembolaget även arbetet med att förändra sin sortimentsmodell genom att upphöra med så kallade tillfälliga listningar till förmån för en ökad satsning på sitt ordinarie sortiment och beställningssortiment.

– Det återstår att se om förändringarna är till fördel eller nackdel för oss. Förhoppningsvis kommer det innebära större möjligheter att kvalificera sig till ordinarie sortimentet, konstaterar Johan Granqvist.

**MEN SOM VANLIGT RÅDER INGEN BRIST** på idéer hos familjen Granqvist. I framtidsplanerna ingår bland annat att lansera flera produkter under egna varumärken. Redan i dag finns en serie egna snapsar och den 1 juni kommer det egna vinet Sunny Days.

– Under hösten och vintern räknar vi med att kunna presentera flera egna produkter. Det finns massor av prisvärda kvalitetsviner på världsmarknaden, som vi hoppas att de svenska konsumenterna ska kunna få del av, säger Johan Granqvist.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**





## Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2012

**Varunummer:** 5376.

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

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

**Land:** Tyskland.

**Område:** Franken.

**Druva:** Silvaner.

**Producent:** Weingut Brennfleck.

**Passar till:** ☞ ☹ ☺ ☻ ☼

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktsyra ●

\* Gulgrön färg, ung doft med inslag av blommor, äpple och citrus. Torr, ren druvig smak med inslag av mineral. Passar utmärkt att dricka till fisk och skaldjur, sallad, fågel, kalvkött och sparris. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst fem år.

Weingut Brennfleck är en mer än 400 år gammal familjeägd vingård i Sulzfeld i Franken, inte långt från Würzburg i norra Bayern. Vinodlingarna ligger till största delen på de kalkstensrika sluttningarna ner mot floden Main i området Steigerwald. Sulzfeld är en av de mest idylliska vinorterna utmed Main och har bland annat utsetts till den vackraste byn i Bayern.

**FINT BETYG:** Tidskriften Allt om Vin ger Brennfleck Silvaner omdömet "Bästa köp" i Nr 6/2013. Så här lyder motiveringen:

"Öppen, god och inbjudande, mycket apptitretande doft i fräsch, fruktig, druv- och ursprungstypisk stil. Mjukfruktig stram smak med samma profil som doften".

## EXKLUSIV ROM FRÅN MARTINIQUE

Två högklassiga romsorter från den lilla ön Martinique i Karibien finns nu att beställa på Systembolaget:

**Neisson Rhum XO Cuvée du 3<sup>eme</sup> Millenaire** bjuder på intensiv doft med inslag av cigarr, peppar och vanilj, mjuk och len smak med örtinslag. Destillerie Neisson ligger i staden Carbet och grundades av Hildevert-Pamphille Neisson 1931. Nr 86346, pris 999 kr (700 ml).

**Saint James Rhum Tres Vieux Cuvée Speciale** doftar frukt och fat i fin balans och bjuder på kraftfull smak med inslag av kryddor och fat. Efter destillering har den lagrats i små ekfat. Slutprodukten är en blend av olika lagringar som är mellan sex och tolv år. Destilleriet Saint James ligger i Saint Marie och har också ett eget museum med allt om den sockerrörsbaserade dryckens spännande historia. Nr 86972, pris 475 kr (500 ml).

Båda sorterna passar bra att dricka på egen hand eller till choklad och kaffe, som digestif eller kanske med en cigarr.



## AMORE AMARONE

**Stefano Cottini** (bilden) på Azienda Agricola Sciani provar Amarone direkt från ekfaten i vinkällaren i Fumane i Valpolicella. Kvaliteten är högsta möjliga och inte fler än 67 000 flaskor produceras varje år familjens vineri. Ett antal av dem kommer till Sverige och vi rekommenderar **Sciani Amarone della Valpolicella 2008**. Nr 73769, pris 349 kr i beställningssortimentet.

## ➔ TVÅ NYA CALVADOS

Två nya Calvadossorter finns nu att beställa på Systembolaget. Båda kommer från Calvados Granville, vars historia sträcker sig tillbaka till solkungen Ludvig XIV:s tid (1638–1715).

**Calvados Charles de Granville Fine** bjuder på angenäm doft med inslag av karamell, frukt och vanilj samt elegant och fruktig smak. Görs på de traditionella äppelsorterna Bisquet, Bedan, Petit Joly och Saint Martin. Nr 84110, pris 359 kr (700 ml).

**Calvados Charles de Granville Hors d'âge** har en komplex doft med inslag av kryddor och exotisk frukt. Välbalanserad smak med härliga inslag av torkad frukt och kryddor. Görs också på sorterna Bisquet, Bedan, Petit Joly och Saint Martin. Nr 84976, pris 549 kr (700 ml).



Calvadosäpplen.



