

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3 & SEPT 2017

#74

vininfo

**Marco
Bonfante:**
"Vinerna
reflekterar
min smak"



ALLT OM HÖSTENS NYA VINER

WHISKEY MED IRLÄNDSK HISTORIA

HAR DU PROVAT VÅR FINA RHUM?

HÖSTRECEPT: RÖDVINSMARINERAD LAMMKOTLETT & SMULPAJ MED ÄPPLE & KANELDRYCK



ROLEX

THE DAY-DATE 40

The international symbol of performance and success, reinterpreted with a modernised design and a new-generation mechanical movement.
It doesn't just tell time. It tells history.



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

Pagoldhs Ur
Etabl. 1896

HERTIG JOHANS GATA 14, SKÖVDE. TELEFON 0500-41 03 47.



Perfekt till höstens grytor

Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2015 lanseras i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment den 22 september. Du hittar vinet i välsorterade Systembutiker landet runt. Du kan även be att din butik beställer hem det.

Det är ett italiensk rött vin i absolut toppklass - med angenäm doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Smaken är balanserat kryddig med fina frukttoner samt inslag av vanilj och granatäpple. Du kan med fördel dricka vinet till höstens mustiga grytor, stekt och grillat kött samt även till gril-



Mirko och Federica Martini.

lad fisk och fågel samt välagrade ostar som Parmigiano Reggiano, Gruyère eller Västerbotten.

Barbera d'Alba DOC Ciabot della Luna 2015 görs till 100 procent av Barberadruvor från vineriet VoerzioMartinis odling "Ciabot della

Luna" i Piemonte. Efter pressning har det blivande vinet lagrats i både ståltank och ekfat cirka tio månader innan flasktappning.

VoerzioMartini, som sedan två år tillbaka drivs av syskonen Federica och Mirko Martini, är ett småskaligt vineri. Syskonen sköter alla sysslor tillsammans med en anställd medarbetare. De flesta odlingslotterna ligger på 400-450 meters höjd och vinstockarna har en genomsnittsalder på 40 år.

Nr 98810. Pris 189 kronor i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment.

-  **Fyllighet**
-  **Fruktsyra**
-  **Strävhet**



➔ Förgyll den stora festen med Forster Mariengarten Riesling

FM Riesling QbA Forster Mariengarten är en favorit bland de halvtorra vita boxarna på Systembolaget. "FM" passar utmärkt att servera på den större festen: Köp hem ett par blågula trelitersboxar och du har vinvalet till buffén, fisk, skaldjur och asiatiskt avklarar.

I området kring Deidesheim i sydvästra Tyskland - där Forster Mariengarten produceras - dricker man gärna ett glas uppfriskande *Weinschorle* som apéritif: Fyll ett glas till tre fjärdedelar med vin och en fjärdedel mineralvatten - klart!

Vinet, som fått omdömet "Bästa Köp" av tidskriften Allt om Vin, har druvig smak med liten sötma, inslag av aprikos, mandarin och honung. Nr 5844. Pris 259 kr (3 l). Säljs i många Systembutiker. Vinet finns även på flaska i beställningssortimentet.



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 23. Utgivning i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: povb@kconcis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@kconcis.se. Produktion: Kconcis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2017.

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



Marco Bonfante: "Vinerna reflekterar min smak"

Sedan åtta generationer producerar familjen Bonfante vin i Nizza Monferrato i Piemonte – så länge att till och med berget där gården ligger fått namnet Bonfante av befolkningen i trakten. Numera är det syskonen Micaela och Marco som för familjetraditionerna vidare. De har gjort sig kända för sina fylliga och smakrika rödviner.



Ovan: Utsikt över vinodlingarna. Nedan tappar Marco Bonfante upp ett smakprov i vinkällaren.

Syskonen Micaela och Marco Bonfante utanför vingården Stella Rossa. Vinet härifrån är en storsäljare och finns även att köpa på Systembolaget. Se nästa sida.



BONFANTE KOMMER TILL TIDAHOLM

Lördagen den 18 november håller Marco Bonfante en vinprovning hos VinContoret i Tidaholm. Läs mer om eventet på sidan 21.

Italien är ett av världens äldsta vinländer med en vintradition som sträcker sig flera tusen år tillbaka. Enbart i regionen Piemonte i nordväst finns tiotusentals vinodlare och massor av små och stora vinerier. Flera med anor som sträcker sig flera hundra år tillbaka i tiden.

I Nizza Monferrato, en liten stad med omkring 10 000 invånare cirka sex mil sydost om Turin, har familjen Bonfante odlat druvor och producerat vin sedan början av 1800-talet.

- Vintraditionerna går så långt tillbaka att familjen fått ge namn åt vinberget som sett mina förfäder växa upp. Bricco Bonfante är numera också namnet på våra förnämsta vingårdar med druvan Barbera som 2012 förärats den högsta kvalitetsklassen DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), berättar Marco Bonfante.

FÖR SYSKONEN MARCO OCH MICAELA BONFANTE har det aldrig varit någon tvekan om yrkesvalet. Ända sedan barnsben har de varit involverade i familjens vinodlingar och vinproduktion. Fram till år 2000 arbetade de på det stora vinhuset Bonfante & Chiarle. Men efter faderns död bestämde de sig för att gå sin egen väg och starta eget.

De har nu sin verksamhet högst upp på en kulle i utkanten av staden, vackert omgiven av vingårdar så långt ögat kan nå. Micaela är ansvarig för administrationen, medan Marco håller i försäljning och vinproduktion tillsammans med en handfull anställda samt en konsulterande önolog och en agronom.

- Min filosofi är väldigt enkel och okomplicerad - jag producerar vin som reflekterar min egen smak. Jag skulle aldrig kunna tänka mig att sälja ett vin som jag själv inte tycker om. Våra viner är med andra ord även mina personliga favoriter, säger han.

Syskonen Bonfante odlar sina druvor i de sand- och kalkblandade lerjordarna på noga utvalda platser runt om i trakten - Nizza Monferrato, Barolo, Gavi och Castellanaldo d'Alba. Förutom de egna odlingarna, som omfattar 23 hektar, arrenderar de också mark från andra vinodlare i och kring Nizza Monferrato.

- De arrenderade vinodlingarna brukas på samma sätt som våra egna. Vi köper inga druvor kilovis utan tar hand om hela skörden. Efter att kontrakten upprättats i juli börjar våra medarbetare med så kallad *green harvest* och beskär vinstockarna för att reducera skördeuttaget och koncentrera smak och arom till de kvarvarande druvorna, förklarar Marco Bonfante.

MARCO BONFANTE ODLAR FLERA AV DE druvsorter som blivit så synonyma med Piemonte, som till exempel de blå Barbera, Albarossa, Nebbiolo och Dolcetto. Det är druvor som ger eleganta och välbalanserade röda viner med frisk och fruktig smak - perfekta som komplement till kraftiga köttträtter, som till exempel stekt och grillat.

Men en av hemligheterna ligger i en ytterst omsorgsfull produktionsprocess i flera steg. Råvaran till storsäljaren Stella Rossa Barbera d'Asti har sitt ursprung i vingårdarna kring Nizza Monferrato. Noga utvalda Barberadruvor plockas för hand innan det sker ytterligare en selektion vid ankomsten till vineriet. Efter pressning och före jäsnings får druvorna genomgå så kallad maceration vid endast 6-8 graders temperatur under 36-40 timmar. ➔



Samtliga viner från Bonfante klarnas med bentonit och kan även drickas av veganer.



3 VINER FRÅN BONFANTE

➔ Stella Rossa Barbera d'Asti 2013

Fylligt rödvin framställt av noga selekterade Barberadruvor som efter jäsning fått mogna tio månader i slavoniska och tio månader i franska ekfat innan flasktappning. Vinet har en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Delikat, fruktig och frisk smak med lång och harmonisk avslutning. Passar utmärkt att dricka till kraftigare köttretter av gris, nöt, vilt och lamm, risotto, pasta samt lagrade hårdostar. Bäst nu men kan sparas i flera år. Nr 76161, pris 145 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/76161

➔ Duedidue 2011

Medelfylligt, kryddigt rödvin som görs på druvorna Cabernet Sauvignon (60 %) och Barbera (40 %). Det har en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, söt peppar, örter och choklad. Ung, delikat och fruktig frisk smak med lång eftersmak. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, vilt, lamm och lagrade hårdostar. Nr 73770, pris 239 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/73770

➔ Albarone Piemonte Albarossa 2012

Fylligt rödvin som görs på Albarossa – en korsning mellan Nebbiolo och Barbera. Syskonen Bonfante låter de handplockade druvorna torka i plastlådor i upp till sex veckor innan pressning. Därefter får musten mogna till vin på ekfat i två år. Resultatet är ett mycket fruktigt vin med avrundade tanniner och lång eftersmak. Fin doft med inslag av mogna körsbär, blåbär och mogna plommon. Det passar fint att avnjuta som det är och till stekt och grillat kött, vilt, lamm och lagrade hårdostar. Nr 71082, pris 315 kr. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/71082



– Macerationen före jäsningen har till uppgift att laka ur maximalt med de färg- och smakämnen som finns i druvorna, säger Marco Bonfante.

