

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 4 🍷 DECEMBER 2013

#60

# VinInfo

Vin och fotboll i Pfalz  
Fruktiga franska likörer  
Eko på väg i Almansa

Läs om Bodegas Piqueras och Marius Reserva på sidorna 12–13. Backen hittar du på sidan 3.

## VINTER-SMAKER



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

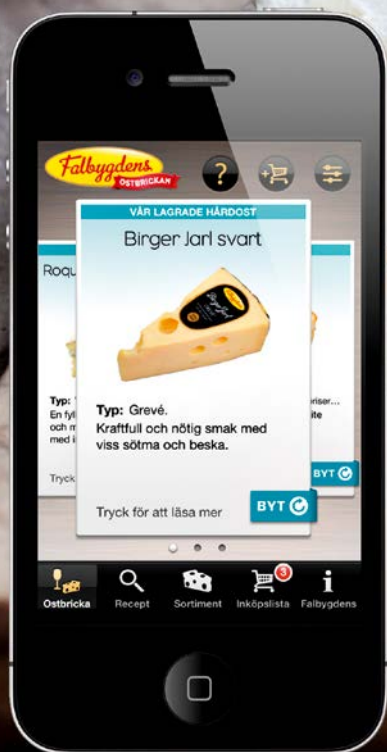


## Välkommen till VinContoret!

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

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



Ladda hem vår  
iPhoneapp Ostbrickan



Gilla Falbygdens  
på Facebook



SMAKRIK OST SEDAN 1878



## Portviner med fyndstämpel

Krohn's portviner får gång efter annan högsta betyg i prouningar. Nu senast är det Allt om mat som ger **Krohn Heritage Fine Tawny Port** (Nr 8026, pris 99 kr) betyget "fynd". Att tidningen också ger **Krohn Colheita 1961** (Nr 7839, pris 1535 kr) omdömet "fynd" behöver vi väl knappast berätta...

I Allt om vin får 61:an omdömet "bästa köp" med betyget fem stjärnor och tre utrops-tecken.



I vår får den röda backen sällskap. Håll utkik i nästa Vinfo.

# FULL FART FRAMÅT FÖR BACKEN

**En back snaps** finns nu att köpa i så gott som alla Systembutiker i hela Sverige.

Den röda backen innehåller två miniflaskor av vardera Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Snapsrecepten har tagits fram av

Granqvist Beverage House och Edelbranntweinbrenneri Back i Pfalz i södra Tyskland sköter produktionen.

Varje flaska innehåller 50 ml, vilket är en precis lagom snaps till julbordet.

Grunden i snapsarna är sädesprit som blandas med örter och bär för urlakning. Därefter sker försiktig filtrering och kylstabilisering innan flasktappning. Resultatet är klassisk snaps av bästa sort. Backen (Nr 141) kostar 269 kr.

**Annebergs Kornbrännvin** och **Västkuistsnaps** finns även i 500 ml-flaskor i många Systembutiker (nr 80138 respektive 293, pris 228 respektive 229 kr). De övriga fyra finns också i 500 ml-flaskor, men då i beställningssortimentet.

För detaljerad info, se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se)

## 75-årig portvinsnyhet

Just nu har du möjlighet att köpa ett portvin av gammal god årgång: **Barros Colheita Porto 1938** (Nr 99069, 3 800 kr). Det finns inte fler än 12 flaskor och de säljs endast i Systembolagets vinkällarbutiker.

# vinfo

Tidskrift från Västergötlands 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)

Ronnie Hellström var störst! Vilken hjälte! Orden kommer med eftertryck och den som säger dem är vinmakaren Manfred Vogel. Ronnie Hellström var under 1970-talet en av världens bästa målvakter och kort innan VM 1974 skrev han proffskontrakt med FC Kaiserslautern – hans lag under tio år.



# VIN & FOTBOLL

## är livets mening i Pfalz



**V**i sitter på en gemytlig krog i centrala Bad Bergzabern. På bordet står en vimpel med FC Kaiserslauterns flagga och på tallrikarna ligger den lokala delikatessen Pfälzer Saumagen (fylld grismage). Utöver Manfred Vogel finns här också Eckhard Walter, Jürgen Wilker och Stefan Hitziger. Förnamnens begynnelsebokstäver blev namnet på deras gemensamma projekt MEJS – Die Weinspezialisten, vinspecialisterna.

Alla är framgångsrika vinmakare från området vid Südliche Weinstrasse i Pfalz i sydvästra Tyskland. Men det var fotbollen som förde dem samman, de möttes regelbundet vid stambordet på favoritkrogen och så småningom växte idén fram om ett samarbete. De investerade i gemensamma jordbruksredskap för att få ner kostnaderna. Men när verksamheten växte blev var och en tvungen att skaffa egna redskap och det var då tanken om ett utökat samarbete väcktes – med större volymer kunde de etablera sig på fler marknader.

**DET FÖRSTA GEMENSAMMA VINET** kom år 2000 och i dag producerar de en och en halv miljon flaskor tillsammans. Samtidigt gör de var för sig lika mycket under egna etiketter.

Ronnie Hellström hade – som sagt – alltid varit en stor idol och när de träffade honom i Kaiserslauterns VIP-rum för tio år sedan föddes idén att göra något med hans namn. Men det dröjde till 2008 innan idén kunde förverkligas. Ronnie Hell-

ström började vara med på vinnässor som ambassadör för MEJS och det var så kontakten med Granqvist Beverage House etablerades.

I dag producerar de fyra viner. En Riesling, en Weisser Burgunder, en Chardonnay samt ett blandvin. Samtliga heter Villa Tabernus, som är det namn MEJS använder för sina gemensamma viner. Namnet är lånat från Bad Bergzaberns historiska kändis, botanisten *Jacobus Theodorus*, som även var känd som Tabernaemontanus. Han levde på 1500-talet och var Tysklands tidiga motsvarighet till vår *Carl von Linné*.

**ECKHARD WALTER JOBBAR SOM** vinmakare, Manfred Vogel håller i pengarna, Jürgen Wilker ansvarar för vingårdarna och Stefan Hitziger håller i marknadsföringen. Men de provar alla viner tillsammans och fattar gemensamma beslut i alla viktiga frågor.

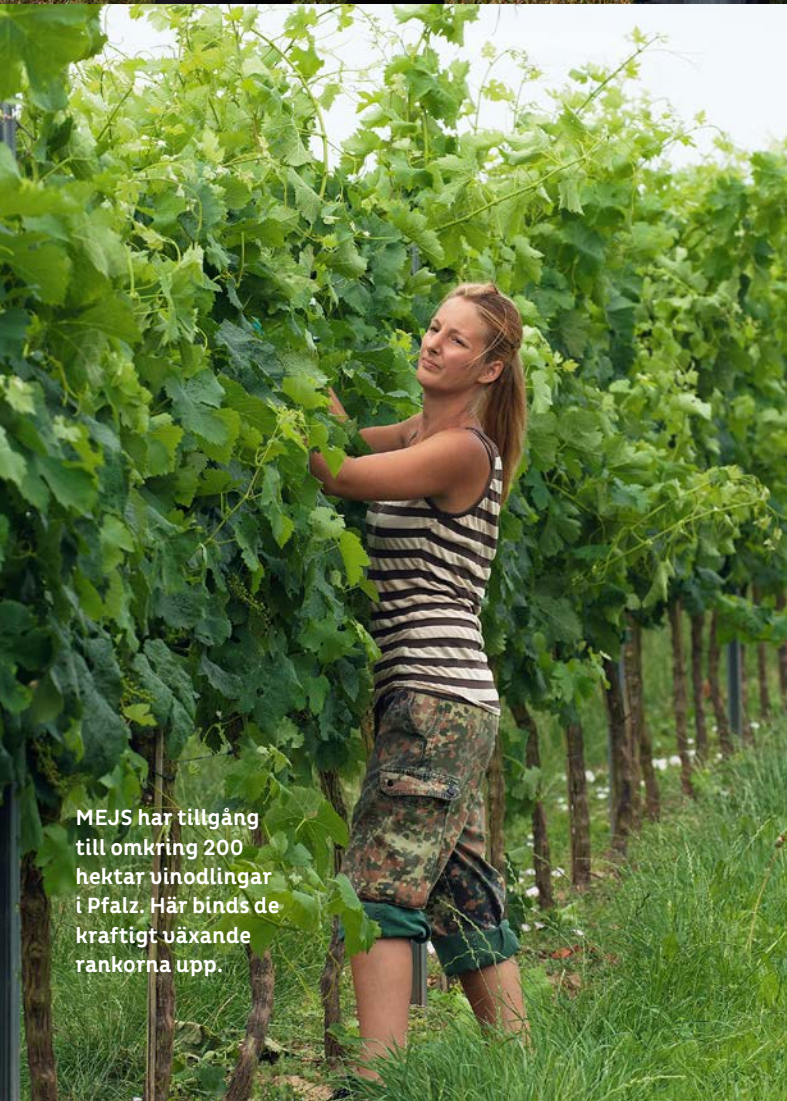
– Vi strävar efter att öka kvaliteten år från år, säger Eckhard Walter. När vi började hade Pfalz lite dåligt rykte men det har ändrat sig i takt med ökade kunskaper och bättre hantering av druvor och mer känsla i vinerierna.

