

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRYCKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 2 JUNI 2014

#62

# Vininfo

## BACK BAKOM BACKARNA

GODASTE  
VINERNA  
TILL FEST  
OCH GRILL

Mästardestillatör  
Fedor Back provar  
en av snapsarna i  
nya Svarta Backen  
från Granquist.

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



## Välkommen till VinContoret!

Spännande och lärorika prouningar och upplevelser.  
Våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 19–21!

# Välkommen till en av våra tusentals ostprovningar.

När du köper Falbygdens ost köper du också fem generationers ostkunskap. I vårt sortiment hittar du inte bara ett brett urval hårdost utan även spännande delikatessost – resultatet av alla ostprovningar vi gjort på våra resor bland världens främsta osttillverkare. Nu är det äntligen din tur att smaka.



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



Ladda hem vår  
iPhoneapp Ostbrickan

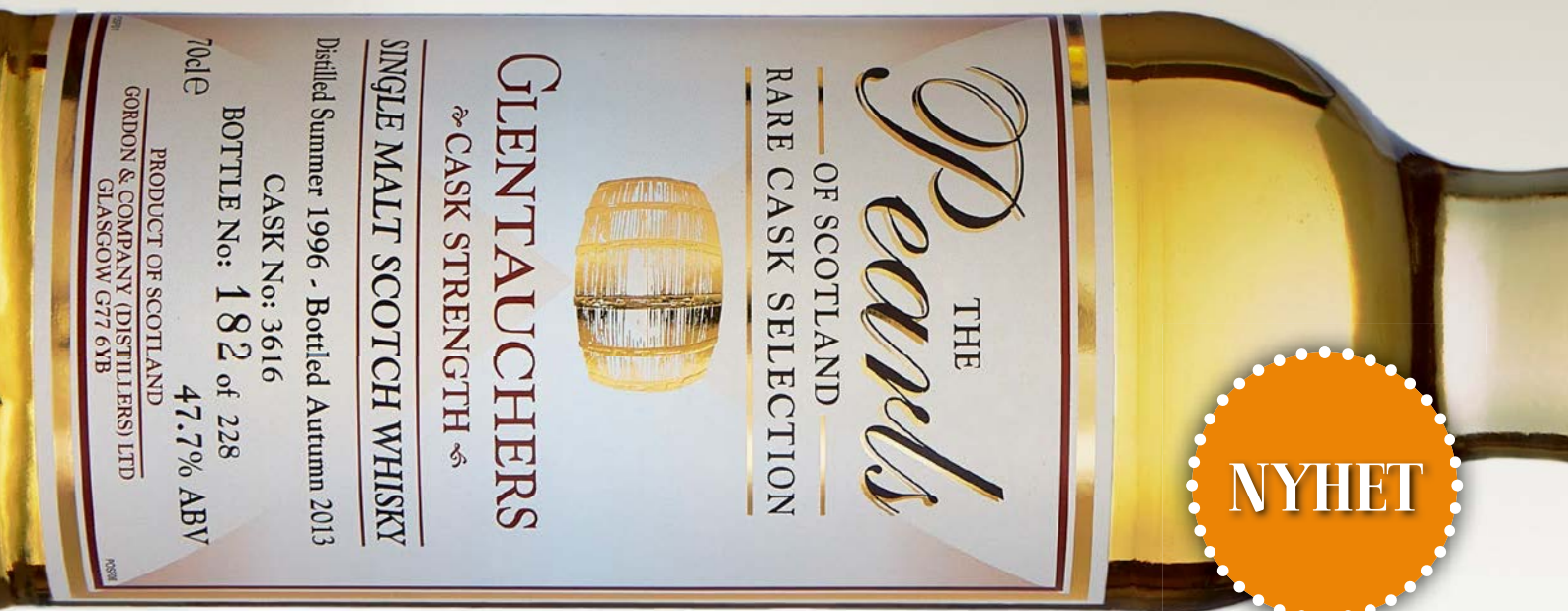


Gilla Falbygdens  
på Facebook

*Falbygdens*

SMAKRIK OST SEDAN 1878

Glentauchers 17 YO är en au de skotska pärlorna. Nr 85765, pris 1.065 kr.



# SKOTSKA PÄRLOR

Granqvist Beverage House presenterar Pearls of Scotland. Ett nytt, unikt sortiment maltwhisky från Gordon & Company i Glasgow. Företaget köper upp fat med exklusiv whisky från noga utvalda skotska destillerier.

**G**ordon & Company är ett familjeföretag som ägs och drivs av Jim Gordon tillsammans med sonen Jonathan. Jim Gordon har över 30 års erfarenhet av whiskybranschen och har bland annat varit försäljningsdirektör och senare vd för Speyside Distillers från mitten av 1990-talet ända fram till slutet av 2012.

- Det är inte alltid lätt att komma över den mest exklusiva whiskyn. Men alla åren i whiskybranschen har gett massor av värdefulla kontakter, konstaterar han.

Gordon & Company arbetar som så kallad *independent bottler*, vars affärsidé är att köpa upp åtråvärda fat kvalitetswhisky för lagring, buteljering och försäljning. Företaget startade i fjol och har redan byggt upp ett lager av exklusiv single malt som successivt buteljerar och säljs under namnet Pearls of Scotland.

- Gemensamt för Pearls of Scotland är att det handlar om sällsynt whisky med speciell karaktär, säger Jim Gordon.

Eftersom tillgången är begränsad förändras också sortimentet. Gor-

don & Company har som regel endast ett eller två fat av varje sort och av varje fat blir det några hundra flaskor.

- Men sedan är det slut, förklarar Jim Gordon.

Whiskyn som buteljerar är single cask och cask strength, det vill säga whisky som kommer från ett specifikt fat och som fått behålla sin ursprungliga alkoholstyrka. Den tappas ofiltrerad och utan några som helst tillsatser. På etiketten finns information om datum för destillering och buteljering, nummer på fatet samt antalet buteljerade flaskor.

- Målet är att kunna erbjuda en exklusiv produkt som inte bara ger en unik smakupplevelse, utan även intressant bakgrundsinformation, säger Jim Gordon.

Pearls of Scotland hade premiär i slutet av förra året och intresset är stort. Pärlorna exporterar till nio länder, däribland Sverige och Granqvist Beverage House. Sortimentet består just nu av sju sorter - samtliga från noga utvalda destillerier och har fått mogna på fat mellan 15 och 25 år.

Utförlig information om samtliga sju nyheter finns på granqvistbev.se. Sök på "Pearls of Scotland". Du hittar dem även under rubriken Skotsk Whisky i sortimentsfoldern.

- Sverige är en intressant marknad för maltwhisky som vi förhoppningsvis ska kunna utveckla. Vi har ett lager med många intressanta sorter och har lagt fast en plan för buteljering för 2014 och 2015. Den växande skaran whiskyälskare kan se fram emot många spännande nyheter framöver, lovar Jim Gordon.

TEXT **LEO OLSSON**

**vinfo**

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 20. Utgivning i mars, maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, 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, 2014.

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

OMSLAGSBILD: ANDRÉAS SPANGENBERG



Far och son:  
Karl och  
Fedor  
Back.



Syster Petra  
Back jobbar på  
kontoret och  
i butiken.



Mästardestillatör Fedor Back  
håller ett öga på den bubblande  
mäskan i kopparpannan. När den  
nått 87 grader börjar den droppa  
ner i behållaren intill pannan.

*Granqvists snapsar i den röda backen säljs i nästan alla Systembutiker. I vår har den fått sällskap av en svart back med sex nya snapsar. Samtliga produceras hos familjeföretaget Back i södra Tyskland. Vinfo har hälsat på bland kopparpannor, backar och sparrisodlingar.*

# Hela familjen Back bakom **BACKARNA**

Vid 87 grader börjar den nydestillerade råspritens droppar ner i behållaren.

Röda backen finns i nästan alla Systembutiker



Mamma Jutta Back jobbar på kontoret och i butiken.



**D**en kopparfärgade destillationspannan blänker i solljuset som letar sig in genom ett litet fönster. I det runda tithålet syns det tydligt hur mäsken har börjat bubbla och närmar sig magiska 87 grader. Det är då den nydestillerade råspritens droppar över i behållaren. Destillatörmästaren *Fedor Back* håller noga koll på processen och nöjd går han till råvarurummet för att blanda örterna till nästa omgång.

Vi befinner oss i det vackra Pfalz i södra Tyskland, mest känt för sina fina viner. Men nu hälsar Vinfo på hos Brennerei Back i Dudenhofen, där det bokstavligen kokar. Efter succén med En Back Snaps "Röda backen" är det nu dags för den svarta backen och det är full fart i familjeföretaget från tidig morgon till sen kväll.

