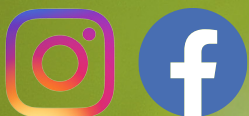


NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1-2 * JUNI 2019

#78

vinfo



Följ Granqvist Beverage
House på Instagram
och Facebook

**SVENSKA TAPAS
TILL SVENSKA
SNAPSAR**

**HEMLIGA DALENS
HÅLLBARA VINER**

**INGEN FEST UTAN
MOUSSERANDE VIN**

**Granqvists
whiskey är
årets bästa**



Mogna Cabernet
Sauvignon-druvor.

Fruktigt
rödvin från
Chile



Ekologisk
rosé från
Provence



SOMMARRECEPT: MODERNA KLASSIKER FRÅN FAMILJEN MANNERSTRÖMS BERSÅ

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 presentations-sida finns en 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 78 nummer av Vinfo – alla utgåvor sedan starten 1995 finns i digitala arkivet.

RECEPT

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



INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev

Klippvin med smak och stil

La Falaise 2017 är ett fylligt och smakrikt rödvin från välrenommerade Château La Négly i Fleury d'Aude i Languedoc i södra Frankrike. Det består av druvorna Grenache (35 procent), Mourvedre (20 procent) och Syrah (45 procent) från odlingar i det bergiga La Clape-området. Innan flasktappning lagrades vinet 12 månader i 300-liters ekfat.

La Falaise – klippan – har en angenämt fruktig doft med toner av hallon, björnbär, choklad och svarta oliver. Koncentrerad, välbalanserad smak med inslag av lakrits, nyrostat kaffe, choklad och mörka bär med mogna tanniner. Slottets vinmakare rekommenderar vinet till kraftiga köttträtter av nöt, vilt och vildsvin samt charkuterier och lagrade hårdostar. För optimal smak bör vinet dekanteras tre timmar innan serveringen.

Nr 92367, pris 229 kronor i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment från den 5 juli. Det finns totalt 1800 flaskor.

NYHET
5 JULI



De kalkstensrika markerna vid Château La Négly ger aromatiska viner med stor smakrikedom. Slottet förfogar över totalt 75 hektar vinodlingar.

TOPPBETYG FÖR MANTRA PINOT NOIR

Mantra Pinot Noir 2015 är ett alldeles speciellt vin, tycker vi. Det produceras av Bodega Secreto Patagonico i provinsen Neuquén i södra Argentina.

Längre söder ut än så här i världen odlas inga druvor – det är knappt att det går i Neuquén heller. Vintrarna är bistra och somrarna utmanar med extrem värme och stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Men klimatet har också sina fördelar. Torkan och den ständiga blåsten gör att vinrankorna håller sig friska och bekämpningsmedel behöver inte användas. Däremot är konstbevattning ett måste.

Mantra Pinot Noir har funnits i Sverige sedan hösten 2017 och har fått det ena fina omdömet efter det andra, inte minst av Alf Tumble i Dagens Nyheter. Han har under våren i år haft med vinet i sin lördagsspalt flera gånger. Betyg: 4 på en 5-gradig skala.

"Kan inte låta bli att gilla det här. Ett vin som står pall för det mesta i örtkryddad köttväg", skrev Andreas Grube i Svenska Dagbladet vid lanseringen.

➔ PERFEKT TILL GRILLAT

Mantra Pinot Noir har en angenäm doft med ton av jordgubbar, körsbär och muskot. Fruktig smak med inslag av röda bär och körsbär, frisk syra med välbalanserad avslutning. Det passar perfekt att dricka till fläsk- och nötkött, lättare vilt- och svamprätter samt tomatbaserade såser.

Nr 2668, pris 119 kr i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer det enklast på granqvistbev.se/2668



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 25. Utgivning 2019: Maj och november. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wggh.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, 2019.

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

Sommar, sol och rosé!

Finns det något somrigare än rosévin? Helt underbart att avnjuta varma dagar och ljumma kvällar! Här tipsar vi om tre rosa godbitar från Frankrike och Tyskland som passar riktigt bra i sommar. Njut!

Rosévin är populärare än någonsin och många dricker gärna rosa året runt. Men det är nu på försommaren som de är allra bäst att avnjuta. Våra tre roséviner är olika personligheter som passar bra vid olika tillfällen. Beställ hem hela trion så du är förberedd för kommande lata sommarkvällar!

→ **Château Les Valentines Côtes de Provence Rosé 2017** är ett magnifikt, ekologiskt, torrt rosévin från det underbara landskapet i södra Frankrike som är det rosa vinets hembygd. Görs av blå druvor – Grenache, Cinsault, Syrah och Mourvedre – som efter pressning jäser med druvskalen i 16 timmar. Då blir det ett friskt vin med inslag av grapefrukt, fänkål och torkade örter. Läckert som apéritif, till milda ostar, risotto samt grillade kött- och fiskrätter.

Nr 71474, pris 195 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/71474

→ **Rosalie Rosé Dry 2016** från Deidesheim i Tyskland görs på sex druvsorter, vilket är ovanligt många när det gäller rosé. Fem av sorterna – som kan variera från år till år – pressas och fermenteras tillsammans. Det vackert hallonröda vinet får sedan sin slutliga smak- och färgbalans med en väl avvägd andel Cabernet Sauvignon-druvor.

Rosalie Rosé Dry har en fin doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Perfekt att dricka som apéritif, till sommarens goda sallader, skaldjur eller på egen hand. Nr 78406, pris 99 kr. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/78406

Läcker ekologisk apéritif

Skaldjurs-partner

Terrass-sällskap

→ **Portugieser Weissherbst QbA 2017** kommer också från Deidesheim och görs enbart på den blå druvan Portugieser som får jäsa i en knapp vecka innan filtrering och buteljering. Weissherbst ska enligt den tyska vinlagen göras av en enda blå druvsort och druvorna ska komma från samma ort. Vinet är halvtorrt och saftigt lättdrucket med fina toner av jordgubb och hallon. Utmärkt som apéritif och på terrassen, till de flesta sallader, kallskuret, lättare köttretter och stekt fisk. Nr 73763, pris 99 kr. Beställ på granqvistbev.se/73763

ÄDELSÖT PRIMÖR FÅR HÖGSTA BETYG

Den 5 juli är det premiär för ett högklassigt "vin en primeur" – primörvin från Bordeaux – i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.

Château Rieussec Sauternes 2016 är ett ädelsött vin som får höga betyg i internationella förhandsprovingar. Exempelvis 96 poäng av Wine Enthusiast och 94 poäng av Robert Parker. Det har en angenämt fruktig doft med mycket tropiskt frukt. Smaken är välbalanserat intensiv med inslag av rostade nötter, vaniljsås, honung och aprikos. Passar fint att dricka till blå- och grönmögelostar, desserter, nötter, gåslever och som sällskapsvin.

Nr 92144, pris 299 kr (375 ml). Det finns totalt 216 flaskor.

NYHET
5 JULI



3 GODA NYHETER FRÅN NYA ZEELAND

Nu finns det tre nya fina viner från Kahurangi att beställa: En mycket fruktig Pinot Noir, en krispigt doftrik Sauvignon Blanc och en Riesling med angenäm mineralton och välbalanserad syra.

Kahurangi Estate i Nelson på Nya Zeelands sydö är en av våra trogna leverantörer och deras viner har funnit många svenska vänner. Förra året fick vineriet nya ägare, men vinmakarna Neil Todd och Emanuelle David finns kvar och sätter sin prägel på vinerna.

