NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3–4 ✻ DECEMBER 2018

#77

vinfo

VINERIET I DEIDESHEIM VÅRDAR TRADITIONERNA

ANDERSSONS ÖL: EN FOLKLIG PILSNER

Kluckande julklappar

NYHET

NYHET



Följ Granqvist Beverage House
på Instagram och Facebook

VINTERRECEPT: SASHIMI PÅ VIT TONFISK OCH TORSKRYGG + HELSTEKT ANKBRÖST

MICHAEL KORS



PAGOLDHS UR AB

HERTIG JOHANS GATA 14 SKÖVDE, 0500-410347. ELINS ESPLANAD SKÖVDE, 0500-414550.
SÄRNMARKSHUSET LIDKÖPING, 0510-27736.



TRE NYA ÅRGÅNGAR AV KROHN COLHEITA

Granqvist Beverage House samarbetar sedan många år med portvinshuset Krohn. Vinerna är i toppklass och får vanligtvis mycket bra omdömen i provningar. Under hösten har vi fått in tre nya Colheita (som betyder årgång):

Porto Krohn Colheita 1982 är ett smakrikt, fylligt portvin med lång, intensiv eftersmak och rik doft av torkade frukter, kandisocker och citrus. Nr 75511, pris 795 kr. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/75511**

NYHET

Porto Krohn Colheita 1996 bjuder på en rik smak med ton av mandel och chokladdoppade russin. Doften är rikt fruktig med inslag av karamell och toffee. Nr 73597, pris 399 kr. Beställ på **systembolaget.se/73597**

Porto Krohn Colheita 2007 har en fin smak med inslag av torkade frukter och balanserad sötma med lätt torrhet i avslutet. Doften är komplex med toner av melass, plommon, cigarrlåda och svarta teblad. Nr 79106, pris 279 kr. Du beställer vinet enklast på **systembolaget.se/79106**

För detaljerad information om samtliga tre portviner, se granqvistbev.se. Sök på "Krohn Colheita".

Exklusivt toppvin från Österrike

Edition Chremisa Grüner Veltliner 2017 är en nyhet i beställningssortimentet. Det är ett torrt vitt vin med fräsch persikodoft. Smaken är frisk med inslag av mineral, frukt, bär och ett lätt pepprigt avslut. Passar utmärkt att dricka till kraftigare fiskrätter, lättare kötträtter, husmanskost och lättkryddade pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 11–13 grader.

NYHET



Vinet görs till 100 procent av Grüner Veltliner-druvor och produceras av Winzer Krems i regionen Kremstal i Österrike, cirka 70 km från Wien. De viner som ingår i serien "Edition Chremisa" är vineriets mest exklusiva. Namnet syftar på att staden Krems omnämns första gången år 995 under namnet "Urbs Chremisa".

Nr 72106, pris 189 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information, se granqvistbev.se/72106. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/72106**

NYA RUTINER FÖR NÄTBESTÄLLNING

Systembolaget har ändrat reglerna för beställningar från beställningssortimentet. Under några år har det varit möjligt att göra beställningar direkt på vår webbplats och sedan länka ordern vidare till **systembolaget.se**.

Nu finns inte den möjligheten kvar och istället har vi skapat direktlänkar på samtliga våra produktsidor som leder till respektive produktsida på **systembolaget.se.** Där kan du göra dina beställningar.

Vi har också lagt till en ny funktion på **granqvistbev.se** som ger dig möjlighet att skapa en egen inköpslista. Den kan du sedan mejla till dig själv eller skriva ut på papper.

På **granqvistbev.se** hittar du precis som tidigare alla detaljer om de varor vi skriver om i Vinfo.

OMSLAGSBILD: STOCKFOOD. DENNA SIDA: MIKAEL LJUNGSTRÖM M FL

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 24.
Utgivning 2019: Maj och november. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist,** e-post: info@wghh.se.
Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen,** telefon 0704-44 66 82, e-post: povb@mediagram.nu.
Annonsbokning: **Karina von Brömsen,** telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@mediagram.nu.
Produktion: Mediagram AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg 2018.

Vill du adressändra? Får du dubbla exemplar? Ring 0502-148 88 eller e-posta pren@vinfo.se (ange prenumerationsnr)



Går det att dricka vin till julmaten?

Sill, ägg och vin brukar inte vara någon vidare bra kombination. Det vet alla som provat. Men vilka viner kan man servera till klassisk julmat?

– Ett halvtorrt vitt vin som till exempel FM Riesling passar till den inlagda sillen och sillsalladen, säger Lennart Grimsholm, produktbedömare hos Granqvist Beverage House. Men undvik vita torra viner och kraftiga röda.

Till Janssons frestelse dricker Lennart Grimsholm – lite oväntat – gärna torr champagne, exempelvis Haton Brut Réserve. Men även fruktigt rödvin som Rongopai Pinot Noir. Leverkorv och pastejer kommer till sin rätt med lätta röda viner och halvtorra vita. Men se upp för tanninrika röda och torra vita viner.

– Sött vitt vin som Sauternes är ju en klassisk kombination till lutfisken, men lättare röda viner kan också fungera fint, säger han.

TILL JULENS CHOKLAD OCH NÖTTER VÄLJER man med fördel söta vita viner, portvin och madeira. Men inte torra vita viner eller röda tanninrika.

– Och till Ris à la Malta dricker jag gärna ett sött vitt vin som Chateau Dereszla från Tokaj, säger Lennart Grimsholm.

På **granqvistbev.se/inspiration** hittar du Lennarts lista över vilka viner som passar till julens rätter och även vilka man ska undvika.

NYHET 17 DEC



TRE FINA VINER FRÅN NYA ZEELAND

Den 17 december lanserar vi tre fina viner från Nya Zeeland i Systembolagets beställningssortiment. De produceras av det ambitiösa familjevineriet Kahurangi Estate i Nelson på sydön.

Kahurangi Estate Dry Riesling 2018 är ett torrt vitt vin som görs på druvor från Nya Zeelands äldsta Rieslingvinstockar. Det har en fin mineralitet med ton av citrus och grönt äpple. Passar bra till de flesta fisk- och kycklingrätter samt asiatiskt kök. Nr 70416, pris 149 kr. Beställ på **systembolaget.se/70416**

Kahurangi Estate Sauvignon Blanc 2018 är ett torrt vitt vin med fin fruktighet i smaken och inslag av passionsfrukt, mango och krusbär samt lime i eftersmaken. Gott till skaldjur och ostron. Nr 75026, pris 149 kr. Beställ på **systembolaget.se/75026**

Kahurangi Estate Pinot Noir 2017 är ett medelfylligt rödvin med ton av körsbär, kryddor och lite rökighet. Serveras med fördel till honungsbrässerad anka eller lammstek. Nr 70414, pris 189 kr. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/70414**

För detaljerad information om vinerna, se granqvistbev.se. Sök på respektive artikelnummer eller ”Kahurangi”.



NYHET 18 JAN

BAROLO ”LA SERRA” KOMMER I NY ÅRGÅNG

Barolo DOCG ”La Serra” från VoerzioMartini i Piemonte i nordvästra Italien kommer snart som årgång 2013 i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Lanseringsdag är den 18 januari. Det är ett fylligt rödvin med inslag av mogna röda bär, smultron, björnbär och vanilj. Perfekt att dricka till kraftiga kötträtter, pasta och lagrade hårdostar. Nr 95486, pris 299 kr.

I beställningssortimentet finns redan nu **Barbera d’Alba DOC Ciabot della Luna** från VoerzioMartini. Nr 73765, pris 229 kr. För detaljerad information, se granqvistbev.se/73765. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/73765**

Skål för det nya året!