**DU SOM LÄSER DET HÄR KÄNNER** säkert till Winzerverein Deidesheim, som bland annat levererar FM Riesling till Sverige. Kooperativet samarbetar sedan länge med Brennerei Back och tillsammans har de fått stor uppmärksamhet för sina destillat. Det gäller inte minst AVEC (Nr 80792, pris 278 kr på Systembolaget), en brandy som framställs av Rieslingvin och fått ligga många år på små ekfat.

*Gerhard Brandner*, den tidigare direktören för kooperativet, rekommenderade Backs bränneri för *Lennart Granqvist*, grundare av Granqvist Beverage House, och ömsesidigt förtroende uppstod omedelbart.

Bränneriverksamheten i Dudenhofen startade redan 1927.

- Min far *Karl Back* arbetade egentligen som bryggarmästare men ville

prova något nytt. Bränneriets ägare hade blivit till åren och saknade arvingar så pappa köpte verksamheten 1977. Han fick vidareutbilda sig i destillationsteknik men efter ett tag flöt allting bra, berättar *Fedor Back*.

- För att få det hela att gå runt ville han ha fler ben att stå på och startade också försäljning av öl, vin och läsk, en verksamhet som vi fortfarande har kvar.

**IDÉERNA VAR MÅNGA OCH KARL BACK** provade sig fram med olika produkter. En vodka med fikonsmak gjorde stor succé på 1980-talet och den följdes snart av fler. Sonen *Fedor* började hjälpa till redan i tidig ålder och det var väl egentligen ingen tvekan om att han så småningom skulle ta över. Efter avslutad skolgång blev det handelsskola och därefter en mästarutbildning som destillatör. 2001 började han arbeta i firman och sedan 2007 är han ansvarig för driften.

2010 kom nästa stora succé, Saumagen Kräuterlikör. En halvbitter likör framställd av trettio olika örter som ska avnjutas efter landskapets nationalrätt med samma namn - en stor korv som görs av magsäck från gris istället för korvskinn. Magen fylls med fläskött, fett fläsk, potatis och kryddor. Specialiteten blev världskänd när dåvarande förbundskanslern *Helmut Kohl* förklarade den som sin älskingsrätt och bjöd *Margaret Thatcher*, *Michail Gorbatsjov* och *Ronald Reagan* på Pfälzer Saumagen. ➔



Snapsbackarna kräver mycket handarbete. Här klistrar Andrea Schwartz och Kerstin Knörich etiketter.



Fedor Back kontrollerar destillat som som fatlagras.

## Sverige är utan tvekan den stora exportmarknaden.

Nåväl, framgångarna för Back resulterade i att lokalerna blev för trånga och så är det fortfarande. Trots ständiga utbyggnader är varenda millimeter i den gamla byggnaden på Landauer Straße 54 väl använd.

- Vi kanske slutar med öl- och vinförsäljningen framöver och använder det utrymme som produktionsyta, säger Fedor Back.

Förutom ekfat i lagringskällarna används ståltankar i olika storlekar för att lagra destillaten innan buteljering. Vid Vinfos besök buteljerades småflaskor med Västkustsnaps ena dagen och andra dagen är det stora flaskor pårons snaps från Landau som fylls på.

- Vi kan ta så små beställningar som sextio flaskor med egen etikett, men då måste allt ske för hand, förklarar Fedor Back.

**HJÄRTAT I VERKSAMHETEN ÄR DEN** stiliga kopparpannan. Den ger 1000 liter ren sprit per omgång och som mest görs tre omgångar per dag. Den gamla pannan finns kvar men används inte. Att ta bort den är komplicerat eftersom rörledningarna dragits så att tullen ska kunna plombera och kontrollera. Varenda centiliter som destilleras ska beskattas och det sitter räkneverk som noterar allt.

En del råsprit köps in från andra destillerier när efterfrågan är stor. Det påverkar inte slutresultatet eftersom det är i kryddning och maceration som smakhemligheterna finns. Totalt produceras omkring 500 000 flaskor i varierande storlekar varje år.

Brennerei Back är verkligen ett genuint familjeföretag - precis om många andra tyska företag i olika branscher. Pappa Karl är trots sviktande hälsa engagerad i det dagliga arbetet och står gärna och tittar till destillationsapparaten när den kokar.

Mamma *Jutta* sitter på kontoret och håller i alla papper och pärmar samtidigt som hon hjälper kunderna som kommer till shopen. Syster *Petra* sitter också på kontoret, men är snabbt framme med en pirra för att leverera ölbackar till väntande kunder eller hugga i där det behövs.

Fedors fru *Andrea* tar emot kundbesöken och är ute och kör mest hela tiden. Parets två döttrar är i övre tonåren och har inte riktigt börjat i verksamheten ännu. Svågern *Robert Flux* arbetar i produktionen och hoppar in där det behövs. Sammanlagt är de åtta men ibland kan det vara upp till fjorton personer som arbetar när trycket är som störst.

**UPPFINNINGSRIKEDOMEN HAR FORTSATT** de senaste åren. En ny produkt som har slagit väl är Backs ekologiska Absint. Denna förtalade dryck var länge förbjuden i stora delar av Europa men är numera tillåten igen. 100 procent ekologisk sprit kryddas med malört, anis och fänkål samt ett antal andra örter. Efter att blandningen fått dra med spriten så destilleras det hela en gång till för att mildra bitterheten och koncentrera smakerna. Några månader på ekfat avslutar processen. Absinten går på export till både Kina, Peru och Holland.

Men det är utan tvekan Sverige som är den stora marknaden. Innan den röda snapsbacken kom till världen var Hirkum Pirkum den första snapsen. Den kom till efter ett recept av *Rolf-Krister Bergström* i Bodafors, vars mångåriga snapsintresse lett fram till ett antal goda kreationer.

Samarbetet med Granqvist Beverage House, de svenska traditionella recepten och det tyska hantverket har blivit en riktigt lyckad kombination. Men smaken är olika och de svenska snapsarna går inte hem så bra hos de tyska konsumenterna. Däremot så går det utmärkt att sälja sparrisnaps - med en sparrisstängel i flaskan! Pfalz är ett stort odlingsområde för klassisk vit sparris och den är en stor delikatess här.

I slutet av april var skörden i full gång och vi besökte också sparrisodlaren *Theo Beck* som levererar sparris till Backs snaps. Själva föredrar vi nog sparris på tallriken tillsammans med hollandaisås och en kall Riesling i glaset. Bättre kan det inte bli!

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

NYHET



# PREMIÄR FÖR SVARTA BACKEN

Nu har den populära röda snapsbacken fått sällskap av en svart back.

– Den röda har blivit en jättesuccé och finns listad i de flesta Systembutiker. Därför tyckte vi att tiden nu var mogen för att följa upp med ytterligare en back, säger *Johan Granqvist*, vd för Granqvist Beverage House.

En back snaps "Svarta backen", innehåller 12 miniflaskor med vardera 50 ml och sex olika sorter:

**Sunnanvind**, kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron, **Dylletuting** med bland annat dill, **Hjärtans fröjd**, med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans, **Gyllenkröken**, med bland annat kummin och citrusfrukter, **Bästergöken**, med bland annat kanel och ingefära, samt **Fjäril Vingad**, med bland annat fläderblommor.

– Det är genomgående friska och fräscha smaker som passar året runt, förklarar Johan Granqvist.

Svarta backen är i likhet med den röda utvecklad och producerad i samarbete med Edelbranntweinbrennerei Back i Pfalz i Tyskland. Grunden är en sädessprit som blandats med örter och bär för urlakning innan processen avslutas med försiktig filtrering och kylstabilisering.

– Tillsammans med familjen Back har vi lagt ned mycket arbete på att hitta den perfekta smakbalansen och hoppas att den svarta backen ska få ett lika gott mottagande som den röda, säger Johan Granqvist.

Nr 85808, pris 269 kronor. Enklast beställer du backen via nätet: [granqvistbev.se/85808](http://granqvistbev.se/85808)

## ➔ SNAPSAR FINNS OCKSÅ I STÖRRE FLASKOR

De sex snaps-sorterna i den röda backen finns också att köpa i flaskor à 500 ml på Systemet. **Västkustsnaps** (Nr 293, pris 229 kr) finns i ordinarie sortiment medan övriga fem ingår i beställningssortimentet: **Annebergs Kornbrännvin** (Nr 80138, pris 229 kr), **Smålandssnaps** (Nr 70121, pris 248 kr), **Västgötsnaps** (Nr 8004, pris 248 kr), **Fäbodsnaps** (Nr 70115, pris 271 kr) och **Hirkum Pirkum** (Nr 70037, pris 271 kr). Se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) för utförlig beskrivning av de olika snapsarna och för beställning.