# SOLIG NYHET

Minnesgoda läsare kommer nog ihåg **Sunny Days**, det vita halvtorra tyska vinet som fanns att köpa under flera år på Systemet. Nu har det kommit tillbaka! Sunny Days har fruktig och medelstor smak med inslag av ananas och mandel. Smaken är fruktig med inslag av citrus, honung och äpplen. Det passar perfekt som bordsvin till de flesta lättare rätter samt som sällskapsvin. Vinet, som produceras av Moselland i Tyskland, görs till 40 procent av druvorna Müller-Thurgau och 20 procent vardera av Kerner och Silvaner. Nr 70147, pris 49 kronor i beställningssortimentet.



## ➔ SOMRIG APÉRITIF

Får vi lov att presentera en riktigt läskande sommarapéritif från Portugal: **Favaíto Moscato do Douro**, som säkert blir en uppskattad välkomstdrink på sommarfesten. Den är söt, fruktig och har en smula bitterhet i eftersmaken. Doften är stor och komplex med inslag av lime och mandel.

Servera den gärna som en drink med lite is och en citron- eller limeskiva. Du kan också spetsa en ljus öl med Favaíto. Ett måste är att servera Favaíto riktigt välkyld, då smakar den allra bäst.

Favaíto säljs i multipack om 10 småflaskor à 6 cl. Nr 76321, pris 99 kronor i beställningssortimentet. Du beställer enklast via e-handelstjänsten på [systembolaget.se/76321](http://systembolaget.se/76321).

## Vinkritiker gillar MARIUS

**Marius Reserva 2008** är ett kryddigt, mustigt rödvin från Almansa i sydöstra Spanien. Det har mörkt tegelröd färg, komplex doft med toner av körsbär, hallon, svarta vinbär plommon och viol. Stor, balanserad smak med inslag av mörka bär och lite pepprighet. Passar perfekt till grillat och stekt kött, sallader, kraftigare pastarätter, ostar samt grillade feta fiskar.

Marius Reserva får näst högsta betyg av *Per Styregård* i Dagens Industri, som tycker att det är smakrikt, koncentrerat fruktigt med hygglig balans. Det får även en rekommendation av *Bengt-Göran Kronstam* i Dagens Nyheter.

Marius består av druvorna Monastrell (60 procent), Tempranillo (20 procent) och Garnacha Tintorera (20 procent). Produceras av Bodegas Piqueras, som sedan starten 1915 drivs av familjen *Bonete*.

Det finns i beställningssortimentet och kostar 79 kr (Nr 71921). Enklast beställer du det via [www.systembolaget.se/71921](http://www.systembolaget.se/71921)



## ➔ ÖL OCH SNAPS TILL MIDSOMMAR

Bayerskt öl passar utmärkt att avnjuta till matjesill, Janssons, sparris paj och andra läckerheter på midsommarbordet.

Du som vill ha "en lille en" kan med fördel ha en snapsback i beredskap. **En back snaps** innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. Finns i ordinarie sortiment. Nr 141, pris 269 kr för 12 x 50 ml. Om din Systembutik saknar backen, be att de beställer hem dem.

Ölen är tre klassiska bier från bryggeriet i Memmingen:

**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 finns i beställningssortimentet. Pris 24,90 per flaska. Säljs laddvis med 20 flaskor i varje låda.



NYHETER | SOMMAR

## GE BORT EN FLASKA BUBBEL!

Du vet väl om att **Champagne Cuvée de Pompadour Brut** i helflaska säljs i en snygg presentförpackning! Perfekt som gå bort-present när det är dags att fira jubilarer eller kanske den nyblivna studenten.

Pompadour finns i flera storlekar för både små och stora sommarfester. Helflaska kostar 219 kronor och halvflaska 129 kronor (Nr 7395). Pompadour finns även i 1,5 liters magnum-flaska i beställningsortimentet (Nr 77184, pris 499 kronor).

Ett mousserande alternativ med lägre prislapp är **Premiere Sekt** för endast 65 kronor (Nr 87077), som produceras av Rudesheimer Weinkellerei.

Enklast beställer du via e-handelstjänsten på Systembolagets hemsida.



# Lilla TIDAHOLM

ger dig stor behållning



### Turbinhusön

En lummig oas med gammal stugmiljö

### Ing-Maries Hud & Harmoni

juni-augusti

Handelsbod med bl.a. kläder, inredning och hudvård

### Kaffestugan

maj - september

Servering i 1800-talsmiljö

### Konsthallen

maj - september

Utställningar i Turbinhuset

### Kulturmagasinet

juni - juli

Konst & lokalt hantverk

### Bellmandag

7 juli

Musik, dans & servering

### Marknad

1 augusti

Hantverk & mat

### Konsthallen

Vårsalong

4 maj - 9 juni

### Customkonst i närbild

15 juni - 7 juli

### Ingemars bildskatt

13 juli - 4 augusti

### Textilutställning

10 augusti - 8 sept



## Hova Riddarvecka

– 24:e året –



### 6-14 juli

För info och program:  
[www.riddarveckan.com](http://www.riddarveckan.com)



### Tidaholms Museum

4 maj - 27 oktober 2013

Utställningen "Forever Young - tillbaka till 80-talet" påminner om axelvaddar och pudelrock, Palmemordet och Tjernoby. Även om övergången från en kollektiv anda till individualism.