De egna markerna räcker inte till och MEJS köper in en hel del druvor från andra odlare, vilket gör att de totalt har tillgång till över 200 hektar. Vi beger oss iväg för att titta på odlingarna, där flera arbetslag är ute och binder upp grenverket på de kraftigt växande vinrankorna. Vid Vinfos besök är det ännu flera månader kvar till skörden, som i år kom att bli något mindre än 2012, men av god kvalitet. ➔



## DRYCKESBRÖDER:

MEJS – det vill säga Manfred Vogel, Eckhard Walter, Jürgen Wilker och Stefan Hitziger. I bakgrunden en del av de vidsträckta vinodlingarna vid Bad Bergzabern.



MEJS har tillgång till omkring 200 hektar vinodlingar i Pfalz. Här binds de kraftigt växande rankorna upp.



Flammkuchen är den sydtyska varianten av pizza – ost och bacon är den vanligaste toppingen.

# Jag slutar i februari och då får jag mer tid till vinerna. ””

Manfred Vogel driver förutom vinproduktionen också en maskinstation, vilket innebär att skördetiden är extra slitsam då hans skördemaskiner mer eller mindre går dygnet runt. Eckhard Walter och Jürgen Wilker har istället satsat på hotell och restaurang som extra inkomst och båda driver fina ställen med mycket hög klass.

- Det är viktigt att ha fler ben att stå på, säger de. Just nu går ju vinhanteringen strålande, men man vet aldrig hur det kan bli i framtiden.

Tillbaka till Ronnie Hellström. Den före detta målvaktsstjärnan hälsar på i trakten några gånger per år.

- När han kommer hit blir det mycket prat om både vin och fotboll, säger Manfred Vogel. *Der Ronnie* har blivit en mycket bra ambassadör för oss och Pfalzvinet.

**FOTBOLLSLEGEN DEN ARBETAR SEDAN** 2007 som expansionsansvarig för den svenska marknaden på byggvaruföretaget Hornbach, ett fotbollsälskande familjeföretag med huvudkontor utanför Kaiserslautern. Ronnie Hellström trivs storartat med sitt jobb och företaget har vuxit starkt i Sverige, men nu har han pensionen i sikte:

- Jag slutar i februari, berättar han för Vinfo, när vi ringer upp. Då får jag tid att ägna mig lite mer åt vinerna. Jag fick många bra kontakter med vinmakare under min proffstid så det här samarbetet passar mig utmärkt. Och vilken utveckling det har blivit! De fyra proffsen på MEJS gör riktigt bra grejer.

I Sverige säljs **Villa Tabernus Cuvée White Number 1 Ronnie Hellström 2012**, ett friskt vin gjort på druvorna Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling och Scheurebe. (Nr 75287, pris 89 kronor i beställningssortimentet).

MEJS ser Sverige som något av en testmarknad och har planer på att expandera till fler länder, även om Tyskland är huvudmarknaden.

- Vi har hittat en importör i Kina och sålt lite där, men det är ännu för tidigt att veta hur det ska gå. Men vi märker att Pfalzvinernas goda rykte gör det lätt för oss på fler marknader. Och vi ställer alltid ut på ProWeinmässan i Düsseldorf, som har fått allt större betydelse för vinmarknaden i hela Europa.

Även om MEJS gör en hel del rött vin så är det de vita som står för huvuddelen av produktionen. Riesling är givetvis en storsäljare men både Chardonnay och Pinot Gris finns med på listan och är riktigt bra, visar det sig när vi provar sortimentet.

Dagen avslutas på bästa sätt med *flammkuchen*-kväll i familjen Wilkers restaurang - och det verkar som hela byn är där. Flammkuchen, en variant av pizza men utan tomat-sås, är typiskt för södra delen av Pfalz och Alsace i Frankrike. Fast där kallas den *tarte flambée*. Närheten till det fantastiska matlandskapet Alsace - två mil bort - märks även på maten i södra Pfalz. Den är utsökt!

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**



Vinodlingarna ligger vackert på sluttningarna runt Bad Bergzabern. Ronnie Hellström provar ett av "sina" viner i samband med en prouning på VinContoret i Tidaholm.



FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM

# Fråga efter våra viner i din Systembutik

– så kanske de hamnar i hyllan

Systembolagets beställningssortiment blir allt mer populärt i takt med att kunderna upptäcker alla de fina viner som går att beställa därifrån. Systembolaget har ändrat sina rutiner och numera kan varor från beställningssortimentet som efterfrågas tillräckligt mycket tas in i det ordinarie sortimentet.

– Du som handlar vin har fått en unik möjlighet att påverka Systembolagets utbud, säger **Lennart Granqvist** på Granqvist Beverage House.

**Så passa på att aktivt fråga efter våra produkter när du handlar – då kanske de hamnar på hyllan inom kort!**

Systembolagets personal ska registrera alla artiklar som efterfrågas för att favoriterna på så vis ska kunna kvala in från beställningssortimentet.

Under första halvåret i år sålde Systemet för 380 miljoner kronor. Viner över 90 kronor ökade i försäljning medan viner under 70 kronor minskade.

## BESTÄLL VINET PÅ HEMSIDAN

Du hittar detaljerad information om alla våra produkter och leverantörer på [www.granqvistbev.se](http://www.granqvistbev.se)

Här har du också möjlighet att beställa från vårt utbud av vin, sprit och öl som finns i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel [granqvistbev.se/87077](http://granqvistbev.se/87077), 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 eller om du vill ha leverans ända hem (gäller orter med hemkörning).

Gilla oss också på [facebook.com/granqvistbev](https://www.facebook.com/granqvistbev)

## EXTRA-PRIS PÅ BUBBEL!

Vi har sänkt priset rejält på **Champagne Cuvée de Pompadour** i beställningssortimentet: 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](http://granqvistbev.se/7395). Därifrån leds beställningen till systembolaget.se, där du bland annat anger i vilken butik du vill hämta champagnen.

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

På Vinmonopolet i Norge finns **Champagne Charles Ellner Extra Brut**, Nr 80388, pris 289,90 NOK (i december prissänkt till 229,90 NOK).



## Knivutvecklingen tar ytterligare ett steg framåt



TECHNOLOGY  
**EVERCUT.**  
**FURTIF**  
THE CHEF'S NEW SECRET WEAPON

FURTIF - Kniven med högteknologiska EVERCUT-blad som inte behöver slipas!

Slipad högteknologi från Frankrike



**TB** En kniv från Tarrerias-Bonjean

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

**bony** berg & nycander ab

# Julig

## ÄPPEL- & KANELKAKA

Den här goda julkakan är smak-satt med Granqvists nya äpple- och kaneldryck. Receptet har skapats av Lena Petersson på Granqvist Beverage House och kakkreatör Cecilie Spangenberg har bakat kakorna på bilden.

### ÄPPEL- OCH KANELKAKA MED MASCARPONEFROSTING

2 stora kakor eller flera små

- 5 ägg
- 4 dl socker
- 100 g smält smör
- 2 dl mjölk
- 6 dl vetemjöl
- 4 tsk bakpulver

Valfri mängd Äpple Kanel från Granqvist (Nr 758 på Systembolaget, pris 159 kr)

### FROSTING

- 250 g mascarpone
- 125 g florsocker

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Smält smöret och häll i mjölken, rör ner i äggsmeten. Blanda mjöl och bakpulver väl och vänd ner i smeten. Häll i smeten i bak-papperklädd plåt eller i smörjda formar.

Baka i mitten av ugnen i cirka 25–30 minuter. Låt svalna på galler.

Ringla likören över kakan. Rör mascarpone och florsocker till en slät kräm och spritsa eller bred på kakan. Vill du ha en rinnigare kräm att ringla över, tillsätt lite vatten.

Servera kakan tillsammans med Äpple Kanel-drycken.

NYHET

RECEPT MED VINTERSMAK  
PÅ NÄSTA UPPSLAG!

## ➔ JULDRYCK MED ÄPPEL OCH KANEL

Finns det något som doftar lika gott i juletid som äpple och kanel? Det tog vi på Granqvist Beverage House fasta på när vi skapade vårt glöggalternativ: En likör-dryck smaksatt med äpple och kanel. Basen är sädes-sprit som blandas med juice från ett antal noga utvalda äppelsorter samt kanelstänger. Resultatet är en glögg-stark dryck (20 volymprocent) med stor doft av äpple och kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga drag av kanel och äpple. Passar perfekt att dricka varm istället för glögg – eller kall till de flesta desserter.

Äpple Kanel finns i Systemets tillfälliga sortiment till och med 31 december. Nr 758, pris 159 kr för 700 ml.





NYHETER | **VINTER**

NYHET

## JULKLAPPSVIN: 15-ÅRIG MADEIRA

**Veiga Madeira Malvazia 15 år** är en god nyhet på Systemet i december – och ett perfekt ge bort-vin. Det har rik, fyllig smak med inslag av russin och torkad frukt, stor komplex doft med inslag av honung och torkade frukter. Du dricker det med fördel som digestif, till mörk choklad, färsk frukt, sorbet, jordgubbar, tiramisu eller till kaffet.

Madeira är en riktig dryckesklassiker. Vinet, som fått sitt namn från ö det kommer ifrån, får sin styrka genom att vinsprit tillsätts i druvmusten. Det värms sedan upp till 45 grader under 90 dagar och blir därigenom extra hållbart. Innehållet i en öppnad flaska håller sig fräscht i flera år eftersom vinet inte oxiderar.

Sverige var förr en viktig marknad för madeiravin, men i dag är konsumtionen på försumbara nivåer, vilket vi tycker är synd.

Veiga Madeira Malvazia, som är 15 år och kan sparas i ytterligare minst 25 år, kommer från *Henriques & Henriques*, den största självständiga madeiraproducenten.