## ➔ WHISKEY-LIKÖR NYHET SENARE I ÅR

Granqvist Beverage House presenterar ytterligare en nyhet framtagna i samarbete med Brennerei Back i höst. Den 3 november lanseras **Äpple & Kanel Whiskey** – en drink som kan serveras såväl kall som varm. Vinfo berättar mer om nyheten i nästa nummer.



# SOMRIG RIESLING- FAVORIT

*Det här Rieslingvinet är nummer ett till sommarätter. Servera det till purjolöksgravad lax, kycklingrulle med bacon, grön ärtsoppa eller grillsmörgås med ost och skinka.*

**R**iesling är Tysklands vanligaste gröna druva. Den dominerar helt i odlingarna utmed floderna Rhen och Mosel i sydvästra delen av landet. Edition No 1, som produceras av St Michael Weinkellerei i Bernkastel-Kues, görs av Rieslingdruvor från odlingar i Mosels mellersta delområde.

St Michael Weinkellerei ingår i Moselland, ett av Tysklands största kooperativ och en av världens största Rieslingproducenter. Kooperativets viner är kända för att vara eleganta och fruktiga – en vinstil som går hem i Sverige.

Edition No 1 får mycket riktigt också fina omdömen i media. Bland annat högsta betyg i Expressens bilaga Mitt Kök. Så här löd omdömet: "Var inte rädd för halvtorra viner till het eller söt mat. Hur konstigt det än låter blir vinet mindre sött ihop med maten. Torr druvig doft men i smaken halvtorr druvig smak med aprikostoner, lätt päronsötma och frisk syrlighet."

Så här tyckte *Jens Dolk* i TV4, som rekommenderade Edition No 1 till en kryddig rätt med anka: "Både sötma och hetta i rätten får mig att avstyra tankarna på rött vin. Lite sötma i vinet är viktigt för en bra kombination. Torr, druvig doft, halvtorr druvig smak med aprikostoner, lätt päronsötma och frisk syrlighet."

**Edition No 1 Riesling Kabinett 2012** finns både i hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



## ➔ RIESLING PASSAR UTMÄRKT ÄVEN TILL GRILLRÄTTER

Edition No 1 Riesling Kabinett är ett utomordentligt passande och prisvärt sommarvin. Det bjuder på en druvig och ungdomlig doft med inslag av päron, persika och honung. Smaken är mycket frisk och druvig med toner av päron, persika och mandarin.

Det smakar bäst kylt – cirka åtta grader – och går utmärkt att dricka som sällsksapsdryck, till fisk, skaldjur, sallader och asiatiska rätter. Ha gärna en vinkyl till hands eftersom vin snabbt blir varmt i glaset.

Våga prova Edition No 1 även till grillat! Friska Rieslinguiner lyfter fram smakerna fint på såväl grillat kött som grillade grönsaker.





# BOXDAGS!

Granqvist Beverage House har tre prisvärda vinboxar på Systemet – två röda och en vit. Två av dem kan du beställa direkt på nätet.

2,25 LITER

144:-

Nr 74388



## LE PREARE ROSSO VENETO

Medelfylligt rödvin från Valpolicella i Italien. Det framställs av fyra druvsorter – 60 procent Corvina, 20 procent Corvino och 10 procent vardera av Rondinella och Merlot. En femtedel av druvorna har förädlats enligt appassimentometoden, alltså 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. Det passar till pasta, risotto, fläskkött, nötkött, lättare vilt och lagrade hårdostar. Pris 144 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du enklast på [granqvistbev.se/74388](http://granqvistbev.se/74388).

3 LITER

229:-

Nr 5844



## FM RIESLING (DEIDESHEIM)

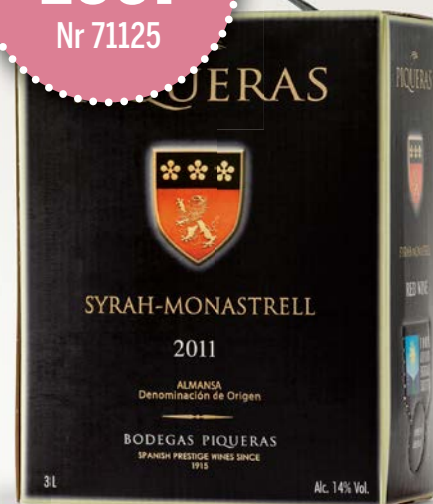
Halvtorra FM Riesling från kooperativet i Deidesheim Pfalz i Tyskland är ständigt uppskattat av vinkritikerna. Vinet får till exempel omdömet **Bästa köp** i Allt om Vin Nr 5/14.

FM Riesling bjuder på en blommig och fruktig doft med inslag av päron och vingummi, halvtorr, druvig smak med ton av päron, honung och citrus. Passar fint som sällskapsvin, till asiatiska rätter, fisk, skaldjur och bufféer. Pris 229 kr (3 l). Nr 5844. Om boxen inte finns i din Systembutik, be personalen beställa hem den via Systembolagets varudepåer, vilket normalt tar två arbetsdagar.

3 LITER

169:-

Nr 71125



## PIQUERAS SYRAH-MONASTRELL

Ett medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueras i Castilla-La Mancha i södra Spanien. Sedan flera år arbetar bodegan enligt ekologiska principer och räknar med att bli certifierad enligt EU Ecolabel under nästa år. Vinet har tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Passar utmärkt att dricka till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kalla bufféer samt lagrade hårdostar. Piqueras Syrah-Monastrell får betyget "Prisvärd" av Allt om Vin. Pris 169 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/71125](http://granqvistbev.se/71125).

*Lakrits fungerar mycket bra som smaksättare i både maträtter och desserter. Men det ska vara pulver som gjorts direkt på lakritsroten. Här är några goda exempel, hämtade från den danske lakritsmakaren Johan Bülow's nyutkomna bok "Lakrids i maten" (Politikens Förlag).*

# LAKRITS

SÄTTER  
SMAK PÅ  
MATEN



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

MATVETERISOTTO MED PULLED PORK OCH COLESLAW

## Matveterisotto med pulled pork och coleslaw

### 4 PORTIONER

#### RISOTTOBAS

300 g matvete eller korngryn  
1 l vatten  
kycklingbuljong

#### PULLED PORK

1 kg skinkstek  
1 dl druvkärnolja (eller rapsolja)  
½ msk honung  
2 msk paprika-pulver  
2 msk lakritspulver  
1 tsk salt

1 dl vispgrädd  
citronsaft  
salt

#### COLESLAW

¼ spetskål  
½ morot  
½ äpple  
¼ bunt körvel

#### DRESSING

½ dl vispgrädd  
2 msk citronsaft  
½ tsk socker  
1 msk finrivet citronskal  
¼ tsk rivet muskot  
salt och peppar

Koka matvetet eller korngrynen tills vattnet sugits upp av kornen. De ska vara kokta men ändå vara relativt hårda.

Blanda ingredienserna till pulled pork-marinaden, smörj in skinksteken noggrant och lägg den i en skål. Täck med plastfolie och låt stå i kylskåpet 10–12 timmar.

Lägg sedan köttet i en smord, ugnsfast form och ställ in den i kall ugn. Sätt temperaturen på 100 grader och låt det steka i 10–12 timmar. Köttet ska bli så mörkt att det faller i bitar när det är klart.

Skölj grönsakerna till Coleslawsalladen. Hacka spetskålen i strimlor. Skala moroten och skär den i tunna remsor med en vass kniv. Skär äpplet i tunna klyftor och riv körveln grovt.

Blanda ingredienserna till dressingen med en gaffel – använd ej mixer som gör att grädden tjocknar. Häll grönsakerna i en skål, häll över dressingen och vänd runt. Pynta med körvel.

Häll risotto och hälften av pulled pork i en kastrull med 2 dl kokande vatten och 1 dl vispgrädd. Koka till matvetet har sugit upp all vätska och köttet blivit varmt. Smaka av med citronsaft och salt.

Värm resten av köttet i en kastrull eller i panna på hög värme. Lägg risotton på passande tallrik, toppa med en handfull pulled pork och coleslaw.



## Hälleflundra med sparris

### FÖRRÄTT TILL 4 ELLER HUVUDRÄTT TILL 2 PERSONER

100 g smör  
50 g hasselnötter  
400 g hälleflundrafilé  
2 tsk lakritspulver  
olja till stekning  
salt

#### SPARRIS

1 knippe vit sparris (ca 500 g)  
1 dl kokande vatten  
salt och smör

Smält smöret i en kastrull, låt det bryna på svag värme tills det doftar nötaktigt. Rosta under tiden hasselnötterna i torr, het stekpanna i 5–6 minuter. Skaka om med jämna mellanrum. Låt svalna, plocka bort det tunna innerskalet på nötterna och hacka dem sedan grovt.

