

NYHETER OCH
NOTISER OM DRICKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 🐾 DECEMBER 2017

#75

Vininfo

**VILKEN
FLASKA
FINNS I
PAKETET?**

SVARET
HITTAR
DU PÅ
SIDAN 8.

NYHET

Ljus framtid
för friska och
lätta viner

Ädelsöt raritet
från Tyskland

”Portvin ger
en fantastisk
upplevelse”



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



MIDVINTERMAT: RÖDVINSBRÄSERAD REVBENSSTEK OCH LÄCKER CHOKLADMUSSEKAKA



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.



Testa detta till kycklingsallad med hallonvinägrett.

"Kan inte låta bli att gilla det här. Visst, något kärva tanniner och rejält drag i kryddan, men också ett vin som står pall för det mesta i örtekryddad köttvåg. Ge gärna lite luft innan du börjar sippa". Så skriver *Andreas Grube* i Svenska Dagbladet om **Mantra Pinot Noir 2015**.

Det röda vinet från världens ände – det vill säga det karga och blåsiga Patagonien i södra Argentina – var en av höstens stora nyheter från Granqvist i Systembolagets fasta sortiment. Vinet fann snabbt många vänner och har också fått riktigt bra omdömen av vinrecensenter landet runt.

Upsala Nya Tidning lovordar också: "Tänker man på röda viner från Argentina brukar inte Pinot Noir vara det självklara. I Patagonien i den södra delen av landet är klimatet svalare vilket passar bra för Pinot Noir. Bärig känsla, tänk mosade hallon och jordgubbar, med balanserade syror."

"Stram och svalodlad Pinot Noir från Argentinas sydligaste vindistrikt. Bärigt, örtigt, blommigt. En liten fatton mjukar upp vinet som du helst serverar i större kupor och gärna runt 16 grader. Testa till kycklingsallad med hallonvinägrett", skriver *Alf Tumble* i Dagens Nyheter.

Har du inte provat Mantra Pinot Noir ännu? Passa på att bilda dig en egen uppfattning! Vinet passar bra till fläsk- och nötkött, lättare vilt- och svamp- rätter samt tomatbaserade såser.

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



Välgjort och trevligt för en liten peng. Gott.

"Spännande vin på druvan furmint som är berömd för de söta tokajvinerna. Denna torra variant bjuder mandeltoner med kryddig frukt och bittersyr- lig djup eftersmak. Passar till grillad fisk med brynt smör och rostade rotfrukter". Så presenterar *Mikael Mólstad* i Svenska Dagbladet **Tokaji Furmint 2016**.

Det torra vita vinet från Ungern var också en av höstens stora nyheter från Granqvist i Systembolagets fasta sortiment. Precis som Mantra Pinot Noir har det fått många uppskattande omdömen sedan lanseringen i september.

"Dessertviner från ungerska Tokaj, det är vi ju vana vid. Detta är en torr variant på den inhemska druvan furmint. Stillsamt på ett kort, koncist sätt med toner av gröna äpplen och röda vinbär. Kan bli kul till en klassisk kantarell- toast", tycker *Marie Oskarsson* i Göteborgs-Posten, medan *Sofia Ander* i NWT skriver så här:

"Välgjort och trevligt för en liten peng. Har du inte provat de torra vinerna från Ungern än, så är det på tiden. Här bjuds vi på rökiga smaker av aprikoser, sälta och nötter. Gott!"

Alf Tumble ger kvalitetsomdömet "väl godkänt" och betyg 4 (bra köp) i Dagens Nyheter.

Som sagt, har du inte provat – gör det nu! Tokaji Furmint 2016 passar perfekt att servera som apéritif och att dricka till fisk- och skaldjursrätter, matiga sallader och ljust kött.

Vinet finns i de flesta Systembutiker. Nr 6214, pris 89 kronor.

➔ SÄLJS I DE FLESTA SYSTEMBUTIKER

Mantra Pinot Noir 2015 och **Tokaji Furmint 2016** ingår i det fasta sortimentet, vilket innebär att de säljs i de flesta Systembutiker landet runt. Skulle något av vinerna trots allt saknas i din butik? Be att personalen beställer hem det från Systembolagets varudepå. Det kostar inget extra.

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@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@koncis.se. Produktion: Koncis 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)



Ljus framtid för friska lätta viner

Trots sina 120-åriga anor har Winzerverein Deidesheim blicken riktad mer framåt än bakåt i tiden. ”Visst står vinindustrin inför stora utmaningar. Men vi ser ljus på framtiden. Vår satsning på lätta, friska, druviga och relativt alkoholsvaga viner ligger helt rätt i tiden”, säger Gerald Niederberger, chef för kooperativet.

Winzerverein Deidesheim är Pfalz äldsta vinkooperativ och grundades 1898 efter att många vinbönder hamnat i svårigheter på grund av missväxt. I dag har kooperativet omkring 350 medlemmar, varav 92 aktiva odlare, som i många fall ärvt marken från tidigare generationer. För fem år sedan övertog Gerald Niederberger ledarskapet för kooperativet och har sedan dess varit med om att genomföra flera stora investeringar, som till exempel i några nya pressar och tankar. Det som står näst på tur är en uppgradering av buteljeringsanläggningen, bland annat med en ny etiketteringsmaskin och en robot som automatiskt lyfter flaskorna i kartonger.