Pinot Noir, Sauvignon Blanc och Riesling trivs mycket bra på Nya Zeeland tack vare många soltimmar och svala nätter. Klimatet gör att druvornas smak förstärks, vilket ger viner av hög kvalitet.

Här är de tre nyheterna:

Kahurangi Estate Pinot Noir 2017 är ett medelfylligt rödvin som passar till honungsbräserverad anka, lammstek, stekt fisk, sallader och mildare ostar. Nr 70414, pris 189 kr i beställningssortimentet. Läs mer och beställ på granqvistbev.se/70414

Kahurangi Estate Sauvignon Blanc 2018 är ett torrt vitt vin med fin fruktighet som är gott till skaldjur och ostron men även till fisk och sallader. Nr 75026, pris 149 kr i beställningssortimentet. Läs mer och beställ på granqvistbev.se/75026

Kahurangi Estate Dry Riesling 2018 är ett torrt vitt vin som görs på druvor från Nya Zeelands äldsta Rieslingvinstockar. Det passar som apéritif och till de flesta fisk- och skaldjursrätter, kyckling, sallader samt asiatiskt kök. Nr 70416, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/70416



FINSK RIESLINGFAVORIT. Kahurangi Estates torra Riesling (t h) är mycket populär i Finland, där vinet finns att köpa på Alko. Nu har det kommit som årgång 2018 och finns även i Systembolagets beställningssortiment.

TORR TOKAJER TILL GRILLAD FISK

Tokaj i Ungern är mest känt för sina ädelsöta vita viner. Men **Tokaji Furmint 2016** är ett torrt vitt vin som passar fint att servera till sommarens bufféätter, fisk- och skaldjursrätter, matiga sallader och ljust kött.

Mikael Mölsted i Svenska Dagbladet tyckte bra om vinet vid laneringen hösten 2017 och rekommenderar det till grillad fisk med brynt smör och rostade rotfrukter.

Vinet har en angenäm doft av tropisk frukt, frisk och fyllig smak med mineralitet, toner av mogna äpplen och päron. Det har fått jäsa bara med hjälp av de jästceller som naturligt finns i druvskalen och har lagrats sex månader i ekfat innan det buteljerades.

Tokaji Furmint finns att köpa i de flesta Systembutiker. Nr 6214, pris 89 kr.



SKAPA DIN EGEN INKÖPSLISTA PÅ VÅR HEMSIDA

När du vill beställa vin och sprit från Granqvist som ingår i Systembolagets beställningssortiment går du enklast in på respektive produkts egen sida på granqvistbev.se. Längst ner på varje sida finns en länk till produkten på systembolaget.se, där du gör din beställning.

För att snabbt hitta den produkt du är intresserad av skriver du in den webbhänvisning som avslutar alla produktpresentationer i Vinfo.

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 granqvistbev.se hittar du detaljerad information om alla de varor vi berättar om i Vinfo och även utförliga presentationer av våra leverantörer.



CABERNET SAUVIGNON ÄR DEN VANLIGASTE DRUVAN

Viña Valle Secreto har drygt 37 hektar vinodlingar i den övre delen av Cachapoaldalen. På 12 hektar växer Cabernet Sauvignon. Druvorna plockas för hand och innan pressningen handsorteras de dessutom noggrant.

HEMLIGA DALENS HÅLLBARA VINER

Viña Valle Secreto i Cachapoaldalen i Chile har receptet på riktigt bra viner: Många soldagar, perfekt geografiskt läge och litet skördeuttag kombinerat med omsorg om druvor, natur och människor.

De flesta vinhus är traditionsrika företag som funnits i många år – ofta i en och samma familjs ägo sedan generationer. Viña Valle Secreto är däremot ett ungt vineri som grundades så sent som 2007.

– Det startades av Antonio Punti och Claudio Berndt som drömde om att få skapa viner med stor karaktär på en alldeles speciell plats med bra klimat och vacker natur, säger Jefry Pitronello Baeza, exportchef på Viña Valle Secreto, som varit med sedan starten för tolv år sedan.

Vineriet ligger vid foten av Anderna, i den övre delen av Cachapoaldalen i regionen Rapel, tretton mil söder om huvudstaden Santiago. Här har de båda grundarna hittills anlagt drygt 37 hektar vinodlingar på den 70 hektar stora egendomen.

8 hektar är planterade med den blå Carmenère, som anses vara något av Chiles nationaldruva.

– Carmenère trivs utmärkt bra här, säger Jefry Pitronello Baeza. Druvan är dessutom min personliga favorit! Men vi har också 12 hektar Cabernet Sauvignon, 9 hektar Syrah och ett par hektar vardera av bland annat Cabernet Franc och Malbec.

ALLT ARBETE PÅ VINERIET UTFÖRS AV ANSTÄLLDA medarbetare i stället för daglönearbetare, som är det vanliga i Chile. Viña Valle Secreto tar även i övrigt ett stort socialt ansvar och ger exempelvis ekonomiskt stöd till byskolan i närheten. 2018 certifierades vineriet enligt den chilenska vinindustrins hållbarhetsstandard och kan nu märka sina flaskor med etiketten "Certified Sustainable Wines of Chile". Certifieringen måste förnyas vartannat år.

Viña Valle Secreto ställer också höga krav på sina leverantörer när det gäller hållbarhet. Såväl flaskor, korkar och kapsyler görs så långt det är möjligt av återvinningsmaterial.

Att bedriva vinproduktion i Chile är relativt enkelt.

– Klimatet brukar vara väldigt stabilt, särskilt under skördesäsongen, säger Jefry Pitronello Baeza.

I år har det dock svängt lite mer i temperaturerna än det brukar göra, det har varierat från 20–21 grader till uppåt 30–35 grader vissa dagar. Men nattetemperaturerna håller sig för det mesta på cirka 18 grader.

I Chile plockas druvorna när vi i Europa har vår. I år inledde Viña Valle Secreto skörden i mars och den avslutades i månads-skiftet maj–juni.

– Årets skörd kommer att bli super, säger Jefry Pitronello Baeza. Årgångarna 2017 och 2018 var riktigt bra och allt tyder på att 2019 blir ännu bättre.

FÖRUTSÄTTNINGARNA FÖR ATT chefsvinmakare Alejandra Vallejo ska få ett relativt enkelt jobb i vinkällaren i år är med andra ord goda. Hon är en välmeriterad agronom och önolog som började i vineriet 2015 och har nu hunnit sätta sin prägel på flera årgångar. Tidigare har hon jobbat bland annat i Sonoma Valley och i Napa Valley i Kalifornien. Alejandra Vallejo arbetar aktivt i odlingarna och menar att en vinmakare måste ta ett helhetsgrepp på produktionen och inte bara rikta in sig på arbetet i vinkällaren.

Medan de flesta vinerier i Chile räknar mellan 14 000 och 16 000 kilo druvor per hektar skördar Viña Valle Secreto knappt hälften så mycket – mellan 6 500 och 7 500 kilo per hektar. ➔



VÄLMERITERAD VINMAKARE MED HELHETSSYN

Viña Valle Secretos chefsvinmakare Alejandra Vallejo är mycket välmeriterad och har bland annat jobbat i ledande vinhus i Sonoma Valley och Napa Valley i Kalifornien. Hon arbetar aktivt ute i odlingarna och menar att en vinmakare måste ta ett helhetsgrepp på alla delar i vinproduktionen.