Dela fisken i fyra bitar och stek dem i olja i varm teflonpanna. Låt dem bli nästan färdiga på ena sidan innan du tar pannan från värmen, vänder fiskbitarna och låter dem steka färdigt på eftervärmen. Krydda med salt.

Skala sparrisen med potatisskalare. Skär bort den nedre, träiga biten på varje sparris. Ånga dem sedan i 1 dl kokande vatten, tillsätt salt och smör. Lägg upp sparrisarna på brynt smör, toppa med fisk, nötter och lakritspulver. Servera direkt.



### ➔ 4 VINFÖRSLAG

**Pulled pork: Barbera d'Alba DOC Elena 2010.** Rött medelfylligt från Piemonte i nordvästra Italien. Nr 71634, pris 225 kr (beställningssortimentet).

**Carpané IGT Corvina Veronese 2008.** Högklassig Appassimento från Valpolicella i nordöstra Italien. Nr 71022, pris 171 kr (beställningssortimentet).

**Hälleflundra med sparris: Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2012.** Ett halutorr vitt vin från det välkända kooperativet i Pfalz. Nr 5042, pris 99 kr (ordinarie sortiment).

**Villa Tabernus Cuvée White 2012.** Torrt vitt vin från Ronnie Hellströms "egen" vingård i Pfalz. Nr 75287, pris 91 kr (beställningssortimentet).



Mary och Stefano Cottini driver Scriani. Stefanos pappa Silvano hjälper till i uingården.



FOTO: HANS ALM OCH ANDRÉAS SPANGENBERG

NY  
ÅRGÅNG

# Kryddigt grillvin från VALPOLICELLA

*Valpolicella Classico Superiore Ripasso från Scriani har precis kommit i ny årgång. Vinet passar perfekt att dricka till sommarens grillrätter, lagrade hårdostar – och mörk choklad.*

**A**zienda Agricola Scriani, som drivs av makarna Mary och Stefano Cottini, har valt att producera viner med högsta kvalitet framför kvantitet. Den totala årsproduktionen är blygsamma 67 000 flaskor. – Men vi har möjlighet att öka till 100 000 flaskor, säger Stefano Cottini och tillägger att det kan vara svårt att hålla toppkvalitet om verksamheten utökas ytterligare. Han vill i det längsta kunna ha fullständig kontroll över produktionen.

Vineriet ligger i Fumane, en av de fem viktiga vinorterna i Valpolicella Classico-området mellan Gardasjön och Verona i nordöstra Italien. I odlingarna, som huvudsakligen är planterade i pergolasystem, växer regionens klassiska druvor – Corvina, Corvinone och Rondinella, men också Croatina, Molinara och Oseleta.

– Odling i pergolasystem är perfekt och vi varierar mellan enkel (vinrankor på en sida av pergolans stomme) och dubbel pergola (rankorna växer åt båda håll och bildar tak), förklarar Stefano Cottini. Druvorna trivs bäst i vindskyddade

lägen och i så lite direkt solljus som möjligt. Och så är det i en pergola.

Scriani producerar Valpolicella Classico, Classico Superiore, Amarone, Ripasso och Recioto, det vill säga områdets klassiska rödviner.

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso**, som sedan tidigare finns i Granqvists sortiment, har precis kommit som årgång 2009. Vinet passar utomordentligt bra att dricka till grillat och stekt kött, mellanlagrade hårdostar och även mörk choklad med kakaohalt runt 65 procent.

Ripasso framställs genom att Classico-vin jäser tillsammans med pressrester från druvor som använts till Amarone och Recioto. Resultatet är ett vin med mer markant doft och smak, djupare färg och större kropp. Lagring i stora ekfat i 18–20 månader och slutligen sex månader i flaska optimerar vinet ytterligare. Det har en intensivt rubinröd färg, stor doft med inslag av fat, russin, tobak och mörka bär. Smaken är utvecklat kryddig med toner av fat och örter.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2009 finns i Systembolagets beställningssortiment och kostar 141 kr (Nr 73779). Enklast beställer du på [granqvistbev.se/73779](http://granqvistbev.se/73779).



# HANTVERK PÅ HÖG NIVÅ

Det är inte ovanligt att destillerier och likörproducenter hänvisar till urgamla, traditionella recept. Men frågan är om någon kan slå Destillerie Combier i Loiredalen i Frankrike!

Deras klassiker Triple Sec görs enligt ett recept som skapades av konditorn Jean-Baptiste Combier i början på 1830-talet. Han experimenterade med likörer hemma i köket och resultatet blev så bra att han startade eget destilleri 1834.

Den första produkten var Triple Sec, en klar likör med skal från bittersöta apelsiner från Haiti och söta apelsiner från Valencia i Spanien som huvudingredienser.

Arbetet med apelsinerna är hantverk på hög nivå – än i dag. De skalas för hand och det vita skiktet under skalet avlägsnas i en speciell maskin som måste matas med en skalbit i taget! När skiktet är borta lakas skalerna ur i alkohol i ett dygn innan destilleringen påbörjas. Spriten destilleras inte mindre än tre gånger – därav namnet Triple Sec – i kopparrännor som funnits med sedan starten. Resultatet är en citruslikör med mycket fin doft och smak av citrus som passar perfekt att dricka som den är eller som drinkingrediens.

**Combier Triple Sec** finns i Systembolagets beställnings-sortiment (Nr 86141, pris 299 kr för 700 ml, Nr 70175, pris 224 kr för 500 ml). Enklast beställer du Triple Sec direkt på webben: [granqvistbev.se/86141](http://granqvistbev.se/86141) respektive [granqvistbev.se/70175](http://granqvistbev.se/70175)



## ➔ Portfint från Krohn

**Krohn Heritage Fine Tawny Port** är något av vinskribenternas favoritportvin. Kostar endast 99 kronor (375 ml). Läs mer och beställ vinet på [granqvistbev.se/8026](http://granqvistbev.se/8026)

## ➔ Läs digitala Vinfo

På [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se) hittar du Vinfos digitala vårutgåva. I det kan du bland annat kan läsa om hur modern teknik lyfter vinerna hos det välbekanta kooperativet i Deidesheim. Meddela oss din e-postadress så får du besked direkt till din e-postlåda när nästa digitala Vinfo kommer ut. Mejladressen är [pren@vinfo.se](mailto:pren@vinfo.se).



BY APPOINTMENT TO  
THE ROYAL DANISH COURT

# OLE LYNGGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN  
I VÅRA BUTIKER

**GÅVAN**  
GULD SILVER JUVELER

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



**ERIK JONSSONS EFTFR.**  
GULDSMEDSAFFÄR

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



# BUBBELTIPS

De flesta vinproducenter gör också mousserande viner. I Tyskland kallas de Sekt, i Italien säger man Spumante och i Spanien är det Cava. Här är tre tips på trevligt bubbel som inte är champagne – och som kostar mindre än du tror.

## ➔ PREMIERE SEKT

Nr 87077, 67 kr

Halvtorr mousserande med fin frukt och mineral i doft och smak. Ett bra alternativ till dyrare droppar. Produceras av Rüdeshheimer Weinkellerei i sydvästra Tyskland. Vineriet startades redan 1850 av lärarsonen *Johann Baptist Diedrich*. Han lärde sig det ädla hantverket som lärling på plats i Champagne i Frankrike. Premiere Sekt är en cuvée som görs på olika druvor från flera tyska distrikt. Passar fint som apéritif, till bufféretter och skaldjur. Nr 87077, pris 67 kr. Beställ direkt på [granqvistbev.se/87077](http://granqvistbev.se/87077)

## ➔ CASA MARTELLETTI ATMOSPHERE

Nr 77439, 91 kr

Torrt mousserande med aromatisk och fruktig doft och smak. Denna prisvärda spumante produceras av Casa Martelletti, som är en del av vinhuset Perlino i Asti i Piemonte i nordöstra Italien. Vinet består till lika delar av druvorna Chardonnay och Pinot Bianco. Det vinifieras enligt charmantmetoden och jäsning sker i tank. Innan buteljering bestäms söthetsgraden med sockerlösning eller druvmust. Utmärkt att dricka som apéritif och till skaldjur. Nr 77439, pris 91 kr. Beställ direkt på [granqvistbev.se/77439](http://granqvistbev.se/77439)

## ➔ PAPET DEL MAS

Nr 76235, 101 kr

Torrt mousserande med finstämd doft av exotiska frukter och mandel. Frisk och fruktig smak med små fina bubblor. Produceras av Celler Josep M. Ferrer/Pepwines i Katalonien i norra Spanien. Görs av druvorna Macabeu (40 %), Xarello (30 %) och Parellada (30 %). Papet del Mas är en Reserve och har lagrats minst 15 månader på jästfällning, vilket ger en cava med mycket smak och bra kvalitet. Passar bra att servera som sällskapsdryck och till skaldjur, sallader, ostar, frukt och nötter. Nr 76235, pris 101 kr. Beställ vinet direkt på [granqvistbev.se/76235](http://granqvistbev.se/76235)

## ÄKTA CHAMPAGNE

Vill du servera äkta champagne på din sommarfest föreslår vi **Champagne Cuvée de Pompadour**. Den är givettuis torr och passar fint exempluis till ostron, skaldjur, fisk – och givettuis som apéritif. En helflaska kostar 199 kr (tidigare 219 kr) och en halva går för 115 kr (tidigare 129 kr), magnumflaska (1 500 ml) kostar 499 kr.

