

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3 🍷 SEPTEMBER 2013

#59

Vininfo

Nya tider på
kooperativet i
Deidesheim

Öl till din
oktoberfest

KLOSTERVIN MED 900-ÅRIG HISTORIA

Höstens nya
viner på
Systemet

Upptäck
Silvaner



Välkommen till VinContoret!

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



Lördagen den 21 september är det dags igen för Oktoberfesten i München – världens största folkfest alla kategorier. I fjorton stora öltält och ett tjugotal mindre tält kommer det bayerska ölet att flöda alla dagar till och med den 6 oktober. I år är det 180:e gången festen hålls och arrangörerna lovar många nya attraktioner och evenemang.

Du som vill fira oktoberfest på hemmaplan kan göra det med våra öl från Memminger Brauerei, inte långt från München:

Memminger Premium är en klassisk bayersk pilsner med fin skumkrona och typisk pilsbeska (Nr 89172).

Memminger Gold Export är ett mjukt underjäst lageröl med diskret sötma och avrundad bitterhet (Nr 89194).

Memminger Weißbier är ett mildt och fruktigt veteöl med angenäma citruster (Nr 89456).

Alla tre finns i beställningssortimentet och kostar 24,90 per flaska. De säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. Enklast beställer du på nätet: granqvistbev.se/89172 (Premium), granqvistbev.se/89194 (Gold Export) eller granqvistbev.se/89456 (Weißbier).



Följ oss på
[facebook.com/
granqvistbev](https://facebook.com/granqvistbev)

Oktoberfest!



REA

➔ Prisvärda champagnen Pompadour ännu billigare

Sedan 1 september ingår den prisvärda **Champagne Cuvée de Pompadour Brut** i Systembolagets beställningssortiment.

Just nu vill vi rensa lagret och har därför sänkt priset rejält på Pompadour, som säljs i två storlekar: Helan kostar endast 199 kr (tidigare 219 kr) och halvan går för 115 kr (tidigare 129 kr). Orsaken är att vinet kommer att namnändras framöver.

Enklaste sättet att beställa är via granqvistbev.se/7395. Därifrån leds din beställning vidare till systembolaget.se, där du bland annat anger i vilken butik du vill hämta ut och betala vinet.

Pompadour tillverkas av champagnehuset Ellner i Epernay. Vi har fler viner från dem, se rubriken Frankrike i sortimentsfoldern.

På Vinmonopolet i Norge finns dessutom **Champagne Charles Ellner Extra Brut**, Nr 80388, pris 289,40 NOK.

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 Granquist**, e-post: info@wghh.se.
Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: poub@koncis.se.
Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kub@koncis.se.
Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2013.

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



Vinklostret

Det var år 1114 som munkar från augustinerorden grundade Stift Klosterneuburg vid Donau, strax utanför Wien. Klostret är det äldsta, största och mest kända vingodset i Österrike och drivs än i dag av den religiösa orden augustinerkorrherrarna. Orden har flera verksamheter, men vinproduktionen står för en stor del av intäkterna som bland annat går till att finansiera hjälpprojekt runt om i världen. Dock sköts det dagliga arbetet i vineriet av de mer "världsliga" medarbetarna.

Vi tas emot av direktören *Wolfgang Hamm* som direkt tar oss med ut på en tur i de närmaste vinodlingarna.

– Klostret äger sammanlagt 108 hektar vinodlingsmark i Wien, Gumpoldskirchen, Tattendorf och Klosterneuburg, berättar han.

UPPE I DE SLUTTANDE VINFÄLTEN FÅR vi en överblick över det fantastiska klostret som upptar flera kvarter med alla sina slottsliknande byggnader. På de 23 hektaren närmast klostret växer främst klassiska vitvinsdruvor som Grüner Veltliner, Riesling och Sauvignon Blanc.

Wolfgang Hamm är chef för vineriet sedan sex år tillbaka. Han är uppvuxen i en vinodlarfamilj utanför Wien och gav sig in i vinvärlden efter handelsstudier, där han även doktorerade. Några år på Österrikes vinför-

mation följdes av ett mellanspel på livsmedelskoncernen Nestlé innan han började här. Tillsammans med vinmakaren *Martin Muschlin* har han utvecklat vinerna så framgångsrikt att de fått internationell uppmärksamhet och exporteras över hela världen.

Vi återvänder till klosterområdet och får bekanta oss med det imponerande Vinoteket, där allt som produceras går att prova och givetvis köpa.

– Vi är speciellt stolta över våra röda viner, säger Wolfgang Hamm och tar fram en flaska St. Laurent 2011.

Den blå druvan St. Laurent står för huvuddelen av rödvinsproduktionen, även om både Zweigelt och Pinot Noir finns i sortimentet. Såväl St. Laurent som Zweigelt har på olika sätt sina rötter i Stift Klosterneuburg. St. Laurent anses vara en form av mutation från Pinot Noir och har kommit hit från Frankrike. Zweigelt är en korsning av St. Laurent och österrikiska Blaufränkisch, döpt efter *Fritz Zweigelt* som skapade druvan 1922 när han var verksam i klostrets vinforsknings- och utvecklingscenter. Centret finns kvar med universitetet som huvudman, men verksamheten är i dag skild från klostret. Vinodlingen Stiftsbreite i Tattendorf är med sina 40 hektar världens största sammanhängande plantering av St. Laurent.

VINMAKAREN MARTIN MUSCHLIN TAR OSS MED till själva vinnanläggningen och berättar samtidigt lite om sin bakgrund.

– Efter mina högskolestudier reste jag ut i världen och hamnade på Nya Zeeland, där jag arbetade några år. Färden gick vidare via Australien och Frankrike innan jag slutligen fick arbete som vinmakare på Stift Klosterneuburg. ➔



Nästa år fyller Stift Klosterneuburg utanför Wien 900 år. Redan från början var vinframställning en viktig del av livet på klostret – och är så än i dag. Klostervineriet satsar stort på miljö och är Europas första koldioxidneutrala vinproducent.

firar 900 år



ZUM WOHL!
Martin Muschlin är Stift Klosterneuburgs vinmakare, medan Wolfgang Hamm (t h) är chef för klostervineriet.

➔ 4 NYHETER PÅ SYSTEMET

Wiener Nussberg Gemischter Satz 2012 är en av höstens nyheter från Stift Klosterneuburg på Systembolaget. För utförlig presentation, se sidan 14.

Dessutom finns tre nya viner i beställningssortimentet:

Weissburgunder 2012, torrt uitt. Nr 70019, pris 129 kr.

Zierfandler Rotgipfler 2012, halutorrt vitt som framställs av de lokala druvsorterna Zierfandler och Rotgipfler. Nr 70270, pris 135 kr.

Escorial 2011, medelfylligt rött som görs av flera druvor, bland annat Zweigelt och St Laurent. Nr 70795, pris 169 kr.

För utförlig presentation och beställning, se vår hemsida: granquistbev.se.



Vackert ljusspel i auelningen där druvarna tas emot för pressning.



Vinmakaren Martin Muschlin guidar i den stora vinkällaren. Här finns såväl traditionella ekfat som moderna stältankar.