Champagnehögtiden framför alla andra närmar sig – nyårsafton! I Granqvists sortiment finns flera riktigt bra champagner:

Haton Brut Classic är en så kallad ”blanc de noirs” som görs på de blå druvorna Pinot Meunier och Pinot Noir. Blandningen ger en champagne med rikt fyllig doft och smak med lagom syra. Nr 77637, pris 249 kr i beställningssortimentet. Beställ den enklast på **systembolaget.se/77637**

Charles Ellner Cuvée de Femme Brut (tidigare Pompadour) är också en äkta champagne till bra pris. Nr 7395, pris 249 kr i beställningssortimentet. Beställ på **systembolaget.se/7395**

Premiere Sekt är ett halvtorrt mousserande vin från Tyskland som inte kostar mer än 95 kronor. Ett prisvärt alternativ! Du beställer det enklast på **systembolaget.se/87077**



BIODYNAMISKT MOUSSERANDE FRÅN ALSACE

NYHET

Vignoble des 2 lunes (de två månarnas vinhus) i Wettolsheim är ett nytt lysande namn på vinhimlen i Alsace. Det drivs av äkta paret Charles och Amelie Sparr, vars familjer sedan länge är djupt rotade i den nordostfranska vinmyllan. Ambitionerna är högt ställda och deras viner är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierade (Demeter).

Crémant d’Alsace Comète är ett torrt mousserande vin med angenämt blommig doft och fruktigt delikat smak. Det passar fint att dricka som apéritif och till de flesta skaldjursrätter, rökt lax, sushi och ostron men även till mildare dessertostar som exempelvis brie. Lämplig serveringstemperatur: 5–7 grader. Druvsort: Pinot Blanc. Nr 73043, pris 179 kr i beställningssortimentet.

För detaljerad information om vinet, se granqvistbev.se/73043. Beställ det enklast på **systembolaget.se/73043**

TVÅ KLUCKANDE KLAPPAR

Veiga Madeira Malvazia 15 YO är ett portugisiskt starkvin i toppklass. Det har en rik, fyllig smak med inslag av frukt och nötter. Passar utmärkt att dricka som digestif, till mörk choklad, tiramisu och till kaffet. Nr 76175, pris 219 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ på **systembolaget.se/76175**

Caricature Red Blend 2015 är ett medelfylligt rödvin från Kalifornien. Det är smakrikt med ton av björnbär, körsbär och plommon. Passar till rostbiff, goudaost och mjölkchokladdesserter. Nr 72925, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ på **systembolaget.se/72925**

På sidan 14 hittar du fler tips på kluckande julklappar.

KÖP TILL FYNDPRIS

För detaljerad info om reavarorna, se granqvistbev.se. Sök på respektive artikelnummer.

Brennfleck Franken Silvaner Kabinett Trocken. Torrt vitt vin från Tyskland. Nr 5376. Pris 99 kr (förr 125 kr).

Peter Zemmer Pinot Grigio. Torrt vitt vin från Trentino-Alto Adige i norra Italien. Nr 70730. Pris 99 kr (förr 139 kr).

Peter Zemmer Chardonnay. Torrt vitt vin från Trentino-Alto Adige i norra Italien. Nr 70291, pris 99 kr (förr 149 kr).

Trout Valley Chardonnay. Torrt vitt vin från Nya Zeeland. Nr 78436. Pris 99 kr (förr 139 kr).

Trout Valley Pinot Gris. Torrt vitt vin från Nya Zeeland. Nr 78437. Pris 99 kr (förr 149 kr).

Villa Tabernus Chardonnay. Torrt vitt vin från Pfalz i sydvästra Tyskland. Nr 473605. Pris 95 kr (förr 109 kr).

Villa Tabernus Riesling Dry. Torrt vitt vin från Pfalz i sydvästra Tyskland. Nr 473606. Pris 95 kr (förr 109 kr).

JULTIPS: Commandaria S:t Nicholas. Sött likörvin från Cypern som passar utmärkt bra till julens nötter och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).

Limoncello Opera. Citronlikör. Nr 86110. Pris 195 kr (förr 269 kr).

Limoncello al Miele. Citronlikör smaksatt med honung. Nr 70831. Pris 195 kr (förr 229 kr).

Cock of the North. Whiskylikör. Nr 83289. Nu 349 kr (förr 395 kr).

Lodhian Malt Whisky 10 YO. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).

FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM M OCH JOHNÉR BILDBYRÅ



Vinkooperativet i Deidesheim är det äldsta i Pfalz. Samtidigt som traditionerna vårdas är det viktigt att se framåt, säger Steven Kärgel, ny direktör för vineriet.

”VIKTIGT VÅRDA TRADITIONERNA”

Winzerverein Deidesheim grundades den 16 september 1898 på initiativ av *Johannes Mungenast*. Vid starten hade han fått med sig 45 vinodlarkollegor som också trodde på idén att samarbete skulle bli vägen till framgång. Den 16 september i år firades kooperativets 120-årsjubileum och drygt 200 gäster bjöds på kalas i vineriets festsmyckade flasktappningshall.

–Winzerverein Deidesheim är ett mycket välskött kooperativ och mina företrädare har gjort ett strålande arbete, säger *Steven Kärgel*, som i vintras tog över som chef. Och det gäller att fortsätta på den inslagna vägen.

Steven Kärgel har lång erfarenhet i vinbranschen. Efter en gedigen affärsutbildning var han under sex år ansvarig för driften av kooperativet i närliggande Kallstadt. Som stor Rieslingentusiast tog han med glädje över ansvaret i Deidesheim.

–Winzerverein är regionens äldsta kooperativ och det arvet är viktigt att förvalta. Vi har i dag 350 medlemmar av vilka 88 är väldigt aktiva medan övriga har någon enstaka hektar som fritidssysselsättning.

Nästan 70 procent av den 150 hektar stora vinodlingsarealen består av Riesling. Druvan dominerar i hela Pfalzregionen och är berömd för sin mineralitet, fina syra och goda lagringsduglighet.

Men kooperativet har inte bara Riesling på repertoaren. I våras lanserades Fröhlingswein, ett friskt och fruktigt vin som är en blandning av Riesling, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc och Morio-Muskat. Kanske dyker det upp på Systembolaget framöver.

STEVEN KÄRGEL FRAMHÅLLER OCKSÅ kooperativets fatlagrade Chardonnay – ett fylligt och krämigt vin som lagras i franska och tyska ekfat. Det är ett bra exempel på experimentlusten i vinkällaren, precis som ett nytt mousserande vin med 0 dosage, det vill säga inget tillsatt socker.

–Men vi satsar också stort på att öka vårt utbud av röda viner, säger han. Framför allt är det Spätburgunder (Pinot Noir) som fungerar fint här. Den druvan finns nu representerad i femton av de bästa odlingarna runt Deidesheim och Ruppertsberg. Spätburgunder skördas för hand och sorteras extra omsorgsfullt. Vinerna får sedan mogna i nya ekfat.

I vinkällaren styr *Bruno Klüpfel* sedan snart 20 år tillbaka. Samarbetet går mycket bra, konstaterar Steven Kärgel:

–Vi delar samma värderingar i vinet, det gäller för övrigt hela teamet på Winzerverein. Vi vårdar traditionerna samtidigt som vi ständigt ser framåt och utvecklar oss. Till exempel ökar intresset för ekologisk odling markant bland våra medlemmar.





Ovan: Möte i vingården: Steven Kärgel pratar med vinodlarseniorerna Heinrich Koch och Günther Anslinger. Nedan: Kooperativets hus i Deidesheim.

– Det är många som börjar odla ekologiskt och vi uppmuntrar dem genom att ge bättre betalt och vi provar nya metoder, ibland med hjälp av externa rådgivare. Det är mycket slit i såväl odlingar som källare, men det lönar sig. Om tre år kommer vi att ha mer än 30 hektar ekologiska odlingar.