Därefter går vinmusten vidare till jäsning vid cirka 28 grader innan vinet slutligen får mogna på fat av slavonisk och fransk ek, i många fall mindre fat med en volym på endast 225 liter, så kallade barriques, under åtta månader.

– Ekfaten är till för att ge struktur åt vinet, utan att fataraktären för den skull blir alltför dominant. Det gäller att hitta den rätta balansen, påpekar Marco Bonfante.

ALBAROSSA ÄR EN RELATIVT OKÄND DRUVA som är resultatet av en korsning mellan Nebbiolo – som används till de kraftfulla Barolo-vinerna – och Barbera. Marco Bonfante har Albarossa i odlingarna runt Nizza Monferrato och förädlar druvorna till bland annat vinet Albarone Piemonte DOC Albarossa på ett minst sagt annorlunda sätt:

– Såvitt jag vet är vi det enda vineriet som producerar Albarossavin av till största delen torkade druvor. Under fyra till sex veckor får druvorna ligga i plastlådor och

torka. Därefter pressas de och genomgår maceration vid 6–8 graders temperatur. Efter jäsning i 12 dagar får Albarossan slutligen mogna på ekfat i 24 månader, berättar han.

Resultatet blir ett fylligt, kryddigt och mustigt vin med mjukt avrundade tanniner och lång eftersmak – dessutom med ytterst lång hållbarhet. Vinet är lagringsdugligt i minst 25 år.

I VINPRODUKTION FÖREKOMMER DET ATT OLIKA animaliska produkter som till exempel äggalbumin används för att dra till sig partiklar i vinfaten och klarna vinet. Men inte för några av sina viner använder Marco Bonfante sådana klarningsmedel utan endast bentonitlera. Det innebär att även vegetarianer och veganer har möjlighet att avnjuta vinerna.

Marco och Micaela Bonfantes tillverkning kan fortfarande betecknas som småskalig med en årlig produktion på omkring 250 000 flaskor. Vinerna exporteras till stora delar av världen, med tyngdpunkt på Europa, och efterfrågan ökar stadigt.

– Våra stora marknader är Tyskland, Schweiz, Belgien, Storbritannien och Sverige. Men vi exporterar också till avlägsna ställen som Mexiko, Japan och Australien. Under många år har vi arbetat upp ett varumärke som står för kvalitet och pålitlighet, säger Marco Bonfante.

TEXT LEO OLSSON FOTO ERIKA ORLANDI



Albert Kallfelz med en stor del av sitt team. I bakgrunden syns en av de branta vinodlingarna vid Merl i Moseldalen.

Mosel-Riesling när den är som bäst!

Det finns två riktigt fina Rieslingviner från Weingut Kallfelz i Systembolagets beställningssortiment: Sensus och Consensus, båda av årgång 2014.

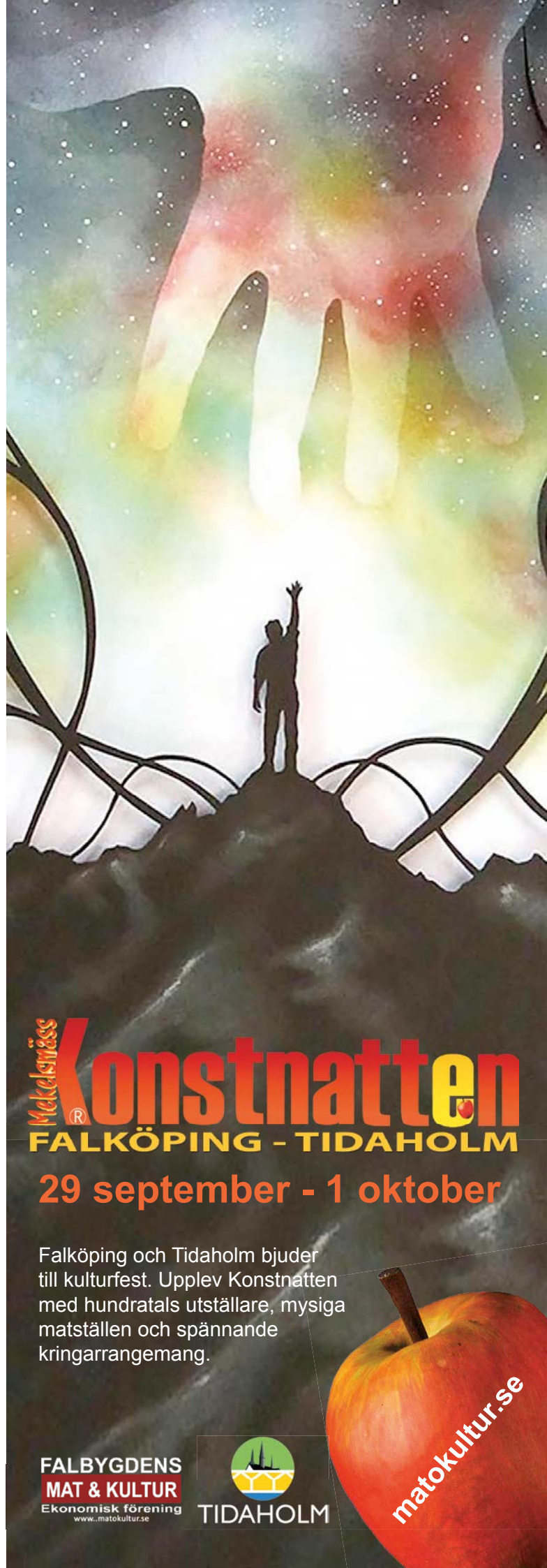
Vineriet i idylliska Bullay – i närheten av Zell i Moseldalen – anses vara ett av Tysklands främsta och utmärkelserna är häpnadsväckande många. Kallfelz har vunnit tävlingen "Bästa torra Riesling i Tyskland" flera gånger och Sensus Hochgewächs Trocken har utsetts till årets bästa vita vin i Tyskland.

I årets upplaga av den världsomspännande provningen "Best of Riesling" kom Kallfelz tvåa i klassen "ProRiesling". Totalt provade 100 experter 2 400 Rieslingviner från fjorton länder.

Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken är ett torrt, friskt och fruktigt vin med frisk doft och fina toner av tropisk frukt. Smaken är frisk och härlig med perfekt balans mellan

den lilla restsötman och den fina syran. Vinet passar som apéritif och att dricka till skaldjur, fisk, bufféer samt på egen hand. Nr 70099, pris 135 kr. Beställ det enklast via granqvistbev.se/70099

Kallfelz Consensus Riesling Hochgewächs Feinherb är ett "nästan" torrt vin. Det är druvtigt och blommigt med härlig doft och toner av tropisk frukt. Frisk och fruktig smak med fin balans mellan den lilla restsötman och syran. Kort sagt – ett fulländat Rieslingvin! Perfekt att dricka som apéritif samt till asiatiskt kök, skaldjur, fisk, bufféer eller på egen hand. Nr 70875, pris 135 kr. Du beställer vinet enklast via vår hemsida: granqvistbev.se/70875



Mekanism **Konstnatten**
FALKÖPING - TIDAHOLM

29 september - 1 oktober

Falköping och Tidaholm bjuder till kulturfest. Upplev Konstnatten med hundratals utställare, mysiga matställen och spännande kringarrangemang.

FALBYGDENS
MAT & KULTUR
Ekonomisk förening
www.matokultur.se



matokultur.se

Fyllig Furmint från fin terroir

Det vita torra Tokaji Furmint 2015 är en av höstens nyheter från Granqvist i Systembolagets fasta sortiment. Vinet, som produceras av familjeföretaget Evinor, bjuder på stor fräschör och fruktighet. Du kan med fördel avnjuta det till fisk, skaldjur, buffé-rätter och som apéritif.