Här jobbar han nu i en modern vinanläggning, snyggt inbyggd i den gamla delen av klostret där korfruarna tidigare hade sin kyrka. Anläggningen är en blandning av moderna, kylkontrollerade stältankar och stora ekfat, gjorda av ek från skogarna runt Wien. Längre ner ligger fatkällaren med de röda vinerna i 225-litersfat av österrikisk och fransk ek.

Vi vandrar vidare i de fuktiga källarvalven och får känslan av att vara djupt ner under marken. I själva verket är det nästan marknivå, men eftersom klostret ligger på en kulle är det lätt att bli lurad. Gångarna är breda av säkerhetsskäl – brandkåren måste snabbt ta sig fram om det händer något i klostret.

MILJÖN ÄR EN VIKTIG DEL AV ARBETET på Stift Klosterneuburg, som sedan 2009 är Europas första helt klimatneutrala vinproducent.

– Vi arbetar med klimatfrågan i alla sammanhang och har lyckats minska utsläppen rejält, berättar Wolfgang Hamm.

De tjocka stenväggarna i vinkällaren håller en konstant temperatur året runt och värmen från jästankarna återanvänds genom ett slutet system. Traktorer drivs med biodiesel och det egna kraftverket drivs med returmaterial och ger överskottsel som säljs till utomstående kunder. Lokala leverantörer gynnas i första hand för att transportvägarna ska bli så korta som möjligt.

Små steg i hela produktionsledet gör en enorm skillnad. Men det är svårt att vara 100 procent fri från utsläpp och klostret klimatkompenserar dessutom genom en investering i ett vattenkraftverk som producerar förnybar el.

Det ekologiska tänkandet finns givetvis även i vingårdarna där höns går fritt mellan raderna av vinstockar. De håller efter skadedjur, samtidigt som de luckrar upp jorden med sitt pickande och krefsande.

– Naturnära arbete i vinodlingarna, där människor är viktigare än maskiner och kemikalier undviks, ger jordar och därmed druvor som håller högsta kvalitet, menar Wolfgang Hamm.

Efter rundvandringen är det dags att prova några viner. Det första vi bjuds är ett spännande Wiener Gemischter Satz 2012, en lokal specialitet som enligt reglerna måste bestå av minst tre druvsorter men kan innehålla upp till 20 sorter. Vinet är nyhet på Systembolaget i september (se utförlig presentation på sidan 14).

Poängen är att druvarna växer tillsammans i vinodlingen och även skördas samtidigt. De jäser också tillsammans, vilket resulterar i ett vin med frisk syra och lite ovanlig, spännande smak.

Stift Klosterneuburgs Gemischter Satz görs av druvor som vuxit i Nussgarten, Wiens mest kända vinodling. Grüner Veltliner, Riesling och Weissburgunder är grundstommen men vinet innehåller även Muskateller och Traminer.

VI GÅR IGENOM DET STORA SORTIMENTET där Grüner Veltliner, Weissburgunder och Riesling inte oväntat lyser klart på den vita sidan, medan mycket riktigt St. Laurent visar sig från sin bästa sida på den röda. Men även en riktigt bra Pinot Noir och Escorial 2011 (också en nyhet på Systemet i höst) med sin blandning av St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon och Merlot är en trevlig bekantskap.

Stift Klosterneuburg har också stora fruktodlingar – med anor från 1400-talet – och gör en mängd olika sorters äppelmust och fruktsaft, något som de yngre besökarna garanterat uppskattar att få provsmaka.

Förberedelserna inför 900-årsjubileet nästa år är i full gång, det målas och fejas både här och där – och vi passar på tillfället att gratulera jubilarerna i förskott!

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**



Nu kan du beställa vinet på hemsidan!

Du har väl uppmärksammat att vi sedan några månader tillbaka har en helt ny hemsida? Adressen är www.granqvistbev.se och här hittar du utförlig information om såväl produkter som leverantörer. Under sommaren har vi finslipat flera funktioner – nu har du till exempel möjlighet att beställa vin, sprit och öl från beställningssortimentet direkt på sidan.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/84932, så kommer du direkt till just detta vins presentationssida.

I beställningsrutan fyller du i antalet flaskor du vill köpa. De läggs i varukorgen och när du är färdig med din order leds du vidare till systembolaget.se för att slutföra beställningen! Här uppger du också i vilken butik du vill hämta varorna.

Gilla oss också på facebook.com/granqvistbev

➔ Meddela din e-postadress så får du digitala Vinfo också

Numera utkommer Vinfo med fyra nummer per år, varav ett är digitalt. Det digitala numret kommer i början av mars. Meddela oss din e-postadress, så får du besked direkt när det publiceras på nätet. Då får du också vårt återkommande nyhetsbrev med nyheter och vintips. Mejla till e-tidning@vinfo.se

➔ Träffa oss på höstens mässor

Kom och träffa oss från Granqvist Beverage House på följande mässor och prata vin, sprit och Vinfo!

- ➔ **Vin i Västerås** 20–21 september (viniuasteras.se).
- ➔ **Stockholm Whiskyexpo** 20–21 september (stowex.se).
- ➔ **Smaka på Ahaga** Borås 18–19 oktober (smakapaahaga.se).
- ➔ **Mitt kök** Göteborg 24–27 oktober (mittkokmassan.se).
- ➔ **Örebro öl- och whiskyfestival** 29–30 november (conventum.se/oow).

CARPE DIEM
BEDS OF SWEDEN

KORNÖ kontinentalsäng [LIMITED EDITION]

Carpe Diem Beds basmodell bland de kontinentala sängarna, släpps nu i en kampanjutgåva till skräddarsydda kampanjpriser. Sängen har ett separerat fjädersystem och dubbla madrasser. Med det stora fjäderdjupet skapas en känsla av viktlöshet.

Provligg Carpe Diem Beds sköna säng Kornö i det nya Limited Edition utförandet, och känn varför detta blivit en så populär säng.

Välkommen!



Möbelköp
Fristående butik med unika produkter

Ramstorpsvägen 2, Tidaholm
Tel 0502-714 81 • info@mobelkop.se
Vardagar 09.30–18.00 (lunch 13.00–14.15)
Lördagar 09.30–13.00

www.mobelkop.se

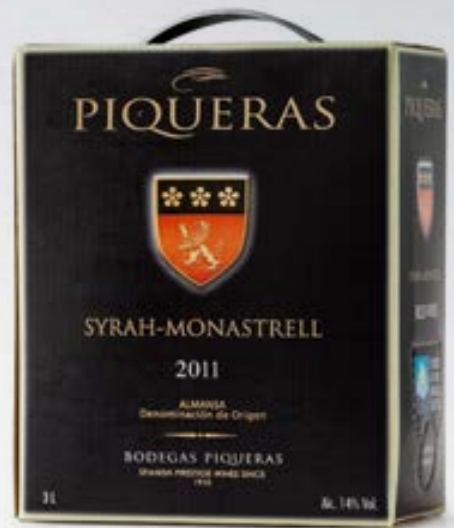
VÅRA BOXAR

Granqvist har fyra prisvärda boxar på Systemet – två röda och två vita. Tre kan du beställa direkt på nätet!