Cuvée de Pompadour finns i beställningsortimentet. Enklast beställer du 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 det välrenommerade familjevineriet 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 291,40 NOK.



NYHET | SYSTEMBOLAGET

## KREMSE PFAFFENBERG RIESLING SPÄTLESE 1983

**Varunummer:** 92259.

**Vintyp:** Torrt, friskt & fruktigt.

**Pris:** 199 kronor. **Säljstart:** 2 juni.

**Land:** Österrike.

**Område:** Niederösterreich, Kremstal.

**Druvor:** Rheinriesling.

**Producent:** Winzer Krems.

**Passar till:** ☞ 🍷 🍷

Fyllighet  Sötma  Fruktsyra 

\* Gyllene färg, doft med ton av grapefrukt och lite petroleum med inslag av citrongräs. Fyllig, lite oljig smak med viss pepprighet och elegant syra. Serveras med fördel till patéer, skaldjur, fiskrätter och mildare ostar. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Vinet har stor lagringspotential och kan sparas i ytterligare minst 10 år.

Winzer Krems är Österrikes äldsta vin-kooperativ med anor från 1400-talet. Vinodlartraditionen i Krems vid Donau sträcker sig mer än 2000 år tillbaka i tiden. Tack vare det milda klimatet, kvaliteten på jorden och de lokala vinodlarnas hårda arbete har Krems utvecklats till en av Österrikes bästa vinregioner.

Det här vinet från 1983, som Winzer Krems hämtat upp från sin stora lagringskällare, är framställt av Rheinriesling, en av Österrikes viktigaste gröna druvor. Det har fått en lång rad utmärkelser och visar på ett utmärkt sätt hur ett i grunden välgjort vin kan utvecklas och mogna med välbehag!



## Festliga öl

Granquists tre öl från bryggeriet i Memmingen i Bayern passar bra i alla festliga sammanhang. Både som välkomstdryck och till de flesta maträtter. Det är en lager, en klassisk pils och ett fruktigt veteöl. De kostar 25,00 kr/flaska och säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. För detaljerad information och beställning, gå in på [granquistbeu.se](http://granquistbeu.se) och sök på "Memminger".

# ScandiCave



## Vinskåpen för den kvalitetsmedvetne

EuroCave tillverkar bland de förnämsta vinskåpen i världen, både för privat bruk och för restauranger.

Samtliga skåp ger perfekt förhållanden för dina viner: Lagringskåp med "en" temperatur eller serveringskåp med "fallande" temperatur 18-6 °C.

De har exakt temperaturreglering, rätt luftfuktighet och god luftcirkulation

ScandiCave är återförsäljare för EuroCave's produkter i Sverige och hjälper Dig att hitta det skåp som passar Dina önskemål och behov.

### EUROCAVE

Kapacitet: 50 - 240 flaskor  
Olika Hyllsystem  
Glasdörrar  
Enkel reglering av temperatur



## ScandiCave

Kungsholms Hamnplan 3, 112 20 Stockholm  
Tel: 08 - 653 08 80 Mobil: 0705 84 06 45  
[info@scandicave.se](mailto:info@scandicave.se) | [www.scandicave.se](http://www.scandicave.se)

**Showroom:**

Öl & VinMagasinet, Karlbergsvägen 20, 113 27 Stockholm



# FRUKTIGT Å LA DOWN UNDER

*Nelson Pinot Noir 2011 och Mount Arthur Reserve Riesling 2006 från Kahurangi Estate på Nya Zeelands södra ö är perfekta viner för grillfesten och sommarpartyt.*

**K**ahurangi Estate är en av de ledande producenterna i den avlägsna önationen och har sitt säte strax utanför Nelson på nordvästra spetsen av sydön, ett område som karaktäriseras av sitt behagliga klimat med varma och solrika somrar och milda vintrar.

Företaget drivs sedan sexton år av *Greg Day* tillsammans med hustrun *Amanda* och numera också dottern *Samantha*. De har genomfört stora investeringar i både vingårdar och vineri. Huvuddelen av produktionen är inriktad på vita viner av druvor som till exempel Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Gris och Riesling.

Flera av vinerna har fått toppbetyg och tilldelats olika utmärkelser, som till exempel Kahurangi Mt Arthur Reserve Riesling. Druvorna plockas för hand och jäses delvis med skalen på. Resultatet blir ett torrt, druvigt och blommigt vitt vin som passar utmärkt till fisk och skaldjur, sallader och kryddiga maträtter.

– Hälften av vår produktion går på export och en del av våra Rieslingviner går faktiskt till Tyskland, trots deras egen omfattande produktion av den gröna druvan, säger *Greg Day* belåtet.

Men parallellt med satsningen på vita viner ökar också produktionen av röda viner. På Nya Zeeland är årstiderna de motsatta och vintern är nu på väg. Vädret under den gångna sommaren var fint och gynnade särskilt rödvinsdruvor som exempelvis Pinot Noir.

– Det är sällan som kvantitet och kvalitet går hand i hand. Men så har det varit i år. Dessutom kom vinskörden igång rekordtidigt och redan i mitten av mars kunde vi plocka de första druvorna, berättar *Greg Day*.

Efter att Pinot Noir-druvorna pressats går druvmusten vidare till tem-

Familjen Day på Kahurangi: Samantha, Greg och Amanda.



peraturkontrollerade ståltankar för jäsning och vinerna får sedan mogna på små ekfat under ett halvår för att ytterligare utveckla sina smak- och aromämnen.

– Kahurangi Pinot Noir är ett medelfylligt, fruktigt och smakrikt rött vin som passar bra till allt från fisk och kött till sallader, milda ostar och choklad, säger *Greg Day*.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **ANDRÉAS SPANGENBERG** M FL

## ➔ 2 X NYA ZEELAND

**Mt Arthur Reserve Riesling 2006** är ett torrt, vitt vin som passar bra till fisk, skaldjur, sallader och kryddiga rätter. Nr 84943, pris 137 kr. Beställ på [granquistbev.se/84943](http://granquistbev.se/84943)

**Nelson Pinot Noir 2011** är ett medelfylligt rött vin som passar till såväl fisk, kött, sallader, ost och choklad. Nr 84934, pris 157 kr. Beställ på [granquistbev.se/84934](http://granquistbev.se/84934)



# Fråga efter våra viner i din Systembutik

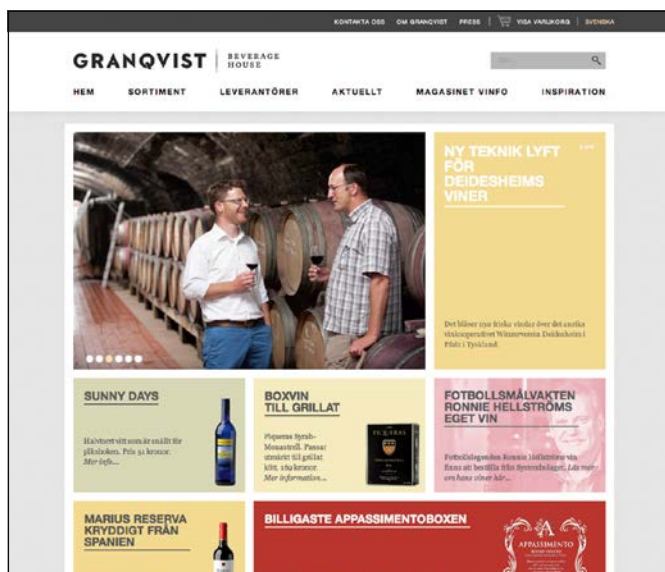
– så kanske de hamnar i hyllan

Systembolagets beställningssortiment blir allt mer populärt i takt med att kunderna upptäcker alla de fina viner som går att beställa därifrån. För en tid sedan ändrade Systembolaget 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 Johan Granqvist, vd för 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.