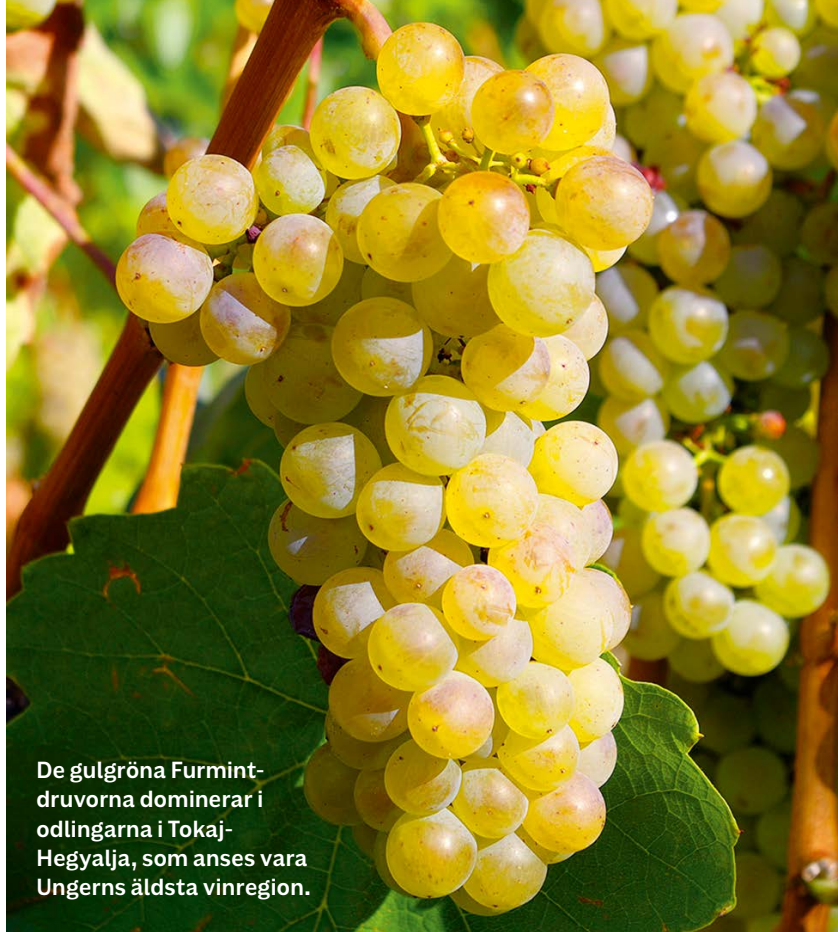
Tokaj-Hegyalja anses vara Ungerns äldsta vinregion med anor som går tillbaka ända till 900-talet. Den druva som återfinns i de flesta odlingar är Furmint – som bland annat utgör huvudråvara i de söta aszú-vinerna – men som också används i allt högre utsträckning till de torra, friska vita vinerna från regionen.

– Det söta aszú-vinet har sin plats i sortimentet och i exempelvis Kina är det fortfarande mycket populärt. Men för vår del har fokus allt mer kommit att flyttas mot de torra, vita vinerna, säger *Gábor Simkó* på Evinor.

Gábor Simkó representerar tillsammans med systemen *Kitti* andra generationen på Evinor. Företaget grundades 1994 av fadern *Sándor Simkó* som – efter universitetsstudier i vinframställning och flera års anställning på olika vinfirmer i trakten – bestämde sig för att starta eget med tonvikt på kvalitetsvin.

Regionen Tokaji-Hegyalja består egentligen av ett trettio-tal olika vinbyar med byn Tokaj som centralort. Evinor har sitt säte i Tolcsva, en liten by med strax under 2 000 invånare, som brukar betraktas som en av de viktigaste i regionen.

De flesta av familjens vingårdar är belägna på berget Kincsems sluttningar strax utanför byn, fränsett några som finns i Sárospatak, någon mil längre norrut.



De gulgröna Furmint-druvorna dominerar i odlingarna i Tokaj-Hegyalja, som anses vara Ungerns äldsta vinregion.



Gábor och Kitti Simkó är andra generationens vinmakare.

– För varje år har vi utökat våra odlingar och totalt har vi nu 25 hektar. Alla odlingar har söderläge, vilket ger druvorna goda förutsättningar att mogna och utveckla sin fulla arom, berättar Gábor Simkó.

DET SOM GÖR TOKAJI-HEGYALJA SÅ UNIKT är den speciella terroiren. Marken är vulkanisk och mineralrik och klimatet mildt med långa, heta somrar och milda höstar med fukt från floden Bodrog.

– Det unika mikroklimatet med en kombination av värme och hög luftfuktighet är hemligheten till att druvorna angrips av ädelröta och kan användas till våra söta aszú-viner, men bidrar också till den fylliga smaken på inte minst Furmint, förklarar Gábor Simkó.

I sina odlingar har familjen Simkó flera av de druvsorter som blivit så förknippade med regionen – förutom Furmint även Sárge Muskotály och Hárslevelű. Alla druvor skördas för hand och ett första urval och kvalitetsbedömning görs redan i vingårdarna. Skördesäsongen är lång och pågår under i princip hela hösten.



→ Spontanjäst vin med mineralitet och äpplig fräschör

Tokaji Furmint 2015 bjuder på angenäm doft med ton av tropiska frukter. Smaken är frisk och fräsch med mineralitet och ton av mogna äpplen och päron. Det består till 85 procent av Furmintdruvor och 15 procent Hárslevelűdruvor.

Vinet har fått jäsa bara med hjälp av de jästceller som naturligt finns i druvskalen. Ingen jäst har tillsatts i vinifieringen. Det har lagrats i sex månader på fyra år gamla ekfat innan det tappades på flaskor försommaren 2017.

Tokaji Furmint passar perfekt som apéritif och att dricka till fisk- och skaldjursrätter, matiga sallader och ljust kött. Vinet är gott att dricka i dag men är också extremt lagringsdugligt, enligt vinmakaren Gábor Simkó på Evinor.

Tokaji Furmint finns att köpa i de flesta Systembutiker landet runt. Nr 6214, pris 89 kronor.



Sötma



Fyllighet



Fruktsyra

– Arbetet inleds i början av september med skörd av Sárga Muskotály, som är en tidig sort av muskatdruvor, och avslutas inte förrän i mitten av november med de ädelrötade druvor som ska användas till aszú-vin. Dessemellan plockar vi bland annat de Furmint-druvor som används till vårt torra, vita vin, berättar Gábor Simkó.

Några bekämpningsmedel eller andra kemikalier används inte – både vinodling och vinframställning sker på en så naturlig väg som möjligt. Inte heller vid vinifieringen tillsätts någon odlad, förädlad jäst.

– Om man som vi använder druvor av god kvalitet är den naturliga jästen som finns i druvskalen fullt tillräcklig. Denna spontanjäsnings sker visserligen i en långsammare takt, men bibehåller mer av den naturliga smaken, förklarar Gábor Simkó.

DRUVORNA TILL DET TORRA TOKAJI FURMINT som nu finns på Systembolaget kommer från odlingarna på sydsluttningarna av Kincsem-berget och förädlas i familjen Simkos vineri till ett högklassigt vin med mineralitet och komplex doft och smak med inslag av mogna äpplen och päron. Sex månaders lagring på tre till fem år gamla 225-liters ekfat bidrar dessutom till en lätt ton av vanilj.

– Den väl strukturerade syran gör vinet exceptionellt lagringsdugligt. En Furmint kan avnjutas som ungt vin och behöver ingen lagring. Men det har också visat sig att Furmint bara blir bättre med åren och uppvisar sina allra bästa sidor efter fyra till sex år, konstaterar Gábor Simkó.

TEXT LEO OLSSON FOTO EVINOR



Vy ut över havet vid Península de Setúbal.

KÄNSLIG DRUVA PÅ KARGA JORDAR GER FINT GRILLVIN

Det fylliga portugisiska rödvinet **Xavier Santana DOC Palmela 2015** är utmärkt att dricka till grillat och stekt kött och till höstens mustigare köttgrytor. Vinet har en fruktig doft med inslag av hallon, plommon, örter och choklad. Smaken är kryddigt fruktig med angenäma inslag av plommon, vanilj och kakao.

När Xavier Santana lanserades på Systembolaget tidigare i år gav Expressen Mitt Kök vinet fyra getingar av fem möjliga. "Stadigt vin i smakrik stil, mustiga stråk och ton av blå plommon. Gott till en rödvinsdoftande köttgryta", löd tidningens omdöme.

Xavier Santana finns att köpa i de flesta Systembutiker landet runt. Nr 2530, pris 79 kronor.

Precis som många andra portugisiska viner är Xavier Santana en blend av flera olikadruvsorter. Utöver den svårödlade Castelão – som trivs ovanligt bra i de karga jordarna på halvön Península de Setúbal där Xavier Santana har sitt säte – består vinet också av 10 procent Alicante Bouschet och 5 procent Aragones.