Vinet (Nr 76175, pris 195 kr för 0,375 ml) finns i vissa Systembutiker men kan beställas hem till samtliga. För mer information, se [granqvistbev.se/76175](http://granqvistbev.se/76175)



**BÄSTA  
KÖP**  
(Allt om vin Nr 11)

## Festen kan börja

Handla allt till festen på [www.shop.duni.se](http://www.shop.duni.se). Just nu **10% på hela sortimentet**. Använd rabattkod\*: *vinfo*



\*Erbjudandet gäller t.o.m 2014-03-31

[www.shop.duni.se](http://www.shop.duni.se)



# vinter- smaker

Smultrougården i Närke är Eva Erikssons livsprojekt. I den röda 1700-talsgården driver hon kafé och butik med inriktning på det närproducerade och naturliga. Livet på gården har nu också blivit en bok – fylld med inspirerande recept för samtliga årstider. Vinfo publicerar två rätter med smak av vinter.



## ➔ Meddela din e-post så kan du vinna boken!

Recepten är hämtade ur boken "Mer om livet och smakerna på Smultrougården" från Votum Förlag. Om du mejlar oss din e-postadress på adress [tauling@vinfo.se](mailto:tauling@vinfo.se) senast den 31 december 2013 så har du chansen att vinna ett exemplar av boken. Då får du också vårt återkommande nyhetsbrev med nyheter och vintips.

## Chèvre- och rödbetssked

### 20–25 stycken

2 medelstora rödbetor  
100 g chèvreost, skivad  
valnötter till så många skedar du gör  
flytande honung  
flingsalt

1. Koka rödbetorna i saltat vatten cirka 45 minuter. Kontrollera med en sticka att de blivit tillräckligt mjuka. Tryck sedan av skalerna.
2. Dela rödbetorna på mitten och skiva dem i tunna skivor, knappt en halv centimeter.
3. Tag fina skedar och lägg upp på ditt serveringsfat.
4. Lägg en rödbetsskiva på varje sked.
5. Lägg sedan på ost, en valnöt och ringla slutligen över den flytande honungen.

**TIPS:** Vill du att gästerna ska få både två och tre skedar med chèvre och rödbeta kan det vara en god idé att ha en uppsättning med lite mer vardagliga skedar eller kanske plastskepar när de som finns på det första serveringsfatet är slut.

DU HITTAR  
FLER RECEPT PÅ  
GRANQVISTBEV.SE/  
INSPIRATION/  
RECEPT



## Lingonglaserad högrev

### 4 portioner

1 kg högrev i bit  
1 gul lök  
salt  
10 hela svartpepparkorn  
10 hela vitpepparkorn

1. Skölj köttet.
2. Lägg det i en rymlig kastrull och täck med vatten. Tillsätt  $\frac{3}{4}$  dl salt per liter vatten.
3. Låt koka upp och skumma av.
4. Skala och skär löken i grova bitar, lägg i kastrullen.
5. Låt köttet sjuda  $1\frac{1}{2}$  timme under lock tills det känns mört.
6. Låt svalna i lagen.
7. Lyft upp köttet, lägg i bunke och låt vila 6–8 timmar i kylan.

Skär det kalla köttet i önskad tjocklek. Grilla skiorna 2 minuter på varje sida. Köttet är redan tillagat så det ska bara få lite grillsmak och fina grillränder. Pensla över lingonglaze mot slutet.

Servera med potatismos och grönsaker. Gör gärna slut på den överblivna glazen till maten. Den är mycket god som sås.

## Lingonglaze/sås

1 dl rårorsocker  
1 dl tinade frysta lingon  
 $\frac{1}{2}$  dl sherry eller rödvinsvinäger  
 $\frac{1}{2}$  dl rött vin  
 $\frac{1}{2}$  kanelstång  
 $\frac{1}{2}$  tsk sambal oelek

1. Smält sockret i en kastrull. Var försiktig så det ej bränns vid.
2. Tillsätt lingon, vinäger, vin och kanel.
3. Låt koka upp.
4. Rör ner sambal oelek. Småkoka cirka 10 minuter, låt kallna.

## ➔ 4 FÖRSLAG PÅ GODA VINER

### CHÈVRE- & RÖDBETSSKED:

**Brennfleck Siluaner Kabinett Trocken 2012.** Torrt vitt vin från Franken i Tyskland. Nr 5376, pris 99 kr i ordinarie sortiment.

**Wiener Gemischter Satz 2012.** Torrt vitt vin från Stift Klosterneuburg i Österrike. Görs på flera olika druvor som växer tillsammans och som också vinifieras tillsammans. Nr 2923, pris 96 kr i ordinarie sortiment.

### LINGONGLASERAD HÖGREV:

**Marius Reserva 2008.** Medelfylligt rödvin från Almansa i södra Spanien. Pris 79 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/79121](http://granqvistbev.se/79121)

**Carpané IGT Coruina Veronese 2008.** Rött appassimentovin från Valpolicellaregionen i norra Italien. Pris 169 kr. Beställ vinet enklast på [granqvistbev.se/70122](http://granqvistbev.se/70122)



Högplatån runt Almansa är ett kargt landskap och utöver några få träd och buskar är det inte mycket mer än vinrankor som växer här.



# EKOLOGISKA VINER TAR ÖVER I Almansa

*De spanska vinproducenterna i Castilla-La Mancha var förr i tiden kända för enkla viner i stora volymer. Men på senare år har stora ansträngningar genomförts för att lyfta kvaliteten och den som hela tiden gått i första ledet är Bodegas Piqueras i Almansa.*

**C**astilla-La Mancha är för många välbekant för romanfigurerna *Don Quijote* och *Sancho Panza* i 1600-talsromanen av *Miguel Cervantes*. Men minst lika känt är området för sin vinproduktion. Castilla-La Mancha är världens största sammanhängande vinodlingsområde och svarar för omkring hälften av Spaniens samlade vinproduktion.

Området ligger på en högplatå i inlandet omkring tio mil från Valencia och Alicante på östkusten och består av sju ursprungsbetecknade vinregioner, så kallade DO (Denominación de Origen). En av dem är Almansa som gjort sig känd för sina mjuka och fylliga röda viner.

I Almansa finns i dag tio vinproducenter som uppfyller kraven för DO, varav Bodegas Piqueras är störst. Av Almansas totala årsproduktion på

drygt 2,7 miljoner flaskor svarar Bodegas Piqueras för hela 2,2 miljoner.

– Förhoppningsvis har vi bidragit till att sätta Almansa på vinkartan, säger *Juan-Pablo Bonete*, som är vinmakare och som driver företaget tillsammans med sin bror *Anger*.

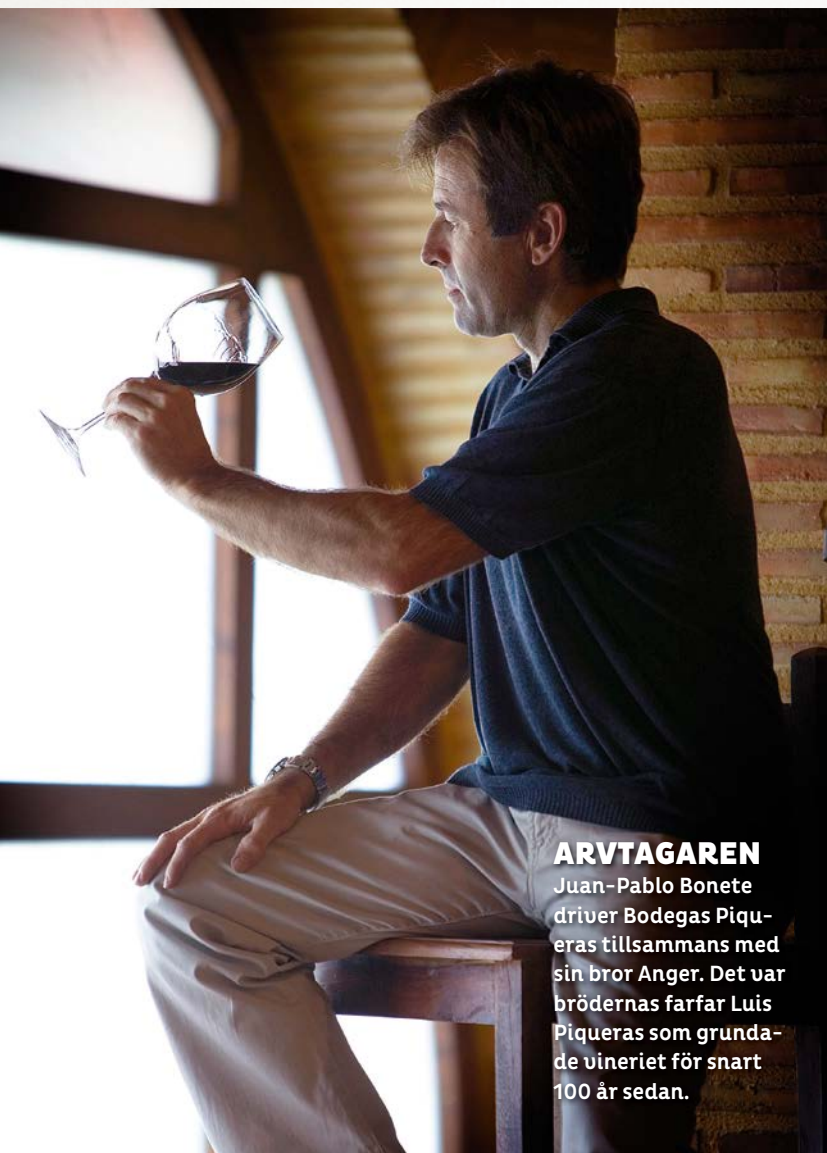
Bodegas Piqueras har gamla anor och startades i liten skala 1915 av brödernas farfar *Luis Piqueras*. På 1950-talet övertogs rörelsen av sonen *Mario Bonete*, som var den som på allvar växlade in på ”kvalitetsspåret”.