En vacker sommardag tar vi en tur i vinodlingarna utanför Deidesheim – där vin odlats i bortåt tvåtusen år – och det visar sig att det varma vädret verkligen gynnar druvorna.

I den berömda odlingen Paradiesgarten träffar vi 80-årige *Heinrich Koch,* en av kooperativets äldsta aktiva medlemmar. Han och grannen *Günther Anslinger* ansar vinrankornas yviga bladverk. Det är ett tuff arbete, men Herr Koch ser helt oberörd ut. Steven Kärgel tar chansen att prata en stund om hur det går med arbetet. Det visar sig att Heinrich Koch är en av de äldre medlemmar som med stor entusiasm ställer om till ekologisk odling!

DET GYNNSAMMA VÄDRET FORTSATTE under hösten och 2018 kan sammanfattas som ett utmärkt vinår för Winzerverein Deidesheim.

– Vi avslutade skörden den 16 oktober med riktigt mogna Rieslingdruvor som ska bli Auslesevin, säger Steven Kärgel när vi hörs per telefon. Men vi sparar några rader för att förhoppningsvis kunna göra Eiswein, vi får se hur det går.

Blir det inte minst sju minusgrader blir det inget Eiswein. Det görs av druvor som ska vara frusna när de pressas.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**



VINER FRÅN DEIDESHEIM

Deidesheimer Herrgottsacker

Halvtorr vit Rieslingklassiker i Spätlesekvalitet – nu årgång 2017 – som passar utmärkt till asiatiska rätter, fiskrätter med söta såser, sushi, krämiga soppor och mildare ostar. Det är ett smakrikt vin med fin balans, doften är druvig med inslag av mogna päron, kvitten och mandarin.

Nr 5042, pris 100 kr. Finns i många Systembutiker. Skulle vinet saknas i din butik, be personalen beställa hem det. För detaljerad information, se **granqvistbev.se/5042**

FM Riesling

FM Riesling QbA 2017 är ett halvtorrt vitt vin med frisk smak och doft som bjuder på inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Det passar fint att dricka till sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur.

Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. För utförlig information, se granqvistbev.se/5844. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/5844**

Rosalie och Weissherbst

I Granqvists sortiment finns också två rosévinер från Winzerverein Deidesheim: Rosalie Rosé Dry och Portugieser Weissherbst QbA. För mer information om rosévinerna, se granqvistbev.se. Sök på ”Deidesheim”.





Ädelsött gillar syra och hetta

Egentligen klarar sig ädelsöta viner bra på egen hand. Men om man vill äta något gott till vinet – vad passar bra då?

Chateau Dereszla är en av de mest klassiska vinproducenterna i Tokaj i nordöstra Ungern. Vineriet, med anor från tidigt 1400-tal, är världsberömt för sina söta aszúviner som framställs av druvor angripna av ädelröta (*botrytis cinerea*).

Vin från Chateau Dereszla är också en klassiker på Systembolaget och sedan många år tillbaka finns deras Aszú 5 Puttonyos i ordinarie sortiment.

Vinet passar utmärkt att avnjuta precis som det är, men också till desserter, blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och frukt.

Stefan Grynge, välkänd kockprofil i Skaraborg som sedan en tid tillbaka ansvarar för maten på VinContoret i Tidaholm tilsammans med Nichlas Fransén, kombinerar gärna det söta vinet med en kall dessert som får lite draghjälp av syra och hetta:

– Chateau Dereszla kommer bäst till sin rätt med en dessert som inte är för söt, säger han. Min kalla mascarponecheesecake (se nedan) kompletterar jag med lite apelsin för syrans skull och en spännande sås med chili, tomat och vinbär. Några lättrostade nötter på toppen ger dessutom lite beska. Det blir riktigt lyckat!

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 – som görs på druvorna Furmint (70 %) och Harslevelü (30 %) – bjuder på frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Nr 2901 på Systembolaget, pris 189 kr. Saknas vinet i din butik, be personalen beställa hem det.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN** FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**

CHEESECAKE MED APELSIN OCH CHILI

Stefan Grynge på VinContoret i Tidaholm har skapat receptet på frusen mascarpone-cheesecake med gräddsabayonne, apelsinsallad i grappalikör samt balsamicosås med chili och vinbär exklusivt för Vinfo. Du hittar detta och flera andra recept på **granqvistbev.se** under fliken Inspiration/Recept.

AKTUELLT **VINTIPS**

HAR DU PROVAT TORR TOKAJER?



Tokaj förknippas i första hand med de söta aszú-vinerna. Men på senare år har det också dykt upp allt fler torra vita viner i toppklass med ursprung i området. De görs vanligtvis av den inhemska gröna druvan Furmint.

– Våra torra viner har väckt enormt stort intresse både i Ungern och utomlands, säger Gábor Weiner, marknadschef på Chateau Dereszla.

Chateau Dereszla Furmint Dry 2017 finns i Systembolagets beställningssortiment. Det har en fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med angenäma mineraltoner. Passar utmärkt att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufférätter samt som apéritif. Lämplig serveringstemperatur är 8–10 grader.

Nr 73500, pris 99 kr. För detaljerad information, se granqvistbev.se/73500. Beställ vinet enklast på **systembolaget.se/73500**

I ordinarie sortiment finns **Tokaj Furmint 2016**, som passar fint till de flesta fisk- och skaldjursrätter, matiga sallader och ljust kött. Vinet säljs i de flesta Systembutiker. Nr 6214, pris 89 kr.

TRÄFFA OSS PÅ EN MÄSSA NÄRA DIG!

I vinter och vår medverkar Granqvist Beverage House ut på flera uppskattade dryckesmässor landet runt. För detaljerad information om öppettider, entrépriser med mera – se respektive hemsida. Vi ses!

- **Vin & Delikatessmässa Uddevalla** 25–26 januari www.vinochdelikatess.se)
- **Linköpings Whiskyexpo** 8–9 februari www.whiskyexpo.se
- **Karlstad Vin & Deli** 15–16 februari www.svenskadryckesmassor.se/karlstad-vin-deli
- **Skövde Öl & Whiskymässa** 1–2 mars www.skovdedryckesmassa.se/ol-whisky
- **Ullareds dryckesfestival** 2 mars www.olowhisky.se
- **Vin- och Matmässan Borlänge** 12–13 april www.vinmatmassan.se



Lördag 1 december
kl. 10-16

Julstämning
på Turbinhusön

Besök Turbinhusön i Tidaholm och få känslan av svensk traditionell jul. För en dag öppnar vi upp 1800-tals stugorna som är fyllda med hantverk och julstämning.

- Julmarknad
- Tomten
- Fikaservering
- Mormor Ida
- Julpyssel
- Ponnyridning
- Marshmallowgrill
- Julsagostund kl. 11 & 13



TIDAHOLM



Du hittar fler recept på granqvistbev.se/inspiration/recept



Smakrika festrätter i vintertid

Planerar du för en god middag i mellandagarna eller kanske till nyår? Då serverar Stefan Grynge, kock på VinContoret i Tidaholm, några smakliga förslag: Helstekt ankbröst med rotsaker och tonfisk med läckra tillbehör.

RECEPT **STEFAN GRYNGE** FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**

Helstekt ankbröst med paprika- och rotfruktsfylld bakad potatis och sötsyrlig saffranshonungssås

4 PORTIONER

4 små ankbröst á 100 g

Bryn ankbrösten ganska hårt på skinnsidan i en panna och vira sedan in dem i smörpapper. Låt dem ligga i 75-gradig ugn tills de har en innertemperatur på 55 grader.