## 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](http://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://facebook.com/granqvistbev)

## NYA ÖPPETTIDER FÖR TIDAHOLM!

Nu har vi öppnat upp vår butik och utställning även på Lördagar!

Mån - Fre 07:00 - 17:00

Lördagar 09:00 - 13:00

Söndagar Stängt



**Tag del av kampanjer  
och erbjudanden**



Registrera dig för nyhetsbrevet  
[www.borgunda.se/mailadresser/](http://www.borgunda.se/mailadresser/)

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

Borgunda Bygghandel AB i Tidaholm  
Ramstorpsvägen, 533 32 TIDAHOLM - Tel: 0502 - 198 80, Fax: 0502 - 100 33

**BORGUNDA**  
BYGGHANDEL

# Vinn finalplats i Golfhäftet Trophy på Bro Hof Slott

Gillar du golf – se hit! Nu har du chansen att vinna två platser i finalen i Golfhäftet Trophy på Bro Hof Slott Golf Club den 21 juli.

Golfhäftet Trophy är en av Nordens största och mest uppskattade amatörtävlingar i golf.

Vinfo har två platser som vi lottar ut. En läsare vinner – men det gäller att först kunna svara på följande fråga: **Vad är en dylletuting?**

Vinnare med sällskap får sedan vara deltagare i golftävlingen på eftermiddagen den 21 juli. Logi i dubbelrum på centralt hotell i Stockholm natten före ingår liksom transfer till och från golfbanan samt lunch under dagen.

Mejla svar samt ditt namn, adress och telefonnummer till [tauling@vinfo.se](mailto:tauling@vinfo.se) senast 22 juni 2014.



Rosévin – som får sin fina färg av blå druvors skal – passar bra att dricka till många maträtter. Prova Granqvists rosa trio:

**Langa Rosado Organic 2010** från Aragonien i norra Spanien görs av Merlot- och Syrahdruvor. Frisk smak med lätt ton av citrus. Passar bra till de flesta rätter med ljust kött, kyckling och fisk. Pris 91 kr. Beställ på [granqvistbev.se/70420](http://granqvistbev.se/70420)

**Spätburgunder Weissherbst 2011** från det välrenommerade kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Torrt, smakrikt vin med ton av röda bär och druvor. Perfekt till fisk, pasta, sallader och bufféätter. Pris 91 kr. Beställ på [granqvistbev.se/73764](http://granqvistbev.se/73764)

**Portugieser Weissherbst 2012** kommer också från kooperativet i Deidesheim. Ett friskt, halvtorr vin med angenäm syra. Serveras med fördel till fisk, lätta köttätter, sallader och bufféätter. Pris 91 kr. Beställ på [granqvistbev.se/73763](http://granqvistbev.se/73763)



## RONNIES VINODLING

**Ronnie Hellström** – under många år hyllad fotbollsmålvakt i tyska Kaiserslautern – har sedan ett par år sitt " eget " vin. Nu har han också en " egen " vinodling. Utanför Bad Bergzabern i Pfalz finns sedan tidigt i år ett vinfält med namnet Hellström! Ronnies vin **Villa Tabernus Cuvée White 2012** finns att köpa på Systemet, priset är 91 kronor. Beställ det enklast på [granqvistbev.se/75287](http://granqvistbev.se/75287)

## ➔ SOMMARENS DRINKFAVORIT

Starkuinet **Favaíto Moscato do Douro** är perfekt att servera som välkomstdrink på sommarfesten. Det är sött, fruktigt och har en smula angenäm bitterhet i eftersmaken. Doften är stor och komplex med inslag av lime och mandel.

Favaíto, som har en alkoholhalt på 17 volymprocent, levereras av Adega Cooperativa de Favaíto i orten Favaíto i Duoroflodens dalgång i Portugal. Moscatel Galego är den dominerande druvan i området och den är också grunden i de olika starkuiner som kooperativet producerar.

Favaíto, som ska serveras välkyld, säljs i multipack om 10 småflaskor à 6 cl. Nr 76321, pris 99 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast via [granqvistbev.se/76321](http://granqvistbev.se/76321)

## Caipirito

Caipirito är en uppfriskande drink som påminner om Caipirinha och Mojito.

6 cl Favaíto  
1 lime  
3 tsk socker  
krossad is

Skiva limen, blanda med socker. Tillsätt krossad is, Favaíto och rör om med en sked innan servering. Toppa eventuellt med myntblad.



# Starta eget VinContor!

Kom till vårt informationsmöte i Tidaholm den 27 juni

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



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

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

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

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

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

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

## → SÅ HÄR FÅR DU VETA MER:

Välkommen till oss på Vulcanön i Tidaholm fredagen den 27 juni klockan 17.00, så får du veta mer om oss och vårt mål att skapa 70 VinContor i Sverige! Max 30 personer (personlig anmälan). Först till kvarn gäller.

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

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



## BLI MEDLEM I VINSÄLLSKAPET: DU FÅR SOMMAREN GRATIS!

Bli medlem hos Wästergötlands Vinsällskap i Tidaholm - en social mötesplats för kreativa personer!

**Teckna årsmedlemskap senast 30 juni 2014 och få sommaren gratis. Börja betala först 1 september.**

Aktuellt pris: 1095 kr/månad + moms.

Det här erbjuder vi medlemmarna:

- 400 kvadratmeter spektakulära och unika lokaler.
- Tillgång till källaren dagligen klockan 08-24 med egen nyckel.
- Mötesrum och umgängesrum för ledningsgruppsmöten, säljmöten, personalmöten, etc.
- Delikatesstallriker kan beställas till källaruåningen (önskar du ta med en egen matkorg är detta helt ok).
- Utrymme för lagring av drycker

under optimala förhållanden i vår källare.

→ En trappa upp - matsal, cigarrum, whiskybar, chokladrum, konferensutrymmen som kan hyras till specialpriser.

→ Event, provningar med mera kan skräddarsys enligt dina önskemål och till rabatterade priser.

→ För företag är samtliga kostnader audragsgilla.

→ Unik tillgång till VinContorets källare i Karlstad, Örebro och Ö-vik.

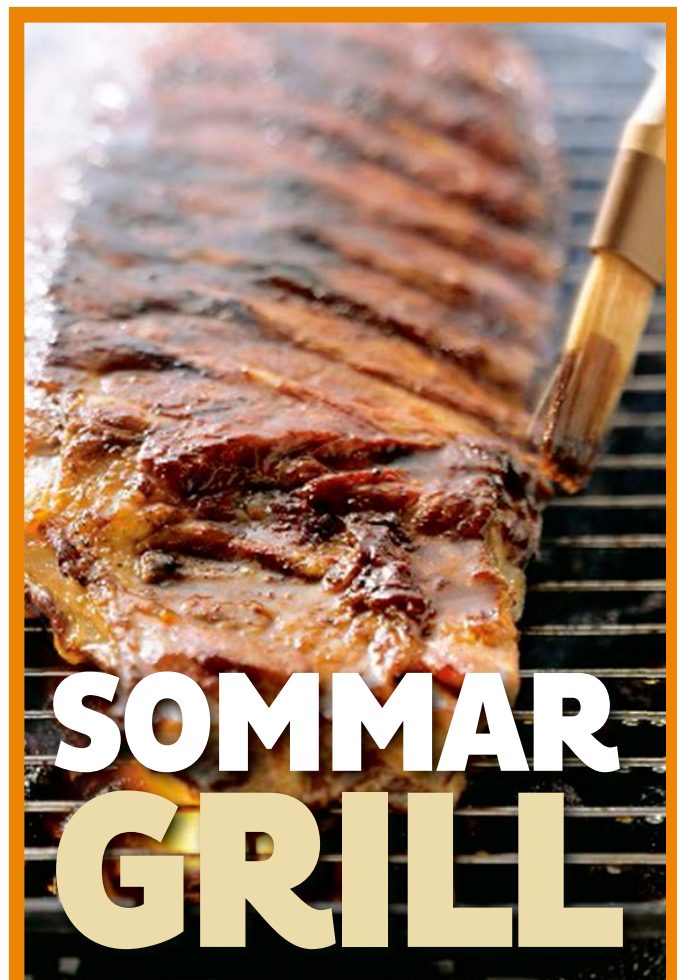
→ Möjlighet att dela medlemskapet med ytterligare 2 företag/personer.

Välkommen att kontakta oss för mer information samt bokning på telefon 0502-25 00 00 eller mejla till oss på [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se)

## ➔ PÅ GÅNG I SOMMAR & HÖST

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

NYHET



## SOMMAR GRILL

*...med läckra räkor därtill!*

Välkommen att avnjuta vår härliga sommarbuffé med grillat kött, fisk, fågel, räkor och många goda tillbehör (bland annat sallad, potatis, frukt, såser, smör och bröd). Pris 289 kronor per person. Barn 0-4 år äter gratis, 5-12 år betalar halva priset. Drop in i mån av plats, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats. Vi hälsar välkommen från klockan 18.00.