# TIDAHOLM



# MARBODAL CENTER

Vackert  
**BELÄGET**  
på Vulcan ön i  
Centrala  
Tidaholm



## Besök en av Sveriges största köksutställningar

På plats finns ett tjugotal köksmiljöer som alltid visar Marbodals mest aktuella kollektion av kök och förvaring

På plats finns två erfarna köksarkitekter, Johanna och Anneli som kostnadsfritt står till tjänst med ritningar, tips och råd.

Kontakta Johanna eller Anneli på Marbodal Center

Vulcansväg 2, 522 30 TIDAHOLM

Tel. 0502 - 65 35 00

Epost. [marbodal.center@borgunda.se](mailto:marbodal.center@borgunda.se)

Hemsida. [www.marbodalcenter.se](http://www.marbodalcenter.se)

Marbodal®

[marbodalcenter.se](http://marbodalcenter.se)

Borgunda/Skövde  
Tel. 0500-44 54 80

Tidaholm  
Tel. 0502-198 80

Marbodal Center  
Tel. 0502 - 65 35 00

**BORGUNDA**  
BYGGHANDEL

## AKTUELLT | SOMMAR

# ROSA TIDER!

Rosévin passar utmärkt att dricka till många maträtter – framför allt lättare kötträtter samt fisk, pasta och sallader. Utbudet av viner har ökat rejält de senaste åren, inte minst med tanke på att vinerierna höjt kvaliteten ordentligt.

Vi rekommenderar **Sparkling Rosé** från Stift Klosterneuburg i Österrike – ett mousserande rosévin som passar perfekt som välkomstdrink, till rökt fisk, lätta kötträtter, sallader och frukt. Vinet bjuder på frisk och fruktig doft med toner av hallon, krusbär och melon. Smaken är rik med bra balans och liten krämighet. Tänk på att det ska serveras väl kylt.

Stift Klosterneuburg Sparkling Rosé säljs i de flesta Systembutiker. Nr 96067, pris 85 kronor.



## ➔ HELLSTRÖMS VITA BLANDNING

Det här vita vinet har tagits fram i samarbete med fotbollslegendaren **Ronnie Hellström**, som i många år var målvakt i bundesligalaget FC Kaiserslautern. Staden ligger i Rheinland-Pfalz, Tysklands största vinregion.

**Villa Tabernus Cuvée White Number 1** görs på druvarna Riesling, Rivaner, Kerner och Silvaner. Det passar perfekt att dricka på terrassen och till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader samt vitmögelostr.

Nr 75287, pris 89 kr i beställningssortimentet. Producent är MEJS, Die Weinspezialisten i Bad Bergzabern, som vi kommer att presentera lite närmare i ett kommande nummer av Vinfo.



## ➔ 2 fina utmärkelser

Många av våra vinleverantörer deltar titt som tätt i utställningar och stora prövningar. Ofta med riktigt lyckat resultat. Men det går troligtvis aldrig att överträffa det betyg som portuinshuset Krohn nyligen fick av eRobertParker.com. Vid en prövning av riktigt gamla portuiner fick **Krohn Colhetia 1863** högsta poäng: 100 av 100 möjliga! Vill du prova Krohns viner av senare årgångar – se rubriken Portuin i sortimentsfoldern.

Kahurangi Estate i Nya Zeeland har fått guldmedalj i glasstillverkaren Spiegelhaus stora internationella prövning med sitt **Kahurangi Mt Arthur Riesling 2011**. Aktuell årgång i Sverige är 2006 (Nr 84943, pris 135 kr i beställningssortimentet).

**AUGUSTIMÄSSOR:** När sommaren börjar gå mot höst har du möjlighet att prata vin, sprit och Vinfo med oss på följande mässor: **Falkenberg Öl & Whiskymässa** 23–24 augusti ([olowhisky.se](http://olowhisky.se)) och **Skövde Vin & Delikatessmässa** 30–31 augusti ([dinmasspartner.nu](http://dinmasspartner.nu)). Vi ses!



# Starta eget VinContor!

Kom till vårt informationsmöte i Tidaholm den 30 augusti

*VinContoret finns i dag på tio orter. Men nu lägger vi in en högre växel och siktar på att bli Sveriges ledande företag för dryckesevent. Vi erbjuder dig ett starkt koncept i en spännande bransch. Häng med!*



Vi söker dig som redan arbetar med drycker och provningar. Vi vill även ha kontakt med befintliga verksamheter där drycker är ett naturligt inslag. Kanske driver du i dag en konferensanläggning som redan anordnar dryckesevent för kunder via andra samarbetspartners? Då vill vi höra från dig!