Portugals vinodlingar är kända för sin stora mångfald av druvsorter. Totalt lär det finnas omkring 320 nationella sorter som både odlare och vinmakare värnar om.



Ännu en whiskeyraritet har anlänt till Sverige. Det är Jack Ryan The Barracks 15 YO Single Malt Irish Whiskey Cask Strength som tagits fram av familjen Ryan i Dublin exklusivt för svenska whiskeyvänner. Namnet syftar på de militära kaserner i Dublin som i århundraden stått i händelsernas centrum.

NYHET

Whiskey som påminner om Irlands historia

Iöver 100 år har familjen Ryan varit verksam som så kallad oberoende buteljerare. De har gjort sig kända för sin högklassiga whiskey, bland annat den 12- och 15-åriga single malt som kom till Sverige i fjol. Men den som lanseras nu liknar ingenting annat.

Det är en 15-årig single malt som är framtagen exklusivt för den svenska marknaden och endast finns i en upplaga på 95 flaskor. Whiskeyn är en klassisk irländsk single malt med finstämd arom med inslag av citrusfrukter, ananas, äpple och honung. Den är tappad direkt ur fatet och har behållit sin ursprungliga alkoholstyrka på 57,5 procent.

Namnet kommer från militärkasernerna The Beggars Bush Barracks, granne med den klassiska puben Beggars Bush som sedan 1913 drivs av Ryans. Kasernerna uppfördes redan 1827 – tolv år efter Napoleonkriget – som rekryterings- och träningsanläggning för den brittiska armén.

PÅ DEN TIDEN VAR IRLÄNSK WHISKEY omåttligt populär i bland annat England och betydligt större än den skotska motsvarigheten. I början av 1800-talet fanns inte mindre än 1200 destillerier på Irland.

År 1914 startade första världskriget och de tusentals soldater som passerade kasernerna på sin väg mot fronten tog en sista avskedsdrink på familjen Ryans pub.

År 1916 inträffade det så kallade påskupproret då irländska republikaner försökte göra sig fria från det brittiska styret. Upproret slogs ned av den brittiska armén och resulterade i att flera upprorsmän dödades, bland annat vid en stor strid i korsningen Northumberland Road och Haddington Road, nära Beggars Bush.

På kaserngården avrättades den kände nationalisten Robert Erskine Childers, vars son Erskine Hamilton Childers utsågs till Irlands president 1973. Sonsonen Erskine Barton Childers arbetade för FN och var tillsammans med bland andra Olof Palme initiativtagare till 1972 års FN-konferens i Stockholm om mänskliga rättigheter.

Påskupproret blev dock inledningen på en frigörelseprocess som 1922 ledde fram till Irlands självständighet. Den första militära anläggning som överlämnades till den provisoriska irländska regeringen var The Beggars Bush Barracks. Första gången soldater sågs marschera i irländska arméns uniformer var utanför familjen Ryans pub.

Alla dessa dramatiska händelser utspelades alltså vid Beggars Bush och har gett upphov till en unik whiskey som minner om historien.

TEXT **LEO OLSSON**



➔ **ENDAST 95 FLASKOR**

Jack Ryan The Barracks 15 YO Single Irish Malt Whiskey Cask Strength finns i endast 95 exemplar och går bara att köpa i Sverige. Flaskorna är signerade och numrerade av Eunan Ryan, sonson till grundaren Jack Ryan. Den långa lagringen i bourbonfat har resulterat i en whiskey med angenäm doft av citrus, ananas, röda äpplen, apelsin och honung. Smaken är kraftig och fruktig med inslag av ingefära, vanilj och honung parat med marsipan och färsk aprikos. Eftersmaken är lång med kryddig ton. Den passar perfekt att avnjuta som den är eller till mörk choklad, en god cigarr eller till kaffet efter maten. Nr 82510, pris 1.595 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/82510

Vinmakare Santiago Del Pin provsmakar Mantra Pinot Noir.

Vineriet ligger i Neuquén-provinsen i norra Patagonien.

TOPPVIN från världens ände

NYHET

Mantra Pinot Noir 2015 är en av höstens nyheter från Granqvist i Systembolagets fasta sortiment. Det är ett smakrikt rödvin som görs på druvor från världens ände – det vill säga det karga och blåsiga Patagonien i södra Argentina.

Trots att Argentina är världens femte största vinproducent och Sydamerikas största vinland var produktionen länge inriktad på billiga viner som till största delen stannade inom landets gränser.

På senare år har vinmakarna gjort en framgångsrik satsning på kvalitet. Samtidigt har driftiga vinentreprenörer sökt sig till nya områden i det nästan 350 mil långa landet, som till exempel Patagonien längst söderut.

Patagonien betraktas allmänt som världens ände och ansågs som omöjligt för vinodling på grund av sitt ogästvänliga klimat med extrema temperaturer och kraftiga vindar. Det var först 1999 som de första kommersiella vingårdarna anlades i regionen.

ETT PAR ÅR SENARE GRUNDADES Bodega Secreto Patagonico av Carlos och Cristina Grappo, som nu överlämnat ansvaret till sonen Tomas och dottern Sofia. Odlingarna omfattar drygt 50 hektar i San Patricio del Chañar i Neuquén-provinsen.

– Våra vinodlingar är bland de sydligast belägna i hela världen med allt vad det innebär av utmaningar. Vintrarna är bistra och somrarna extremt varma med stora temperaturskillnader mellan natt och dag. Under mognadssäsongen kan temperaturer nattetid falla med uppemot 20 grader, berättar Sofia Grappo.

Men klimatet har också sina fördelar. Torkan och blåsten gör att vinrankorna håller sig friska och bekämpningsmedel behöver inte användas. Däremot är konstbevattning ett måste.

– Den genomsnittliga nederbörds mängden är knappt 180 millimeter per år. Därför har vi installerat droppbevattning för att vinrankorna ska överleva, förklarar Sofia Grappo.

Malbec är något av en nationaldruva i Argentina och finns också i Bodega Secreto Patagonicos odlingar. Därutöver odlas bland annat den blåa Pinot Noir, en erkänt svårbemästrad druva som kräver varsam hand och stor omsorg, inte minst i Patagonien.

– Pinot Noir kräver samma tillsyn som en nyfödd baby, säger vinmakaren Santiago Del Pin. Den är temperamentsfull och kan gå sin egen väg om man inte ständigt håller ett vakande öga på den – från vingård till vineri.

Santiago Del Pin betraktar Mantra Pinot – som nu också finns i Systembolagets fasta sortiment – som ett av de största vinerna som någonsin producerats i Patagonien. Det ljusröda vinet har en fruktig och välbalanserad arom med mjuka tanniner och toner av mogna jordgubbar, mysk och mörk choklad.

– Det är ett komplext och elegant vin som präglats av sitt ursprung och de förhållanden som gäller i Patagonien, säger Sofia Grappo.

TEXT LEO OLSSON FOTO BODEGA SECRETO



➔ **Fruktigt och friskt med ton av jordgubbar**

Mantra Pinot Noir 2015 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. Efter jäsnings i små betongtankar får vinet mogna ett år i franska ekfat innan buteljering. Det passar perfekt till fläsk- och nötkött, lättare vilt- och svamprätter samt tomatbaserade såser.

Mantra Pinot Noir säljs i de flesta Systembutiker. Nr 2668, pris 109 kronor.

 **Fyllighet**

 **Fruktsyra**

 **Strävhet**

Ljuvliga portviner med ton av nötter och fikon

Vi på Granqvist Beverage House är stolta över vårt mångåriga samarbete med Krohn – ett av världens ledande portvinshus. När ett nytt vin lanseras får det nästan alltid toppbetyg. Ett av de fina vinerna från Krohn är Colheita 1998 som bjuder på stor doft och smak med ton av plommon, torkade frukter och nötter.

Druvorna som används till Colheitavinerna kommer från Krohns vingård Quinta do Retiro Novo i den natursköna Dourodalen i norra Portugal.

Den är A-klassad och här odlas flera av de druvor som är godkända för portvinsframställning - Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca och Touriga Nacional.

Efter skörden transporteras de små tjockskaliga druvorna till vineriet på quintan och hålls över i stora stenkar av granit, så kallade lagares. Under åtskilliga timmar fottrampas de sedan av en stor skara människor.

När ungefär hälften av det naturliga sockret i druvmusten omvandlats till alkohol avslutas fottrampningen och samtidigt som vinet tappas över på fat tillsätts druvspriten som avbryter jäsningsen.