SÖTSYRLIG HONUNGSSÅS MED SAFFRAN

25 g smör
½ msk tomatpuré
1 knivsudd saffran
200 g färska finhackade tomater (eller krossade tomater på burk)
6 finhackade vitlöksklyftor
2 finhackade gula lökar
1 finhackat äpple
2–5 msk äppelcidervinäger
ca ½ dl honung
½ msk grovmald vitpeppar
½ dl vegobuljong
olivolja
ev salt

Fräs lök och äpple i smöret. Tillsätt vitlök, tomatpuré, tomathacket, buljong, vinäger, kryddor, honung och peppar. Låt koka på svag värme cirka 5 minuter. Smaka av med vinäger, honung och lite salt. Sila såsen. Det är viktigt att få bra balans mellan syran och sötman – smaka av!

PAPRIKA- OCH ROTFRUKTSFYLLD BAKAD POTATIS MED FRITERADE ROTFRUKTER

2 stora bakpotatisar
1 morot
1 palsternacka
½ röd paprika
salt och peppar
25 g smör

Baka potatisarna i 200-gradig ugn. Det tar cirka 45 minuter, beroende på storlek. Rosta samtidigt moroten och palsternackan cirka 20–30 minuter. Finhacka paprikan och fräs den i smör. Dela den färdigbakade potatisen och grop ur lite ur de fyra halvorna. Stompa morot, palsternacka, potatis och paprikan med en potatisstöt. Vispa i smöret och salta och peppra. Fyll potatishalvorna med stompen och garnera med friterade rotfrukter och örter som på bilden.



Sashimi på vit tonfisk, torskrygg och chipotle med röda linser, rotfrukter, gröna sparrisknoppar och honungsteriyaki

4 PORTIONER

300 g vit tonfisk
150 g torskrygg
1 tsk granulerad vitlök
1 tsk grovmald svartpeppar
vit balsamicovinäger
1 röd jalapeño
½ röd paprika
1 liten bit chipotle
50 g sparrisknoppar
50 g vaxbönor
50 g sparris
200 g kokta röda linser

Skär tonfisk och torskrygg i kuber som på bilden och salta dem lätt. Rosta den granulerade vitlöken försiktigt i en torr panna på spisen. Ta av från värmen och tillsätt svartpeppar.

Lägg på hälften av tonfiskkuberna någon minut. Ta upp dem så att det blir en fin yta av brynt vitlök och peppar. Pensla återstoden av tonfisken med balsamicovinäger. Finriv paprika, jalapeño och chipotle och marinera torskkuberna i chilisalsan.

Marinera sparris och bönor i balsamico och salt. Fräs linserna till tre olika färgnyanser som på bilden. Garnera med linser, bönor och sparris. Häll på lite honungsteriyaki (se recept nedan).

TERIYAKISÅS

4 DL FÄRDIG SÅS
1 dl honung
2 dl farinsocker eller lättbrynt strösocker
1 dl kraftig ankfond
2 ½ dl söt soja (typ japansk)
1 tsk färsk riven ingefära (eller ½ tsk torkad)
1 klyfta pressad vitlök
½ msk sesamolja
½ dl halvsöt sherry
1 tsk salt

Blanda alla ingredienser och koka några minuter. Sila och servera!



FÖRSLAG PÅ VINER

HELSTEKT ANKBRÖST: Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2017. Halvtorrt vitt vin från Tyskland. Nr 5042, pris 100 kr i ordinarie sortiment. **Kahurangi Estate Pinot Noir 2017.** Ett medelfylligt rödvin från Nya Zeeland (nyhet 17 december). Nr 70414, pris 189 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på **systembolaget.se/70414**

SASHIMI: Tokaji Furmint 2016. Torrt vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 6214, pris 89 kr i ordinarie sortiment, finns i de flesta Systembutiker.

FM Riesling QbA 2017. Vitt halvtorrt vin från Deidesheim i Tyskland. Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på **systembolaget.se/5844**



STEFAN & NICHLAS SKAPAR MATEN

Stefan Grynge har tagit fram recepten i det här numret av Vinfo. Han har en lång karriär som kock och kocklärare i Skövde ansvarar sedan en tid också för köket på VinContoret i Tidaholm tillsammans med Nichlas Fransén. **Läs mer på sidan 22.**



FOTO: ANDREAS SPANGENBERG

FOLKLIG SVENSK LAGER

Anderssons är ett ljust svenskt lageröl i internationell stil som passar fint att dricka till husmanskost och lite kryddigare rätter men även som sällskapsdryck. Det smakar som bäst om du tar det direkt ur kylskåpet.

Anderssons Öl i den mörkgröna burken är en klassiker som funnits på Systembolaget i över två decennier. För en tid sedan tog Granqvist Beverage House över distribution och marknadsföring.

Men vem är Andersson – finns han? Jodå, Andersson existerar i verkligheten, heter Mats i förnamn och bor i Dalarna. Sedan länge har Mats Andersson haft nöjet att jobba med drycker och 1996 fick han chansen att ta fram ett eget ölmärke i samarbete med ett stort svenskt bryggeri. Idén var att skapa ett lättdrucket öl som passar alla och efter ett antal provbryggningar och smaktester föddes Anderssons Öl.

Anderssons – som i dag bryggs av Hellefors Bryggeri – är ett klassiskt ljust lageröl i internationell stil med mild fruktig doft som bjuder på toner av malt och en aning humle. Smaken är torr med medelstor beska, lite citrus och väl avrundad bitterhet.

Lageröl är den vanligaste ölsorten och har fått sitt namn från tyskans ord för lagra. Det framställs med en jästkultur som jäser långsamt vid låg temperatur, vilket resulterar i ett rent och friskt öl. Lageröl smakar som bäst om det serveras välkylt, cirka 8–12 grader.

Anderssons Öl finns i Systembolagets beställningssortiment och säljs på flak med 24 burkar á 330 ml. Nr 1406, pris 10,90 kr per burk.



PERFEKT TILL BACONBURGARE

Anderssons Öl passar bra att dricka till baconburgare och vildsvinsgryta. Recepten hittar du på **granqvistbev.se/inspiration/recept**





Fyllig Shiraz

Ett fylligt rödvin gjort på Shirazdruvor från Adelaide Hills i South Australia. Stor, nyanserad doft med inslag av mogen frukt, plommon och vanilj. Lång och fruktig smak med mjuka tanniner och fin balans. Passar perfekt till kraftigare kötträtter av fläsk, nöt, vilt och småvilt, lagrade hårdostar och pastarätter.

Nr 77605, pris 229 kr. För mer info, se granqvistbev.se/77605. Beställ enklast på **systembolaget.se/77605**



Nioårigt portvin

Högklassigt portvin från Barros, ett av de främsta portvinshusen. 2009:an har en komplex, mogen doft med inslag av örter. Smaken är ung och intensivt fruktig med milda tanniner. Passar fint att avnjuta som det är samt till choklad, söta desserter och smakrika ostar.

Nr 81870, pris 479 kr. För mer info, se granqvistbev.se/81870. Beställ det enklast på **systembolaget.se/81870**



Mustig Corvina

Mustigt rödvin från Valpolicella i norra Italien. Druva: Corvina. Stor doft med inslag av blommor och mörka bär. Lång och djup smak med inslag av gräs, örter och mandel. Dricks med fördel till grillat och stekt kött, lagrade hårdostar och matiga sallader samt kryddiga pastarätter.

Nr 71022, pris 209 kr. För detaljerad info, se granqvistbev.se/71022. Beställ enklast på **systembolaget.se/71022**

GODBITAR ATT BESTÄLLA

Systembolagets beställningssortiment innehåller ett världsunikt stort utbud av vin- och spritdrycker. Men det gäller att hitta godbitarna. Här tipsar vi om några fina viner från Granqvist Beverage House som du kan beställa. Kanske för att ge bort i julklapp!