LE PREARE APPASSIMENTO

Den första 2,25-litersboxen på Systemet (mängden motsvarar 3 flaskor). En femtedel av druvorna som använts har förädlats enligt appassimentometoden, vilket ger vinet en mer intensiv, kryddig smak med ton av fat och örter. Stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär. Passar till pasta, risotto, kött och lagrade hårdostar. Pris 139 kr. Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställ på www.granqvistbev.se/74388.



PIQUERAS SYRAH-MONASTRELL

Ett medelfylligt rödvin från Almansa i södra Spanien. Det har en tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Passar utmärkt 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. Beställer gör du enklast på www.granqvistbev.se/71125.



FM RIESLING HALVTORR

En favorit bland svenska vinskribenter. Halvtorrt, vitt Rieslingvin från Pfalz i Tyskland. Blommig, fruktig doft med inslag av päron och vingummi. Halvtorrt, druvg smak med inslag av päron, honung och citrus. Passar utmärkt att dricka till asiatiska rätter, fisk, 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 matiga 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 www.granqvistbev.se/71627.

Nu kan du ladda hem gammal ost!

Vi handplockar världens bästa ostar och förädlar klassiker genom extra lång lagring. Med vår gratisapp, Ostbrickan, delar vi med oss av 135 års ostkunskap och allt som passar till. Du kan slumpa fram recept, få dryckesförslag och tips på annorlunda ostbrickor. Smidigt när du vill ha inspiration.



För mer inspiration
www.falbygdens.se



Ladda hem vår
iPhoneapp Ostbrickan



Gilla Falbygdens
på Facebook



SMAKRIK OST SEDAN 1878

Winzerverein Deidesheim har fått ny chef i och med att Gerhard Brandner gått i pension. Efter 40 års anställning och 30 år i ledningen tyckte han det var dags för generationsskifte.



Gerald

TAR ÖVER I DEIDESHEIM

Kooperativets nye direktör heter Gerald Niederberger och började sin anställning i oktober förra året för att övergången skulle gå så smidigt som möjligt. "Den nye" är 36 år gammal men har hunnit med en hel del i vinvärlden. Han är född i Landau i Pfalz, vilket var helt avgörande för att kunna ta ledningen i kooperativet som består av 400 lokalpatriotiska medlemsbönder. Efter vinmakarstudier och praktik arbetade Gerald Niederberger ett antal år på tyska Moët-Hennessy och ansvarade för deras sortiment av lyxviner. Han har också hunnit med en tid som vd för ett annat importföretag i vinbranschen.

Vinfo besöker Deidesheim för att träffa den nye direktören och givetvis ta en bild tillsammans med föregångaren. En glad och avspänd Gerhard Brandner verkar njuta av sin nyvunna frihet och har inga speciella framtidsplaner – för tillfället. Vin ska han i alla fall inte ägna sig åt. Visserligen äger flera släktingar vingårdar, men de är utarrenderade.

Det blir dags för en tur ut i vinodlingarna med Gerald Niederberger. Vi stannar till vid statyn av Eva i det vackert belägna Paradiesgarten, en av Deidesheims mest kända vinodlingar. Här kan vandrare och vinturister beundra den vackra utsikten över Deidesheim och Rhendalen och samtidigt njuta av en picknick vid de bastanta borden. Paradiesgarten sträcker sig upp till 170 meters höjd och på eftermiddagarna strömmar varm luft in mellan raderna av vinstockar och hjälper druvorna att mogna. De gamla terrasserna är delvis intakta även om många har fått ge sig för de omstruktureringar som skett under åren.

Vi pratar om läget för tyskt vin i världen och framför allt vinerna från Pfalz.

– Det har hänt så otroligt mycket de senaste tio åren, säger Gerald Niederberger. Tyskt vin har fått ett rejält uppsving över hela fronten, även de röda. För oss är det ändå Riesling som är storsäljaren och det vin vi satsar mest på. Sverige är den viktigaste exportmarknaden och kommer förhoppningsvis vara det länge än, men vi tittar givetvis vidare. Kina känns inte rätt ännu men vi har stora förhoppningar på Japan. De gillar både oss och tysk Riesling!

En målgrupp som Gerald Niederberger tror mycket på är unga vuxna.

– De dricker mindre men bättre, intresset att lära sig och förstå vin utvecklas mer och mer. Det är glädjande och något vi uppmuntrar. Det går även hand i hand med efterfrågan på viner med lägre alkohol. Vi säljer i dag fler viner med 11–11,5 volymprocent än sådana som håller 13–13,5 procent. Hälsotrenden slår igenom även här och många vill ta ett glas till utan att få i sig för mycket alkohol.

VINNÄRINGEN I PFALZ MÅR MYCKET bra i dag. Tidigare förknippades rhenlandets vin med lågbudget och stora volymer. Så är det inte längre, tack vare hårt arbete i vingårdar, vinkällare och i marknadsföringen. Den nya generationens vinmakare förstår att bilda nätverk och hjälpa var-



Deidesheim, med anor från år 699, är en av de mer kända vinorterna i Pfalz. I mitten syns rådhuset och till höger Deidesheimer Hof – en av Tysklands främsta restauranger.

andra istället för att konkurrera. Även om den inhemska marknaden är störst klarar de sig inte utan exportframgångar och det är en stor vinvärld att slåss emot. Det gäller att ständigt vara på topp!

Gerald Niederberger ser fram emot fortsatt och fördjupat samarbete med Granqvist Beverage House. Han har redan varit i Stockholm och träffat företrädare för Systembolaget och är väl förtrogen med den speciella situation som råder i monopollandet Sverige.

– Visst är det en utmaning, exempelvis är det svårare att lansera nya produkter. Men vi anpassar oss och gör det bästa av situationen. Det har ju bevisligen gått bra hittills.

Ja, så bra att kooperativet har gjort stora investeringar de senaste åren. Köpet av åtta hektar av vinodlingen Deidesheimer Grainhübel är ett fint tillskott till de 170 hektar som kooperativet sedan tidigare har tillgång till. Ännu större var investeringen på en miljon euro för att rusta upp druvmottagningen i vinhuset. Skonsammare och snabbare hantering av medlemmarnas druvor har ytterligare ökat kvaliteten och vinmakare Bruno Klüpfel är påfallande stolt när han visar upp den anläggningen.

ATERVÄXTEN BLAND MEDLEMMARNA är också tillfredställande. Även om en del slutar så hamnar inte deras odlingar i träda. Av 400 medlemmar är cirka 125 aktiva medan resten är hobbyodlare som sköter sina odlingar på fritiden.

Men det är också viktigt för framtiden att engagera de yngre för att undvika "gubbvälde" i styrelsen. I dag är den yngste medlemmen i ledningsgruppen 24 år.

Det är med andra ord en optimistisk Gerald Niederberger som tagit över ledningen för Pfalz äldsta kooperativ. Han är väl förtrogen med marknaden och kan producera vin. Ett bättre val kunde nog inte kooperativets ledningsgrupp ha gjort.