Onsdag 4 juni  
 Lördag 7 juni  
 Onsdag 11 juni  
 Lördag 14 juni  
 Onsdag 18 juni  
 Onsdag 25 juni  
 Lördag 28 juni  
 Onsdag 2 juli  
 Lördag 5 juli  
 Onsdag 9 juli  
 Lördag 12 juli  
 Lördag 9 augusti  
 Onsdag 13 augusti  
 Lördag 16 augusti  
 Onsdag 20 augusti  
 Lördag 23 augusti  
 Onsdag 27 augusti  
 Lördag 30 augusti  
 Lördag 6 september



## VinContorets Crêperie & Sommarcafé

Tag med dina nära och kära på Crêperie och Sommarcafé i kvällsolen på vår terrass. Vi serverar matiga galetter för 99 kronor och ljuvligt söta crêpes för 65 kronor. Dessutom grillad panini, somriga sötsaker och svalkande drinkar. Under våra Crêperie- och Sommarcafékvällar har du och dina vänner chansen att prova drycker på egen hand. Vi har tagit fram tre olika prouningspaket - ett med vin, ett med öl samt ett med whisky. Vinpaketet och ölpaketet (det sistnämnda serveras vid minimum två beställningar) kostar 99 kronor per person. Priset för whiskypaketet är 149 kronor per person. Du vet väl att VinContoret även välkomnar dig som endast önskar något gott att dricka? Drop in, men boka gärna bord på telefon 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.

Du är välkommen klockan 18.00-22.00.

5 juni  
 12 juni  
 19 juni  
 26 juni  
 3 juli  
 10 juli  
 7 augusti  
 14 augusti  
 21 augusti  
 28 augusti  
 4 september

## VINCONTORETS SOMMARFEST LÖRDAG 7 JUNI

### Mingla med Ronnie!

För åttonde året i rad hälsar vi varmt välkommen till vår Sommarfest! Nu med helt nytt upplägg! I vår trädgård dukar vi upp ett antal provningsstånd med drycker från hela världen. Fem provningskupper kostar 125 kronor. Kom och njut i den oas som döljer sig på VinContorets baksida. Prova goda drycker med fotbollsmålvakten Ronnie Hellström. Testa Speedprovning – en snabb vinprovning med syra, hetta och beska. Handla delikatesser från Sveriges minsta saluhall samt njut av konstnären Maria Allöhs verk i vår trädgård. Under lunchen, klockan 12.00 till 15.00, serverar restaurangen enklare rätter. Klockan 17.00 tänds vi grillarna för en läcker grillbuffé. Drop in, men boka gärna bord till grillen på tel 0502-25 00 00 (ej bordsbokning till lunchen). Fri entré. Välkommen från klockan 11.00. Komplet program på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm)



## TORSDAGSLUNCH MED GRILLBUFFÉ

Njut av en god torsdagslunch i lugn miljö! Kanske vid ett bord i solen på vår terrass? Vi serverar en härlig grillbuffé med kött, fisk, fågel, tillbehör, salladsbuffé, dryck, kaffe och kaka för 100 kronor. Öppet klockan 11.30-14.00.

5 juni  
12 juni  
19 juni  
26 juni  
3 juli  
10 juli  
7 augusti  
14 augusti  
21 augusti  
28 augusti  
4 september

## Kräftfiske Kräftskaiva



### Fredag 22 augusti klockan 16.00

Upplev kräftfisket i Tidans uterum utanför vårt hus på Vulcanön! Vi startar klockan 16.00 med kaffe och smörgås samt en liten genomgång om kräftor och kräftfiske. Sedan är det dags att lägga i mjärdarna för kvällens fiske. Medan kräftorna kryper i burarna njuter vi av en trevlig stund och en kall öl, ett gott glas vin eller alkoholfritt tillsammans. När tiden är inne vittjar vi våra förhoppningsvis fulla mjärddar.

Klockan 20.00 dukar vi upp till en klassisk kräftskaiva med "Vätterns röda guld", det vill säga vätterkräftor, och härliga tillbehör. Till maten ingår ett glas vin, en öl eller alkoholfritt.

VinContorets Kräftfiske och Kräftskaiva är en aktivitet som passar hela familjen. För barn 0-4 år är evenemanget gratis. Barn 5-12 år betalar 495 kronor. Priset för er vuxna är 1.295 kronor per person. Tänk på att kräftfisket kräver oömma kläder. Ni kommer att få tid till att byta om inför kräftskaivan. Boka evenemanget på telefon 0502-25 00 00.

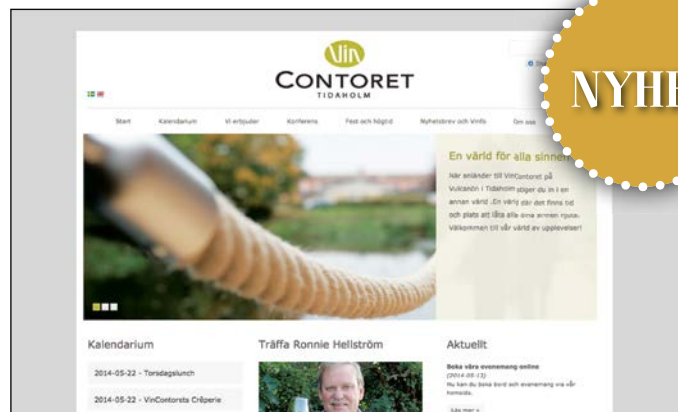
## FREDAGSKVÄLL PÅ VINCONTORET

Ett gott och trevligt sätt att avsluta arbetsveckan på. Slå dig ned vid ett bord i kvällssolen på vår terrass. Sippa på ett glas gott vin eller en kall öl samtidigt som du ser ut över Tidans blanka vatten. Dåligt väder? Ja då blir det att sitta i vår vackra matsal eller under våra mysiga källarvalv. Varje fredag har vi ett nytt kvällserbjudande – mat inklusive ett glas vin, en öl eller ett glas alkoholfritt för 149 kronor. Du kan också välja à la carterätter från vår Sommarmeny. Dessutom erbjuder vi dig och dina vänner chansen att prova drycker på egen hand. Vi har tagit fram tre olika provningspaket – ett med vin, ett med öl samt ett med whisky. Vinpaketet och ölpaketet (det sistnämnda serveras vid minimum två beställningar) kostar 99 kronor per person. Priset för whiskypaketet är 149 kronor per person. Drop in, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats. Välkomna från klockan 17.30.

6 juni  
13 juni  
27 juni  
4 juli  
11 juli  
8 augusti  
15 augusti  
22 augusti  
29 augusti  
5 september

## LÖRDAGSBRUNCH 6 SEPTEMBER KL 11-15

Starta dagen på bästa sätt med vår härliga buffé! Nybakat bröd, smoothies, crêpes, ägggröda, bacon, omelett, korn och färsk frukt är bara några läckerheter som vår lördagsbrunch erbjuder. Pris 179 kronor per person. Boka bord på 0502-25 00 00. Drop in fram till klockan 14.00 i mån av plats.



**SAJT I NY FORM.** Nu har [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm) fått ny design. Här hittar du all information om oss och våra olika arrangemang, som från och med nu kan bokas online. Här kan du också läsa om vad vi erbjuder i samband med fester och högtider. Boka exempelvis födelsedags- eller bröllopfesten hos oss. Vi ordnar också minnestunden efter begravningen.