Zinfandel från Lodi

Fylligt rödvin från Lodi i Kalifornien. Gjort på handplockade och noggrant selekterade Zinfandeldruvor från gamla vinrankor. Stor doft med inslag av björnbär, hallon och syltiga toner. Harmonisk och rund smak med stor fyllighet. Trevligt till rätter av nöt, gris, vilt, lamm och lagrad hårdost.

Nr 70085, pris 155 kr. För mer info, se granqvistbev.se/70085. Beställ på **systembolaget.se/70085**



Ädelsöta droppar

Ett vitt sött vin från Sauternes som serverades på Nobelmiddagen 2000, 2004 och 2010. Generös doft med ton av grönt äpple, honung och citrus. Lång, harmonisk smak med frisk elegans. Utmärkt att dricka som det är, till gåslever, blå- och grönmögelostar, desserter och nötter.

Nr 74226, pris 329 kr (375 ml). För mer info, se granqvistbev.se/74226. Beställ enklast på **systembolaget.se/74226**



Fruktig Riesling

Torrt, friskt och fruktigt Rieslingvin från Moseldalen. Frisk doft med inslag av tropiskt frukt. Smaken är frisk och fruktig med fin balans mellan syran och den lilla restsötman. Det passar utmärkt som apéritif och att dricka till de flesta fisk- och skaldjursrätter, på egen hand och till bufférätter.

Nr 70099, pris 135 kr. För detaljerad information, se granqvistbev.se/70099. Beställ via **systembolaget.se/70099**

Utvalda kvalitetsviner i eleganta trälådor är en populär present. När vinerna är urdruckna kan lådorna användas till något annat, kanske för att lagra nya vinflaskor. Här tipsar vi om två lådor som innehåller röda viner från Scriani i Valpolicella.

Klappat och klart!





VALPOLICELLA CLASSICO

Den stora trälådan från Scriani i Veneto i norra Italien innehåller sex flaskor rödvin i klassisk Valpolicella-stil: **Valpolicella DOC Classico Superiore ”Rosso de Laura” 2015** framställs av druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd får druvorna jäsa med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i stora franska ekfat för att mogna i 12 månader.

Vinet har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Vinet passar fint att dricka till grillade och stekta kötträtter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 78759, pris 1.098 kr för 6 flaskor. För detaljerad info om vinet, se granqvistbev.se/78759. Du beställer trälådan enklast via **systembolaget.se/78759**

CLASSICO, RIPASSO OCH AMARONE

Den lilla trälådan från Scriani innehåller tre olika flaskor rödvin: **Valpolicella DOC Classico Superiore ”Rosso de Laura” 2015, Valpolicella Classico DOC Ripasso 2015** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC ”I Scriani” 2012.** Alltså en flaska vardera av Valpolicellas toppviner! Såväl Ripasso som Amarone framställs av druvor som får torka en tid innan pressning.

Nr 76019, pris 750 kr för 3 flaskor. För detaljerad information om de tre vinerna, se granqvistbev.se/76019. Du beställer lådan enklast via **systembolaget.se/76019**



PÅ TOPP 100 I VERONA

Vinmakare Stefano Cottini börjar bli van vid att ta emot utmärkelser för sina viner. I år har han bland annat kunnat glädja sig åt att husets Amarone årgång 2013 finns på topp 100-listan över de bästa vinerna i Verona-regionen. Vinet finns även att köpa i Systembolagets beställningssortiment. Nr 73769, pris 379 kr.

NYHET 1 MARS: RÖDVIN FRÅN HEMLIGA DALEN

Valle Secreto First Edition Cabernet Sauvignon 2017 är en nyhet från Chile i Systembolagets ordinarie sortiment den 1 mars. Vinet är hållbarhetscertifierat.

Det vackert rubinröda vinet har en elegant doft med inslag av röda bär, en aning mentol, kakao och tobak. Smaken är välbalanserat kraftig med koncentrerade tanniner och lång eftersmak. Det passar utmärkt att dricka till kötträtter av gris och nöt, gärna med krämiga såser, lagrade hårdostar och mustiga pastarätter.

Nr 2278, pris 149 kr i ordinarie sortiment.

VINHUSET VALLE SECRETO GRUNDADES 2007 av vinprofilerna Antonio Punti och Claudio Berndt. Själva namnet syftar på vineriets geografiska läge i en undanskymd del av Cachapoaldalen i regionen Rapel, cirka 13 mil söder om huvudstaden Santiago de Chile.

Arbetet i vingårdarna utförs av anställda arbetare istället för daglönearbetare, vilket annars är det vanliga i Chile. Vineriet tar stort socialt ansvar och stöttar bland annat den närliggande skolan ekonomiskt.



MED TON AV ROSMARIN OCH PEPPAR



Vill du prova ett vin från Valle Secreto i Chile i väntan på att Cabernet Sauvignon 2017 kommer i ordinarie sortiment den 1 mars? Då föreslår vi **First Edition Carmenere** som nu finns som årgång 2016 i beställningssortimentet.

Det är ett fylligt, smakrikt rödvin med finstämd doft av mörka bär, rosmarin, svartpeppar och frukt. Smaken är rund, mjuk och välbalanserad med fin avslutning. Passar perfekt till de flesta kötträtter, mustiga pastarätter, lagrade hårdostar samt på egen hand.

Nr 75690, pris 189 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast på **systembolaget.se/75690**

BORGUNDA
BYGGHANDEL

BORGUNDA 0500-445480
TIDAHOLM 0502-19880
VINNINGA 0510-485480
MARBODAL CENTER 0502-653500
FALKÖPING 0515-10182
MARIESTAD 0501-393160
SKÖVDE 0500-792900

BORGUNDA BYGGHANDEL AB - INFO@BORGUNDA.SE - WWW.BORGUNDA.SE

STILLA VATTEN MED STIL OCH FINESS

Staile Uisge The Drum Single Highland Malt passar fint som apéritif, digestif och på egen hand. Den passar också utmärkt till en bit mörk choklad – eller en cigarr.



PERFEKT JULKLAPP

295:-

Det historiskt klingande namnet Staile Uisge är gaeliska för ”stilla vatten” och uttalas ”stajl oschk”.

Staile Uisge har sitt ursprung i ett av de mest välrenommerade destillerierna i skotska högländerna och har tagits fram i samarbete med Granqvist Beverage House. Råvaran är mältat korn som destilleras i enkelpannor enligt pot still-metoden. Den färdiga spriten har sedan under flera år fått mogna på ekfat som tidigare använts för bourbon (amerikansk majswhiskey) innan den buteljerats.

Resultatet är en mild, rund och finessrik whisky med doft och smak av frukt, malt och en aning torv.

–Jag tycker att Staile Uisge är en allroundwhisky som passar till det mesta – apéritif, digestif eller på egen hand, säger Johan Granqvist på Granqvist Beverage House.

Staile Uisge är den första i raden av nya kvalitetswhiskies från Granqvist. Vi letar guldkorn i främst Skottland och på Irland och förhoppningsvis lanserar vi nästa ”stilla vatten” under 2019.

Nr 86666, pris 295 kr i beställningssortimentet. Du beställer Staile Uisge enklast via **systembolaget.se/86666** och hämtar ut den i valfri Systembutik.

HAR DU PROVAT VÅRA SKOTSKA PÄRLOR?

Granqvist Beverage House har fler än 40 helt unika, exklusiva sorters skotsk whisky. De äldsta är från början av 1970-talet och kommer från numera nedlagda destillerier. Du hittar samtliga i serierna Pearls of Scotland och Scotts Selection i sortimentsfoldern i mitten av Vinfo – och givetvis på granqvistbev.se.