– Pris och kvalitet ska gå hand i hand, säger han med eftertryck och ser framtiden an med stor tillförsikt.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

➔ SVENSK ÖVERRASKNINGSGÄST

Lennart Granqvist, som grundade Granqvist Beverage House för 30 år sedan, var överraskningsgäst när Gerhard Brandner autackades i Deidesheim en kuäll i juni. Det var Lennart Granqvist som introducerade kooperativets viner på den svenska marknaden i början av 1980-talet.

UPPTÄCK SILVANER

Silvaner är en druva som inte brukar få någon större uppmärksamhet, trots att den ger strålande viner. Nu har du chans att prova två Silvaner från Franken.

Silvaner är den mest odlade druvan i Franken, regionen i norra delen av Bayern. Med tysk noggrannhet finns det nedtecknat att de första vinrankorna planterades i Castell onsdagen den 6 april 1659. Det var sammanlagt 25 sticklingar som via en mellanhand i en grannby hade hämtats från Österrike. Priset var 8 Schilling och 3 ½ Pfennig, vilket var mer än dubbelt så mycket som sticklingar av andra druvor kostade vid den här tiden. Nutida undersökningar har visat att Silvaner är en korsning mellan Traminer - vanlig druva bland annat i Sydtyrolen - och Österrikisk vit, en i dag nästan helt försvunnen vitvinsdruva som förr var vanlig i alpmrådet.

Silvaner är en mångsidig druva och speglar som få andra druvor sitt terroir på ett mycket tydligt sätt. Terroir betyder - kort sagt - hur en druva påverkas av den plats där den växer och hur smak och doft tas upp från just detta område.

Silvaner kan vara ett torrt och lättdruckat sommarvin som är perfekt till sparris och sallader, ett smakrikt, fatlagrat vin som passar bra till kött och fågel eller ett ädelsött dessertvin med lång och angenäm eftersmak. Men det känns alltid lätt igen på de lätt jordiga tonerna och de fina, fruktiga aromerna i kombination med välbalanserad syrlighet.

Just nu har du möjlighet att prova två fina Silvaner från Franken: **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2012** (Nr 6762, pris 89 kr i beställningssortimentet) respektive **Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2012** (Nr 5376, pris 99 kr i ordinarie sortiment).

Båda är torra och passar fint exempelvis till fisk, skaldjur, fläskkött och fågel. Medan Sommeracher Katzenkopf bjuder på toner av päron, honung och lite örtighet lockar Brennfleck med toner av honung, mandarin och persika. De är egentligen ganska lika i smak och doft, men det finns ändå tydliga skillnader som speglar de olika områden där druvorna vuxit. Prova själv!



Höstfest!

Visst kan det vara bra med en köttfri måndag då och då. Det är tanken bakom den kampanj som drogs igång i England för ett par år sedan. Den följdes av en kokbok av ingen mindre än Paul McCartney. Ur boken har vi hämtat den här värmande gratängen och den läckra chokladkakan. Båda kan med fördel avnjutas tillsammans med goda viner.



**GRATÄNG MED SVAMP,
POLENTA OCH MASCARPONE**

Gratäng med svamp, polenta och mascarpone

Polenta – som görs av majsmjöl – är en klassisk italiensk bondrätt som med åren uppgraderats och hittat in även på finare restauranger. Den kan vara svår att tillaga, följ instruktionerna noga.

6 portioner

150 g ej tillagad polenta
salt
2 lagerblad
1 silverlök (200 g) skuren i ringar
100 g smör
300 g blandsvamp (eller en sort)
2 vitlöksklyftor, finhackade
2 kvistar rosmarin
250 g mascarpone
250 g ekologisk mjölk
en rejäl nypa nyriven muskot
200 g parmesanost
salt och nymalen svartpeppar

Följ tillagningsinstruktionerna på förpackningen till den ej tillagade polentan. Tag gärna hälften vatten och hälften mjölk, komplettera med salt och lagerblad för extra mustig smak. Koka upp vätskan i en stor kastrull och rör sedan ned polentan. Fortsätt röra tills all polenta har blandats ut, sätt på låg värme i 40–45 minuter. Håll sedan polentan i en metall- eller glasform och låt den svalna och bli fast. Det tar cirka 1–1 ½ timme.

Värm ugnen till 180 grader/gasspis 4. Stek lökringarna med lite salt och nymalen svartpeppar i hälften av smöret tills de blir mjuka. Stek i en annan panna svampen, lök och rosmarin i resten av smöret på hög värme. Tillsätt salt och nymalen svartpeppar efter smak. Blanda under tiden mascarpone och mjölk med muskot.

Skär polentan i skivor som är 0,5 cm breda. Smör en medelstor ugnssäker form. Lägg hälften av polentaskivorna i botten, strö över den stekta löken och sedan svampen, peppra och lägg sedan parmesanen som nästa lager. Håll över hälften av mascarponesåsen och lägg resten av polentaskivorna över. Avsluta med resten av såsen och överst resten av parmesanen. Grädda i ugnen i 30 minuter, eller tills det börjar bubbla och få färg.

Servera gärna med mascarpone-sås, eventuellt smaksatt med rivna blåmögelost.



DU HITTAR
FLER RECEPT PÅ
[GRANQVISTBEV.SE/
INSPIRATION/
RECEPT](http://GRANQVISTBEV.SE/INSPIRATION/RECEPT)

Choklad- och kastanjekaka

Värm ugnen till 180 grader/gasspis 4. Smör sidorna på en 20 cm springform och klä botten med smörat bakplåtspapper. Pudra med 1 matsked kakao och skaka bort det som inte fastnar. Lägg 200 g förkokade, skalade kastanjer i en liten stekpanna, ha i 2 matskedar strösocker och 1 dl ekologisk standardmjölk och koka på medellåg värme i 5 minuter tills kastanjerna börjar bli mjuka. Ta från värmen och lägg i en matberedare och kör till det blir en jämn smet.

Tillsätt 1 tesked vaniljsocker, låt svalna. Lägg 100 g osaltat smör och 150 g hackad mörk choklad i en värmefast skål och smält antingen i mikro eller på låg värme över en kastrull med svagt sjudande vatten. Rör om tills det blivit jämnt, ta bort från värmen och låt det svalna en aning.

Vispa 3 stora ekologiska ägg och 75 g strösocker tills det blivit tjockt, ljust och har fördubblats i volym. Tillsätt kastanjesmeten och rör om tills det blandats ordentligt. Tillsätt den smälta choklad-

blandningen och rör det tills det blivit jämnt.

Håll försiktigt smeten i formen, jämna till den och sätt in i ugnen i 30 minuter tills det rest sig och bildats en lätt skorpa ovanpå. Ta ur kakan ur ugnen och lägg på ett ugnsgaller tills den svalnat till rumstemperatur. Kakan kommer att sjunka och skorpan kan spricka när den svalnat, men detta är en del av dess charm.

Pudra med kakao och servera med crème fraîche eller en klick vispgrädd.



→ 4 VINFÖRSLAG

Gratäng: Barbera d'Alba DOC Elena 2010.

Rött medelfylligt från Piemonte, Nr 71634, pris 222 kr (beställning). **Wiener Gemischter Satz 2012.** Torrt vitt, Nr 2923, pris 96 kr (nyhet i ordinarie sortiment, läs mer på nästa sida.).