– Han var framsynt och insåg att enda vägen till framgång går via kvalitet, inte kvantitet. I maj 1961 buteljerede han det första kvalitetsvinet under vårt eget varumärke och på 1970-talet blev vi också först med ekfatslagring av vissa viner, berättar *Juan-Pablo Bonete* för Vinfo.

Satsningen på kvalitet visade sig vara ett lyckokast. År efter år har försäljningen ökat, inte minst på exportsidan, och för tio år sedan fick en helt ny vinifieringsanläggning tas i bruk för att klara efterfrågan.

**DEN MODERNA ANLÄGGNINGEN** omfattar 7 000 kvadratmeter och har konstruerats inte bara för att vara så effektiv som möjligt, utan även för att vara energisnål och skonsam mot miljön. Bland annat har taket försetts med solpaneler för att klara energiförsörjningen.

– Hela anläggningen drivs nu till hundra procent av sol-



### ARVTAGAREN

Juan-Pablo Bonete driver Bodegas Piqueras tillsammans med sin bror Anger. Det var brödernas farfar Luis Piqueras som grundade vineriet för snart 100 år sedan.



## ➔ 2 FINA VINER FRÅN BODEGAS PIQUERAS

**Marius Reserva 2009/2010** och **Syrah-Monastrell** i box är två röda, regiontypiska viner från Bodegas Piqueras som säljs på Systemet. Marius Reserva kostar 79 kr och boxen 169 kr. Beställ vinerna direkt på [granquistbev.se/71921](http://granquistbev.se/71921) respektive [granquistbev.se/71125](http://granquistbev.se/71125).

Almansa har ett typiskt inlandsklimat med långa heta somrar och kalla vintrar med extrema skillnader. Sommartid kan kvicksilvret stiga till 45 grader och vintertid sjunka till sju, åtta minusgrader. Nederbörsmängden är som regel inte mer än 300-400 millimeter per år.

Men även under sommaren är temperaturvariationerna stora. Efter en het sommardag är det inte ovanligt att temperaturen faller till 16-17 grader på natten.

- De stora variationerna är enbart till godo för druvorna. Värmen på dagarna gör att de mognar samtidigt som kylan på nätterna utvecklar syran, vilket gör vinerna eleganta och fräscha, säger Juan-Pablo Bonete.

**ALL ODLING SKER SEDAN FLERA ÅR** tillbaka enligt ekologiska principer. Målet är att produktionen senast 2015 ska certifieras mot EUs regler för ekologisk produktion och vinerna förses med EU Ecolabel.

Bodegas Piqueras har ett brett sortiment av både ekfatslagrade och icke ekfatslagrade viner med Marius Reserva som flaggskepp. Det mörkt tegelröda vinet består av Monastrell (60 procent), Tempranillo (20 procent) och Garnacha-Tintorerera (20 procent). Vinet är först jäst i stål-tank och därefter lagrat på fat av amerikansk ek i 12 månader innan det slutligen får vila på flaska i 10 månader.

- Marius Reserva har blivit en stor framgång och fick toppbetyg av vingurun Robert Parker. Numera svarar det för nästan 60 procent av vår totala försäljning och är till exempel det mest sålda spanska vinet i Kanada, som är vår enskilt största marknad, berättar Pieter Whaley.

Något oväntat har även viner i bag-in-box, som till exempel Piqueras Syrah-Monastrell, blivit en stor succé.

- Spanjorerna var tveksamma, men de nordiska marknaderna banade vägen. I dag är bag-in-box en global trend och även avlägsna marknader i både Asien och Nordamerika har upptäckt att förpackningen är både praktisk och miljövänlig, säger Pieter Whaley.

TEXT LEO OLSSON FOTO BODEGAS PIQUERAS

energi och producerar även ett överskott som levereras till det nationella elbolaget, säger Pieter Whaley, som ansvarar för bland annat marknadsföring och exportförsäljning.

En knapp mil från vineriet har Bodegas Piqueras sina vinodlingar. Den egna arealen uppgår till 110 hektar, men företaget samarbetar också med andra vinodlare i trakten och allt som allt är det omkring 650 hektar som står under Juan-Pablo Bonetes vakande öga. Under sommarhalvåret kör han runt bland vingårdarna för att övervaka produktionen och ge noggranna instruktioner om skötseln.

- Det brukar bli 500 mil. Men ingenting får lämnas åt slumpen - bra viner skapas redan i vingården, säger han.

**ALMANSA ÄR KÄNT FÖR SINA** färgstarka röda viner och även Bodegas Piqueras sortiment består till cirka 90 procent av röda viner. Dominerande druvor är de blå Monastrell och Garnacha-Tintorerera.

- Garnacha-Tintorerera, som också kallas Alicante Bouschet, är speciell eftersom inte bara skalet är färgat, utan även fruktköttet. Det ger ett elegant vin med fin färg, koncentrerad arom och bra struktur, säger Pieter Whaley.

Vingårdarna ligger på en höjd av cirka 750 meter över havet och har en kalkrik jord med ett skyddande lager av sten. I den magra jorden får vinrankorna kämpa för sin överlevnad.

- Men ju magrare jord, desto bättre vin. Nu ger varje vinstock inte mer än 1,5-2 kilo, men å andra sidan druvor med en fantastisk kvalitet, betonar Juan-Pablo Bonete.

Vår passion är att skapa bästa möjliga whisky. ””

Gordon Wright jobbar på Harvey's of Edinburgh som är ny ägare till Speyside Distillery. Nyligen besökte han Granquist Beverage House i Tidaholm för att få veta mer om det svenska intresset för kvalitetswhisky.

# Stora planer för Speyside Distillery

*Speyside Distillery har fått ny ägare. Det är Harvey's of Edinburgh Ltd som förvärvat destilleriet i högländerna samt buteljeringsanläggningen och whiskylagret i Glasgow. Och de nya ägarna har stora planer för det lilla whiskyföretaget.*

**T**illverkningen kommer att fortsätta som tidigare. Men förhoppningsvis ska vi nu få fler whiskyälskare runt om i världen att bekanta sig med den runda och mjuka whiskyn från Speyside, säger *Gordon Wright*, marknadschef på Harvey's of Edinburgh.

Harvey's of Edinburgh är ett privatägt företag med säte i Glasgow och en historia som sträcker sig tillbaka ända till 1700-talet. Numera drivs det av *John Harvey McDonough*, framgångsrik entreprenör som bland annat gjort sig känd för sin lansering av single malt-whiskyn Spey på exportmarknaden.

– Intresset för whisky, särskilt single malt, ökar i hela världen. Med köpet av Speyside Distillery har vi fått ännu större möjligheter att möta den ökade efterfrågan, säger *Gordon Wright*, som betonar vikten av att Speyside Distillery kan fortsätta drivas av ett oberoende företag med lokal förankring.

– Många destillerier har på senare år köpts upp av stora börsnoterade företag. Men det som skiljer oss från dem är att de stora företagen framförallt drivs av att skapa största möjliga vinst åt sina aktieägare, medan vår passion är att skapa bästa möjliga whisky.

I affären ingår både destilleriet i den lilla byn Drumguish, några mil söder om Inverness, samt buteljeringsanläggningen och whiskylagret

i Glasgow. Destilleriet är Skottlands näst minsta och har anor sedan slutet av 1800-talet. Redan 1910 upphörde verksamheten, men återuppstod 1990 i ett helt nytt destilleri som byggts upp av whiskybaronen *George Christie* efter förebild från det gamla. Sedan dess har destilleriet väckt stor uppmärksamhet världen över för sin hantverksmäsigt och småskaligt tillverkade single malt-whisky.

– En bra whisky bygger på bra råvaror. I Speyside kommer vattnet från floderna Tromie och Spey, som förenar sig alldeles intill destilleriet, och kornet från lokala mälterier, berättar *Gordon Wright*.

**EFTER DESTILLERINGEN I DE SMA** kopparpannorna transporteras whiskyn till lagret i Glasgow där den får vila på ekfat i flera år. Resultatet blir en varmt gyllenbrun whisky med en lätt rökgig doft och en rund, mjuk och behaglig smak med en lång och elegant avslutning – kort sagt en lätt-druken whisky som passar de flesta tillfällen.

– I flera länder, inte minst Sverige, har single malt-whiskyn från Speyside blivit en stor framgång. Vårt mål är nu att göra whiskyn till ett premiummärke på ännu fler marknader, förklarar *Gordon Wright*.

Men Harvey's of Edinburgh har inte bara för avsikt att vidga marknaden för den populära whiskyn, utan även att bredda sortimentet med fler produkter.

– Den svenska marknaden har alltid imponerat på mig för det stora intresse som finns för whisky och whiskyälskarna kan nu se fram emot flera nyheter framöver. Redan i vår har vi till exempel för avsikt att lansera Spey på den svenska marknaden i samarbete med *Granqvist Beverage House*, säger *Gordon Wright*.