**Kort sagt - vi söker samarbete med affärs-mässigt drivna entreprenörer!**

Vi erbjuder dig ett starkt koncept i en spännande bransch - utbildning, marknadsföringsmallar och egen IT-plattform. **Med oss får du**

**faktiskt det bästa av världar - du är din egen samtidigt som du kan känna dig trygg med VinContoret som samarbetspartner. Dessutom till ett konkurrenskraftigt pris.**

Vår styrka är det gemensamma konceptet. Ett VinContor kan kan skilja sig åt på många sätt från ett annat, men det påverkar inte vårt gemensamma koncept. Tänk på att en av de stora fördelarna med att vara franchisetagare är den direkta kopplingen mellan personlig prestation och ekonomiskt resultat.

Läs mer om oss på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

## → SÅ HÄR FÅR DU VETA MER:

Kom till Vulcanön i Tidaholm fredagen den 30 augusti klockan 17-19, så får du veta mer om oss och vårt mål att skapa 70 VinContor i Sverige! Max 30 personer (personlig anmälan). Först till kvarn gäller.

Anmäl dig på adress [sverige@vincontoret.se](mailto:sverige@vincontoret.se) eller telefon 0200-120320. Efter informations-träffen har du möjlighet att äta en bit mat i vår restaurang.

**Du kanske känner någon eller några som är intresserade?** Berätta för dem att vi vill bygga Sveriges största vinkedja och gärna vill ha kontakt med dem!



## KRÄFTANS DAG OCH KRÄFTIVAL

Fredagen den 9 augusti är det dags igen för Kräftans dag-firande i Tidaholm. Och dagen efter, den 10 augusti, är det kräftival. VinContoret Tidaholm har givetvis öppet båda dagarna och serverar en härlig kräfttallrik med nykokta svenska kräftor (kräftor till dagspris) och klassiska tillbehör. Vi startar klockan 17.00 på fredagen och klockan 16.00 på lördagen. För mer information, se nästa sida eller gå in på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm).

## ÖREBRO: PROVA FINA VINER FRÅN ÖSTERRIKE

Välkommen till en provning av viner från Österrike hos VinContoret i Örebro torsdagen den 29 augusti klockan 19.00. Druvor som Grüner Veltliner och Riesling har bidragit till Österrikes goda rykte i vinvärlden. Vi berättar om sommarens vingårdsbesök längs Donau i samband med en flodkryssning genom Österrike. Proving av Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt och Blaufränkisch i kombination med en sensommarsallad med charkuterier, surdegsbröd och Liptauerkäse. Plats: VinContoret Örebro, Fabriksgatan 54 E. **Pris: 450 kronor per person.** Kontakta VinContoret Örebro för mer information, [orebro@vincontoret.se](mailto:orebro@vincontoret.se).



## → EXKLUSIV FLUGFISKEHELG MED WHISKYPROVNING

Helgen den 20-22 september har du chans att delta i en exklusiv flugfiskehelg i Baltak utanför Tidaholm. Du får fiska i södra Sveriges klassiska flugfiskesträcka under ledning av flugfiskeexperten **Johan Klingberg**. Efter fisket blir det whiskyprovning på VinContoret. Paketpris 8 995 kronor per person inklusive lunch, 2 trerätters middagar och 2 övernattningar. För detaljerad information och anmälan, se [vastsverige.com/tidaholm](http://vastsverige.com/tidaholm)



## PÅ GÅNG Sommar & Höst

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.

### VinContorets Gårds- och Vinfest Lördag 1 juni från kl 11.00

För sjunde året i rad bjuder vi in till VinContorets Gårds- och Vinfest! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av närödlade och närproducerade varor. Prova! Köp med hem och njut! Du kan dessutom i våra prouningstånd smaka på ett stort antal drycker från världens alla hörn.

Festens öppettider är klockan 11.00-18.00. Restaurangen håller öppet 12.00-24.00 och erbjuder enklare men mycket goda rätter mellan 12.00-18.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen VinContorets härliga grillbuffé med många läckra tillbehör. Kom och njut tillsammans med oss! Fri entré.

### Sommarkväll på VinContoret Lördag 6 juli från kl 18.00

Denna kväll har vi öppet för alla glada gäster som önskar sitta i vår vackra trädgård eller i den mysiga källaren. Resten av huset är abonnerat för bröllop. Vi serverar vår trevliga sommarmeny med många godbitar att välja mellan. Självklart finns det ett stort urval goda drycker därtill! Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.

### Kräftans dag Fredag 9 augusti från kl 17.00

Restaurangen är öppen och serverar en härlig kräftallrik med nykokta svenska kräftor (kräftor till dagspris) och klassiska tillbehör. Vi erbjuder även VinContorets uppskattade sommarmeny med allehanda läckerheter i olika prisnivåer. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Då får du istället äta i vår vackra matsal eller i våra fina källarvalv. Vi är beredda att servera dig mat och dryck från klockan 17.00. Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.