Chokladkaka: Krohn Heritage Fine Tawny

Port. Prisvärd port som passar perfekt till alla varianter av choklad. Nr 8026, pris 99 kr för 375 ml-flaska (beställning). **Carpané IGT Corvina Veronese 2008.** Appassimentovin från Valpolicella. Nr 70122, pris 169 kr (beställning).



Wiener Nussberg Gemischter Satz 2012

Varunummer: 2923.

Vintyp: Vitt torrt, druvtigt & blommigt.

Pris: 96 kronor. **Säljstart:** 2 september.

Land: Österrike.

Område: Wien.

Druvor: Welschriesling m fl.

Producent: Stift Klosterneuburg.

Passar till: ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktysyra ●

* Ljusgul färg, stor doft med inslag av exotiska frukter som mango och papaya. Välbalanserad och extraktrik smak med nötiga inslag. Passar utmärkt att dricka till ljust kött, sparris, fiskrätter och pasta. Lämplig drickstemperatur: 10-12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst fem år.

Weingut Stift Klosterneuburg norr om Wien grundades år 1114 av munkar från augustinerorden och fyller 900 år nästa år. Vinodlingarna omfattar 108 hektar i Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen och Tattendorf, vilket gör klostret till ett av de största vingodsen i Österrike.

Gemischter Satz (blandad sats) är en österrikisk specialitet. I vinodlingarna växer flera druvsorter tillsammans som också vinifieras tillsammans - det vanliga är att varje druvsort tas om hand för sig och inte blandas med andra. Det här vinet består av Welschriesling (20%), Weissburgunder (20%), Riesling (20%), Muskateller (20%) och Grüner Veltliner (20%).



Calyptra Grand Reserve Sauvignon Blanc 2009

Varunummer: 96095.

Vintyp: Vitt torrt, fylligt & smakrikt.

Pris: 269 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Chile.

Område: Rapel Valley, Cachapoal.

Druva: Sauvignon Blanc.

Producent: Calyptra.

Passar till: ☞ ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ○ Fruktysyra ●

* Ljusgul färg med gyllene inslag, stor doft med inslag av krusbär, melon och vanilj. Kraftfull smak med bra syra och honungslen avslutning. Serveras med fördel till kraftigare rätter med fläskkött som bas samt fisk, fågel, småvilt och hårdost. Lämplig drickstemperatur: 10-12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst 10 år.

Vingården Calyptra och egendomen Santa Cruz de Coya ligger i norra delen av den centrala zonen i Chile. Här, på cirka 1 000 meters höjd över havet, är det lite av medelhavsklimat - dock med relativt kalla nätter sommartid. Detta ger utmärkta förhållanden för druvodling.

Calyptra Grand Reserve 2009, som görs av noga selekterade Sauvignon Blanc-druvor och lagras på ekfat under 18 månader, fick guldmedalj av vintidskriften *Decanter* i vintras. Det har också utsetts till Chiles bästa vita vin och bästa chilenska Sauvignon Blanc av *Descorchados Chilean Wine Guide* 2012!



➔ Vällagrade rariteter från Österrike

Våra vänner på Winzer Krems vid Donau i Österrike har plockat fram två vällagrade rariteter från sin stora vinkällare. Båda vinerna finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Finns de inte i din butik, be personalen beställa hem dem!

Kremser Pffarleithen Riesling Spätlese 2001 är halutorrt, friskt och fruktigt. Det passar perfekt som sällskapsdryck eller till fisk- och kycklingrätter. Vinet bjuder på en utvecklad, druvtypisk smak med inslag av aprikoser, honung, mineral, petroleum, örter och citrus. Nr 95013, pris 149 kr.

Kremser Grüner Veltliner Auslese 1997 är också halutorrt, friskt och fruktigt. Utmärkt att dricka som det är eller till lättare rätter av fisk eller kyckling. Det 16-åriga vinet lockar med en nyanserad, utvecklad smak med inslag av mandelmasa, vit persika, mineral och honung. Nr 95097, pris 79 kr för 375 ml-flaska.

Det företaget som i dag heter Winzer Krems grundades ursprungligen 1447 och är därmed det tyskspråkiga Europas äldsta vinkooperativ.



SEX SNAPSAR I EN SNAPSASK

Våra sex svenska snapsar hittar du i **En back snaps**. Den innehåller två flaskor à 50 ml vardera av Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs kornbrännvin. Finns i ordinarie sortiment. Nr 141, pris 269 kr för 12 x 50 ml.

Västkuistsnaps och Annebergs kornbrännvin finns dessutom i 500 ml-flaska i ordinarie sortiment. (Nr 293, pris 229 kr respektive 80138, pris 228 kr). Övriga fyra finns också i 500 ml-flaskor, men i beställningssortimentet.



➔ HÄR VÄXER RONNIES DRUVOR

På kullarna utanför Bad Bergzabern i Pfalz växer druvorna som är grunden till de viner som är speciellt utvalda av **Ronnie Hellström**. I många år var han fotbollsmålvakt i FC Kaiserslautern och alla i trakten vet vem han är.

Prova **Villa Tabernus Cuvée White Number 1**, som görs av druvorna Riesling, Rivaner, Kerner och Silvaner. Det passar perfekt att dricka till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader samt utmögelost. Nr 75287, pris 89 kronor i beställningssortimentet. Beställ på granquistbev.se/75287.

Vara Konserthus fyller 10 år

– Boka din jubileumsföreställning nu!



10/9 THE UKULELE
ORCHESTRA OF
GREAT BRITAIN



22/10 LA BOHEME



28/10 NÄR
KATTEN
ÄR BORTA



3/12 FROM
SAMMY
WITH LOVE



8/12 MALENA
ERNMAN

Fler föreställningar hittar ni på www.varakonserthus.se
Telefon 0512-315 00, vardagar kl. 13.00-18.00



VARA KONSERTHUS

VÅR HUVUDSPONSOR ÄR NYA LIDKÖPINGS-TIDNINGEN



Vinmakare Andrew Sutherland deltar handgripligen i arbetet när Pinot Noir-druvorna pressas hos Kahurangi. Till vänster fylls nya franska ekfat med årgång 2013.

Rekordår hos Kahurangi

2013 är på god väg att bli ett rekordår för de nyzeeländska vinproducenterna, som till exempel Kahurangi Estate. Den gångna sommaren var den varmaste på 15 år och druvorna fick gott om tid på sig att mogna och utveckla sina aromer på bästa sätt.

På södra halvklotet är årstiderna de motsatta och vin-skörden avklarad sedan flera månader tillbaka. – 2013 ser ut att bli en fantastisk årgång. För flera av druvsorterna uppmätte vi en extremt hög sockerhalt med en så kallad brix-nivå på omkring 25 – ett säkert tecken på att de färdiga vinerna blir mycket fruktiga och smakrika, säger Greg Day, som sedan 15 år tillbaka äger och driver Kahurangi Estate tillsammans med hustrun Amanda och dottern Samantha.

Kahurangi Estate har sina vingårdar och sin vinifieringsanläggning i Nelson på nordvästra spetsen av sydön. Regionen är känd för sitt behagliga klimat med varma och solrika somrar och milda vintrar.