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



## ➔ Whisky från lilla destilleriet

**Drumguish Single Highland Malt** produceras i Skottlands näst minsta destilleri i byn med samma namn. Destilleriet har anor sedan 1800-talet, men lades ned 1910 och återuppstod i nuvarande form 1990. Det tog 20 år från det att whiskybaronen *George Christie* hade bestämt sig för att bygga destilleriet tills att det stod klart!

Har du inte provat whisky tidigare och gärna vill göra det? Då rekommenderar vi Drumguish – en perfekt malt för nybörjare med rund och mjuk smak.

Den bjuder på lite rökig doft med inslag av fat och honung. Smaken är fruktig med liten rökighet och fin fatkaraktär. Passar fint att avnjuta som den är eller till kaffet.

Du hittar Drumguish Single Highland Malt i de flesta Systembutiker (Nr 278, pris 279 kronor). Saknas den i din butik, be att personalen beställer hem.

## Blandade druvor ger fint vin

I världens vingårdar växer de olika druvsorterna var för sig. Men inte i Wien i Österrike – här kan olika druvor växa tillsammans och även skördas samtidigt. De jäser också tillsammans, vilket ger ett vin med frisk syra och lite ovanlig, spännande smak.

Ett riktigt bra exempel på Gemischter Satz (blandad sats) är **Wiener Nussberg 2012** från anrika Stift Klosterneuburg. Det har en fin doft av exotiska frukter och välbalanserad smak med nötiga inslag. Vinet passar bra till ljust kött, fisk och pasta.

Det ingår i ordinarie sortiment (Nr 2923, pris 96 kr).



## Bli gäst på din fest!

...med catering från ICA Kvantum Skövde.

Det finns alltid någonting att fira! Så luta dig tillbaka och låt våra duktiga kallskänkor och kockar fixa festmaten.

Välj bland våra goda bufféer, uppläggningar, smörgåstårter med mera i vår breda cateringmeny. För dig som vill leva lite godare, helt enkelt! Läs mer på vår hemsida.



Boka din catering på:  
[ICA.se/kvantumskovde](http://ICA.se/kvantumskovde)  
eller ring på 0500-478833

Vi finns även på  
**Facebook**  
[www.facebook.com/kvantumskovde](http://www.facebook.com/kvantumskovde)

Alla dagar 7-22

Tel 0500-47 88 30 • [ICA.se/kvantumskovde](http://ICA.se/kvantumskovde)

**ICA**  
**KVANTUM**  
Skövde



# Fruktiga franska likörer

*I nästan 180 år har Combier producerat fruktlikör och absint i den idylliska Loiredalen i hjärtat av Frankrike. Dryckerna framställs fortfarande på traditionellt vis efter recept av grundaren Jean-Baptiste Combier och som gått i arv genom generationer.*

**L**oiredalen betraktas av många som en av de vackraste delarna av Frankrike med sina prunkande trädgårdar, sagolika slott och prydliga vingårdar. De friska och fräscha Loirevinerna är världsberömda, men så även den likör som framställs av de frukter och bär som odlas i den bördiga dalgången. - Under 1800-talet och början av 1900-talet fanns minst ett dussintal destillerier i trakten, medan det i dag bara finns tre kvar, konstaterar *Franck Choisine*. Han är direktör och ägare till Combier, som är äldst av destillerierna.

Combier har sitt säte i Saumur. Det är en gammal stad - drygt 30 mil sydväst om Paris - som fått en plats på UNESCOs världsarvslista tack vare sina välbevarade medeltida byggnader och gamla slott, bland annat Château de Saumur som uppfördes i slutet av 1300-talet.

Det var här som konditorn *Jean-Baptiste Combier* började experimentera med en annorlunda fruktlikör hemma i köket. Resultatet blev Combier Triple Sec som lanserades 1834 och som även kom att bli startpunkten för Distillerie Combier.

I nästan 100 år drevs företaget vidare av familjen Combier innan det på 1930-talet övertogs av företagsledningen och på 1970-talet kom i champagnehuset Bollingers händer. I slutet av år 2000 köptes det så loss av dåvarande



## **KLASSIKERN: TRIPLE SEC**

Combiers ägare Franck Choisine med klassikern Triple Sec (Nr 86141, pris 299 kr, 700 ml, Nr 70175, pris 222 kr, 500 ml). Övrig likör och absint från Combier hittar du i sortimentsfoldern under rubriken "Likör, punsch, grappa och absint". Beställ Triple Sec enklast på webben: [granquistbev.se/86141](http://granquistbev.se/86141) [granquistbev.se/70175](http://granquistbev.se/70175)

marknadsdirektören Franck Choisine, som nu äger och driver företaget.

- Combier har visserligen alltid varit framgångsrikt, men var något av "främmande fågel" inom Bollinger, förklarar han.

Under Franck Choines ledning har Combier genomgått stora förändringar. Personalstyrkan har växt från en handfull till ett tjugotal anställda och sortimentet utökats med betydligt fler sorter. Ändå är Combier Triple Sec fortfarande storsäljaren nummer ett.

**DEN POPULÄRA FRUKTLIKÖREN FRAMSTÄLLS** än i dag enligt det originalrecept som togs fram av Jean-Baptiste Combier med bittersöta apelsiner från Haiti och söta apelsiner från Valencia som huvudingredienser.

- Apelsinerna skalas för hand och även det vita skiktet avlägsnas försiktigt. Skalen får sedan laka ur i alkohol under 24 timmar innan destilleringen påbörjas, berättar han.

Spritn destilleras tre gånger - därav namnet Triple Sec - i kopparpannor som konstruerats av den världsberömda arkitekten *Gustave Eiffel* innan den rena och klara drycken kan tappas på flaska.



# Alla frågar efter ettan

– Edition No 1 Riesling Kabinett är ett av de viner som "alla" frågar efter när vi medverkar på mässor runt om i landet, säger *Lennart Granqvist* på Granqvist Beverage House. Det halvtorra vita vinet från Moseldalen har blivit ett av våra mest populära viner!

Dryckesprofilen *Carl-Jan Granqvist* gillar också Edition No 1. I höstas berättade han i P4 Extra i Sveriges Radio att det är hans favoritvin till kräftor. Han tyckte också att det går bra även till lite kryddstarkare maträtter.

**Edition No1 Riesling Kabinett 2012** finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



## ➔ BERÖM FÖR WINZER KREMS

Winzer Kreams i Österrike kammade nyligen hem inte mindre än fem guldmedaljer i Mundus Vini, Tysklands mest ansedda vinprovning. En av deras Grüner Veltliner-viner har också hamnat på listan över bästa köp 2013 i den amerikanska vintidskriften Wine Enthusiast.

Du hittar ett flertal viner från Winzer Kreams i Systembolagets beställningssortimentet, exempelvis **Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2010** (Nr 84748, pris 129 kronor). Beställ vinet enklast genom att gå in på [granqvistbeu.se/84748](http://granqvistbeu.se/84748)

– Redan efter den första destilleringen är spriten jämförbar med den finaste vodka. Men för att fördjupa smaken ytterligare väljer vi att göra trippeldestillering, förklarar *Franck Choisne*.

Combier har i dag ett tiotal olika fruktlikörer i sitt sortiment, bland annat den populära Royal Combier med anor sedan 1920. Den apelsinfärgade likören består av en blandning av Triple Sec, konjak från konjakshuset Delamain samt Combier Elixir, som är smaksatt av olika örter och kryddor.

Men även den absint som har sitt ursprung på destilleriet har tagit hem åtskilliga utmärkelser genom åren. Det gäller inte minst Jade Nouvelles-Orléans, som utvecklats i samarbete med den amerikanske absintexperten *Ted Breaux* och som betraktas som något av en Rolls-Royce bland absinter.

– 75 procent av vår försäljning kommer i dag från exportmarknaden. Combier har blivit ett begrepp bland bartenders över hela världen, säger *Franck Choisne*.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **JÉRÔME PARRASANT**

## OLE LYNGGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN  
I VÅRA BUTIKER

**GÅVAN**  
GULD SILVER JUVELER

[www.gavanjonkoping.se](http://www.gavanjonkoping.se)  
Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.  
GULDSMEDSAFFÄR

[www.jonssonguld.se](http://www.jonssonguld.se)  
Marumsgatan 4, Skara

2,25 LITER  
**139:-**  
Nr 74388



# Le Preare billigaste appassimento i box

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

Vinet produceras av ett kooperativ nära Gardasjön i norra Italien och framställs av fyra druvsorter – 60 procent Corvina, 20 procent Corvnone och 10 procent vardera av Rondinella och Merlot. En femtedel av druvorna har förädlats enligt den

så kallade appassimento-metoden, det vill säga torkats under några månader och på så sätt fått högre sockerhalt och mer intensiv smak.

Resultatet är ett vin med stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär. Smaken är kryddig med toner av fat och örter. Det passar fint till pasta, risotto, nötkött, fläskkött, lättare viltkött samt lagrade hårdostar.

Priset är 139 kr. Beställer enklast gör du på [granqvistbev.se/74388](http://granqvistbev.se/74388)

## ➔ NYA PRIMÖRER ÄR PÅ VÄG

Den 1 februari är det dags igen för en leverans med exklusiva Bordeauxviner som kommer att säljas i Systembolagets vinkällarbutiker i Stockholm, Göteborg och Malmö. Bland rariteterna av årgång 2011 finns till exempel, **Chateau Chasse Spleen** (1 200 flaskor), **Chateau Haut Bages Liberal** (600 flaskor) och **Domaine de Chevalier** (360 flaskor). Kontakta oss på Granquist för information, artikelnummer och priser för samtliga 13 viner.