## AFTERWORK MED LYXBURGARE

Nu har vi spikat datum och länderteman för våra After Work-kvällar i sommar och under hösten!

Lyxburgare med ländertema. Kom och njut av sommarens sol, sitt vid Tidans strandbrink och låt pulsen gå ned i varu-tal. Luta dig bakåt, sippta på ett glas vin eller en god öl. Ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. Skulle det mot all förmodan regna får du njuta av Tidan genom våra fönster istället.

När hösten smyger sig på flyttar vi ned i vår mysiga källare. Ät en god lyxburgare och unna dig något gott att dricka. Lyxburgare, ett glas gott vin eller en god öl kostar **199 kronor per person**. Du kan också välja rätter från vår à la carte. Fram till och med den 30 augusti erbjuds vår sommarmeny med många läckerheter.

Under hösten tar vår smakfulla barmeny vid. Från och med den 20 september ger vi även dig och dina After Work-vänner chansen att prova fyra drycker i vårt sammanställda prouningsspaket. Vinprouningsspaketet kostar **99 kr per person** och whiskypaketet den 22 november kostar **149 kr per person**.

Drop in men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni säkert får plats.

**28 juni:** Lyxig Italiensk kalufärsburgare i ciabattabröd som serveras med parmesangratinerad klyftpotatis.

**5 juli:** Lyxig amerikansk burgare med inspiration från olika delar av USA.

Serveras med goda tillbehör från hamburgarens hemland.

**23 augusti:** VinContorets husburgare. Låt dig överraskas av kockens fantasti.

**30 augusti:** Lyxig älgburgare med sesambröd som serveras med lingonsalsa, västerbottenströra och goda tillbehör.

**6 september:** VinContorets husburgare. Låt dig överraskas av kockens fantasi.

**13 september:** Italiensk kalufärsburgare.

**20 september:** Amerikansk burgare.

Prouningsspaket med viner från Italien.

**27 september:** VinContorets husburgare. Prouningsspaket med viner från Chile.

**4 oktober:** Älgburgare. Prouningsspaket med viner från Spanien.

**18 oktober:** VinContorets husburgare. Prouningsspaket med viner från Sydafrika.

**25 oktober:** Italiensk kalufärsburgare. Prouningsspaket med viner från Italien.

**1 november:** Amerikansk burgare. Prouningsspaket med goda viner från Australien.

**8 november:** VinContorets husburgare. Prouningsspaket med goda viner från Nya världen.

**15 november:** Älgburgare. Prouningsspaket med viner från Europa.

**22 november:** VinContorets husburgare.

Prouningsspaket med whiskies från Skottland.

Vår sommarmeny och barmeny hittar du på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)

### Kräfttival Lördag 10 augusti från kl 16.00

Restaurangen är öppen och erbjuder en härlig kräftallrik med nykokta svenska kräftor (kräftor till dagspris) och klassiska tillbehör samt VinContorets uppskattade sommarmeny med allehanda läckerheter i olika prisnivåer. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Om det blir dåligt väder? Då får du istället äta i vår vackra matsal eller under våra källarvalv. Från klockan 16.00 kan du köpa något gott att dricka i vår bar. Mat serveras från klockan 18.00. Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.

### Vinprouarkväll på VinContoret Fredag 6 september kl 17.00

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! För **199 kronor** får du fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. Prouningstationerna är öppna klockan 18-23 och du hittar dem i vårt gårdshus. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. Om hungern angriper dig kan du äta vår After Work för **199 kr per person** inklusive ett glas gott vin eller en god öl. Du kan även välja något ur vår barmeny som vi serverar alla After Work-kvällar (se ovan). Boka på telefon 0502-25 00 00. Drop in på After Worken i mån av plats.



## SOMMARENS **GRILLKVÄLLAR**



Kom till oss och unna dig vår härliga grillbuffé med tillbehör. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Då får du äta i vår vackra matsal eller under våra mysiga källarvalv. Njut av något att dricka från klockan 17.00. Vi är beredda

att servera dig grillbuffén från 18.00.  
**Pris 275 kr per person.** Eller kanske du vill prova en rätt från vår sommarmeny? Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats. Här är datumen:  
**Onsdag 5 juni** från kl 17.00  
**Onsdag 12 juni** från kl 17.00  
**Lördag 15 juni** från kl 17.00  
**Lördag 29 juni** från kl 17.00  
**Fredag 12 juli** från kl 17.00  
**Fredag 16 augusti** från kl 17.00  
**Lördag 17 augusti** från kl 17.00  
**Onsdag 21 augusti** från kl 17.00  
**Lördag 24 augusti** från kl 17.00  
**Lördag 31 augusti** från kl 17.00