Den gångna sommaren var vädret dessutom ovanligt gynnsamt och temperaturen låg mellan 25 och 32 grader flera månader i sträck.

– Det kom några regnskurar i början av skördearbetet. Men de hade marginell betydelse, konstaterar Greg Day.

KAHURANGI ESTATE HAR CIRKA 12 HEKTAR egna vingårdar, men samarbetar också med kontrakterade vinbönder som odlar druvor enligt familjen Days specifikationer. Den 15 mars inleddes årets skördearbete med plockningen av Chardonnay och dagen därpå slogs rekord i vineriet.

– Under en dag pressade vi 99 ton Sauvignon Blanc och var inte klara förrän vid sex-tiden nästa morgon. Blir det lika bra nästa år kan vi nog behöva ta in mer folk för att klara arbetet, skrattar Greg Day.

Den 5 maj avslutades skörden med plockningen av de frostnupna Rieslingdruvor som ska användas till sött isvin. Genom att druvorna

skördas och pressas i fruset tillstånd blir koncentrationen av socker och aromämnen hög i druvmusten och vinet får en extremt fyllig och rik smak.

Totalt pressade Greg Day och hans medarbetare närmare 700 ton druvor, varav 475 ton kom från de egna vingårdarna och 205 ton från kontrakterade vinbönder. Det motsvarar omkring en tiondel av den samlade vinproduktionen i Nelson, som är hemvist för ett 40-tal vinproducenter.

– Men sommarvädret var gynnsamt inte bara för vinproducenterna i Nelson, utan i hela Nya Zeeland. Skörde-resultatet blev i landet som helhet 28 procent bättre än förra året, förklarar Greg Day.

KAHURANGI ESTATES PRODUKTION är ekocertifierad och omfattar framför allt vita viner som Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Gris och Riesling, men även röda viner som Pinot Noir, Montepulciano och Syrah.

– Produktionen av röda viner ökar stadigt och svarar i dag för cirka 30 procent av försäljningen, säger Greg Day.

Både de vita och röda vinerna har tilldelats flera utmärkelser genom åren. Förra året blev det till exempel guldmedalj för Kahurangi Pinot Gris (Bragato Wine Awards), Kahurangi Mt Arthur Reserve Riesling (Spiegelau International Wine Competition), Kahurangi Mt Arthur Chardonnay (NZ International Wine Show) och Kahurangi Syrah (Sydney International Wine Show).

– Med tanke på de gynnsamma omständigheterna i somras fäster vi stora förhoppningar till den nya årgången av både vita och röda viner, säger Greg Day.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **KAHURANGI ESTATE**

➔ 11 VINER PÅ SYSTEMET

Det finns inte mindre än elva olika viner från Kahurangi Estate i Systembolagets beställnings Sortiment. Du hittar dem under rubriken "Vin från Nya Zeeland" i sortiments-foldern. Detaljerad info finns på granquist.beu.se.

Mekelsmäss **Konstnatten**

i Tidaholm och Falköping

28 - 29 september 2013

lördag kl. 16-01
söndag kl. 11-16



Besök **Tidaholm** under Konstnatten!
100-talet utställare på 21 utställningsplatser.

I Stadsbibliotekets magnifika stora sal hittar du alla utställningsplatser
i Tidaholm i en **samlingsutställning** öppen: 26-27/9 kl. 12-19
lördag 28/9 kl. 16-01
söndag 29/9 kl. 11-16

Under Konstnattens lördag kommer **veteranfordon** att cirkulera i
Tidaholms centrum och på landsbygden. Dessa avgår från parkeringen
vid Stadsbiblioteket och är gratis. För tider se www.tidaholm.se.

Strosa längs **Tidans vatten**
Upplyst strandpromenad mellan
Vulcanön och Turbinhusön.

www.tidaholm.se
www.matokultur.se



TIDAHOLM

Gyllene droppar: Blaxsta Vidal Icewine.



Blaxsta tror på en god årgång

I 13 år har Göran Amnegård på Blaxsta Vingård utanför Flen producerat högklassiga viner av frukt och druvor från den egna gården. Flera viner har nått stora framgångar, inte minst det isvin som tre år i rad – 2010, 2011 och 2012 – belönats med guld på International Wine-masters Challenge i Portugal.

Totalt har Göran Amnegård 3,5 hektar som används för druvorna Vidal, Chardonnay och Merlot samt ytterligare några hektar för fruktodling, framför allt Åkeröäpplen.

Hur ser det då ut inför årets skörd?

– Det ser riktigt bra ut. Våren inleddes visserligen med kallt väder i mars. Men knopparna klarade sig och tack vare en

varm och solig försommar kom blomningen till och med igång en vecka tidigare än vanligt, konstaterar han.

Göran Amnegård utökar nu sina vinodlingar med ytterligare en hektar. Planteringsarbetet beräknas vara klart om ett par år och Blaxsta har då Europas största odling av Vidaldruvor.

Tre viner från Blaxsta finns på Systembolaget:

Framboise Reserve (görs på hallon), **Blaxsta Apple Ice Wine** och **Blaxsta Vidal Icewine**. För priser och artikelnummer, se Vin från Sverige i sortimentsfoldern. Vinerna säljs i Systembutikerna i Flen, Katrineholm och Malmköping men kan beställas till valfri butik via granqvistbev.se.

No 1 är Carl-Jans favorit till kräftor

Edition No 1 Riesling Kabinett 2012

från Moseldalen är Carl-Jan Granqvists favoritvin till kräftor.

– Vinet är halutorrt och fungerar därför utmärkt även till lite kryddstarkare mat, sa han i P4 Extra i Sveriges Radio.

– Det har härligt ungdomlig druvig doft med mängder av päron, aprikos och honung och munhåleupplevelsen är halutorr med hög fruktsyra följt av päron, citrus och aprikoser, tyckte han.

Edition No 1 finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



Roberto Sarotto är en av Piemontes främsta vinmakare.

➔ LUFTTORKAT MED MERSMAK

Roberto Sarotto i Neivle i Piemonte i nordvästra Italien gör flera av sina röda viner enligt Appassimento-metoden. Den innebär att druvorna får torka några månader i välventilerade lokaler innan de pressas. Vanligtvis förknippar vi Appassimento med nordöstra Italien, men lufttorkning av druvor förekommer även i andra områden.

Det finns fyra viner från Sarotto i beställningssortimentet. Ett av dem är **Barolo Audace 2007**, med fin doft av mandel, gräs, viol, lakrits och russin, lång och angenäm smak med ton av torkade frukter och vanilj. Cirka 15 procent av druvorna har torkats tre månader innan vinifieringen. Det passar bra till kött- och pastarätter och hårdost men även till mjölkchoklad med hög kakaohalt och sötlakrits. Nr 71617, pris 322 kronor. Enklast beställer du vinet på granqvistbev.se/71617



➔ Mycket på gång hos VinContoren landet runt

I vanlig ordning är det mycket på gång hos VinContoren landet runt. Aktuell och detaljerad kalender hittar du på vincontoret.se, välj stad i rullistan uppe till höger på hemsidan.