”

VARJE DROPPE AV VINET ÄR EN HEMLIGHET SOM DU INTE KAN LÅTA BLI ATT DELA MED DIG AV.



Jefry Pitronella
Baeza, exportchef

– Det motsvarar ungefär 2,5 till 3,5 kilo per vinranka, säger Jefry Pitronella Baeza. I och med att vi selekterar så hårt får de druvor som vi låter hänga kvar chansen att utveckla bästa möjliga kvalitet. För att inte skada de mogna druvorna plockar vi dem för hand i små korgar eller backar.

Efter fermenteringen lagras vinerna i mindre ståltankar – 3 500, 5 000 eller 7 000 liter – innan de flyttas över till ekfat för vidare mognad. Vineriet har sammanlagt 600 fransktillverkade fat i olika storlekar.

– Vårt mål är att skapa stora kvalitetsviner, säger Jefrey Pitronella

Baeza. Kanske till och med de bästa i Chile!

I mars lanserades First Edition Cabernet Sauvignon 2017 i Systembolagets fasta sortiment.

– Det skiljer sig mycket från andra chilenska Cabernet Sauvignon-viner, säger Jefry Pitronella Baeza. De flesta har kraftiga tanniner, medan vårt har betydligt mjukare och elegantare tanniner med mer frukt. Jag skulle vilja säga att varje droppe av vinet är en hemlighet som du inte kan låta bli att dela med dig av!

På 1800-talet ödelade dvärgbladlusen stora delar av Europas vingårdar och odlarna tvingades ympa europeiska druvsorter på resistenta amerikanska rankor. Chile drabbades inte alls och behövde inte göra någon ympning, vilket gör att landet i princip är det enda där rankorna får växa fritt på sina egna rötter. Tack vare de naturliga barriärerna – Stilla Havet i väster, bergskedjan Anderna i öster, Atacamaöknen i norr och Antarktis i söder – har Chile också ett gott skydd mot skadedjur och sjukdomar i vinodlingarna.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN FOTO RICARDO TRUJILLO

JAMES SUCKLING HYLLAR HEMLIGA DALENS VINER

First Edition Carmenère har fått otaliga priser och utmärkelser under åren och har prisats av bland andra svenske Andreas Larsson. Men även den internationellt välkände vinexperten James Suckling har fattat tycke för First Edition Carmenère. I en provning nyligen gav han vinet 91 av 100 möjliga poäng. James Suckling har provat ett flertal viner från Valle Secreto och sätter genomgående bra betyg.

I en text på den egna sajten jamesuckling.com hyllar han Chile och menar att landets vinmakare har gjort ett anmärkningsvärt kvalitetslyft de senaste åren.

TVÅ VINER FRÅN VALLE SECRETO

➔ First Edition Cabernet Sauvignon 2017

Viña Valle Secreto Cabernet Sauvignon 2017 är ett fylligt, stramt rödvin med mycket fruktig, nyanse-rad doft med inslag av örter, blåbär, choklad och peppar. Smaken är fruktig och nyanse-rad med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Det passar utmärkt att dricka till köttretter av nöt, vilt och vildsvin samt lagrade hårdostar och charkuterier. Vinet, som är hållbarhetscertifierat, passar också utmärkt att dricka på egen hand. Det har lagrats 12 månader i 225-liters franska ekfat och 12 månader i flaskor innan försäljning. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader. Alkoholhalt: 14,5 volymprocent.

Nr 2278, pris 149 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle vinet saknas i din Systembutik, be att personalen beställer hem det.

➔ First Edition Carmenère 2016

Viña Valle Secreto Carmenère 2016 är ett fylligt, fruktigt och smakrikt rödvin. Det har en stor, finstämd doft med inslag av mörka bär, svartpeppar och frukt. Smaken är rund och mjuk med harmonisk avslutning. Du kan med fördel dricka vinet till fläsk- och nötköttretter, mustiga pastarätter, kallt bord och lagrade hårdostar. Vinet, som är hållbarhetscertifierat, passar också utmärkt att dricka på egen hand. Det har lagrats i 225-liters franska ekfat i 12 månader och sedan 12 månader i flaskor innan försäljning. Lämplig drickstemperatur: 17–18 grader. Alkoholhalt: 14,5 volymprocent.

Nr 75690, pris 189 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer det enklast på webben, granqvistbev.se/75690



DEIDESHEIM- RIESLING TILL ASIATISKT, FISK OCH SOPPA

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2017 passar perfekt att dricka till asiatiska rätter, sushi, fiskrätter med söta såser, krämiga soppor och mildare ostar. Det är smakrikt med fin balans, doften är druvig med inslag av mogna päron, kvitten och mandarin.

Vinet kommer från Winzerverein Deidesheim, en av våra mest trogna tyska leverantörer. Redan 1983 lanserade Granqvist det första vinet från kooperativet på Systembolaget. Herrgottsacker Riesling har funnits med i Systembolagets ordinarie sortiment i 25 år – närmare bestämt sedan den 13 juni 1994.

Herrgottsacker betyder "Herr Guds åker" och är namnet på den vinodling i utkanten av Deidesheim där druvorna vuxit. Odlingen är en av de mest kända i området och här har vin odlats sedan sekler tillbaka.

Winzerverein är Pfalzregionens äldsta vinkooperativ – grundat år 1898. Det har i dag totalt 350 medlemmar, av vilka 88 arbetar heltid med vin. Övriga är fritidsvinodlare.

Nr 5042, pris 100 kr. Skulle vinet saknas i din Systembutik, be personalen beställa hem det.



FYNDA DRYCKER TILL NEDSATTÅ PRISER

Vi rensar lagret och säljer följande drycker i beställningssortimentet till nedsatta priser. För detaljerad info om reavarorna, se granqvistbev.se. Sök på respektive artikelnummer.

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

Chardonnay Vin de France Doudet Naudin. Torrt vitt vin från Frankrike. Nr 73262. Pris 99 kr (förr 109 kr).

Pinot Noir Vin de France Doudet Naudin. Fruktigt rött vin från Frankrike. Nr 73811. Pris 99 kr (förr 109 kr).

Villa Schinosa Falanghina. Torrt och fruktigt vitt vin från Italien. Nr 78772. Pris 99 kr (förr 125 kr).

Almarada Chardonnay. Torrt och fylligt vitt vin från Argentina. Nr 72156. Pris 139 kr (förr 165 kr).

Almarada Malbec. Fylligt rött vin från Argentina. Nr 73400. Pris 139 kr (förr 169 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).



Sommaren finns på riktigt i Tidaholm

TIDA HOLM

Gör sommaren på Turbinhusön

Välkommen till Tidaholms pärla vid ån Tidan! Upplev levande kultur i fantastisk omgivning.

Kaffestuga

Glasscafé med servering av belgiska väfflor i mysig 1800-talsmiljö eller vid Tidans porlande vatten.

Konsthall

11 maj - 16 juni

Anne Karlsson och Maria Karlsson

29 juni - 4 augusti

Äggen är slut och Hjässan är kal
En utställning om att åldras.

10 augusti - 8 september

Arjuna Geir Aasehaug

27-29 september

Konstnatten

Handelsbod

Försäljning av hattar, garner, keramik, textil mm.