UNDER VINTERHALVÅRET FÅR VINET vila på quintan innan det transporteras till lagerhusen i Vila Nova de Gaia, nära Porto. De årgångar som håller tillräckligt hög kvalitet får fortsätta mogna på fat under lång tid för att kunna utvecklas till Colheita, ett förnämt portvin från ett specifikt skördeår med minst sju års fatlagring.

– Men långt ifrån alla årgångar uppfyller kraven. Produktionen är noggrant reglerad och kräver tillstånd från det statliga portvinsinstitutet, säger marknads- och försäljningschefen *Jorge Ramos*.

1998 är en av de exklusiva årgångarna och har förädlats till en förnämlig Colheita med stor doft av plommon, russin, fikon och nötter och med en ung, mjuk och len smak med inslag av torkad frukt.

Njut det tillsammans med frukt, bakverk, desserter och ost.



På vingården Quinta do Retiro Novo växer vinrankorna utmed de branta sluttningarna. Efter skörden transporteras druvorna till quintan för fottrampning och vinifiering.



→ ETT AV ÅTTA

Krohn Colheita 1998 är ett av åtta Krohnviner i Systembolagets sortiment. Det snart tjuugoåriga vinet kan drickas nu eller med fördel sparas några år. Nr 76837, pris 329 kr. På granqvistbev.se hittar du en utförlig presentation av samtliga nio Krohnviner. Sök på "Krohn".

Kryddigt rött à la Minervois

Chateau Rivière Cuvée Prestige 2013 är ett kryddigt och mustigt rödvin från distriktet Minervois i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike.

Det framställs till lika delar av Syrah och Grenache, två av de mest odlade blå druvsorterna i området. Resultatet är ett vackert rubinrött vin som bjuder på fruktigt mjuk doft med ton av björnbär och svarta vinbär. Mjuk och len smak med inslag av vanilj och kastanj. Det passar fint att dricka till de flesta köträtter, pasta och välagrade hårdostar.

Nr 71569, pris 105 kr i Systembolagets beställningssortiment. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/71569

CHATEAU RIVIÈRE, SOM DRIVS AV Michel och Philippe Agnel i Rieux-Minervois, ligger mellan Toulouse och Montpellier, inte långt från gränsen till Spanien. Bröderna Agnel är vinmakare i femte generationen i ett av världens äldsta vinodlingsområden. Här är det nästan alltid vackert väder – antalet soldagar per år brukar ligga på omkring 300!

Chateau Rivière är en del av samarbetsorganisationen Chantovent som i sin tur ingår i Jean d'Alibert Group. Gruppen omfattar sex vinkooperativ och 17 separata egendomar. Även om produktionen finns i söder ligger huvudkontor och lager i Parisområdet. Företagsgruppen ägs gemensamt av 1200 vinbönder som tillsammans brukar 6000 hektar vinodlingsmark. Gruppens vinmakare producerar viner i tre varianter: Vin de Pays, Vin de Cépage samt AOC Minervois.



Derezglas torra i uppdaterad flaska

Chateau Derezsla Furmint Dry 2015 säljs nu i en mer modern, uppdaterad flaska. Men själva vinet har inte förändrats – det bjuder på fruktig doft med inslag av tropiska frukter, frisk och fräsch smak med mineraltoner. Vinet passar fint att dricka till fisk- och skaldjursrätter, sallader, bufféer samt som apéritif.

Nr 73500, pris 99 kr i Systembolagets beställningssortiment. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/73500

Vi vill dessutom påminna om det ädelsöta **Chateau Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonys 2013** i ordinarie sortiment på Systembolaget. Det är ett sött vin i högsta klass som passar perfekt att dricka till fruktdesserter, gåslever, paté och mögelostar. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Nr 2901, pris 189 kr (500 ml).



12 drycker att **fynda**

Granqvist fortsätter lagerrensningen. Tag chansen att fynda nedanstående varor till rejält nedsatta priser!

Samtliga drycker finns i beställningssortimentet. För utförlig information och beställning, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/88423, så kommer du till denna drycks presentationssida.

➔ **Cuveé Ausbruch Elfenhof.** Halvsött vitt dessertvin från Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).

➔ **Nero d'Avola Acanteo.** Medelfylligt rödvin från Sicilien. Nr 72544. Pris 89 kr (förr 119 kr).

➔ **La Playa Cabernet Sauvignon 2009.** Rött vin från Chile. Nr 70570. Nu 89 kr (förr 119 kr).

➔ **La Playa Chardonnay 2009.** Vitt torrt vin från Chile. Nr 70047. Nu 89 kr (förr 119 kr).

➔ **Losada.** Fylligt spanskt rött. Nr 73287. 135 kr (förr 175 kr).

➔ **Sunny Days.** Vitt, halvtorrt vin från Moseldalen i Tyskland. Nr 70147. Pris 49 kr (förr 59 kr).

➔ **Viking Wines Royal Reserve Shiraz 2011.** Rött vin från Australien. Nr 80667. Nu 189 kr (förr 229 kr).

➔ **Wiener Gemischter Satz.** Vitt torrt vin från Österrike som görs på olika druvor. Nr 2923. Pris 69 kr (förr 115 kr).

➔ **Cock of the North.** Skotsk whiskylikör från Speyside. Nr 83289. Nu 349 kr (förr 395 kr).

➔ **Liquore al Limone "Opera".** Klassisk italiensk citronlikör. Nr 86110. Pris 195 kr (förr 269 kr).

➔ **Limoncino al Miele.** Italiensk citronlikör smaksatt med honung. Nr 70831. Pris 195 kr (förr 229 kr).

➔ **Lodhian Malt Whisky 10 Y.O.** Fyllig, skotsk whisky. Nr 70176. Pris 299 kr (förr 349 kr).

REA!

HÖSTGLÖD

Nu plockas druvorna i Europas vinområden, naturen byter färg från grönt till orange. Äpplena börjar mogna och det blir lite kyligare på kvällarna. Vad passar då bättre än att bjuda på mat med lite extra värme!



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

Rödvinsmarinerad lammkotlett med timjan

4 PORTIONER

MARINERINGSTID: 5 TIM

800 g styckad lammkarré

1 knippe timjan

3 vitlöksklyftor

125 ml rödvin (t ex Xavier Santana,

Nr 2530, pris 79 kr i ordinarie sortiment)

1 msk sojasås

2 msk balsamvinäger

100 ml oliv- eller rapsolja

gröna bönor och bröd

eventuellt potatis

Skölj av köttet snabbt i kallt vatten. Låt det torka och skär bort senor och överflödigt fett. Rensa också de utstickande benen från kött- och fettrester. Skölj av timjanknippet, skaka kvistarna torra och lägg undan några till garnering. Dra av timjanbladen från kvistarna. Finhacka vitlöksklyftorna och lägg dem i en stor fryspåse tillsammans med timjanblad, rödvin, sojasås, vinäger och olja. Lägg i köttet och förslut påsen noga. Skaka runt påsen försiktigt så att köttet täcks helt av marinaden. Låt marinera i kylskåp i cirka 5 timmar.

Sätt ugnen på 175 grader, använd både över- och undervärme. Ta fram lammköttet, låt det droppa av och vila i rumstemperatur en stund. Bryn det på båda sidor i het stekpanna och flytta det sedan till en passande ungsform, helst gjutjärnsform med lock. Ugnsbaka i 20 minuter eller tills det att köttets inner-temperatur nått 60 grader.

Låt vila en kort stund innan du delar upp köttet i fyra portioner.

Servera med lättkokta gröna bönor och nybakat bröd alternativt valfri variant av potatis.



Nötig äppelsmulpaj med Äpple & Kaneldryck

6 PORTIONER

PAJDEG

2,25 dl dinkelmjöl
1,5 dl råsocker
125 g nötter (hassel-
nötter, pekannötter,
cashew eller valnötter)
110 g smör
1 nypa flingsalt
1 nypa kanel

MARINERING

4 svenska äpplen
Äpple & Kanel-dryck
(Nr 88364, pris 185 kr
i Systemets beställ-
ningssortiment)

FYLLNING

marinerade äpplen
(enligt ovan)
1 dl honung
2,5 msk majsstärkelse

SERVERING

nötter
vispad grädde
Äpple & Kanel-dryck

Börja med att skala och kärna ur äpplena. Bäst resultat blir det med svenska Discovery eller Aroma. Skär dem i skivor och lägg i en plastpåse. Häll på 0,5 dl Äpple & Kanel-dryck och låt äppelskivorna marinera i påsen någon timme. Flytta dem sedan till en skål och häll över honung och majsstärkelse. Rör om försiktigt så inte äppelskivorna går sönder. Lägg dem sedan i en pajform utan löstagbar kant. Fördela så det blir ett jämnt lager.