ÖREBRO

Samarbete med Örebro Saluhall

VinContoret har inlett samarbete med Örebro Saluhall och kommer under hösten att erbjuda lördagsprovningar eftermiddagstid varannan vecka och en vinkurs på tre kvällar. Mer information på vincontoret.se/orebro

Giro d'Italia: Vin och italienska delikatesser från Saponi d'Italia Lördag den 21 september kl. 16.00

Välkommen till en italiensk eftermiddag i Matstudion i Örebro Saluhall. Pris: 490 kr/person. Boka på orebro@vincontoret.se.

Vinets ABC:

Bli vinkännare på 3 kvällar!



Lär dig att tyda etiketter, druvsorter, odling och framställning. En lättisam kurs med aromövningar och provning vid varje tillfälle. Vi träffas onsdagarna den 2, 9 och 16 oktober kl 19.00. Plats: Matstudion i Örebro

Saluhall. Pris 1.170 kr/person för tre kurskvällar, vin, ost och bröd. Välkommen att boka på orebro@vincontoret.se eller tel 019-23 21 45.



Lakrits och vin

Lördag den 5 oktober kl. 16.00

Prova lakrits tillsammans med vin, och som smaksättning till lax och ost i kombination med vin. Lina från Gomakeriet i Örebro Saluhall låter oss smaka på lakritsfudge och lakritsmarmelad av egen tillverkning. Plats: Matstudion i Örebro saluhall. Pris: 450 kr/person. Boka på orebro@vincontoret.se.

Vin och vilt

Lördag den 19 oktober kl. 16.00

Smakprov på kronhjort, vildsvin och vildand från Vrena vilt tillsammans med viner. Plats: Matstudion i Örebro saluhall. Pris: 450 kr/person. Boka på orebro@vincontoret.se.



VINCONTORETS LÖRDAGSBRUNCH I TIDAHOLM

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. Leu 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 datumerna:

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**. Tuå 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

KONSTNATTEN I TIDAHOLM

27-28 SEPT

Nu är det dags igen för Konstnatten. Den arrangeras i Tidaholmstrakten och på Falbygden med omnejd lördagen den 28 september. VinContoret i Tidaholm har då öppet kl 16.00-01.00. Men vi smygstartar redan klockan 17.00 kvällen innan!

Då och på Konstnatten är du mycket välkommen att titta på vår utställning i olika tekniker av konstnärerna Anna Wilhelmsson och Maria Alloh. Kanske du till och med vill handla något av de lokala konstnärernas verk?

Om hungern smyger sig på kan du äta något gott och dricka ett glas gott vin eller en god öl i restaurangen.

För information om allt som händer på årets konstnatt, se matokultur.se.



Bild av Anna Wilhelmsson.

PÅ GÅNG Höst & Vinter

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

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. Det finns också möjlighet att välja något ur Lilla meny som vi serverar alla After Work-kvällar. Boka bord 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 truisam 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.

SNART JUL IGEN HOS VINCONTORET

Lördagen den 23 november inleder vi julen på VinContoret. Fram till fredagen den 20 december kan du njuta av god mat i stämningsfull miljö.

Varmt välkommen följande dagar från kl 18.00: 23, 29 och 30 november, 6, 7, 12, 13, 14, 19 och 20 december. I år serverar vi dessutom söndagsjulkmiddag den 1, 8 och 15 december kl 12.00–16.00. **Övriga vardagar under perioden har vi öppet för beställningar (gäller sällskap om minst 20 personer)**. Boka på tel 0502-25 00 00.

Njut av vår uppskattade fyrrätters julkmiddag. Efter glöggen inleder vi med vår egen specialkomponerade sill- och snapsplanka (sex sillar och sex snapsar på 1 cl). Därefter en fantastisk tallrik fylld med kalla delikatesser. För att friska upp smaklökarna blir det så en kula sorbet innan middagen fortsätter med en ljuvlig varmrätt. Kvällen avslutas med en läcker dessertsymfoni. Till maten kan du välja något av våra specialkomponerade dryckespaket som höjer smakupplevelsen ytterligare. Pris 595 kronor per person inklusive snapsar eller 545 kronor per

person utan snapsar. Priser inklusive moms. Boka bord i god tid på telefon 0502-25 00 00.

Julmarknadslunch – välkommen in i värmen!

Lördag 7 december kl 11.00–15.00

I samband med julmarknaden serverar vi glögg och en god lunch. Dessutom hjälper vi dig med att lösa julklappsproblemen – VinContorets presentkort i vacker paketering. Låt årets julklapp bli en upplevelse på VinContoret. Du hittar mycket att välja emellan i vår evenemangskalender.

Jullunch på VinContoret – en del av jultraditionen!

Fredag 20 december kl 11.30–15.00

I VinContorets trerätters jullunch ingår vår berömda sillplanka, varmrätt och dessert. Lunchen har två sittningar – den första mellan kl 11.30 och 13.00, den andra mellan 13.30 och 15.00. Pris 359 kronor per person, inklusive lättöl/julmust/vatten och kaffe. Alkoholhaltiga drycker finns som tillval. Boka bord på telefon 0502-25 00 00.



Vi smygstartar Konstnatten

Fredag 27 september från kl 17.00

Konstnatten arrangeras i våra bygder 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 Lilla meny som vi serverar alla After Work-kvällar.

Konstnatten

Lördag 28 september kl 16.00–01.00

Konstnatten i våra bygder arrangeras 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!

AFTERWORK MED LYXBURGARE

Vår After Work är ett enkelt och trevligt sätt att starta helgen på. När det inte längre går att sitta ute 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 Lilla menyn.

Från och med den 20 september ger vi även dig och dina After Work-vänner chansen att prova fyra drycker i vårt sammanställda prouningpaket. Vinprouningspaketen 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 får plats.

13 september: Italiensk kalufärsburgare.

20 september: Amerikansk burgare. Prouningspaket med viner från Italien.

27 september: VinContorets husburgare. Prouningspaket med viner från Chile.

4 oktober: Älgburgare. Prouningspaket med viner från Spanien.

18 oktober: VinContorets husburgare. Prouningspaket med viner från Sydafrika.

25 oktober: Italiensk kalufärsburgare. Prouningspaket med viner från Italien.

1 november: Amerikansk burgare.

Prouningspaket med goda viner från Australien.

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

15 november: Älgburgare. Prouningspaket med viner från Europa.

22 november: VinContorets husburgare. Prouningspaket med whiskies från Skottland.

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 whiskyprouarkuällar

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 prouning somgång! Vår egen lilla minimassa 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 prouningssedare/föreläsare och erbjuder en sådan innan prouningssedaren startar. Låt dig ledas in i whiskys värld med hjälp av vår duktiga prouningssedare och lär dig grunderna i whiskyprouningens konst. Den sittande prouningen av fem olika whiskysorter samt kvällens buffé klockan 18.30 kostar **425 kr per person**. Vi startar klockan 16.00.

Whiskyprouarkuällerna kostar också **425 kr per person**. I biljettpriset får du tio whisky-kuponger som du använder till att prova de whiskysorter 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 boka. Prouningssationerna 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 whiskyprouarkuällens 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

Dags för en 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

Dags igen för 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.