## TYSKAR MED OLIKA STILAR

Här är två exempel på den stora bredd de tyska vinerna har: Halvtorra **Sunny Days** och torra **Brennfleck Silvaner**.

Sunny Days har fruktig och medelstor doft med inslag av ananas och mandel. Fruktig smak med inslag av citrus, honung och äpplen. Passar perfekt som bordsvin till de flesta lättare rätter samt som sällskapsvin. Vinet, som produceras av St. Michael Weinkellerei i Tyskland, görs av druvorna Müller-Thurgau och Silvaner (40 procent vardera) samt Kerner (20 procent). Nr 70147, pris

49 kronor i beställningssortimentet. Beställ det enklast genom att gå in på [granqvistbev.se/70147](http://granqvistbev.se/70147)

Brennfleck Silvaner Kabinett Trocken 2012 är ett alla tiders matvin som passar till exempelvis fisk, skaldjur, fläskkött och fågel. Det kommer från Franken och bjuder på fina toner av honung, mandarin och persika. Nr 5376, pris 99 kronor i ordinarie sortiment. Saknas vinet i din Systembutik, fråga efter det!



## ➔ Träffa oss på dessa mässor!

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

- ➔ **Linköpings Whiskyexpo** 31 januari-1 februari ([whiskyexpo.se](http://whiskyexpo.se))
- ➔ **Vin & Deli Karlstad** 14-15 februari ([vinodeli.se](http://vinodeli.se))
- ➔ **Whiskymässa på Cinderella** 6-8 mars ([vikingline.se](http://vikingline.se))
- ➔ **Chateau Grand Cru Örebro** 14-15 mars ([conventum.se/cgc](http://conventum.se/cgc))
- ➔ **Wapnö Öl- och Whiskymässa** 4-5 april ([wapno.se](http://wapno.se))
- ➔ **Öl- och Whiskymässa Gbg** 10-12 april ([svenskamassan.se](http://svenskamassan.se))
- ➔ **Öl och Whiskymässa Falkenberg** 22-23 augusti ([olowhisky.se](http://olowhisky.se))

### Vin, kök & bar!



**Kit 'cave' vinmöbel i massiv ek**



**Vinställ Modul, byggbart 60x90 cm**



**Bygg ett vinrum!**  
Många modeller av vinklimatanläggningar



**Svart eller krom Vägg eller "tak"**



**IP Parete - byggbar vinvägg**



**Glashängare 25, 30 eller 40 cm**



**Låsbar vinbox för ca 100 flaskor**

**PROWINE NORDIC** Butik: [www.prowine.se](http://www.prowine.se)

Backa Bergögata 18, 422 46 Hisings Backa  
tel: 031-55 50 20 fax: 031-55 82 90 [info@prowine.se](mailto:info@prowine.se)



# Gör som Görän: Starta VinContor!

Kom på informationsmöte den 31 januari

Får vi lov att presentera *Görän Stenberg* – VinContorets nye man i Växjö!

Han nappade på vår uppmaning att starta eget VinContor i somras. Kanske kan det vara något också för dig? Kom då till vårt informationsmöte i Tidaholm **fredagen den 31 januari klockan 17.00**. Anmäl dig på [sverige@vincontoret.se](mailto:sverige@vincontoret.se) eller telefon 0200-120 320. Efter mötet har du möjlighet att äta i vår restaurang.

Vi söker bland annat 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!

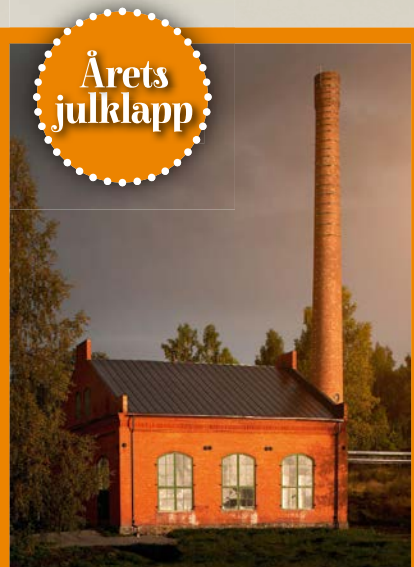
Vår styrka är det gemensamma konceptet. Ett VinContor kan skilja sig åt på många sätt från ett annat, men det påverkar inte vårt gemensamma koncept. Tänk på att en av de stora fördelarna med att vara franchisetagare är den direkta kopplingen mellan personlig prestation och ekonomiskt resultat.

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



## GÖRÄN TAR ÖVER I VÄXJÖ

– Jag har varit dryckesintresserad i stort sett hela mitt vuxna liv men tog inte tag i intresset förrän jag var 40, säger Görän Stenberg. Då gick jag med i Munsänkarna, gick alla deras kurser, och var utbildningsansvarig i 5 år. 2011 började jag en sommelierutbildning i Göteborg och examinerades hösten 2012. I år kom jag på bronsplats i sommelier-SM.



## PROVNING MED BOX WHISKY

*Hasse Nilsson från det uppmärksammade destilleriet i Ådalen besöker VinContoret i Tidaholm lördagen den 25 januari.*

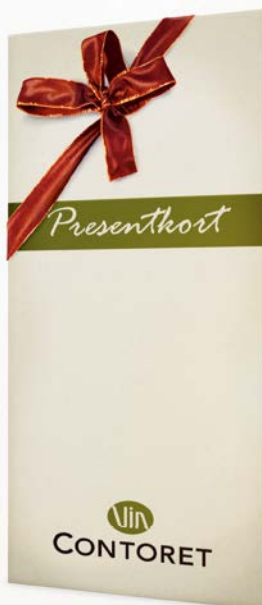
Hasse Nilsson är marknadschef på Box Whisky, ett av världens mest spännande destilleriprojekt. Verksamheten startades 2007 och första whisky lanseras i sommar. Hasse är förutom rutinerad provledare en av våra mest publicerade dryckeskribenter som jobbat med många av de största dryckesmagasinen.

De första lanseringarna är ännu en bit bort men Box Whisky har ändå utsetts till "The world's most exciting new distillery" och den internationella whiskyexpertisen är hänförd.

Hasse bjuder oss på en underhållande resa genom den svenska whiskylandets historia. Vi får lära oss om whiskylandet Sverige och om våra unika förutsättningar att tillverka whisky i världsklass. Vi provar fem sorters spännande whisky från Sverige och andra länder. Därefter avnjuter vi kvällens buffé samt ett glas gott vin eller en kall öl därtill. **Pris 695 kr/person**. Boka på telefon 0502-25 00 00. Tid: klockan 18.00.



## ➔ Presentkort blir uppskattad julgåva



Ge bort ett presentkort på något av VinContorens lander runt som julklapp. Läs mer om utbudet som finns på respektive orts hemsida. Ring oss och beställ så skickar vi ut kortet med posten hem till dig. Alla våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23.

## ÖREBRO: EKOVIN HOS PAULÚNS & MYCKET MER

VinContoret i Örebro fortsätter det lyckade samarbetet med handlarna i Örebro saluhall. Bland annat blir det en provning av ekologiska viner som serveras till några goda rätter från Fredrik Paulúns Deli.

**Lördag 25 januari kl. 16.30.**

Grillad bläckfisk är en rätt som Suad på restaurang Balkan serverar när vi provar mat och goda drycker från hans hemtrakter.

**Lördag 8 februari kl. 16.30.**

För detaljerat program och mer information, se [vincontoret.se/orebro](http://vincontoret.se/orebro).

## PÅ GÅNG VINTER & VÅR

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

### Ölprovning - i malten och humlens förlovade land!

Fredag 24 januari kl 18.30

Aldrig har intresset för öl varit så stort! Den här kvällen anordnar vi åter vår populära ölprovning. Tillsammans går vi igenom sex olika sorters öl och får en inblick i konsten att brygga öl runt om i världen. En kväll som blir mer skummande än skum! Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 225 kr/person**. Givetvis har du också möjlighet att äta en bit mat.

### Provning med Box Whisky

Lördag 25 januari kl 18.00

Läs om detta evenemang på sidan 19!

### En smakrik kväll: Vackra Thailand möter kung Riesling

Lördag 8 februari kl 18.00

Följ med på en matresa till Thailand. Njut av thailändsk mat när den är som bäst, av högsta kvalitet! I köket står vår duktiga kock Pratuntip Johansen, känd för sina fantastiska matkonstverk. Pratuntip föddes i nordöstra Thailand, men flyttade till Sverige för 13 år sedan. För Pratuntip är det viktigt att maten hon serverar inte bara smakar bra, den ska också se bra ut. Hennes bufféer är därför inte bara en njutning för mage och gom utan också en fröjd för ögat. Innan vi tar för oss av buffén provar vi fyra Rieslingviner. Provning samt buffé inklusive ett glas vin eller en öl. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 795 kr/person**.

### Candlelight dinner:

#### En kväll i kärlekens tecken...

Lördag 15 februari kl 18.00

Vi firar Alla hjärtans dag! Bjud din älskade på en romantisk kväll! Vi provar goda Amaroneviner och njuter av en härlig trerätters middag i stearinljusens sken. Till varje maträtt ingår ett glas gott, passande vin. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 1 295 kr/person** inklusive provning.



**NYHET**

## VINCONTORETS CRÊPERIE

Tag med dina nära och kära på torsdagscrêperie i vår källare. Vi serverar matiga galetter för **99 kronor** och ljuvligt söta crêpes för **65 kronor**.