Sätt ugnen på 175 grader.

Häll de torra ingredienserna till degen i en matberedare och mixa till mjölig konsistens. Till-sätt smöret och mixa tills det blir en lagom smulig deg.

Fördela pajdegen i ett jämnt lager över äppelskivorna. Grädda i mitten av ugnen tills fyllningen bubblar och degen blivit läckert gyllenbrun. Ta ut pajen och låt svalna innan servering. Garnera med några nötter eller äppelklyftor och servera med vispad grädde eller vaniljsås och ett litet glas Äpple & Kaneldryck.



Het Paella med skaldjur och Chorizo Recept på granqvistbev.se



TIPS! Äpple & Kanel är god att dricka kall med is!

➔ FÖRSLAG PÅ DRYCKER

Lammkotletter: Mantra Pinot Noir 2015. Rött vin från Patagonien, Argentina. Nr 2668, pris 109 kr.

Xavier Santana DOC Palmela 2015. Rött vin från Palmela/Portugal. Nr 2530, pris 79 kr.

Het Paella: Tokaji Furmint 2015. Torrt vitt vin från Tokaj-Hegyalja/Ungern. Nr 6214, pris 89 kr.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2015. Halvtorrt vitt vin från Pfalz/Tyskland. Nr 5042, pris 105 kr.

Nötig äppelsmulpaj: Äpple & Kanel. Likördryck. Nr 88364, pris 185 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/88364

Chateau Dereszla Tokaji Aszű 5 Puttonys 2013. Sött vin från Tokaj/Ungern. Nr 2901, pris 189 kr.

”Skagenröra” som passar till veganska vinet

Äter du helst vegetarisk eller vegansk kost? Då rekommenderar vi det vita torra vinet *Tierra Salvaje Chardonnay*, som klarnas med bentonitlera. Vinet passar fint till vegansk skagenröra med sojabaserad råvara som grund. Här är ett enkelt recept á la Oumph.

4 PORTIONER

½ påse Oumph eller motsvarande produkt (ca 140 g)
2 dl fraiche (havre eller soja)
2 msk rivet pepparrot
2 tsk rivet citronskal
2 msk hackad rödlök
2 msk hackad äpple
2 msk hackad dill
2 msk citronjuice
2 msk tångcaviar salt och peppar

SERVERING

rågbröd eller bakpotatis sallad, bönor

Skär Oumph eller motsvarande produkt i bitar. Gör en lag av 0,5 l vatten med lite flingsalt och socker. När lagen kokar, stäng av värmen och tillsätt Oumph. Låt dra i 30 minuter. Sila av och låt kalla. Riv ner pepparrot och citronskal, hacka rödlök, äpple och dill. Pressa citronjuice. Blanda alla ingredienser med fraichen och tillsätt Oumph. Smaka av med salt och peppar. Servera på rågbröd eller med bakpotatis. Komplettera med valfri sallad, gärna med bönor. Ringla över dressing och dekorera med lite dill och rödlök.



➔ FINNS I ORDINARIE SORTIMENT

Tierra Salvaje Chardonnay 2014 från Bodega Korta i Chile bjuder på en lång, välbalanserad smak med inslag av päron, tropisk frukt och citrus. Det passar utmärkt att dricka till de flesta köttfria rätter, men matchar även fisk och skaldjur. Vinet klarnas med hjälp av bentonitlera, inte äggalbumin som brukar vara branschstandard. Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6275, pris 105 kronor.

➔ 50-årig Armagnac från äldsta producenten

Vi på Granqvist Beverage House är stolta över att få samarbeta med La Maison Castarède – världens äldsta armagnacproducent! Destilleriet startades 1832 av Jules Castarède och i dag är det *Florence Castarède* som driver verksamheten tillsammans med sin far Jean. Runt familjesslottet Maniban i Mauléon d'Armagnac finns 16 hektar vinodlingar, vars druvor – Ugni Blanc och Folle Blanche – utslutande används till armagnacproduktionen. Basen är vin som destilleras och sedan får mogna på ekfat i upp till tio år, ibland betydligt längre.

La Maison Castarède har under åren byggt upp

ett unikt sortiment av gamla årgångar – exempelvis **Armagnac Nismes-Delclou 1967**. 50-åringen – som kan bli en uppskattad present till någon som fyller 50 i år – bjuder på angenäm doft av vanilj, plommon och cederträ. Smaken är välbalanserad med fin och lång avslutning. Den passar utmärkt som digestif, till en god cigarr, mörk choklad samt lite kraftigare desserter och även gåslever.

Armagnac Nismes-Delclou (50 cl) finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 86644, pris 1.499 kronor. Enklast beställer du den via granqvistbev.se/86644







HAR DU PROVAT VÅR FINA RHUM?

Granqvist Beverage House har inte bara ett stort och spännande utbud av kvalitetswhisky. I sortimentet finns också fatlagrad rom i världsklass som vi valt ut exklusivt för den svenska marknaden.

Rhum Selection omfattar elva sorter från olika länder och destillerier. Du hittar samtliga på granqvistbev.se. Sök på "Rhum Selection" så får du en god överblick över vad som finns att välja på.

Här är två av sorter som vi vill presentera lite närmare:

➔ Rhum Selection Barbados 8YO

Rik aromatisk doft med med toner av vanilj, kakao, russin och citrus. Koncentrerad, rund smak med fruktiga toner och vanilj. Passar fint som avec, bas i drinkar, till choklad eller kanske en cigarr. Nr 87330, pris 555 kr. (500 ml). Produceras av Foursquare Distillery i St Philip.

➔ Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO

Stor doft med inslag av mörk choklad, arrak och honung. Smaken är rik med balanserade inslag av arrak och kryddiga fatter. Avnjuts med fördel som avec, till mörk choklad, en cigarr eller som bas i drinkar. Nr 82505, pris 1.695 kr (500 ml). Produceras av välrenommerade Angostura Distillery i Port of Spain.



Träffa Rikard Wallander med flera från Granqvist i höst.

➔ TRÄFFA GRANQVIST PÅ HÖSTENS MÄSSOR!

Granqvist Beverage House medverkar under hösten på ett flertal välkända och uppskattade dryckesmässor landet runt – och i Helsingfors. Vi ses!

Här hittar du oss i september, oktober och november:

- ➔ **Skövde Vin- & delikatessmässa** 8–9 sept (skovdedryckesmassa.se)
- ➔ **Falkenberg Öl- & Whiskymässa** 15–16 sept (olowhisky.se)
- ➔ **Vin i Västerås** 22–23 september (svenskadryckesmassor.se)
- ➔ **Vin i Linköping** 13–14 oktober (svenskadryckesmassor.se)
- ➔ **Smaka på Åhaga** Borås 20–21 oktober (ahaga.se)
- ➔ **Wine & Food 2017** Helsingfors 26–29 oktober (emessukeskus.com)
- ➔ **Sundsvalls Vin & Delikatess** 27–28 oktober (vinochdelikatessmassasundsvall.se)
- ➔ **Carlstad Beer- & Whiskyfestival** 3–4 november (carlstadbeer.se)
- ➔ **Borlänge Öl- & Whiskymässa** 10–11 november (borlangeolwhisky.se)

➔ Ekologiskt och veganskt från Alicante

Bodegas Bocopa i Alicante på spanska solkusten är något av pionjär när det gäller ekologisk vinproduktion. Redan för tjugo år sedan lanserade bodegan vinet som blivit en internationell succé:

Castillo de Alicante 2014 är ett medelfylligt och fruktigt rödvin. Det produceras av druvorna Monastrell (85 procent), Cabernet Sauvignon (10 procent) och Merlot (5 procent). Monastrell ger vinet tydlig medelhavs-karaktär samtidigt som Cabernet Sauvignon tillför en viss kryddighet och Merlot ger vinet en mjukare och rundare känsla. Doften är fruktigt med ton av hallon och plommon. Stor, rund smak med ton av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

Castillo de Alicante klarnas med bentonitlera och kan därmed också drickas av dig som äter veganskt.

Det passar utmärkt till köttträtter på gris, nöt och lamm samt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar. Nr 6709, pris 79 kronor. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/6709



Upptäck **granqvistbev.se**

KONTAKTA OSS | OM GRANQVIST | PRESS | VISA VARUKORG | SVENSKA

GRANQVIST BEVERAGE HOUSE

HEM | SORTIMENT | LEVERANTÖRER | AKTUELLT | MAGASINET VINFO | INSPIRATION

Startiment, Nyheter, Leverantörer...