Kulturmagasinet

Fotoutställning och hantverk

Pysselverkstad

Snickarboden har rustats till en pysslares paradys. För barn och unga som vill få utlopp för sin kreativitet.
Öppet 24 juni - 26 juli

Turbinen Tidaholm

Hos Turbinen bakas det med fokus på hantverk och kvalitet. Njut av fika eller lättare lunch i det vackra caféet eller på terrassen vid Tidans vatten.
Öppet dagligen



Maria Karlsson



I MANNERSTRÖMS BERSÅ

Tvärredslunds gård vid sjön Åsunden är familjen Mannerströms lantliga paradis. I den nya receptboken "Mannerströms berså" (Norstedts) serverar Leif Mannerström och sonen Sebastian på ett stort fång sommarrätter. Här bjuder vi på några av dem.

Röding i paket med musslor och fänkål

6 PORTIONER

6 rödingfiléer
1 rödlök
6–8 kokta potatisar
1 fänkål
1 citron
1 liten bunt persilja
salt och peppar

KOKTA BLÅMUSSLOR

1 nät blåmusslor
2 schalottenlökar
3 vitlöksklyftor
1 liten morot
några persiljestjälkar
2 ½ dl torrt vitt vin
olivolja

ÖRTSMÖR

150 g smör
2 vitlöksklyftor
1 citron, skal och saft
1 liten bunt persilja
1 liten bunt dill
salt och peppar

Skrubba musslorna och ryck bort skägen. Släng trasiga. Skala och finhacka schalottenlök, vitlök och morot. Hacka persiljestjälkarna. Hetta upp en kastrull med olivolja, fräs grönsakerna utan att de tar färg. Lägg i musslorna, slå på vinet och låt koka ett par minuter under lock tills musslorna har öppnat sig. Ta upp musslorna med en hålslev och lägg dem i en skål. Sila spadet genom en finmaskig sil.

Skala vitlöksklyftorna till örtsmör. Mixa alla ingredienser till smöret i en matberedare till ett slätt och grönt örtsmör.

Sätt ugnen på 175 grader.

Skala och skiva rödlöken, skiva potatisen. Ansa fänkålen och skiva den tunt. Tvätta citronen och skär den i skivor. Lägg rödingen på en skärbräda, torka av filéerna med hushållspapper. Salta och peppra.

Riv av fyra rejäla ark bakplåtspapper, vik dem till båtar. Fördela grönsaker, citron och persilja i botten på varje papper, krydda med lite salt och peppar.

Lägg rödingen på grönsakerna och



klicka på örtsmör. Toppa med blåmusslor och skeda på lite av musselspadet. Vik ihop paketen och fäst dem med gem. Baka dem i ugnen cirka 15 minuter eller tills fisken har 48 grader i innetemperatur. Lägg paketen på tallrikar och låt gästerna öppna dem vid bordet.

GRILLA – MEN I FOLIE

Rödingpaketen går utmärkt att tillaga på grillen. Men använd då folie i stället för bakplåtspapper så slipper du eldsvåda.



Mannerströms
högreburgare
– recept på
granqvistbev.se

Kaffebrûlée med whiskykokta körsbär

6 PORTIONER

KAFFEBRÛLÉE

1 vaniljstång
5 dl grädde
1 dl mjölk
1 dl socker
5 äggulor
6 cl stark espresso
1 dl råsocker till bränning

WHISKYKÖRSBÄR

½ l körsbär
1 vaniljstång
1 dl råsocker
2 dl vatten
½ kanelstång
6–8 cl rökig whisky

Skåra vaniljstången och skrapa ur fröna. Lägg vaniljstång och frön i en kastrull. Häll på grädde och mjölk, koka upp och låt svalna. Vispa äggulor och socker tills sockret har smält. Häll gräddmjölken i äggvispet, fiska upp vaniljstången och tillsätt kaffet. Låt gärna smeten stå i kylan några timmar eller över natten.

Sätt ugnen på 100 grader.

Häll upp smeten i ugnsfasta formar. Grädda dem i vattenbad cirka 50 minuter tills de har "stannat". Skaka lätt på formarna för att se att de inte dallrar för mycket, de ska dock vara krämiga i mitten. Låt svalna ett par timmar innan servering.

Tvätta körsbären och nagga dem med en gaffel, skåra och skrapa ur vaniljstången. Koka upp vatten och råsocker i en rymlig kastrull, tillsätt vaniljstång och kanel. Lägg i körsbären när sockret har lösts upp. Låt sjuda några minuter tills bären mjuknat. Tillsätt whiskyn och dra av kastrullen från värmen. Häll upp körsbären i en rengjord glasburk.

Strö ett tunt lager råsocker över brûléeformarna innan servering och bränn av med gasolbrännare. Servera med några körsbär och en liten avec.

MÅNGA RECEPT I VÅRT STORA RECEPTARKIV

Recept på såväl klassiska som modernare maträtter hittar du i vårt digitala receptarkiv på granqvistbev.se. Många av recepten har varit publicerade i Vinfo under åren men kan användas på nytt beroende på säsong – eller också kan du ha dem som grund och komplettera enligt eget tycke och smak!

Du hittar receptarkivet under rubriken "Inspiration" på granqvistbev.se.



5 DRYCKESTIPS

RÖDINGPAKET: Tokaji Furmint

2016. Torrt vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 6214, pris 89 kr i ordinarie sortiment.

Deidesheimer Herrgottsacker

Riesling Spätlese 2017. Halvtorrt vitt vin från Pfalz i Tyskland. Nr 5042, pris 100 kr i ordinarie sortiment.

Kahurangi Estate Sauvignon Blanc

2018. Torrt vitt vin från Nya Zeeland. Nr 75026, pris 149 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/75026

KAFFEBRÛLÉE: Chateau Derszla

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013. Sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 2901. Pris 189 kr i ordinarie sortiment.

Ett litet glas whisky passar också bra till kaffebrûlée med whiskykokta körsbär.

Till exempel **Staile Uisge The Drum Single Highland Malt**. Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/86666

Midsommartapas

Tapas är perfekt som förrätt eller mellanrätt på sommarens fester, inte minst midsommar! Stefan Grynge, kock på VinContoret, har skapat 10 tapas med svenska smaker – som passar till våra snapsar och Anderssons Öl. Du hittar recepten på **granqvistbev.se**.

Detta är 3 av 10 tapas.
Du hittar samtliga på
granqvistbev.se



10 svenska
tapasrecept på
granqvistbev.se/
inspiration/
recept

FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM

Färskosttårta med lax och kräftstjärter till Hirkum Pirkum

Ett klassiskt sädesbrännvin som fått dra med knoppar av johannesört och smaksatts med sherry och honung. Gifter sig utmärkt med gravad eller rökt lax och kräftstjärter. **Hirkum Pirkum** ingår i den röda backen (se sidan till höger), men säljs också i 500 ml-flaska i beställningssortimentet. Nr 70037, pris 269 kr. Beställ enklast på **granqvistbev.se/70037**



Knaperrostad skinka med äpple och kapris till Västkustsnaps

Snapsen är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och passar utmärkt till saltan och syligheten i den rostade skinkan med äpple och kapris. **Västkustsnaps** finns i de flesta Systembutiker. Snapsen ingår i röda backen (se sidan till höger) och säljs även i 500 ml-flaska. Nr 293, pris 249 kr.