RECEPT  
FRÅN  
NORSK LAX



## Lättgrillad lax med avokado, mango & soja

### 4 PORTIONER

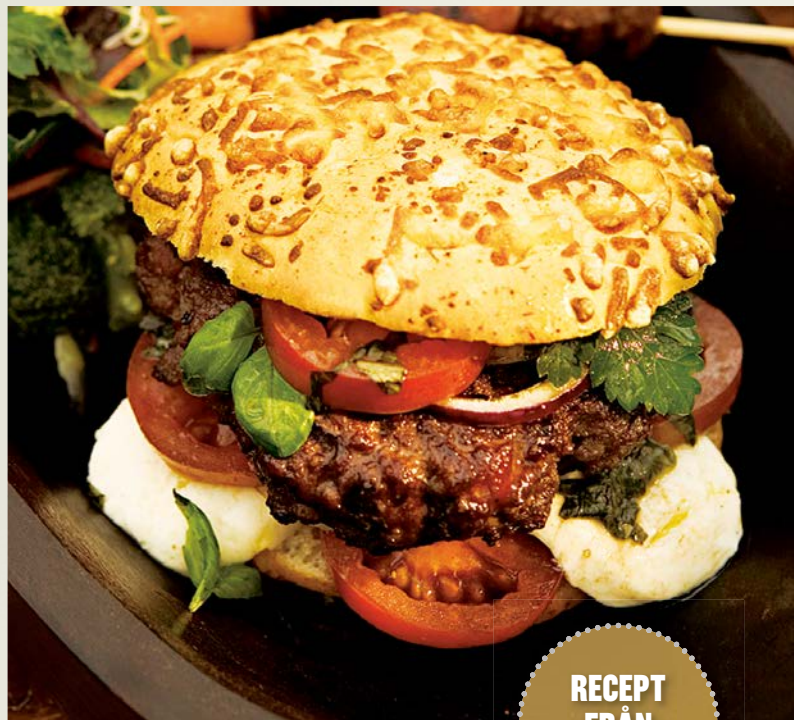
400 g norsk laxfilé, utan skinn och ben  
1 dl sojasås, japansk  
1 tsk chili, röd  
1 msk ingefära, färsk  
1 stjälk citrongräs  
1 st lime  
1 msk sesamolja  
3 st avokado  
3 msk olivolja  
2 msk limejuice  
1 dl rädisa  
1 dl mango  
1 dl pepparrot  
salt

Grilla laxen hastigt på alla sidor i högst 1 minut totalt. Finriv ingefäran, hacka citrongräset och finhacka chilin. Blanda soja, ingefära, citrongräs, chili, lime (saft och skal efter egensmak) och sesamolja i en bunke. Lägg sedan laxen i en plastpåse och slå i sojamarinaden. Låt laxen marinera minst 4 timmar i kylen.

Kärna ur och skala avokadon, lägg den i en matberedare tillsammans med olivolja och limejuice. Mixa till en slät crème. Smaka av avokadocremen med salt. Hyula rädisa, tärna mango och riv pepparrot. Skiva laxen i centimetertjocka skivor vid servering och toppa med sojamarinaden, avokadocremen och de råa grönsakerna.

## ➔ GOTT TILL GRILLAD LAX

I vindistriktet runt huvudstaden Wien i Österrike kan olika druvor växa tillsammans och också sköras samtidigt. De jäser också tillsammans, vilket ger ett vin med frisk syra och spännande smak. Ett riktigt bra exempel på Gemischer Satz, som dessa viner kallas, är **Wiener Nussberg 2012** från 900-årsfirande Stift Klosterneuburg. Det har fin doft av exotiska frukter och välbalanserad smak med nötiga inslag. Vinet passar bra att dricka till fisk, ljust kött och pasta. Pris 98 kr. Beställ enklast på [granquistbeu.se/2923](http://granquistbeu.se/2923)



RECEPT  
FRÅN  
SCAN

## Baconburgare Caprese

### 4 PORTIONER

500 g högreusfärs  
1 pkt tärnat bacon (140 g)  
1 msk olja  
1 tsk salt  
2 krm nymalen svartpeppar

### VINÄGRETT

½ dl olivolja  
½ dl balsamvinäger  
2 msk strimlad basilika

### CAPRESE

4 plommontomater, skivade  
125 g mozzarella, skivad  
1 rödlök, tunt skivad  
1 gul lök, tunt skivad

### TILL SERVERING

hamburger- eller pita-bröd

Vispa ihop ingredienserna till vinägretten i en skål. Smaksätt med en nypa strösocker, salt och peppar. Blanda tomater, mozzarella och lök i en påse eller bunke. Vänd ner vinägretten. Låt dra i 30 minuter. Blanda färs, bacon, olja, salt och peppar i en bunke. Forma färsen till burgare. Grilla dem på en medelvarm grill cirka 5 minuter på varje sida. Fyll hamburger- eller pitabröden med caprese och baconburgare.

### ➔ DRYCKESFÖRSLAG

**Marius Reserva.** Rött vin från Spanien. Pris 79 kr. Läs mer och beställ på [granquistbeu.se/71921](http://granquistbeu.se/71921)

**Memmingen Gold.** Underjäst bayerskt lageröl. Pris 25,00 kr. Läs mer och beställ en 20-låda på [granquistbeu.se/89194](http://granquistbeu.se/89194)





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 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.



# 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, produkt-  
bedömning och  
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



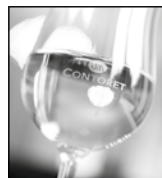
**Lotta Granqvist**  
Produktbedömning

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



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 036-442 11 13



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



**TIDAHOLM**  
Lise-Lotte Holmberg  
Tel 0502-25 00 00



**UPPSALA**  
Tommy Lennartsson  
Tel 070-338 22 05



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



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



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



## FEM EXKLUSIVA WHISKYNYHETER

Nu finns det fem nya exklusiva whiskies från premiumsortimentet Scotts Selection:

- ➔ **Aberlour 1990 Single Highland Malt 22 YO.**
- ➔ **Tomatin 1993 Single Highland Malt 19 YO.**
- ➔ **Bowmore 1995 Single Islay Malt 17 YO.**
- ➔ **Bunnahabhain 1991 Single Islay Malt 21 YO.**
- ➔ **Caledonian 1964 Single Grain 46 YO.**

För artikelnummer och pris, se sortimentsfoldern och rubriken "Skotsk Whisky". För utförlig information, sök på respektive whiskys artikelnummer på [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se).

## TRÄFFA OSS PÅ HÖSTENS MÄSSOR

I sommar deltar vi inte på några mässor – men med start i augusti kan du träffa oss på flera platser och prata om och prova drycker:

### ➔ **Öl och Whiskymässa**

**Falkenberg** 22–23 augusti  
([olowhisky.se](http://olowhisky.se))

### ➔ **Sköde Vin- och delikatess**

29–30 augusti  
([dinmasspartner.nu](http://dinmasspartner.nu))

### ➔ **Smaka på Ahaga i Borås**

17–18 oktober  
([smakapaahaga.se](http://smakapaahaga.se))

### ➔ **Vin i Linköping**

17–18 oktober  
([vinilinkoping.se](http://vinilinkoping.se))

## Soligt vin till lågt pris

**Sunny Days** är ett vitt, halvtorr vin från Tyskland till riktigt lågpris! Passar perfekt att avnjuta soliga dagar.

Vinet bjuder på fruktig, medelstor smak med inslag av ananas och mandel. Smaken är fruktig med inslag av citrus, honung och äpplen. Sunny Days passar perfekt som bordsvin till de flesta lättare rätter samt som sällskapsvin. Vinet, som produceras av kooperativet Moselland, görs till 40 procent av druvorna Müller-Thurgau och 20 procent vardera av Kerner och Silvaner. Nr 70147, pris endast 51 kronor i beställnings Sortimentet. Du beställer det enklast via nätet, [granqvistbev.se/70147](http://granqvistbev.se/70147)

## ➔ **Lennart Granquist:** Nu har vi två snapsbackar!

### Ljuset och värmen är tillbaka!

Utanför VinContorets fönster slingrar sig den drömska Tidan och dess vatten åter speglar kastanjernas grenverk som speglar sig i det mörka vattnet. Talgoxen jobbar på med sitt "tittify, tittify" och andhonan har en ansträngande tid med ruvandet på de små äggen som snart åter ska ge oss ett antal dunbollar som kommer simmande i vattnet. Vilka månader vi nu har framför oss! Låt oss glömma snö, regn och rusk för att åter njuta de värmande solstrålarna på vår lekamen. Med sol och värme kommer också grilloset att lägga sig som en dimma



över vårt land. Det är dags att läsa nya grillrecept, låta sig inspireras av olika matskribenters nyskriuna epos och kanske även prova på något nytt att dricka om man inte vill hålla sig till de gamla säkra korten.

Även om vi här uppe i det vackra Norden numera är mycket duktiga på vin och andra drycker med sina ursprung nere på kontinenten så finns det ju en gammal tradition med snaps.

Detta är något som vi på Granquist Beverage House har tagit fasta på genom att under en längre tid prova oss fram till ett antal nykomponerade snapsar. De första

resultaten kan du avsmaka i det vi kallar En Back Snaps "röda backen". Denna finner du på hyllan i nästan alla Systembolagets butiker landet runt.

Sedan april kan du även beställa den senaste kreationen – En Back Snaps "svarta backen". Sex helt nykomponerade snapsar. Samtliga i fruktig stil med inslag av olika sorters örter eller kryddor. Anjut dem kylda men inte iskalla så att de goda smakerna finns kvar. All information om våra snapsar samt alla andra drycker som vi har i vårt sortiment finner du med lätt-het på [www.granqvistbev.se](http://www.granqvistbev.se).

Trevligt sommar önskar jag er alla!

**LENNART GRANQVIST**

VD, Västergöthlands Handelshus AB