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

Du kan beställa varor i beställningssortimentet från vår hemsida. På varje produkts sida finns en beställningsknapp som leder vidare till systembolaget.se

VÅRA LEVERANTÖRER

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

VINFO

Här hittar du inte mindre än 74 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".

VÅRT RÖTT FRÅN PORTUGAL!
Xavier Santana DOC Palmela är kryddig och mycket fruktig med inslag av plommon, vanilj och kakao. Vinet har lagrats på ekfat under åtta månader. Pris 79 kr. [Läs mer...](#)

SÖTA DROPPAR FRÅN TOKAJ
Chateau Derezsa Tokaji Aszú 5 Puttonyos har av en samlad kritikerkår utsetts till en av de bästa Tokajer som gjorts. 95/100 poäng av Wine Spectator. [Läs mer...](#)

SOMMARENS VITA BOX!
FM Riesling halvtorr box. Perfekt till sabbatsbufféer, fisk och asiatiska maträtter. Pris 295 kr. [Läs mer...](#)

HÖJDARVIN FRÅN PFALZ
En favorit! Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese är ett smakrikt, balanserat vin med bra friskhet. Stor frukt och mycket lång, välbalanserad smak. [Läs mer...](#)

VÅRT EGET MAGASIN VINFO
Prenumerera gratis på vår tidning Vinfo och läs nyheter och reportage om mat & dryck!

EN BÄSTÄLLNINGSSORTIMENT
Vår röda snaps finns i nästan alla Systembutiker. Perfekt till färsipotatis och sill! Pris 295 kr.

"RIKTIKT BRA GREJOR"
En utmärkt present från födelseåret till den blivande 50-åringen! [Läs mer...](#)

LAGERRENSNINGEN FORTSÄTTER
Lagerrensningen fortsätter hos Granqvist Beverage House. Just nu kan du fynda åtta viner, ett starkvin, två likörer och en whisky till nedsatta priser. [Läs mer...](#)

GOD GÅVA TILL 50-ÅRINGEN
Armagnac Nismes Declou 1967. En utmärkt present från födelseåret till den blivande 50-åringen! [Läs mer...](#)

1 JUNI, 2017 Triss i Riesling!

18 MAJ, 2017 "Jack Ryan är riktigt bra grejor"

VISA FLER NYHETER

FÖLJ GRANQVIST PÅ FACEBOOK! | DELA OSS PÅ WEBBEN! | SPRIT & VINLEVERANTÖRSFÖRENINGEN

AAA Granqvist Beverage House AB Org nr 556343-2649 Högsta kreditvärdighet sedan 2010 © Besökte 10 aug 2017

PRENUMERERA PÅ VÅRT DIGITALA NYHETSRELEV | OK

PRENUMERERA GRATIS PÅ VÅR TIDNING VINFO. LÄS MER!

Gilla oss på Facebook:
fb.com/granqvistbev



➔ PÅ GÅNG I HÖST & VINTER

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) ska meddelas vid bokning.

VÄLKOMMEN TILL OSS PÅ KONSTNATTEN

29 OCH 30 SEPTEMBER

Lokalproducerad konst och välsmakande buffé. Vi bjuder in 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 "Rum för längtan" – måleri, keramik, blandteknik och Vedic Art av *Maria Alloh* och *Maria Falk Larsson*. Detaljerad info på vincontoret.se/tidaholm.

Restaurangen serverar höstinspirerad buffé med soppa till förrätt samt kött eller fisk med tillbehör till varmrätt. Buffén kostar **225 kr per person**, exklusive dryck. En läcker dessert finns också att avnjuta. Pris **79 kr**.

FREDAG 29 SEPTEMBER:

Restaurang och utställning har öppet kl 18.00–23.00.

LÖRDAG 30 SEPTEMBER:

Utställningen är öppen kl 14.00–01.00 Restaurangen är öppen från kl 17 och så länge vi har gäster, även om köket stänger kl 22.00.

Boka bord via hemsidan eller ring oss på 0502-25 00 00. Drop in i mån av plats.



Maria Falk Larsson



Torbjörn Samuelsson



Maria Alloh

Dryckesprovarkväll

Lördag 23 september kl 16.00

Tag chansen att njuta en lång rad goda drycker på VinContoret. Den som önskar inleder med sittande provning av viner med tydlig doft och smak av sitt ursprung. Lär dig mer om hur jordmån, klimat och vingårdens läge påverkar den slutliga produkten. Efter provningen serveras buffé i vår matsal. Den sittande provningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **595 kr**.

Kl 18.30 öppnar del två av vår dryckesprovarkväll: En minimässa med vin, skumpa och kvalitetssprit. 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 stänger kl 23.00. I priset, **745 kr per person**, ingår fem kuponger som du använder till provning. Dessutom en välsmakande buffé med ett glas vin eller öl (buffésittning kl 20.00). Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Om du önskar starta med den sittande provningen av viner med tydligt ursprung och sedan fortsätta med dryckesprovarkvällen är priset **995 kr** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Whiskyprovning samt Whiskyprovarkväll

Lördag 14 oktober kl 16.00

En kväll tillägnad den fantastiska whiskyn! Du som önskar en djupdykning i whiskykunskap kan delta i en sittande provning innan kvällen startar. Låt vår provningsledare leda dig in i whiskyns fantastiska värld! Hur doftar och smakar en röiktig whisky, vad innebär cask strength och vad är det för skillnad på whisky och whiskey? Den sittande provningen av fem olika whiskysorter startar kl 16.00. Provning samt kvällens buffé inklusive ett glas vin eller öl kostar **595 kr**.

Vår Whiskyprovarkväll startar kl 18.30. En minimässa där du provar de whiskysorter du finner intressanta. I priset, **745 kr**, ingår fem provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på kvällen åter kl 20.00. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler provningskuponger.

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med kvällens stora utbud är priset **995 kr**, inklusive buffé och ett glas eller öl. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan i dag via hemsidan eller på 0502-25 00 00.

➔ *Höstens provningar hos VinContoret Örebro – se sidan 22!*

Amore per il Vino

Lördag 28 oktober kl 18.00

Få länder väcker väl så stora smakkänslor som Italien. Här är vår hyllning till detta magnifika mat- och vinland! Denna afton bjuder köket på en femrätters gourmetmiddag, med noga utvalda italienska delikatesser. Till varje rätt provar vi två suveräna, italienska viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Vår provningsledare finns med hela kvällen för att berätta mer om de drycker som serveras. **Pris 1.695 kr per person.** Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Marco Bonfante.

**Gourmetkväll:
Passione Italiana – ett
spännande möte med
vinmakaren Marco Bonfante!**
Lördag 18 november kl 18.00

Vi erbjuder dig möjligheten att uppleva en mycket personlig provning under ledning av italienaren *Marco Bonfante* – en av våra skickligaste producenter. Hans odlingar ligger på noga utvalda platser i Piemontes bästa distrikt: Barolo, Nizza Monferrato, Gavi och Castellinaldo Roero. Marco Bonfante är en passionerad, framåtsträvande producent med viner av toppklass. Familjen har tillverkat vin i åtta generationer och i dag är det Marco och hans syster Micaela som för traditionen vidare.

Kvällen inleds med en sittande provning. Vinerna från provningen följer sedan med in i matsalen, där du får uppleva dem tillsammans med en italiensk gourmetmiddag – ett glas vin till varje rätt. Priset för provning inklusive tre rätters middag med ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Boka via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

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

MIDVINTER KVÄLLAR PÅ VINCONTORET

Lördag 25 november
Lördag 2 december
Lördag 9 december
Lördag 16 december

Vi välkomnar dig till fyra midvinterkvällar på VinContoret för högsta möjliga smakmässiga njutning. Låt dina smaklökar uppleva det bästa från hav och sjö. Ge din gom en smekning av krämiga ostar och ljuvliga sötsaker. Ikväll tummar vi inte på kvalitet. Du väljer själv om du önskar tre- eller femrättersmiddag.

När du tar steget från den gnistrande midvinternatten in i den varma julstämningen på VinContoret hälsas du välkommen med ett glas värmande äpple- och kaneldryck. Därefter serveras du en berömd klassiker, VinContorets sill- och snapsplanka. Nästa rätt på menyn är en fisk- och skaldjurstallrik, med det bästa som hav och sjö har att erbjuda. Varmrätten hämtar inspiration från julens klassiska smaker. Vår nästa njutning är en gomsmekande osttallrik, med ostar från utvalda gårdsmejerier. Kvällen avslutas på bästa sätt med julens ljuvliga sötsaker, en desserttallrik med oemotståndliga små läckerheter.