Gubbröra på Grynges vis till Annebergs Kornbrännvin

Det klassiska kornbrännvinet med sin subtila ton av honung passar fint tillsammans med äggen, löken och ansjovisen i gubbröra. **Annebergs Kornbrännvin** ingår i den röda backen (se sidan till höger), men säljs också i 500 ml-flaska i Systembolagets beställningssortiment. Nr 80138, pris 259 kr. Beställ enklast på **granqvistbev.se/80138**



SKÅL FÖR SOMMAREN

Kryddat brännvin är en nordisk dryck med stolt tradition. Förr kryddades brännvinet av medicinska skäl – i dag gör vi det för smakens skull. Kryddat brännvin är ett givet inslag på midsommar och sommarens övriga fester. Skål för sommaren!



➔ MED SMAK AV VÄSTKUSTEN

Väst kustsnaps med smak av nypon, slånbar och björnbär tycker vi passar extra bra till midsommar. Den ingår i röda backen men säljs också i 500 ml-flaska i de flesta Systembutiker. Får ofta bra betyg i tidningarnas snapsprovningar. Nr 293, pris 249 kr.

Granqvists snapsbackar passar perfekt att ställa fram på festbordet. Då kan gästerna provsmaka och hitta sin egen favorit. En back snaps "Röda Backen" finns i de flesta Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Väst kustsnaps, Smålandssnaps, Västgötasnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.

➔ BESTÄLL DEN SVARTA

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 granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar finns också i halvlitersflaskor. För information om respektive snaps, priser och artikelnummer, sök på "snaps" på granqvistbev.se.

Kryddat brännvin smakar bäst när det håller en temperatur på 6–8 grader.



EN LAGER TILL KRÄFTORNA

Anderssons är ett ljust svenskt lageröl i internationell stil som passar fint att dricka till husmanskost och lite kryddigare rätter – och på verandan en sommardag. Varför inte satsa på ett gäng Anderssons Öl till midsommar och sensommarens kräftsvisor!

Anderssons Öl bryggs av Hellefors Bryggeri och har en mild fruktig doft med toner av malt och en aning humle. Smaken är torr med medelstor beska, lite citrus och väl avrundad bitterhet.

Anderssons Öl finns i beställningssortimentet och säljs på flak med 24 burkar á 330 ml. Nr 1406, pris 10,90 kr per burk. Beställ det enklast via granqvistbev.se/1406

Anderssons Öl passar bra att dricka också till baconburgare och kalvschnitzel. Receptlänkar hittar du på granqvistbev.se/1406



Ingen fest utan bubbel



Tänk att ett vin fyllt av små luftbubblor kan göra så mycket för att höja stämningen på sommarens fester – och alla andra fester! Här får du tips på tre bra bubbelviner från olika regioner och i olika prisklasser. Skål!



LYXIG CHAMPAGNE TILL OSTRON OCH SKALDJUR

Haton Brut Classic är en torr champagne av allra bästa märke. Den framställs enligt den traditionella metoden som används i alla franska vindistrikter och även i några andra EU-länder.

Haton Brut Classic är en "blanc de noirs" och består av de blå druvorna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en rik, fyllig doft och smak med lagom syra. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktapningen och den slutliga jäsningsen. Passar lika bra till buffén som apéritif på festen.

Nr 77637, pris 249 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77637

EKOLOGISK CRÉMANT TILL SUSHI OCH RÖKT LAX

Crémant d'Alsace Comète är ett torrt mousserande vin från Alsace i Frankrike som produceras enligt den traditionella champagnemetoden. Crémant är beteckningen på mousserande franska viner som inte kommer från Champagne.

Comète produceras av Vignoble des 2 lunes och består till 100 procent av Pinot Blanc-druvor. Det har en angenäm blommig doft och fruktigt delikat smak. Avnjut det som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat.

Nr 73043, pris 179 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73043



SÄLLSKAPSVIN MED LITEN PRISLAPP

Premiere Sect är ett mycket prisvärt tyskt mousserande vin som framställs enligt den så kallade läskedrycksmetoden: Kolsyra tillsätts i ett färdigt vin.

Premiere Sect levereras av Sektkellerei Josef Drahten i Moseldalen och bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är angeämt fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling, den klassiska tyska druvan. Du serverar Premiere Sect väl kylt som apéritif på sommarens fester samt till bufféer och skaldjur.

Nr 87077, pris 95 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast via granqvistbev.se/87077

Fakta: Traditionella metoden

Vinet får först jäsa i ståltank eller träfat. Vid buteljeringen tillsätts jäst samt socker och flaskorna försluts med en kapsyl. De ställs i 45 graders vinkel och vrids sedan sakta tills de står helt upp och ned. Då fryses flaskhalsen, korken tas av och den frysta jästfällningen avlägsnas. Flaskorna fylls på med vin så de blir helt fyllda och ofta tillsätts även lite socker (dosage). Som sista moment förses flaskorna med den traditionella champagnekorken och en metallgrimma.

Fler tips: Se granqvistbev.se

Vi har ytterligare två champagner från Haton och dessutom fyra från Ellner, bland annat den uppskattade Pompadour. Du hittar detaljerad information om dem på granqvistbev.se. Sök på "Haton" och "Ellner". På hemsidan (Inspiration/Lär känna våra drycker) finns en film där du får veta mer om mousserande viner.



FÖLJ OSS I SOCIALA MEDIER FÖR VÅRA SENASTE NYHETER

Du följer väl Granqvist Beverage House i sociala medier? Vi finns på Facebook sedan 2010 och sedan ett drygt år tillbaka också på fotoappen Instagram.

Där berättar vi om viner från oss som lanseras på Systemet, tipsar om viner som passar för säsongen och till festen. Vi berättar också om våra spännande producenter runt om i världen – från vinmakare i Italien och Chile till whiskydestillatörer i Skottland och Irland.

Du hittar också tips på recept som passar till våra olika drycker. Recepten finns i vår samling på granqvistbev.se, många av dem har publicerats i Vinfo genom åren. Kan-ske dags att leta fram någon gammal favoriträtt?

På Facebook och Instagram berättar vi också om vilka regionala dryckesmässor vi deltar i. Självklart gör vi inlägg under mässornas gång så du kan spana in i förväg vad som händer i vår monter.

SER DU OSS INTE? GILLA ETT INLÄGG!

Gillar du oss på Facebook men tycker att det verkar vara glest mellan inläggen? Då kan du aktivt söka efter vår sida och gilla några aktuella inlägg så kommer vi högre upp i ditt nyhetsflöde. Så missar du inget från oss!

INSTAGRAM
[granqvist_beverage_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



Välkommen till HOVA RIDDARVECKA



30-årsjubileum
6-14 JULI 2019
riddarveckan.com

TURISTBYRÅN HOVA, 0506-301 20

Ädelsöt 25-åring med ton av knäck

Får vi lov att presentera en riktigt vinraritet: Ett tyskt, sött vin med stor doft av torkade frukter, honung och knäck. Perfekt att avnjuta till ost, desserter och som apéritif. Årgången är 1994!



Redan våren 2011 lanserade vi Kallstadter Steinacker Siegerrebe Trockenbeerenauslese 1994 i beställnings-sortimentet. I år fyller det faktiskt 25 år! Vinet är gjort av druvor plockade sent på hösten 1994 och som var så mogna att de nästan torkat till russin på vinrankorna. Resultatet är ett vin med 207 gram socker per liter. Ett torrt vitt vin brukar bara ha 5–8 gram socker per liter.