Galetter och crêpes är rätter som kommer från Bretagne i Frankrike. Där har de mycket gamla anor och har serverats i flera hundra år. Galetterna är den matiga varianten (fransmännens motsvarighet till pizza) som är gjorda på bouvetemjöl och är därmed även glutenfria. Man gräddar på speciella galettejärn och lägger sedan på fyllningen. Crêpes är den sötare varianten och innehåller vetemjöl istället.

Vi erbjuder ett antal kombinationer av varje sort. Dessutom finns flera spännan-

de tillbehör att köpa till. Under våra Crêperiekvällar har du och dina vänner chansen att prova drycker på egen hand. Vi har tagit fram två olika provningspaket - ett med vin och ett med whisky. De kostar **99 kr** respektive **149 kr/person**.

Drop in gäller, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats. Tiden är alltid 18.00-22.00.

Här är torsdagarna vi har öppet:

**23, 30 januari**  
**6, 13, 20, 27 februari**  
**6, 13, 20, 27 mars**  
**3, 10, 17, 24 april**  
**8, 15, 22 maj**

### ...och förkväll på VinContoret

Lördag 15 februari kl 16.00

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 välkommen från kl 16.00.

### Sopore lungo - långa, härliga smaker från Italien

Lördag 22 februari kl 18.00

Vi besöker solens land - det vill säga Italien - och bekantar oss med dess goda viner. Häng med på denna resa genom landets vindstrikt och njut efter resan av en härlig buffé med ett glas vin eller öl till maten. Provning av fyra goda viner samt en god buffé inklusive ett glas gott vin eller en öl. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 895 kr/person**.

### Vinprovning - tema Medelhavet!

Fredag 28 februari kl 18.30

Välkommen på en vinresa runt Medelhavet. En sittande provning av fyra medelhavsviner tillsammans med vår duktiga provningsledare. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 275 kr/person**. Om du önskar något att äta i samband med provningen, är du varmt välkommen till Fredagskväll på VinContoret!

### Whiskyprovning + Whiskyprovarkväll

Lördag 8 mars kl 16.00 + kl 18.00

Vi öppnar vår whiskybar för en provningsomgång där du strövar runt och provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky direkt från vårt 23-åriga Speysidefat. Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprovning med en provningsledare/föreläsare och erbjuder därför en sådan innan provningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskyns värld och lär dig grunderna om whiskyn och provningens konst. Den sittande provningen av fem olika whisky sorter samt kvällens buffé kl 18.30 kostar **425 kr/person**. Whiskyprovarkvällen kostar även den **425 kr/person**. I priset ingår tio whiskykuponger som du använder till att prova de whisky sorter du själv önskar samt en matkupong till kvällens buffé. Buffén står framdukad kl 18.30-22.00 (dryck till maten köper du separat) med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. OBS! Begränsat antal deltagare - boka redan i dag på telefon 0502-25 00 00. Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **695 kr/person** inklusive buffé.

## Torsdags- lunch på VinContoret

Njut av en god lunch i lugn miljö! **Klockan 11.30–14.00** på torsdagar i vinter och vår serverar vi en tallrik klassisk hemlagad mat, salladsbuffé, dryck, kaffe och hembakad kaka för **100 kr**. Se matsedel på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)

Följande torsdagar serverar vi lunch:

**16, 23, 30 januari**  
**6, 13, 20, 27 februari**  
**6, 13, 20, 27 mars**  
**3, 10, 17, 24 april**  
**8, 15, 22 maj**

## A avsluta veckan med **FREDAGSKVÄLL** **PÅ VINCONTORET**

Ett gott och trevlig sätt att avsluta arbetsveckan och starta helgen på. Slå dig ned vid ett bord i vår källare och njut av god mat och dryck. Varje vecka i vinter och vår har vi ett nytt fredagserbjudande – mat inklusive ett glas vin eller en öl för **149 kr**. Du kan också välja rätter från Lilla Menyn. Där hittar du till exempel VinContorets populära lyxburgare.

Dessutom erbjuder vi dig och dina vänner chansen att prova drycker på egen hand. **Vi har tagit**

**fram två olika prouningspaket – ett med vin och ett med whisky.** Pris 99 kr respektive 149 kr/person.

➔ **Den 7 februari blir det vintergrill! Pris 250 kr.**

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

Du är välkommen från kl 17.30 följande fredagar:

**24, 31 januari**  
**7 februari (vintergrill)**  
**14, 21, 28 februari**  
**7, 14, 21, 28 mars**  
**4, 11, 25 april**  
**2, 9, 16, 23 maj**

## Vin- och tapasafton: **Bli en Ferdinand för en kväll!**

Lördag 15 mars från kl 18.00

Spanien är känt för sin rika matkultur. Vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner och tapas ses i dag som en stor nationalrätt. Vi provar fyra spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Prouning av fyra viner samt buffé inklusive ett glas vin eller en öl. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 895 kr/person.**

## Hej och hå och en flaska med rom!

Fredag 21 mars kl 18.30

Välkommen till en sittande prouning av fyra romsorter tillsammans med vår prouningssledare. Inneset för lagrad rom växer lavinartat i Sverige och runt omkring i världen. Du får smaka på lagrad rom från olika länder runt om Karibiska havet. Ljuvliga dofter och smaker sprider sig i lokalen. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 295 kr/person.** Om du önskar något att äta i samband med prouningen, är du varmt välkommen till Fredagskväll på -VinContoret (se ovan)!

## Vinjeopardy – tema Gamla världen

Lördag 22 mars kl 18.00

En lättsam lek med spännande inslag. Bli mässtare och vinn ett presentkort hos oss! Visst är det kul att släppa loss och leka lite grann? Kom och låt dig underhållas. Vin och kunskap i en kul kombination. Men tro nu inte att det enbart rör sig om vinkunskap! Nej, allmän klurighet är det som gäller. Och till detta provar vi fyra viner. När mästaren har korats förflyttar vi oss till vår matsal, där kvällens buffé står uppdukad. Jeopardy med prouning samt buffé inklusive ett glas vin eller en öl **695 kr/person.** Boka på telefon 0502-25 00 00.

## Gourmetkväll – Appassimento...

Lördag 29 mars kl 18.00

Välkommen till en afton i de röda vinernas ljuvliga värld. Som vanligt är "slumpen" en fantastisk produktutvecklare. Ett antal druvor glöms bort, torkar utan att ruttna och för att ta vara på hela skörden pressas de och vinifieras. Vips har vi fått ett vin med lite sötma, kraftigt och rakryggt. Du får prova fyra viner från Veneto och Piemonte som har denna framtoning. Amarone är Amore! Efter prouningen blir det en trerätters middag med utgångspunkt i det italienska köket. Till varje rätt serveras det ett glas noga utvalt vin – också från det ljuvliga Italien. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 1295 kr/person.**

## ...och förkväll på VinContoret

Lördag 29 mars kl 16.00

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.

## Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 12 april kl 18.00

Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 425 kronor. I priset ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du önskar, en matkupong till kvällens lättare buffé samt en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad klockan 18.30–22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Prouningsstationerna är öppna kl 18.00–23.00. Självklart kan du köpa 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/person.** ➔



## VINCONTORETS **LÖRDAGSBRUNCH**

En lördag varje månad serverar vi brunch på VinContoret. Välkommen att lyxa till helgen med en bra start på lördagen. Njut av vår goda VinContoret-brunch och lev livet lite gladare! På vår hemsida kan du läsa mer om vad som finns på brunchen.

**Pris 179 kr/person.** Boka bord på telefon 0502-25 00 00. Drop in fram till klockan 14.00 i mån av plats.

Här är datum och tider:

**1 februari** kl 11.00–15.00  
**1 mars** kl 11.00–15.00  
**5 april** kl 11.00–15.00  
**3 maj** kl 11.00–15.00

## ...OCH LYXLÖRDAG

Inled dagen med brunch och avsluta med middag i vår restaurang. Vi ger dig 15 procents rabatt på matkostnaden på kvällen. **Tre smakfulla rätter!** Eller kanske två? Och ett vinpaket? Förrätt, huvudrätt och dessert. Alternativt bara förrätt och huvudrätt eller huvudrätt och dessert. Till maten har vi satt samman två prisvässigt olika vinpaket, för att förhöja smakupplevelsen ytterligare. Önskar du inte vinpaketet väljer du själv drycker från vår dryckeslista. Åt en trerätters för **395 kr/person** eller en tvårätters för **325 kr/person.** Vinpaketet kostar **295 kr/person** respektive **195 kr/person.** Drop in, men boka gärna bord på tel 0502-25 00 00.

Här är datum och tider:

**1 februari** från kl 18.00  
**1 mars** från kl 18.00  
**5 april** från kl 18.00  
**3 maj** från kl 18.00

## Vinprovning med tema Australien och Nya Zeeland!

Fredag 25 april kl 18.30

Välkommen på en vinresa till andra sidan jorden! En sittande provning av fyra olika viner från Australien och Nya Zeeland, tillsammans med vår duktige provningsledare. Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 275 kr/person.** Om du önskar något att äta i samband med provningen, är du varmt välkommen till Fredagskväll på VinContoret!

## Gourmetkväll – Forza Italia! Barolo möter Amarone i giganternas kamp

Lördag 26 april kl 18.00

Här pratar vi högsta klass från Italien! Låt dig förföras av det stövelliknande landets fantastiska kök och dess inte mindre fantastiska drycker. Upplev gastronomiska höjdpunkter med fem fantastiska rätter från Italien, ett glas suveränt vin till varje rätt och detta under ledning av vår duktiga provningsledare! Men innan dess en provning av Piemontes och Venetos bästa pärlor! Boka på telefon 0502-25 00 00. **Pris 1495 kr/person.**

## ...och förkväll på VinContoret

Lördag 26 april kl 16.00

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.