Vår femrättersmiddag bestående av välkomstdryck, sill- och snapsplanka, fisk- och skaldjurstallrik, varmrätt, osttallrik samt dessert **kostar 845 kr per person**. I priset ingår snapsar till sill- och snapsplankan. Exklusive dryck.

Du som önskar tre rätters middag får njuta av välkomstdryck, sill- och snapsplanka, varmrätt samt dessert. **Pris 595 kr per person**, inklusive snaps till sill- och snapsbrickan. Exklusive dryck.

Till dig som önskar lyfta smakupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt vinpaket med noga utvalda viner.

Till vår femrättersmeny serveras du öl till sill- och snapsplankan, ett glas äkta champagne till fisk- och skaldjurstallriken, ett glas mustigt rött till varmrätten, portvin av hög klass till ostarna och ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. Priset för ett vinpaket är med fem drycker **445 kr per person**.

Till tre rättersmenyn erbjuds ett paket med öl till sill- och snapsplankan, ett glas mustigt rött till varmrätten samt ett smakfullt dessertvin till desserttallriken. **Pris 295 kr per person**. Du kan naturligtvis även välja att enbart köpa dryck till några av rätterna.

För våra yngre gäster finns en barnmeny – varmrätt, dessert och dryck för 125 kronor. Boka Midvinterkväll på VinContoret via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Vid bokningen anger du om du önskar tre eller fem rätter. Varmt välkomna klockan 18.00!

ÖVRIGA DAGAR I JULETID ÖPPET FÖR BOKADE SÄLLSKAP

Vardagar under perioden 27 november–15 december är ni välkomna att boka våra jularrangemang om ni är en grupp på minst tolv personer. Ring eller mejla oss för offert.

Vi arrangerar även konferenser – på temat jul i maten – under denna period. Ring eller mejla oss för en specificerad offert samt om du har speciella önskemål.

➔ RES MED OSS 2018!



Du får hälsa på i flera exklusiva champagnehus.



Knotiga vinstockar i stenig mark i Châteauneuf-du-Pape.

DU RESER ALL INCLUSIVE MED OSS!

Exklusiva vinhus i Champagne

23–27 maj 2018

Vi åker till Champagne i norra Frankrike när våren är som skönast! Du får chansen att besöka några riktigt bra små och medelstora vinhus. Vi bor på fyrstjärnigt hotell inne i Reims, varifrån vi gör våra utflykter till de tre stora distrikten Montagne de Reims, Vallée de la Marne och Côte des Blancs.

Champagne H. Billiot & Fils, Champagne Haton, Champagne A. Vesselle är några av de producenter som vi besöker. Vad sägs om en lunch med champagne hemma hos en av våra producenter och en diner vinicole med genomgående champagne!

Våra resor har blivit välkända för sina kulinariska upplevelser. Så även denna resa som kommer att bjuda på många läckerheter i matväg. Ett besök på den klassiska Michelin-restaurangen "Le Millénaire" i Reims missar vi naturligtvis inte.

Pris per person i dubbelrum: 18.495 kronor inkl moms. Flyg från Landvetter/Arlanda till Paris, busstransporter, hotell, inträden, provningar och samtliga måltider med tillhörande champagner/viner ingår i priset. Antalet platser är starkt begränsat. Endast 20 personer har möjlighet att delta i denna exklusiva resa till Champagne.

Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning.

Detaljerade reseprogram och bokningsinformation finns på VinContorets hemsida, vincontoret.se.

Châteauneuf-du-Pape och södra Rhône-dalen

25–29 september 2018

Vi åker utmed floden Rhône:s nedre lopp i några av de mest högkvalitativa områdena i Frankrike: Châteauneuf-du-Pape men också Lirac och Tavel tillsammans med några av de bästa av Côte-du-Rhône-byarna. Där besöker vi några utvalda producenter som exempelvis familjen Gonnet, Domaine de Coyeux, Domaine les Lys med flera.

Vi flyger från Landvetter/Arlanda till Marseille och bor på bekvämt hotell utanför Avignon. Vi besöker unika restauranger som vi valt ut tillsammans med våra producenter i området. Vad sägs om vinmakarluncher, lunch på den klassiska Le Verger des Papes med betagande utsikt över vinodlingarna! Vingårdsvandring utanför Châteauneuf-du-Pape, diner vinicole på Auberge Tavel.

Pris per person i dubbelrum: 17.995 kronor inkl moms. Antal platser är begränsat till 26.

➔ RÖSTER FRÅN TIDIGARE RESENÄRER

"Mycket intressant och lärorikt."

"Vi hade en oförglömlig kväll med Marco Bonfante och hans viner i Piemonte."

"Åker gärna på någon resa som ni arrangerar framöver."

"Vi har känt oss mycket privilegierade som fått besöka små producenter i Piemonte."

"Vi har fått se och smaka på mycket under några intensiva dagar."

➔ På gång hos VinContoret Örebro

Champagne och skaldjur. Lördag 2 september.

Provning av 2 champagner och 2 vita viner till en läcker skaldjurstallrik från Fisk i Hallen. Lördag 2 september kl 16.00 i Studion i Örebro saluhall. Pris: 550:-/pers.

Södra Frankrike på frammarsch. Fredag 29 september.

Vi provar några franska kvalitetsviner med läckra franska tillbehör. Fredag 29 september kl. 19.00 hos VinContoret Fabriksgatan 54 E. Pris: 450:-/pers.

➔ Varför inte ge bort ett presentkort på en provning hos VinContoret i julklapp! För närmare information och anmälan till provningarna: Ring 019-23 21 45 eller skicka e-post till bengt.knutsson@vincontoret.se vincontoret.se/orebro



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.



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 samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och 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



Lise-Lotte Holmberg
Bokningskoordinator
Tidaholm, Borås,
Jönköping samt Mässor



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskoordinator
(vikarie)



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator
(föräldraledig)



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Gunnel Henrysson
Lokalvård och
vaktmästari

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
Lise-Lotte Holmberg
Tel 0502-25 00 00



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



➔ Meddela oss din e-postadress.
Och få nyheter från oss via e-post!

Vi vill gärna att fler läsare läser den digitala versionen av Vinfo. Meddela oss din e-postadress så får du besked om när det kommer ut ett nytt nummer. Vi kompletterar Vinfos fyra utgåvor med e-nyhetsbrev och andra erbjudanden – så håll ögonen öppna så missar du inte något. Mejla din e-postadress och ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida) till pren@vinfo.se.

➔ **LÄS I DATORN, MOBILEN ELLER PLATTAN**

På granqvistbev.se hittar du såväl det här numret som alla tidigare utgåvor av Vinfo. Läs nummer som du missat eller läs på nytt!

Nästa nr
utkommer
8 dec.



Combier Cosmo

Likörerna från Combier är utmärkta att använda som bas i drinkar. Här är ett enkelt recept med klassikern Combier Triple Sec som grund.

4 cl vodka
2 cl Combier Triple Sec
3 cl tranbärsjuice
2 cl citronsirap (koka upp saft av 2 citroner med 2,5 dl strösocker och 1 dl vatten, låt svalna helt)

Blanda alla ingredienser (väl kylda) och servera i valfritt cocktailglas.

Combier Triple Sec, Nr 86141, pris 319 kr (700 ml) eller Nr 70175, pris 239 kr (500 ml). Du beställer likören enklast via granqvistbev.se/86141 eller granqvistbev.se/70175. På hemsidan kan du läsa om fler likörer från Combier.



Backa upp kräftorna med småsnapsarna

Ställ fram några av Granqvists snapsbackar på kräftbordet så kan gästerna välja vilken smak de vill prova till klorna!

En back snaps "Röda Backen" finns i nästan alla Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötsnaps och Västkustsnaps. Nr 141, pris 298 kr.

Komplettera med **En back snaps "Svarta backen"** (Nr 85808, pris 298 kr), som finns i beställningssortimentet. Den svarta backen innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjäril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans Fröjd och Sunnavind. Enklast beställer du backen via vår hemsida, granqvistbev.se/85808

➔ **KRYDDIG SHIRAZ FRÅN BAROSSA**

Schild Estate Shiraz 2013 är ett klassiskt, kryddigt rödvin från Barossa Valley i södra Australien. Det har stor doft och intensiv smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Nr 75398, pris 195 kr. Beställ på granqvistbev.se/75398

➔ **STÄNDIGT UTMÄRKT AMARONE**

Amarone della Valpolicella Classico 2009 från Scriani i Valpolicella får ständigt fina utmärkelser i provningar. Prova du också! Nr 73769, pris 379 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/73769