Vinprouarkväll – 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 ausmaka 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 boka. Prouningssationerna 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 stöveliknande landets fantastiska kök och dess inte mindre fantastiska drycker. Här pratar vi inte om klacksparkar utan om straffsparkar! Njut av en kväll i goda vänner lag – vännerna i det italienska köket och i de italienska vinkällarna. Innan den svenska julbordssäsongen 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 prouningssedare! 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

Dags igen för 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 whiskyquiz, vinjeopardy med mera. Minimum tolv personer. Ring 0502-25 00 00 för pris!

Resterande program för 2013 samt början av 2014 hittar du på vincontoret.se/tidaholm

NYHET

VinContoret samarbetar med First Class Travel

Våra resor kommer i fortsättningen att arrangeras i samarbete med First Class Travel. Reseföretaget har mångårig erfarenhet som researrangör av specialdesignade gruppresor för både företag och föreningar. Företaget har kontor i Höllviken utanför Malmö. VinContoret ansvarar även i fortsättningen för programmen på resorna, det vill säga hotellval, producentbesök, restauranger och andra trevligheter som möter våra resenärer på resmålen. First Class Travel står som teknisk arrangör och tar bland annat hand om bokningar och skickar ut flygbiljetter. Vi tror att vi med detta samarbete kommer att kunna erbjuda bättre service till våra resenärer.



Nästa år kan du resa med VinContoret till Speyside i Skottland och Valpolicella i norra Italien.

WHISKY SPEYSIDE

28 maj–1 juni 2014

I hjärtat av det skotska höglandet ligger distriktet Speyside och dit går våra resvägar i vår.

Den skotska naturen med de ljungklädda hedarna och böljande dalgångarna bildar en vacker inramning till denna unika resa. Vi bor mitt i området på högklassigt hotell i Elgin. Härifrån gör vi våra utflykter med bekväm buss till intressanta destillerier som Glendronach, Glenfarclas, Strathisla, Glen Moray, the Glenlivet, BenRiach och Benromach.

En längre utflykt till pittoreska Kingussie och Speyside Distillery samt det intressanta Cairngorm Brewery i Aviemore står även på programmet. Strax utanför Dufftown ligger även Speyside Cooperage som renoverar whiskyfat. Hantverksskickligheten får vi beundra på nära håll. I Dufftown lunchar vi på gemytliga "A Taste of Speyside" och en kväll njuter vi en god middag på "La Faisanderie".

Antal platser är begränsat till 20 personer. Fullständigt program och bokningsanvisningar på www.vincontoret.se.

AMARONE VALPOLICELLA

1–5 oktober 2014

Följ med till Veneto i vinskördetid! Det blir besök på vingårdar samt gourmetproducenter i regionen. Du får möjlighet att prova utsökta viner och delikatesser från området.

Vi besöker bland annat vingården Scriani i Fumane i hjärtat av vindistriktet Valpolicella. Producenten Monte Tondo med fantastiska viner från distriktet Soave öppnar dörrarna för oss. Valentina Cubi och Garbole är små producenter med fantastiska Amaroneviner och annat från Valpolicellas dalgångar. Enoteca Valpolicella i Fumane serverar regionala delikatesser under en middag där.

Givetvis åker vi också vackra in till den vackra och anrika Verona. Staden som är fylld av sevärdheter såsom den antika Arenateatern, de vackra piazzorna med mera. En lunch på anrika Antica Bottega del Vino i hjärtat av staden är en lisa för själen. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Verona och bor på högklassigt hotell i Bardolino.

Antal platser är begränsat till 26 personer. Fullständigt program och bokningsanvisningar på www.vincontoret.se.



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.granquistbev.com info@granquistbev.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 privatkonsumenter 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 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- och marknadsupport

HÄR FINNS VINCONTORET

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



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 9813



GÖTEBORG
Nina Forslund
Tel 0733-12 63 25



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 1113



KARLSTAD
Charlotte Ilberg
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



Perfekt höstvin: **MARIUS**

Har du provat **Marius Reserva 2008**? Det är ett kryddigt rödvin från Almansa i sydöstra Spanien med 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. Perfekt att dricka 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 rekommenderas även av *Bengt-Göran Kronstam*, avgående vinskribent i Dagens Nyheter.

Marius, som produceras av Bodegas Piqueras, består av druvorna Monastrell (60 procent), Tempranillo (20 procent) och Garnacha Tintorera (20 procent). Det finns i beställningssortimentet och kostar 79 kr (Nr 71921). Enklast beställer du på granqvistbev.se/71921



Portvin i världsklass

Krohn Colheita 1961 anses av många vinkritiker vara ett av världens bästa portuiner. Det mer än 50 år gamla vinet bjuder på harmonisk smak med liten bränd ton, inslag av fikon, dadlar, lakrits, mörk sirap och nötter. Passar utmärkt att dricka på egen hand samt till desserter och choklad. Du hittar det i ordinarie sortiment. Nr 7839, pris 1 535 kronor.

Portvinshuset Krohn, som grundades av två norrmän på 1860-talet, har nyligen bytt ägare. Familjen **Falcão Carneiro** har sålt företaget till Fladgate Partnership Group, som äger välkända varumärken som Taylors och Fonseca.

FAVORIT **AMARONE**

Amarone della Valpolicella Classico

2008 är ett av flera fina röda viner från Azienda Agricola Sciani i Valpolicella i norra Italien. Nr 73769, pris 349 kronor i Systembolagets beställningssortiment. På granqvistbev.se/73769 finns detaljerad information om vinet och där kan du också beställa det.



➔ **Lennart Granqvist:** Det är alltid din smak som räknas!

Tänk vad en sommar går fort. Men vilken sommar det varit! Sol och bad, kräftfiske och kräftskiua, några böcker i Fatboyen och minimalt med resor. Det enda som saknades från start var svampen men den kom i augusti!

Nu när mörkret lägrar sig och vi förhoppningsvis får njuta av några ljumma kvällar innan höststormarna drar in gäller det att fundera över höstens och vinterns olika utmaningar. Som vanligt är det en mängd mässor som ska klaras av runt om i Sverige. Vi hoppas på god uppslutning



från allmänheten och att våra produkter ska falla i smaken.

För det är ju just du som kund som är viktig för oss. Vad alla andra än må tycka om olika produkters doft och smak så är det alltid och endast kunden i sig som med sin smak avgör om innehållet i flaskan eller boxen är gott eller inte.

Hösten innebär också att ett antal nya produkter funnit sin väg till vårt lager och är beredda att aunjutas av dig. Det skall bli spännande att se vad du som kund tycker om det österrikiska Gemischter Satz som för första gången ham-

nar på monolets hyllor. Jag vill även redan nu puffa för en mycket god dryck från kontinenten som lanseras i december. En dryck som aunjutes varm som en glögg eller kall. Baserad på äpple och kryddad med kanel. Men, innan dess hoppas jag att du njuter av hösten och de delikateser som den kommer att erbjuda i form av viltkött, svamp och annat gott från vårt stora skogs-kafferi. Detta goda kan då sköljas ned med en god dryck, det vill säga en dryck som du uppfattar som god till den mat du äter. Våga prova lite nya kombinationer och låt dig inte auskräckas av vad andra tycker och tänker.

LENNART GRANQVIST

VD, Västergöthlands Handelshus AB