En riktig pärla är **Miltonduff Cask Strenght 1995 19 YO.** Nr 87426, pris 1 199 kr i beställningssortimentet. Beställ den enklast på **systembolaget.se/87426**

EXKLUSIV RHUM FRÅN BARBADOS

Granqvist Beverage House har också ett spännande sortiment av fatlagrad rhum i absolut toppklass. Rhum Selection – exklusivt utvalda sorter för den svenska marknaden – omfattar elva sorter från olika destillerier och länder. Du hittar detaljerad info om samtliga på granqvistbev.se. Sök på ”Rhum Selection”.

Rhum Selection Barbados 8YO är en av de elva sorterna. Den har en koncentrerad rund smak med fruktiga toner och inslag av vanilj. Nr 87330, pris 555 kr (500 ml) i beställningssortimentet. Du beställer enklast på **systembolaget.se/87330**



Upptäck **granqvistbev.se**



NYHETER

Här hittar du senaste nytt om våra olika drycker. Vi ger dig aktuella tips om våra viner och spritsorter.

VÅRT SORTIMENT

Här hittar du detaljerad information om varje produkt. Du kan söka på namn, ledord eller varunummer.

BESTÄLL VIN & SPRIT

På varje produkts presentationssida finns länk till produktens sida på systembolaget.se. Där kan du beställa önskat antal flaskor. Nu kan du också skapa din egen inköpslista.

VÅRA LEVERANTÖRER

Här hittar du detaljerade fakta om våra många duktiga leverantörer – vinmakare och sprittillverkare.

VINFO

Här hittar du inte mindre än 77 nummer av Vinfo – alla utgåvor sedan starten 1995 finns i digitala arkivet.

RECEPT

Här hittar du många läckra recept som passar med många drycker. Gå in under fliken ”Inspiration”.

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev

GRAPPA FÅR FINARE FORM

Nu får trotjänaren Grappa di Chardonnay ny flaska och ny etikett. Men fortfarande är det samma innehåll – det vill säga fatlagrad hantverksgrappa gjord på en enda druvsort.

Grappa har gamla traditioner i norra Italien där vinbönderna tidigt lärde sig att använda druvrester från vintillverkningen – *vinaccia* – för destillering av sprit. Namnet härstammar troligen från den lilla byn Bassano di Grappa i Veneto eller har att göra med ett dialektalt uttryck för druvstjälk.

Från början nyttjades den hemgjorda druvspriten framför allt som styrketår i vingårdarna. I dag är grappa något av modedryck fullt i klass med fin konjak eller single malt whisky.

Större delen av all grappa som säljs kommer från industriella företag med kontinuerlig produktion, så kallad kolonndestillering. Men det finns också mindre destillerier som värnar om de hantverksmässiga tillverkningsmetoderna.

ETT EXEMPEL ÄR VILLA ROSATI nära Alba i Piemonte, som håller till i ett vackert gammalt hus på landet med destilleri på bottenvåningen, kontor på ovanvåningen samt lager i källaren. För destilleringen används klassiska enkelpannor i koppar.

Destilleringen sker i två steg – den första har till syfte att eliminera alla orenheter och bismaker och den andra är till för att ge alkoholhalten en skjuts uppåt. Första och sista delen av destillatet har som regel lägre kvalitet och endast den mellersta delen sparas.

Processen av en omgång på omkring 500 liter grappa tar ungefär fem timmar. Därefter går den klara drycken – *affinata* – vidare till källaren där den lagras på ekfat för att få sin karaktäristiska färg och arom.



Grappa di Chardonnay destilleras i klassiska enkelpannor i koppar hos Villa Rosati i Piemonte.

En av de mest uppskattade är Ca' de Monte Grappa di Monovitigno Chardonnay, där råvaran kommer från det ansedda vineriet Azienda Vinicola Malgrà i Nizza Monferrato, några mil österut i Piemonte.

Ca' de Monte Grappa di Monovitigno Chardonnay är en kristallklar grappa som har en aromatisk doft med toner av gräs och päron och en mjuk, fruktig smak med viss sötma samt eftersmak av russin och kärnor.

Hur grappa ska avnjutas råder delade meningar om. De flesta föredrar den som digestif med en serveringstemperatur på 18–20 grader. Servera den helst i ett speciellt grappaglas eller tulpanglas med lätt utsvängda kanter.



PÅ VÄG UT TILL DIN SYSTEMBUTIK

Grappa di Chardonnay får ny flaska och ny etikett under senhösten. Observera att den tidigare långsmala flaskan fortfarande kan finnas kvar i vissa Systembutiker under en övergångsperiod. Skulle grappan saknas i din Systembutik, be personalen beställa hem. Nr 371, pris 399 kr.



Granqvists snapsar destilleras av familjeföretaget Back i Pfalz i sydvästra Tyskland. Snapsarna finns både i 50 ml-flaskor och halvliterflaskor.

Ställ snapsbacken på julbordet i år

Ställ ett par snapsbackar från Granqvist på julbordet så kan var och en runt bordet välja vilken sort de vill dricka till sillen, prinskorvarna och Janssons frestelsen.

En back snaps ”Röda Backen” finns i nästan alla Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Västkustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbränvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.

BESTÄLL ”SVARTA BACKEN”

En back snaps ”Svarta backen” finns i beställningssortimentet. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnanvind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Nr 85808, pris 299 kr. Beställ på **systembolaget.se/85808**

Samtliga snapsar finns också i halvliters-flaskor. För detaljerad information om respektive snaps, priser och artikelnummer, sök på ”snaps” på granqvistbev.se.

Tänk på att smaken på kryddat brännvin kommer bäst till sin rätt när drycken håller en temperatur på 6–8 grader. Men prova också att servera snaps vid 16–18 grader som drink till kaffet eller till desserten!

MED SMAK AV VÄSTKUSTEN

Västkustsnaps ingår i den röda backen men säljs även i en glasklar, rund 500 ml-flaska i de flesta Systembutiker. Den är smaksatt med nypon, slånbär och björnbär och passar perfekt att servera till de flesta läckerheter på julbordet. Nr 293, pris 249 kr. Skulle snapsen saknas i din Systembutik, be att personalen beställer hem den.





PRESENTTIPS: FEMTIOÅRIG ARMAGNAC

En Armagnac från födelseåret – i exklusiv trätub – blir en uppskattad present till den som firar sin femtioårsdag under 2018!

Armagnac Nismes-Delclou 1968 passar utmärkt som digestif, till en god cigarr, mörk choklad samt lite kraftigare desserter och även gåslever. Basen är vin gjort på de gröna, regionala druvorna Ugni Blanc och Folle Blanche. Vinet destilleras och får mogna på ekfat i upp till tio år – ibland betydligt längre!

Armagnac Nismes-Delclou 1968 (50 cl) hittar du i Systembolagets beställningssortiment. Nr 82482, pris 1 499 kr. Enklast beställer du den via **systembolaget.se/82482**

Fortfarande finns det också flaskor kvar av Nismes-Delclou 1967. Nr 86644, pris 1 499 kr. Beställ den via **systembolaget.se/86644**

FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM M OCH VILLA ROSATI

På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se.
Boka plats online på alla evenemang via vår webbplats, **www.vincontoret.se/tidaholm**
Kalendariet uppdateras löpande, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.
Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.
Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

MIDVINTERKVÄLLAR

24 NOV, 1, 8 OCH 15 DECEMBER

Vi välkomnar dig till en afton av smakmässig njutning. Låt dina smaklökar smaka det bästa från hav och sjö. Ge din gom en smekning av krämiga ostar och ljuvliga sötsaker. Du väljer själv om du önskar tre- eller femrättersmiddag.