## FISK- OCH SKALDJURSBUFFÉ (...eller något från vår sommarmeny)

Välkommen att ta för dig från vår goda fisk- och skaldjursbuffé där du finner läckerheter från hav och sjö samt goda tillbehör. Vi dukar fram buffén från klockan 18.00 och hoppas att du själv eller tillsammans med goda vänner ska få en trevlig kväll vid Tidans strand. Från klockan 17.00 kan du njuta av något gott att dricka. Fisk- och skaldjursbuffén **kostar 299 kr per person.**

Eller kanske du vill prova en rätt från

vår sommarmeny? Här hittar du mycket annat gott om du inte är så förtjust i fisk och skaldjur! Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats. Här är datumen:  
**Onsdag 19 juni** från kl 17.00  
**Onsdag 26 juni** från kl 17.00  
**Onsdag 3 juli** från kl 17.00  
**Onsdag 10 juli** från kl 17.00  
**Onsdag 7 augusti** från kl 17.00  
**Onsdag 14 augusti** från kl 17.00

### Australiensisk grillafton

Lördag 7 september från kl 17.00

Kom till VinContoret och unna dig vår härliga grillbuffé med många goda och läckra tillbehör. Denna kväll är hela grillbuffén inspirerad av Australiens fantastiska grillrätter. Njut av livet vid Tidans strandbrink, i vår vackra trädgård eller på vår terrass. Dåligt väder? Då får du äta i vår vackra matsal eller i våra mysiga källarvalv. Njut av något att dricka från klockan 17.00. Vi är beredda att servera grillbuffén från klockan 18.00. **Pris 299 kr per person.** Eller kanske du vill prova en rätt från vår sommarmeny? Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.

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

Fredag 13 september kl 18.30

På begäran anordnar vi åter en ölproving där vi går igenom sex olika sorters gott öl och får en inblick i konsten att brygga runt om i vår värld. En kväll som blir mer skummande än skum! Pris 175 kronor per person.

Om hungern angriper dig kan du äta vår After Work för **199 kr per person** inklusive ett glas gott vin eller en god öl. Du kan även välja något ur vår barmeny som vi serverar alla After Work-kvällar. Boka på telefon 0502-25 00 00. Drop in på After Worken i mån av plats.

### Skördefest – höstens eller sensommarens höjdpunkt...

Lördag 21 september kl 18.00

Höst betyder skördetid och VinContoret passar därför på att bjuda in till en kväll i matens och vinets tecken! Kvällen inleds med prouning av fyra höstglödande viner och avslutas med en läcker 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.

Prouning av fyra viner, buffé inklusive ett glas gott vin eller en öl. **Pris 895 kr per person.** Boka på telefon 0502-25 00 00.

### ...och förkväll på VinContoret

Lördag 21 september kl 16.00

Vi introducerar förkväll, en möjlighet att förlänga ditt besök på VinContoret. Smygstarta kvällen hos oss med en trivsam stund i vår källare. Vi serverar kaffe och kaka eller smörgås och ett glas vin/en öl. Självklart går det bra att bara njuta av något gott att dricka. Varmt välkomna från klockan 16.00.

Kalendariet fortsätter  
på nästa sida!



## VÄLKOMMEN TILL VINCONTORETS **LÖRDAGSBRUNCH**

En lördag varje månad serverar vi brunch på VinContoret. Välkommen att lyxa till helgen med en bra start på lördagen genom att njuta av vår goda VinContoret-brunch. Lev livet lite gladare! På vår hemsida kan du läsa mer om vad som finns på brunchen. **Pris 179 kr per person.** Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in fram till klockan 14.00 i mån av plats.

Här är datumen:

**Lördag 14 september** kl 11.00-15.00

**Lördag 12 oktober** kl 11.00-15.00

**Lördag 2 november** kl 11.00-15.00

## ...OCH LYXLÖRDAG

Starta med brunch, ta en promenad eller en tupplur och njut sedan av en god middag! Vi ger dig 15 procent rabatt på matkostnaden på middagen. Tre smakfulla rätter! Eller kanske två? Och ett vinpaket?

Förrätt och dessert serveras vid bordet medan huvudrätten serveras som buffé. Till maten har vi komponerat två prismässigt olika vinpaket. Önskar du inte vinpaketet väljer du själv dryck från vår dryckeslista. Ät en trerätters eller enbart två rätter (förrätt och huvudrätt eller huvudrätt och dessert). Pris för tre rätter **395 kr/person**. Två rätter **325 kr/person**. Vinpaket **295 kr/person** respektive **195 kr/person**. Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats. Här är datum och tider:

**Lördag 14 september** från kl 18.00

**Lördag 12 oktober** från kl 18.00

**Lördag 2 november** från kl 18.00



## Vi smygstartar Konstnatta

Fredag 27 september från kl 17.00

"Konstnatta" går av stapeln i vår bygd lördagen den 28 september, men vi smygstartar redan kvällen innan. Välkommen att titta på vår konstutställning i olika tekniker av de lokala konstnärerna *Anna Wilhelmsson* och *Maria Alloh*. Kanske du till och med vill handla något? Om hungern smyger sig på kan du äta vår After Work för **199 kr** inklusive ett glas gott vin eller en god öl. Du kan även välja något ur vår barmeny som vi serverar alla After Work-kvällar.