Den höga sockerhalten gör vinet utmärkt att lagra och det åldras sakta mot perfektion i flaskorna. I dag är det ett madeirafärgat vin med stor doft av torkade frukter, honung och knäck. Smaken är stor, riklig och lite syrlig med knäckig avslutning. Det passar alldeles utmärkt till ost, men även till gåslever och paté samt som apéritif. Tänk på att servera det kylt, cirka 10–12 grader bör det vara.

Klassningen Trockenbeerenauslese är ovanlig eftersom de flesta odlare vill plocka druvorna långt innan de börjat torka. Druvsorten Siegerrebe – grön i färgen med dragning mot ljusrött – är också ovanlig, men den odlas på några ställen, bland annat hos Weingut Unckrich i Kallstadt i Pfalz.

Nr 70507, pris 499 kronor i beställnings Sortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/70507



➔ DRUVOR SOM HUNNIT TORKA

Trockenbeerenauslese görs av druvor som mer eller mindre har torkat ihop till russin när de plockas. Resultatet är ett sött vin med mycket smak och ton av honung.

GRÜNER VELTLINER MED TON AV PERSIKA

Edition Chremisa Grüner Veltliner 2017 från Krems i Österrike är ett torrt vitt vin med fräsch doft av persika. Frisk smak med inslag av mineral, frukt, bär och pepprigt avslut. Servera det till kraftigare köttretter, husmanskost och lättkryddade pastarätter. Grüner Veltliner är den vanligaste gröna druvan i de österrikiska vinodlingarna.

Nr 72106, pris 189 kr i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/72106



SAKNAR DU BOXEN? FM FINNS PÅ FLASKA

FM Riesling QbA 2017 är ett halvtorrt vitt vin från Deidesheim i sydvästra Tyskland. Det har en frisk doft och smak med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Servera vinet till sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur.

FM Riesling i box var en riktig storsäljare men nu säljs det omtyckta vinet endast i flaska.

Nr 5844, pris 89 kr i beställnings Sortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/5844



EN KLASSIKER SOM AVSLUTNING



Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 är ett klassiskt sött vin från Tokaj i nordöstra Ungern. Det passar utmärkt att servera som avslutning på en god middag – till desserten, frukten eller ostbrickans blå- och grönmögelostar.

Vinet – som görs på druvorna Furmint (70 %) och Harslevelü (30 %) – har en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikos, apelsin, kokos, saffran och honung.

Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets ordinarie sortiment. Om vinet saknas i din butik, be personalen beställa.

Stefan Grynge, kock på VinContoret i Tidaholm, har tagit fram ett recept på en dessert som passar perfekt till Chateau Dereszla: Mascarponecheesecake med gräddsabayonne, apelsinsallad i grappalikör samt balsamicosås med chili och vinbär. Du hittar receptet på granqvistbev.se under fliken Inspiration/Recept.

Sitt skönt i en fåtölj från Möbel-Köp.

FÅTÖLJ BRILLIANT

Fårskinnsfåtölj inklusive fotpall

Ordinarie pris 14.500:–

NU 10.900:–



FÅTÖLJER CARAT OCH POINT

Fårskinnsfåtölj inklusive fotpall

Ordinarie pris 11.800:–

NU 9.900:–



FINA FÖRVARINGSMÖBLER

Designa själv – välj mellan 12 modeller och 5 färger

ROTOLO PUKKILA



SOV GOTT I CARPE DIEM

Vi har din nya säng
– kom hit och prova

CARPE DIEM BEDS
SWEDISH LUXURY



Fria leveranser inom 6 mil från Tidaholm
Vi forslar bort dina gamla möbler utan kostnad

Möbelköp
Fristående butik med unika produkter

VÄLKOMMEN TILL VÅR BUTIK I TIDAHOLM!

0502-714 81. Ramstorpsvägen 2, 522 32 Tidaholm.

Mån-fre 9.30–18.00. Lunch 13.00–14.15. Lör 9.30–13.00.

Öppettider i sommar, se vår hemsida.

www.mobelkop.se



VI SES PÅ EN MÄSSA!

I höst medverkar Granqvist Beverage House på följande populära dryckesmässor i Sverige – och i Helsingfors i Finland. För utförlig information om öppettider, entrépriser med mera – se respektive mässas hemsida. Fler mässor kan tillkomma, kika in på vår eventkalender för mer information. Du hittar den under fliken "Aktuellt" på granqvistbev.se.

- ➔ **Malmö Vin & Deli** 11–12 oktober
www.malmovindeli.se
- ➔ **Munskänksmässa Östersund** 12 oktober
www.munskankarna.se (sök på Östersund)
- ➔ **Kalmar Vin- & Champagnefestival** 26 oktober
www.kalmarvinchampagne.se
- ➔ **Wine and Food Helsingfors** 24–27 oktober
<https://viinilehti.fi/tapahtumat/viiniaruoka/>

VÅRA IRLÄNDARE ÄR ÅRETS BÄSTA

När tidskriften Allt om Whisky blindtestade 91 olika sorters whisky kom våra fina irländare i topp: Jack Ryans 12-åriga fick guldmedalj och Glendaloughs 13-åriga tog silver!



Under några intensiva höstdagar 2018 provade Allt om Whiskys chefredaktör Emma Andersson de 91 whiskysorterna tillsammans med kännarna Håkan Dahlberg, Helena Pettersson, Jonas Gyllenpanzar Stjerna och David Mortimer-Hawkins. Poäng sattes efter fyra kriterier i en tiogradig skala: Utseende, doft, smak samt finish/eftersmak. Segrarna utsågs till "Årets bästa 2018".

I klassen "Irländsk Whiskey 10 YO eller äldre" fick **Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO** 8,6 poäng av 10, och **Glendalough Single Malt Whiskey 13 YO** kunde notera 8,5 poäng av 10 möjliga.

Jack Ryan och Glendalough har hantverkstänket gemensamt. Medan familjeägda Jack Ryan låter ett större destilleri ta hand om produktionen enligt deras anvisningar, har Glendalough dragit igång sin verksamhet på senare år – helt från grunden.

Båda har under de senaste åren kammat hem en lång rad utmärkelser i både nationella och internationella provningar och tävlingar.

” En söt, lätt citrusdriven irländare som får panelen på fall. Närmast perfekt i balansen med vaniljtoner, inslag av gräs, frukt (fruxopastiller!) och lätta drag av svartvinbär. Fin eftersmak.

JACK RYAN SINGLE MALT WHISKEY 12 YO 46 %

Nr 84120, pris 749 kr i beställningssortimentet

Beställ enklast på granqvistbev.se/84120

FLER IRLÄNDSKA WHISKIES

Granqvist Beverage House har ytterligare två whiskies från Glendalough Distillery – en fyraårig och en sjuårig. Vi har också en femtonårig raritet från Jack Ryan. All information om dessa (och vår skotska whisky) hittar du på granqvistbev.se. Sök på respektive destillerinamn eller på whiskey/whisky.



” En whiskey som präglas av maltiga toner och med dem de halm- och gräsdrag man ofta får. Här finns också en tydlig fruktighet som bjuder på såväl päron som clementin och citrusdrag. Vaniljen från faten ligger hela tiden närvarande i bakgrunden. Snyggt!

GLENDALOUGH SINGLE MALT WHISKEY 13 YO

Nr 85105, pris 849 kr i beställningssortimentet

Beställ enklast på granqvistbev.se/85105

Beställ våra whiskypärlor

Granqvist Beverage House's stora utbud av skotsk kvalitetswhisky är en riktig skattkammare fylld av exklusiva sorter från independent bottlers och rariteter i serierna Pearls of Scotland och Scotts Selection.