För utförlig information och priser, se vincontoret.se/tidaholm

GRYNGES PERSONLIGA JULBORD

30 NOV, 7, 13 OCH 14 DECEMBER

Välkommen till Stefan Grynges personliga julbord med twist. Ett innovativt koncept där ni påbörjar kvällen med en klassiker: VinContorets Sill- och snapsplanka. Därefter serveras ni kallskurna delikatesser och småvarmt på en egen planka.

För utförlig information och priser, se vincontoret.se/tidaholm

SÄLLSKAP OCH KONFERENSER

Vardagar under perioden 26 november–14 december välkomnar vi grupper om minst 15 personer till våra julrarrangemang. Ring oss på 0502-25 00 00 för information och bokning.

Under perioden 26 november–14 december erbjuder vi även möjligheten att förlägga konferenser och affärsmöten på VinContoret. Gäller grupper om minst 15 personer. Ring oss på 0502-25 00 00 för information och offert.

WHISKY- OCH ROMPROVNING

LÖRDAG 2 FEBRUARI KL 16.00

Småskaligt, unikt, exklusivt. I whiskyns värld finns inget bråttom. Där får doft och smak sakta mogna fram till perfektion. Den här kvällen får ”livets vatten” sällskap av ytterligare en kvalitetsdryck, producerad med stor stolthet och yrkesskicklighet: Riktigt fin, fatlagrad rom.

Inled aftonen med en sittande whiskyprovning, där du får lära känna såväl klassisk skotsk whisky som nytänkande irländsk single malt. Vi smakar också två olika romsorter, för att se vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Provning samt kvällens buffé inklusive ett glas vin eller öl kostar **695 kr per person.** Start kl 16.00.

Vår Whisky- och romprovarkväll startar kl 18.30. En minimässa där du provar de rom- och whiskysorter du själv finner intressanta. Upplev rom i världsklass och smaka dig fram bland skotska och irländska whiskystoltheter. I priset, **695 kr per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på whiskykvällen äter kl 20.00. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies eller romsorter. Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr per person**, inklusive buffé.

OBS! Begränsat antal deltagare – boka plats redan i dag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Gourmetkväll: Passione för Amarone – ett möte med Stefano och Mary Cottini!
Lördag 23 februari kl 18.00

Valpolicella Classico, Classico Superiore, Amarone, Ripasso och Recioto. Stefano och Mary Cottini, det äkta paret bakom Azienda Agricola Scriani, vet hur man skapar vinmagi! Deras vingårdar ligger i området Valpolicella Classico på en höjd mellan 250 och 400 meter över havet. Från platåerna kan man se så långt som till Verona på den ena sidan och Gardasjön på den andra. Den totala årsproduktionen är blygsamma 67.000 flaskor, med högsta kvalitet som resultat. Robert Parker bedömer deras viner som ”bland de bästa som finns”. Denna kväll berättar makarna Cottini själva om sin kärlek och passion för vin. Ett unikt provningstillfälle med de bästa vinerna från Veneto!

Kvällen inleds med en sittande provning tillsammans med Stefano och Mary Cottini. Vinerna från provningen följer sedan med oss in i matsalen, där vi får möjlighet att uppleva dem tillsammans med en italiensk gourmetmiddag. Ett glas vin till varje rätt. Priset för denna exklusiva provning inklusive trerätters gourmetmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

OBS! Provningen hålls på engelska, men kan vid behov översättas till svenska.

FOTO: JONAS INGMAN, SCRIANI OCH ANDREAS SPANGENBERG

Slaget om VinContoret!
Lördag 9 februari kl 18.00

Huvudsaken är inte att delta, utan att vinna! Vem tar hem segern i VinContorets prestigefulla mat- och vinquiz? Ett åtråvärt presentkort står på spel. Vi hälsar välkommen till en lekfull tillställning med vinprovning, allmänbildning och god mat i kombination. Kvällen börjar i vinkällaren, med en förrätt som sätter smaklökarna på prov. Vilka kryddor har kocken använt i sina läckra kanapéer? I gårdshuset gäller det att lista ut vilken druva som gömmer sig i vilket vinglas. Samtidigt får du njuta av en kall delikatesstallrik. Kvällen avslutas med dessert och klassisk frågesport i matsalen. I priset **895 kr per person** ingår förrätt med ett glas vin, kall delikatesstallrik med vinprovning, dessert med ett glas dessertvin samt quiz. Må bästa laget vinna! Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:
California Dreaming – kaliforniska viner i världsklass!
Lördag 9 mars klockan 18.00

I USA, närmare bestämt Kalifornien och distriktet Lodi, produceras den absolut bästa Zinfandeln. Ren och elegant, med härliga bärtoner och kryddighet. Ett av de mest omtalade vinerierna i Lodi är Lange-Twins Family Winery and Vineyards. Med ett miljö- och klimatperspektiv som få andra i vinvärlden skapar tvillingarna Randall och Bradford Lange viner i absolut världsklass. Den här kvällen besöker producenten VinContoret för en exklusiv provning av Kaliforniens bästa viner. En fantastisk möjlighet att lära känna det spännande och för många outforskade vinlandet USA.


Joseph Lange

Vi startar kvällen med sittande provning tillsammans med Joseph Lange. Vinerna från provningen följer sedan med oss in i matsalen, där vi får möjlighet att uppleva dem tillsammans med en gourmetmiddag. Ett glas vin till varje rätt. Priset för provning inklusive trerätters gourmetmiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

OBS! Provningen hålls på engelska, men kan vid behov översättas till svenska.

Gourmetkväll:
France fantastique!
Lördag 13 april kl 18.00

Få länder i världen kan mäta sig med Frankrike när det gäller mat- och vinkultur. Denna afton tar sig köket an några av våra mest älskade, franska matklassiker. Till maten provar vi oss igenom eleganta viner från klassiska vinområden som Loire, Alsace, Languedoc-Roussillon och Bordeaux. I priset **1.395 kr per person** ingår trerätters gourmetmiddag med provning av två olika viner till varje rätt. Ditt glas får påfyllning av det vin du tyckte bäst om. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:
Historiens vingslag – moderna viner och utdöingsmat!
Lördag 27 april kl 18.00

Det var bättre förr. Dessa ord får stå i centrum när Stefan Grynge bjuder in till historisk gourmetmiddag på västgötavis. Vi väcker liv i och moderniserar bortglömda maträtter som kallrökt storröding med stabbad dillmjölk och confiterad hammelstek. Innan middagen slår vi oss ned och provar moderna viner tillsammans. För vissa saker är faktiskt bättre i dag! Priset för trerätters gourmetmiddag med ett glas utvald dryck till varje rätt samt sittande vinprovning innan maten är **1.395 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Vårvärme och vin!
Lördag 11 maj kl 18.00

Så kom den äntligen till oss frusna nordbor – den underbara våren! Vi välkomnar ljuset och värmen med en sittande provning av fräscha sommarviner. Därefter njuter vi av vårens fina smaker i form av en buffé, samtidigt som vi drömmer oss bort till ljumma sommarkvällar med en sol som aldrig vill gå ned. Vem vet, kanske går det att njuta en stund av vårvärmen på vår terrass? Priset för denna vårkväll på VinContoret är **895 kr per person** inklusive ett glas vin eller en öl till buffén. Vi startar med provning kl 18.00. Välkomna att boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



GE BORT ETT PRESENTKORT!
Köp ett presentkort hos VinContoret i Tidaholm eller Örebro till någon du tycker är värd en smakrik upplevelse. Ring och beställ så skickar vi kortet med posten hem till dig. Telefon 0502-25 00 00 (Tidaholm) eller 019-23 21 45 (Örebro)

TIDIGT SOMMAR-TIPS!