## Konstnatta

Lördag 28 september kl 16.00–01.00

"Konstnatta" i vår bygd går av stapeln denna kväll. Välkommen att titta på vår konstutställning i olika tekniker av de lokala konstnärerna *Anna Wilhelmsson* och *Maria Alloh*. Kanske du till och med vill handla något? Vi serverar som vanligt god mat från vår meny. Något gott att dricka? Det har vi alltid!

## Primi Piatti – Italiens förlovade land! Favorit i repris.

Lördag 5 oktober kl 18.00

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 delikatesstallrik. Prouning av fyra goda viner, italiensk delikatesstallrik inklusive ett glas gott vin till maten. **Pris 599 kr per person.** Boka på telefon 0502-25 00 00.

## Whiskyprouning samt whiskyprovarkvällar

Fredag 11 oktober  
klockan 16.00 och 18.00  
Lördag 9 november  
klockan 16.00 och 18.00

Dessa kvällar öppnar vi åter en stor del av vår whiskybar för en prouningssomgång! Vår egen lilla minimässa där du strövar runt och provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky direkt från vårt 22-åriga Speysidefat som köptes in ifjol.

Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprouning med en prouningssledare/föreläsare och erbjuder en sådan innan prouningkvällen startar. Låt dig ledas in i whiskyns värld med hjälp av vår duktiga prouningssledare och lär dig grunderna i whiskyprouningens konst. Den sittande prouningen av fem olika whiskyorter samt kvällens buffé klockan 18.30 kostar **425 kr per person.** Vi startar klockan 16.00.

Whiskyprovarkvällen kostar också **425 kr per person.** I biljettpriset får du tio whiskykuponger som du använder till att prova de whiskyorter du själv önskar, samt en matkupong till kvällens buffé. Buffén står framdukad klockan 18.30–22.00 (dryck till maten köper du separat) med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna klockan 18–23. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler

whiskies. *OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag på telefon 0502 – 25 00 00!*

Om du önskar starta med sittande prouning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är **priset 695 kr per person** inklusive buffé.

## Gourmetkväll: Vilt & Vin – vad skog och sjö kan locka med...

Lördag 19 oktober kl 18.00

Favorit i repris! Hösten är här och skog och sjö lockar med många härliga delikatesser. VinContoret bjuder åter in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferier – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Prouning av fyra mustiga viner passande till viltmenyer, tre rätters smakfull middag inklusive tre glas gott vin till maten. Vi startar med vinprouningen kl 18.00. **Pris 1.295 kr per person.** Boka på telefon 0502-25 00 00.

## ...och förkväll på VinContoret

Lördag 19 oktober kl 16.00

Vi introducerar förkväll, en möjlighet att förlänga ditt besök på VinContoret. Smygstarta kvällen hos oss med en trivsamt stund i vår källare. Vi serverar kaffe och kaka eller smörgås och ett glas vin/en öl. Självklart går det bra att bara njuta av något gott att dricka. Varmt välkomna från klockan 16.00.



## Övernatta i Skövde när du besöker VinContoret

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 bokar vi till specialpris. Kontakta oss för mer information. För boende i Tidaholm, se vår hemsida.



## Vinprovarkväll – uppkorkat!

Lördag 26 oktober kl 18.00

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! I priset får du fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar avsmaka samt en matkupong till kvällens lättare buffé och en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad klockan 18.30–22.00 med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna klockan 18–23. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. *OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag på telefon 0502-25 00 00!* **Pris 425 kr per person.**

## Gourmetkväll: Forza Italia! En giganternas kamp! Barolo mot Amarone...

Lördag 16 november kl 18.00

Kan hösten avslutas på ett bättre sätt? Låt dig förföras av det stövelliknande landets fantastiska kök och dess inte mindre fantastiska drycker. Här pratar vi inte om klacksparker utan om straffsparkar! Njut av en kväll i goda vänners lag – vännerna i det italienska köket och i de italienska vinkällarna. Innan den svenska julbordssåsongen 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 prouningssledare! Men innan dess en prouning av Piemontes och Venetos bästa pärlor! **Pris 1.495 kr per person.** Boka på telefon 0502-25 00 00.

## ...och förkväll på VinContoret

Lördag 16 november kl 16.00

Vi introducerar förkväll, en möjlighet att förlänga ditt besök på VinContoret. Smygstarta kvällen hos oss med en trivsamt stund i vår källare. Vi serverar kaffe och kaka eller smörgås och ett glas vin/en öl. Självklart går det bra att bara njuta av något gott att dricka. Varmt välkomna från klockan 16.00.