– Vi inledde vår satsning på skotsk whisky redan för 20 år sedan, säger Johan Granqvist på Granqvist Beverage House. Då lanserade vi en trettioårig whisky som en släkting köpt in redan 1967.

Du hittar detaljerad information om alla våra 37 skotska whiskies på granqvistbev.se. "Sök på skotsk whisky". De finns också listade i sortimentsfoldern i Vinfo.

Bland rariteterna vill vi nämna North of Scotland 1971 som lagrats i 45 år (Nr 82479, pris 2 499 kr). Den bjuder på en fin doft av choklad och vanilj, stor len smak med liten sötma. Producent var The Strathmore Distillery som lades ner i början av 1980-talet.

Inchmurrin 1997 från Loch Lomond Distillery är ett annat exempel. En komplex fruktig whisky med ton av sherry, som lagrats i 15 år innan buteljering (Nr 85595, pris 1 299 kr).

11-ÅRIG RHUM MED TON AV LAKRITS OCH KASTANJ

Rhum Extra Premium Selection Panama 11 YO bjuder på en mycket aromatisk smak och doft med ton av sockerrör, lakrits och kastanj. Avnjut den som avec, i drinkar, till mörk choklad eller kanske en god cigarr. Nr 87751, pris 749 kr (500 ml).

Rom tillverkas av sockerrörssaft som efter rening och sterilisering blandas ut med renat vatten till en så kallad "bitación". Jäst tillsätts och fermenteringen startar. Ju mer långsamverkande jäst, desto fylligare smak. Destillering sker sedan i en enkelpanna som ger en koncentrerad och mycket rik smak. Slutlagring görs i bourbonfat innan drycken buteljeras.

Granqvist har elva olika Rhum Selection och Rhum Extra Premium Selection. Se dem på granqvistbev.se. Sök på "rhum".



PRISVÄRD SKOTSK WHISKY TILL CHOKLAD OCH CIGARR

Staile Uisge The Drum Single

Highland Malt är en mycket prisvärd kvalitetswhisky som vi själva har utvecklat i samarbete med ett av Skottlands mest värenommerade destillerier.

Det spännande – och lite mystiska – namnet Staile Uisge är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk". The Drum betyder att vi slår på trumman för den skotska whiskytraditionen!

Staile Uisge är en mild, rund och finessrik whisky med doft och smak av frukt, malt och en aning torv. Den passar utmärkt av avnjuta som apéritif, digestif, på egen hand, till en bit mörk choklad eller kanske en cigarr.

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

Staile Uisge är först i raden av nya kvalitetswhiskies från Granqvist. Vi letar guldskorn främst i Skottland och på Irland. Förhoppningsvis lanserar vi nästa "stilla vatten" i slutet av året eller i början av 2020.

Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Du beställer Staile Uisge enklast via granqvistbev.se/86666 och hämtar den i valfri Systembutik.



299:-

På gång i sommar och höst

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. Kalendarier 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.

EN SMAK AV SOMMAR

15 JUNI, 6 JULI, 17 AUGUSTI

Tänk dig en ljuv sommarkväll i vår trädgård. Du slår dig ned vid ett bord tillsammans med människor du tycker om. Ni njuter av god mat och dryck i solens sista värmande strålar. När kväll blir till natt lämnar ni VinContoret mätta, nöjda, glada.

Under tre kvällar i sommar har du möjlighet att njuta av mat och dryck i vår trädgård. Vi erbjuder förrätt (139 kr), varmrätt (289 kr) och dessert (99 kr). Menyn finns på www.vincontoret.se/tidaholm. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna. Pris 319 kr för tre drycker eller 239 kr för två drycker.

Vill du prova vin före eller efter maten? Testa gärna vårt sommarkoncept "prova vin på egen hand"! Ett provningspaket där du genomför en vinprovning tillsammans med din bordskamrat. Ni får en bricka med viner (5 cl i varje glas), tips om hur ni provar samt en kort presentation av vinerna i glasen. Pris 149 kronor per person.

Vid bokning anger du om du vill äta tvårätters eller trerätters samt vilka rätter du önskar (det finns flera att välja mellan). Vi öppnar restaurangen klockan 18.00.

Välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



GOLFWEEKEND

30 AUG–1 SEPT

I samarbete med Hökensås Golfklubb och Hökensås Sportfiske arrangerar vi en golfweekend med whiskyprovning, fiske och lokalproducerad mat. Bokning sker via Hökensås Golfklubb. Du hittar alla detaljer om helgen på hemsidan: vincontoret.se/tidaholm

Italiensk dryckesprovarkväll

Lördag 21 september kl 16.00

Smaka säkra vinklassiker eller utforska spännande nyheter från mer okända platser! Vår italienska dryckesprovarkväll består av två delar. Du väljer själv om du vill vara med på båda, eller bara den ena av dem.

DEL 1. Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där temat är fantastiska Italien. Ett vinland som sällan gör någon besviken! De italienska smakerna återkommer i matsalen, där vi serverar en italiensk buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning klockan 16.00.

DEL 2. Klockan 18.30 öppnar del två av vår dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår mysiga källare kan du prova de drycker du själv finner intressanta. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00.

I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provningen. Klockan 20.00 serverar vi vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker.

Om du önskar starta med den sittande provningen av italienska viner och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

VINCONTORETS SENSOMMARFEST

LÖRDAG 10 AUGUSTI

Vår sommarfest har blivit något av en klassiker. I år ligger den på samma dag som Kräftivalen i Tidaholm. Som vanligt kan du prova spännande drycker och köpa med dig läckra delikatesser hem. Öppet kl 13–20. Hela eftermiddagen och kvällen serverar vi mat från grillen. OBS! Ingen bordsbokning.

Du som önskar prova drycker köper kuponger på plats. Bland annat kan du prova närproducerade hantverksöl från Åsalids Bryggeri i Falköping. Dessutom erbjuder Granqvist Beverage House provsmakning av viner samt skotsk whisky och irländsk whiskey. IGT GustoClassico säljer utvalda italienska produkter, bland annat Parmigiano Reggiano-ost, balsamvinäger, olivolja, kaffe och pasta.

Fler utställare kan tillkomma.

Fri entré. Välkommen!

För mer information – se vår hemsida som uppdateras löpande.



2018 hade VinContorets vinranka mogna druvor vid sensommarfesten.



KRÄFTFISKEHELG 24–25 AUGUSTI

På botten av Tidan, dolda för ögat under rötter och stenar, lever *Pacifastacus leniusculus*. Du känner nog mer igen den som signalkräftan. Ett litet skaldjur som kokt enligt konstens alla regler – med dillkronor, salt och kanske en skvätt öl och lite socker – smakar helt underbart. Lägg till detta en kall öl eller ett glas vin och kanske en liten snaps och vi närmar oss smakmässig perfektion.

Två månader om året spelar signalkräftan med dess vita prick på klorna huvudrollen på VinContoret. Då agnar vi håvar och mjärddar och ger oss ut för att fiska dessa små delikatesser, från roddbåt eller Tidans strandkant. Kräftfisket i Tidan är en trivsamt upplevelse som vi gärna delar med dig. Den njutfulla väntan och glädjen när vi till slut drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp!