## Ölprovning: I malten och humlens förlovade land!

Fredag 2 maj kl 18.30

Vi går igenom sex sorters öl och får en inblick i konsten att brygga runt om i världen. En kväll som blir mer skummande än skum! **Pris 225 kr/person.** Om du önskar något att äta i samband med provningen är du varmt välkommen till Fredagskväll på VinContoret.

## Gourmetkväll Nobel Grand Cru

Lördag 10 maj kl 18.00

Vi bjuder in dig till vår egen Nobelfest! Granquist har vid ett flertal tillfällen fått äran att leverera vin till Sveriges mest omtalade fest. Nu får du möjlighet att prova våra Nobelviner och därefter avnjuta en trerätters Nobelmeny inkl ett glas vin till varje tallrik. Maträtterna och vinerna är exakt de samma om serverats på "festernas fest". **Pris 1495 kr/person.**

## ...och förkväll på VinContoret

Lördag 10 maj kl 16.00

Starta 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.

## Medelhavet runt med vin och mat

Lördag 17 maj kl 17.00

Medelhavet har genom historien varit något av världens centrum, såväl under hela antiken som långt dessförinnan och långt

därefter. Vi startar kvällen med att prova goda viner på våra strandhugg vid vår resa runt Medelhavet och fortsätter den gemytliga resan med en god medelhausbuffé. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin/en öl samt kaffe. **Pris 895 kr per person.**

## Vinjeopardy – tema Nya Världen

Fredag 23 maj kl 18.30

Bli mästare och vinn ett presentkort hos oss! Kom och låt dig underhållas. Vin och kunskap i en kul kombination. Men tro nu inte att det enbart rör sig om vinkunskap! Nej, allmän klurighet är det som gäller. Och till detta provar vi fyra viner. Givetvis har du också möjlighet att äta en bit mat. **Pris 325 kr/person.**

## Pianoafton i vårens tid – Diné Vinicole med tre rätter

Lördag 24 maj kl 18.00

Låt dig förföras av ljuvlig pianomusik framförd av Janna Sernerup. Vi startar kvällen med ett glas mousserande och ett stycke av Chopin. Därefter sätter vi oss till bords för att avnjuta förrätten. Innan den serveras blir det en introduktion av två viner som båda är passande till maträtten. Det vin du föredrar, ja där fylls glaset på! Medan vi inväntar huvudrätten och medföljande vinprovning blir det mer musik. När middagen avnjutits följer så en musikstund då det kanske kan smaka med någon god digestif? **Pris 1295 kr/person.**

Läs mer om vad som händer i maj/juni på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)

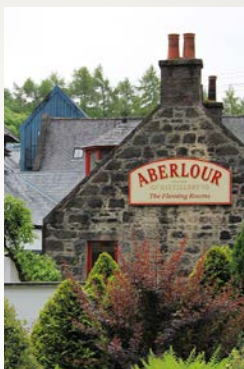
## ➔ Res med VinContoret till Skottland och Italien!

### SPEYSIDE 28 maj–1 juni

I hjärtat av det skotska höglandet ligger Speyside och dit går våra resvägar i vår. Den skotska naturen med hedar och böljande dalgångar bildar vacker inramning till denna unika resa. Vi bor på högklassigt hotell i Elgin. Härifrån gör vi våra utflykter med bekväm buss till intressanta destillerier som Glendronach, Glenfarclas, Strathisla, Glen Moray, the Glenlivet, Ben-Riach 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 [vincontoret.se](http://vincontoret.se).



### VENETO 1–5 oktober



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

Vi besöker bland annat vingården Scriani i Fumane i hjärtat av vindistriktet Valpolicella. Producenten Monte Tondo med fantastiska viner från distriktet Soave öppnar dörren för oss. Valentina Cubi och Garbole är små produ-

center med fantastiska Amaroneviner och annat från Valpolicellas dalgångar. Enoteca Valpolicella i Fumane serverar regionala delikatesser under en middag där.

Vi besöker också den anrika staden Verona som är fylld av sevärdheter, bland annat den antika Arenateatern, de vackra piazzorna med mera. 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 [vincontoret.se](http://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](http://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 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.

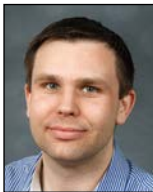


# Vin CONTORET

– 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**  
Produktbedömning

## 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  
Tel 033-180 98 13



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



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



**KARLSTAD**  
Charlotte Ilberg  
Tel 054-402 18 88



**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



**VÅXJÖ**  
Göran Stenberg  
Tel 0703-69 91 45



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



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



Mejla oss och beställ Vinfos nya, digitala vårnummer!

Nästa nummer av Vinfo är en digital utgåva som utkommer första veckan i mars. Mejla in din e-postadress till oss på [e-tidning@vinfo.se](mailto:e-tidning@vinfo.se) så skickar vi ett e-postmeddelande till dig när det digitala numret är ute.

Vinfo på papper utkommer precis som tidigare tre gånger under 2014 – i maj, september och december. Vi ses!

## KRYDDIG SICILIANARE

### Nero d'Avola Acanteo 2010

är ett kryddigt och mustigt rödvin från Sicilien som är utmärkt att dricka till kött-rätter, lagrade hårdostar, matiga sallader och pasta med kryddstarka såser.

Vinet, som görs på druvan Nero d'Avola, bjuder på en fruktig och elegant smak med inslag av plommon, körsbär och choklad. Det har en stor doft med toner av plommon, körsbär, choklad, svartpeppar och lite eucalyptus.

Beställ vinet enklast på [granquistbev.se/72544](http://granquistbev.se/72544).  
Priset är endast 99 kronor.



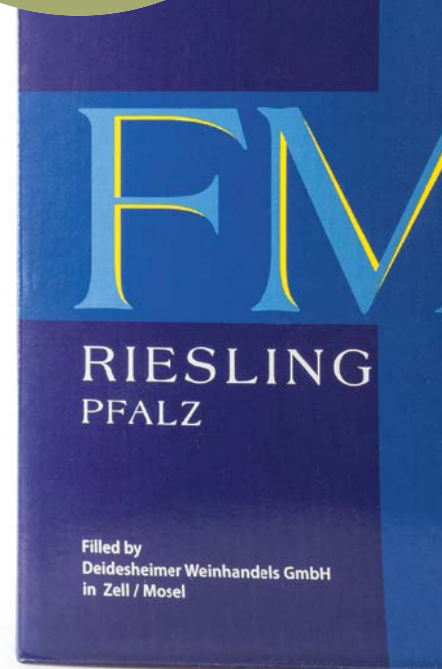
## BÄSTA BOXEN?

FM Riesling är lite av vinskribenternas favorit och har fått många fina lovord. Samlar man all positiv kritik kan det nog vara så att FM Riesling är den bästa vita trelitersboxen! Pris 229 kr i ordinarie sortiment (Nr 5844).



## BAYERSK BIERTRIO

Öl passar perfekt till julbordets rätter. Passa på att prova vår trio från Bayern – en fin lager, en klassisk pils och ett fruktigt veteöl. De kostar 24,90 kr/flaska och säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. För detaljerad info och beställning, gå in på [granquistbev.se](http://granquistbev.se) och sök på "Memminger".



➔ **Lennart Granquist:** Från 0 till 61 000 exemplar på 18 år.

### Ja tänk vad tiden går.

Inte lider! För det mesta är det – när kroppen väl insett signalerna från hjärnan att den måste ta sig från vågrätt till lodrätt – spännande att åter få ta sig en ny dag med allt vad den har att erbjuda. Att åter få gripa sig an en bukett frågor som ska besvaras eller nya produkter som ska provas och producenter som ska kontaktas. Att dessutom ha kontakt via mejl eller telefon med dig som läser Vinfo eller köper våra varor på Systembolaget är en ynnest om man som jag finner denna form av social kontakt trevlig och berikande.



Du som läser Vinfo vet att vi som företag nu hållit på i mer än 30 år. År som innehållit mycket arbete men för det mesta ett trevligt sådant. Att få arbeta med sin hobby är inte alla förunnat. Att vi dessutom med den utgåva som du nu håller i handen (eller läser på vår hemsida eller har laddat ned från nätet) kommit upp i 60 nummer är helt fantastiskt. Vem kunde tro det när jag 1995 började samla in adresser på de mässor och provningar som jag deltog i. Från 0 till cirka 61 000 glada gratisprenumeranter på 18 år!

Har man varit med ett tag vet man även

att det mesta som sägs vara nytt är repris av tidigare skeenden eller det gamla i en ny variant. Från tiden som lärare minns jag uttrycket "Pedagogikens vågor går med stormsteg fram och tillbaka". Samma gäller monopoliet. Vid vårt företags gryning, då vi sålde till V&S som köpte det Systembolaget önskade sälja, gällde att om en produkt blev populär och uppskattad så fick den fortsätta att säljas. Därefter har vi genomlevt en period med helt andra förutsättningar men så har det nu åter svängt. En återgång till ett nygammalt system som är kundanpassat. Tack för det ni som är ansvariga! *Läs på sidan 7 hur du kan påverka Systembolagets utbud.*

**LENNART GRANQVIST**

VD, Västergöthlands Handelshus AB