KRÄFTFISKE
LÖRDAG 24 AUG

Lördagen den 24 augusti är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i ån Tidan utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret kl 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Kl 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjärdar. Vi fiskar tillsammans fram till kl 18.00. Därefter har du som vill möjlighet att byta om inför kvällen. Kl 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma väntar ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

I kräftfiskepaketet ingår en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stadshotell. Det är ett familjeägt hotell med stor trivselfaktor och personlig service, som ligger endast ett stenkast från VinContoret. I hotellrummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklat wc med dusch. Dessutom har du som gäst också tillgång till bastu och kostnadsfritt wifi.

PRIS OCH BOKNING

Pris **2 125 kr per person**. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner, kräftskiva med ett glas vin eller en öl och en snaps samt del i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell. (Enkelrumstillägg 175 kronor ger ett totalpris på 2 300 kronor).

Praktisk information: tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket. Alla kräftor som fångas släpps tillbaka i Tidan vid kvällens slut. Boka din kräftupplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen!

Hålltider: 15.00 Fika och genomgång av fisket. 15.30 Fiskestart! 18.30 Provning. Cirka 19.30 Kräftskiva.

RES MED OSS TILL BASKIEN, RIOJA OCH NAVARRA

24–28 SEPTEMBER 2019

Följ med oss till några av Spaniens nordliga vindistrikt. Vinnäringen i Rioja och Navarra har utvecklats snabbt de senaste åren och det finns mycket spännande att upptäcka. Vi besöker riktigt intressanta producenter som exempelvis Bodegas Amezola, Viña Emiliano, Bodegas Tierra, Bodegas Baigorri och Bodegas Irache.

I Baskien bekantar vi oss med de omtalade vita Txakoli-vinerna, kända för hög syra och låg alkoholhalt.

Vi flyger till Bilbao och bor på ett bekvämt litet hotell i Logroño, huvudorten i Rioja. Restauranger som vi valt ut tillsammans med våra vinproducenter i området dukar upp regionala delikatesser. En kväll ägnas åt de pittoreska pinchosbarerna utmed Calle del Laurel i Logroño.

Allt detta och mycket mer får du på vår resa hösten 2019. **Pris per person i dubbelrum: 17.995 kr inkl moms.** Allt ingår i priset! Flyg, hotell, busstransporter, inträden, provningar, måltider (inklusive viner till luncher och middagar). Antal platser är begränsat till 26. Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning.

Fullständigt reseprogram och bokningsinformation finns tillgänglig på **www.vincontoret.se**







Matinnovatören och kocken Stefan Grynge ansvarar för köket på VinContoret tillsammans med Nichlas Fransén.

”MINA RÄTTER ÄR ALLTID NYSKAPADE”

Kockarna Stefan Grynge och Nichlas Fransén har tagit över i köket hos VinContoret i Tidaholm. Det borgar för många spännande gastronomiska upplevelser framöver:

– Jag vill helst inte göra samma rätt eller meny flera gånger, säger Stefan Grynge. Jag vill skapa nytt hela tiden, men med det traditionella köket som grund.

Stefan Grynge är personligen mycket förtjust i fisk- och lammrätter och riktiga långkok, men har under senare tid börjat laga mycket vegetariskt och veganskt.

– Det är lite av en utmaning att laga rätterna på så vis att de motsvarar fullvärdig kost, säger han. Men det går!

Stefan Grynge har en lång karriär som kock och matinnovatör. 1992 grundade han Restaurangskolan Lyon i Skövde. Han har skrivit flera kokböcker, har varit ordförande i Skaraborgs kökschefsförening och är presens respektive ledamot i Västra Gastronomiska Akademien. Med mera!

VINCONTORET **ÖREBRO**

DECEMBER: JULENS DRYCKER OCH SMAKER

Ett alternativ till julbord för dig som vill njuta av julens smaker och dofter i små portioner. Låt oss inspirera med tre smaktallrikar med dryckesalternativ till varje (öl, vin och dessertvin). Många bra julklappstips! Fredag 7 dec kl. 19.00. VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 475 kr/person (420 kr/medlem).

JANUARI: VI PROVAR VINTERVINER

Vi provar 3 vita och röda viner till varma och kalla tapas. Lördag 19 januari kl. 16.00. VinContoret Fabriksgatan 54 E. Pris 475 kr/person (420 kr/medlem).

FEBRUARI: VI FIRAR VALENTIN MED VIN, SUPÉ OCH SÅNG

Bjud med en kär vän på vinprovning, skönsjungande damer och supé. Efter inledande bubbel och provning av 4 vita viner serveras fisk- och skaldjurssoppa och en chokladdessert. Begränsat antal gäster. Torsdag 14 februari kl. 19.00. VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 550 kr/person (490 kr/medlem).

För info och anmälan: 019-23 21 45 eller bengt.knutsson@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
www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com



Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska, isländska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet, i Island via Vinbudin 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.

VinContoret

– GRUNDAT 2006–

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 010-490 27 90
www.vincontoret.se sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikatör. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounger/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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt produktbedömning



Lena Granqvist
Produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produktbedömning och restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskoordinator, bokningskoordinator VinContoret (vikarie)



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator (föräldraledig)



Tord Norman
Säljare Stockholm och Mälardalen



Gunnel Henrysson
Lokalvård och vaktmästeri

HÄR FINNS VINCONTORET

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



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



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



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



TIDAHOLM
vincontoret.se/tidaholm
Tel 0502-25 00 00



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45

ABONNERA PÅ VINFO OCH VÅRA NYHETSBREV



Vill du läsa Vinfo regelbundet? Vill du få våra e-nyhetsbrev? Vill du att dina goda vänner eller kollegor som uppskattar vin också ska få möjlighet att läsa Vinfo digitalt?

Meddela oss din och dina vänners e-postadresser så får ni besked när det kommer ut ett nytt nummer av Vinfo. E-posta adresserna till oss på vinfo@granqvistbev.no

På granqvistbev.se samt på granqvistbev.no hittar du såväl det här numret och alla tidigare utgåvor av Vinfo sedan starten 1995.

VAROR PÅ POLET

Följande varor från Granqvist Beverage House finns på Vinmonopolet.
Mer information på **granqvistbev.no**



MEZCAL APRENDIZ BLEND

NR 8347801 (700 ML)
PRIS 699,90 NOK

Denna Mezcal produceras av Destileria Santasabia i Oaxaca i Mexiko. En del av inkomsterna från försäljningen av den här produkten går till en sammanslutning som har till uppgift att bevara ursprunget av destillatet Mezcal och dess traditioner.

Mescal extraheras från kärnan i Agaveväxten som skördas exakt i det ögonblick som den är mogen. Kärnan kokas i minst tre dagar i en vedeldad lerugn. Hjärtat av agaven strimlas, blandas med källvatten och jäses i kar. Tiden för jäsningen beror på klimat och mängden agave. Den jästa vätskan destilleras sedan två gånger i kopparpanna. Aprendiz består av 70 % Espadin och 30 % Tepeztate.

Doften är lite rökig med fruktinslag, smaken bjuder på silkeslena ångor av kokt agave med frukttoner.



EGRI MERLOT 2015

NR 6289 (750 ML)
PRIS 109,90 NOK

Ett riktigt klassiskt rödvin som kommer från det expansiva Egriområdet öster om Budapest i Ungern. Producenten heter Tarkanybor – ett ambitiöst privatägt vinhus som har sina odlingsmarker runt omkring byn Felstárkány strax utanför staden Egri.

Vinet – som förr ofta benämndes ”tjurblodet från Eger” görs som sig bör av Merlotdruvor från relativt unga plantor, ungefär 5–10 år gamla. Det resulterar i ett vin med god fruktighet och en behaglig rondör i smaken. En viss restsötma gör att vinet passar utmärkt att dricka till kalla bufférätter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.