Lördagen den 24 augusti är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i den stilla framflytande ån Tidan utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret klockan 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Klockan 15.30 är det dags att lägga i håvar och mjärddar och börja jakten på Tidans svarta guld. Vi fiskar tillsammans fram till klockan 18.00. Därefter har den som vill möjlighet att byta om inför kvällen.

Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med

nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

Hålltider:

Kl 15.00 Fika och genomgång av fisket

Kl 15.30 Fiskestart!

Kl 18.30 Provning

Kl 19.30 (ca) Kräftskiva

I paketet ingår en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé, på anrika Tidaholms Stadshotell. Ett familjeägt hotell med stor trivselfaktor och personlig service, endast ett stenkast från VinContoret. I rummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Dessutom har du som gäst tillgång till bastu och kostnadsfritt trådlöst internet.

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: Ta 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 upplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

OBS! Ange om du önskar dubbelrum eller enkelrum under "Övrig information" i webbbookningen. Varmt välkommen!



Höstmys hos VinContoret.

KONSTNATTEN 27–28 SEPTEMBER

Lokalproducerad konst och välsmakande buffé. VinContoret bjuder in dig till ett spännande möte mellan mat och konst. I vår vinkällare visar Torbjörn Samuelsson abstrakta landskap i olja och akvarell. Trädgård och Gårdshus bjuder på verk av Maria Alloh och Maria Falk Larsson under temat "De fyra elementen". Detaljerad information om våra utställare hittar du på hemsidan:

vincontoret.se/tidaholm

Restaurangen serverar en smakrik, höstinspirerad buffé innehållande soppa till förrätt samt kött eller fisk med tillbehör till varmrätt. Den som önskar kan avsluta måltiden med en dessert, som serveras på tallrik. Priset för buffén är **225 kr per person**, exklusive dryck. Desserten kostar **79 kr per person**.

Boka bord via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats. Välkommen från klockan 18.00!

FREDAG: Restaurang och utställning har öppet kl 18.00–23.00.

LÖRDAG: Utställningen öppen kl 14.00–01.00. Restaurangen öppen från kl 17.00 och så länge vi har gäster, även om köket stänger kl 22.00.

Gourmetkväll: Giro di Italia!

Lördag 19 oktober kl 18.00

Italien är ett land fullt av underbara smaker! Från stövelskaft i norr till boll i syd bjuder detta paradiset för vin- och matälskare på upplevelser utöver det vanliga. Kraftiga rödviner och genuin kokkonst i häpnadsväckande vacker miljö. Denna kväll smakar vi oss igenom några av Italiens mest uppskattade regioner. En femrätters gourmetmiddag, där vi provar två viner till varje rätt. Mat och vin i en oslagbar kombination. Ett måste för alla italienfantaster!

I priset, **1 695 kr per person**, ingår provning av två viner till varje rätt samt påfyllning av det vin man tycker bäst om. Kan det bli mycket bättre? Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

FORTS NÄSTA SIDA ➔

WHISKYPROVNING MED WHISKY- & ROMPROVARKVÄLL LÖRDAG 9 NOVEMBER

Småskaligt, unikt, exklusivt. I whiskyns värld finns inget bråttom. Där får doft och smak sakta men säkert mogna fram till perfektion. Ett genuint hantverk som kräver stor kunskap och omsorg. "Livets vatten" får sällskap av ytterligare en kvalitetsdryck, producerad med stor yrkes stolthet och yrkesskicklighet. Vi pratar om riktigt fin, fatlagrad rom.

Inled aftenen med en sittande whiskyprovning, där du får lära känna såväl klassisk skotsk whisky som nytänkande irländsk single malt. Vi provar också två lite mer exklusiva 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 klockan 16.00.

Vår Whisky- och romprovarkväll startar klockan 18.30. En minimässa där du provar de rom- och whiskysorter du själv finner intressanta. Upplev rom i världsklass och smaka dig fram bland Skottlands och Irlands 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 Whiskyprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningstationerna är öppna klockan 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 redan i dag via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00.



GOURMETKVÄLL: MOUSSE EN MASSE – EN BUBBLANDE FÖRESTÄLLNING MED CHAMPAGNE HATON LÖRDAG 16 NOVEMBER

Kan du beskriva känslan när små, små bubblor från en riktigt fin champagne sprider sig i munnen? Den mjuka kittlingen och smakerna som växer fram i takt med att vinet blir mer stilla. Magi! Det sägs att en champagneflaska innehåller ungefär 49 miljoner bubblor.

Den 16 november får vi lära oss hur den exklusiva drycken skapas. Vi får besök av Frank Protin från Champagne Jean-Noël Haton, en av de större producenterna i området. Vinhuset har 20 hektar egna vinodlingar, men kontrollerar produktionen och köper druvorna från ytterligare 75 hektar – inkluderande Grands Crus samt Premiers Crus – över hela Champagne. Vid denna lyxiga provning reder Frank Protin ut begreppen kring den ädla drycken – av många ansedd vara det godaste man kan dricka. En härligt bubblande aften helt enkelt!

Det mousserande vinet följer oss genom hela kvällen. Köket har komponerat en tre-rätters gourmetmiddag, med tema fisk och skaldjur i förrätt och varmrätt, där bubblande vin serveras till dessa rätter. Klassiskt, elegant och exklusivt!

Priset för Mousse en masse är **1395 kr per person**. Inklusive provning och tre-rätters middag med ett glas vin till varje rätt.

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

Boka redan i dag via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00.



MADEIRA PASSAR PERFEKT TILL JORDGUBBARN

Madeiravin passar utmärkt att avnjuta till sommarens färska jordgubbar med vispgrädde, sorbet, mörk choklad, kaffe och kaffekryddade desserter som exempelvis tiramisu.

Madeira skapas genom en speciell upphettningssprocess, som värmer vinet över en längre period. Smaken varierar från torr till väldigt söt.

Granqvist Beverage House har två årgångsmadeira från Henriques & Henriques i Camara de Lobos på Madeira. Företaget har anor från mitten av 1800-talet och är i dag den största fristående madeiraproducenten.

Veiga Madeira Malvazia 5 YO, som görs av druvan Negra Mole, har en komplex doft med inslag av valnötter och torkad frukt. Smaken är söt och fyllig med inslag av nötter och torkade frukter. Nr 76178, pris 115 kr i beställningssortimentet (375 ml). Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/76178

Veiga Madeira Malvazia 15 YO, görs också av druvan Negra Mole. Vinet har en stor doft med inslag av honung och torkad frukt. Smaken är rik och fyllig med inslag av russin och torkade frukter. Nr 76175, pris 219 kr i beställningssortimentet (375 ml). Du beställer vinet enklast på webben: granqvistbev.se/76175



”En sötsnygg skapelse med massvis av marsipan, fikon, nötter och grädde. Mogen och avrundad smak som du matchar med mandelkaka.

**DAGENS NYHETERS ALF TUMBLE
OM VEIGA MADERIA MALVAZIA 15 YO**



**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.



Vin CONTORET

— 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 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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

**TIDA
HOLM**



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



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
vincontoret.se/karlstad
Tel 054-402 18 88



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



ÖREBRO
Bengt Knutsson
vincontoret.se/orebro
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 jäsas i kar. Tiden för jäsningen beror på klimat och mängden agave. Den jäsna vätskan destilleras sedan två gånger i kopparpanna. Aprendiz består av 70 % Espadin och 30 % Tepezate.

Doften är lite rökig med fruktslag, 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 bufféätter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.