## Vill du leka eller tävla en stund?

Som grupp kan ni alltid be om ett pris på detta. Minimum tolv personer. Ring oss på 0502-25 00 00 för pris!

Resterande program för 2012 hittar du på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)





Wästergöthlands  
Handelshus AB

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

# GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.  
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88  
[www.granqvistbev.com](http://www.granqvistbev.com) info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, 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 direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

HÄR FINNS  
VÅRA MARKNADER



# CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

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.



**Johan Granqvist**  
VD



**Lennart Granqvist**  
Sverige, Finland samt  
produktbedömning



**Lennart Grimsholm**  
Duty Free, Norge och  
produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare samt  
restaurangkontakter



**Rikard Wallander**  
Produktassistent



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm  
och Mälardalen



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi samt  
grossistkontakter



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator



**Lena Granqvist**  
Konferensansvarig  
Tidaholm



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



**Lotta Granqvist**  
Kultur

## 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 9813



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



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 036-442 1113



**KARLSTAD**  
Malin Hugosson  
Tel 054-402 1888



**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





## VANILJGLASS À LA **LINDA LOMELINO**

Godaste glassen gör du själv! Tårtkreatören och receptboks-författaren *Linda Lomelino*s favoritrecept på vaniljglass hittar du under "Inspiration" på vår nya hemsida, [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Glassen kan avnjutas exempelvis till Lindas läckra portvinskaka – receptet fanns i Vinfo Nr 56. Hittar du inte tidningen? Digital version finns också på hemsidan.

## **2 AUGUSTINYHETER**

1 augusti kommer två fina viner från Österrike i Systembolagets ordinarie sortiment: **Kremser Riesling Spätlese 2001** (Nr 95013, pris 149 kr) och **Kremser Grüner Veltliner Auslese 1997** (Nr 95097, pris 79 kr, 375 ml).



## Nya Bordeauxprimörer

Granquist har de senaste åren tagit hem många riktigt exklusiva Bordeauxviner till försäljning i Systembolagets vinkällarbutiker i Stockholm, Göteborg och Malmö. Den senaste leveransen kom i våras och omfattar viner av årgång 2010 från slott som Maucaillou (Nr 90151, pris 231 kr), Les Fiefs de Lagrange (Nr 90334, pris 250 kr), La Goulée (Nr 90711, pris 252 kr) och Blason d'Issan (Nr 92064, pris 253 kr). De här vinerna benämns primörer och köps på fat direkt efter vinifieringen och lagras sedan i respektive slottskällare innan de tappas på flaska och släpps till försäljning. Kontakta gärna Granquist för information, artikelnummer och priser för övriga primöruiner från Bordeaux.

## ➔ **Lennart Granquist:** Snart är det äntligen sommar!

**Våren brukar jag** vanligtvis möta i samband den första stora mässan för året, ProWein i Düsseldorf. Vid färden från hotellet till mässan brukar lokaltågets spår vara omgärdat av blommande narcisser och människor i sommarkläder. Inte denna vår! Det liknade snarare senvinter och det var skönt att komma in i de många paviljongernas värme. Aldrig tidigare har ProWein presenterat så många utställare från världens alla länder. Etablerade kontakter ska besökas, nya årgångar provas, nya möjligheter diskuteras och nya regler hos de olika monopolen ventileras. Dessutom ska det letas nytt! I vilka länder och



regioner har vi behöv av kontakter? Vilka trender gäller i andra länder? Finns det några nya ekologiska producenter? Hur är det med fairtrade hos våra leverantörer och nya kontakter? Och direkt efter ProWein är det Vinitaly i Verona. Här är det nästan bara italienska utställare, men eftersom vi så gärna både dricker och äter italienskt är det också en viktig mässa. Många kilometers vandring blir det i mässhallarna med nedslag hos olika producenter. Många goda viner provas och dessutom ett stort antal "stolpskott". Nu stundar London Wine Trade Fair innan Vinexpo i Bordeaux. Denna mässornas mässa

... som mer känns som ett stort socialt jippo. Men, besöka den måste man.

... På hemmaplan händer det mycket nytt. Johan, vår son, är sedan oktober VD och efter 30 år försöker jag att trappa ned till heltid. Det är så himla kul det här med vin! Nya årgångar, nya skördar, nya treuliga människor att möta! Det är svårt att lägga av. Efter 30 år som Granquist Vinagentur döper vi om oss till Granquist Beverage House. Vi är inte längre agenter och vi sysslar inte enbart med vin. Det känns mycket stimulerande att lämna över till Johan och att kunna fortsätta att hjälpa till där så är önskvärt. För att sluta helt, det vill jag aldrig! Dryckens värld är alldeles för intressant för att korka igen!

**LENNART GRANQVIST**  
VD, Västergöthlands Handelshus AB