MEN I SIN ROLL SOM LEDARE HAR Gerald Niederberger också att fundera över mer långsiktiga frågeställningar. En av de stora ödesfrågorna handlar om hur kooperativet ska förmå den yngre generationen att ta över när de äldre går i pension.

–Många av våra medlemmar har kommit upp i åren och orkar inte längre bruka marken. Om ingen vill ta över blir konsekvensen att de arrenderar ut sina vingårdar eller helt enkelt säljer dem, vilket kan innebära ett bortfall för kooperativet, förklarar Gerald Niederberger.

Winzerverein Deidesheims direktör Gerald Niederberger (t h) tar en titt på mogna Rieslingdruvor tillsammans med den unge vinodlaren Philipp Fürst. Odlingen som skymtar i bakgrunden är Deidesheimer Grainhübel. Till vänster vy över Deidesheim fotograferad från odlingen Herrgottsacker.



**"NU KOSTAR VIN-
MARK 400 000 EURO
PER HEKTAR."**



Populärt BOXVIN

Forster Mariengarten Riesling är ett av de mest populära vita boxvinerna. Vinet, som fått omdömet "Bästa Köp" av Allt om Vin, har druvgig smak med liten sötma, inslag av aprikos, mandarin och honung. Nr 5844. Pris 259 kr (3 l). Säljs i många Systembutiker. Finns även på flaska i beställningssortimentet.

I något fall har kooperativet investerat i vinodlingar som blivit till salu. 2011 köptes till exempel åtta hektar av vinodlingen Deidesheimer Grainhübel. Men i takt med att priserna på odlingsbar mark i trakten rakat rejält i höjden har det blivit allt svårare med sådana internaffärer.

För fem år sedan gick det att komma över en hektar för omkring 250 000 euro, men sedan dess har priserna stigit till i genomsnitt 400 000 euro per hektar.

Den låga räntan har gjort att både vinföretag och privata investerare fått upp ögonen för tillgångar som jordbruksmark. I fjol såldes till exempel en del av den gamla vingården Forster Ungeheuer till ett pris av motsvarande 650 000 euro per hektar. Personligen tycker jag det är helt vansinnigt. Om man räknar hur många flaskor vin den markbiten genererar är en sådan investering omöjlig att räkna hem, understryker Gerald Niederberger.

Fortfarande förfogar kooperativet över omkring 160 hektar som i många fall är topplägen som till exempel Deidesheimer Paradiesgarten och Forster Mariengarten.

Varje odling har sin egen specifika terroir och ambitionen är att i ännu högre utsträckning låta den avspeglas i det färdiga vinet, menar Gerald Niederberger: ➔

Vi har planer på att skaffa små vinpressar för att göra exklusiva viner i mindre kvantiteter. ”

- Våra odlingar är välkända begrepp bland vinälskarna. Det är något som vi ska bygga vidare på i vår strävan att skapa toppviner. Bland annat har vi planer på att installera små vinpressar för att kunna framställa exklusiva viner med olika stil i mindre kvantiteter med ursprung på de olika vingårdarna, berättar han.

Trots att traditionerna väger tungt pågår också arbetet med att utveckla helt nya typer av produkter. Ett exempel är rosévinet Rosalie med 2013 som första årgång, som framställs av sex olika druvsorter. Fem av dem pressas och fermenteras tillsammans under noggrann temperaturkontroll och mot slutet av processen tillsätts en noga avvägd del Cabernet Sauvignon för att ge slutlig struktur och balans.

- Rosalie har blivit en stor framgång och det är inte omöjligt att det blir fler produkter i samma stil. Om allt går som planerat kommer vi redan till våren att lansera ett vitt vin som består av en väl avvägd blend av olika druvsorter för att skapa ett lätt, friskt och fräscht vin - perfekt för våren och sommaren, säger Gerald Niederberger.

I ARBETET MED PRODUKTUTVECKLING HAR vissa experiment också gjorts med att framställa så kallade spontanjästa viner. Huvuddelen av alla vinproducenter använder annars odlad, förädlad jäst för att få en säkrare fermentering och bättre vin, medan ett fåtal utnyttjar den naturjäst som kommer med druvorna från vingården.

- Vi har några speciella Rieslingviner där vi testat att använda spontanjäsnung under en viss del av tillverkningsprocessen för att undersöka om det kan ge upphov till andra smaknyanser. Efter ungefär halva tiden, cirka tio dagar, har vi dock valt att tillsätta odlad jäst för att försäkra oss om att fermenteringen avslutas på ett bra sätt. Spontanjäsnung är inget självändamål - det viktigaste är att slutresultatet blir så bra som möjligt, förklarar Gerald Niederberger.

Miljö och hållbarhet är också frågor som kommit allt högre upp på kooperativets dagordning. Om det beror på klimatförändringarna eller andra faktorer är det ingen som vet - men faktum är att druvorna mognar allt tidigare för varje år. I år inleddes skördearbetet den 28 augusti, vilket är mellan 10 och 14 dagar tidigare än för fem, sex år sedan.

För att värna om miljön har kooperativets medlemmar antagit en gemensam miljöpolicy, som bland annat reglerar användningen av bekämpningsmedel. Där ingår att preparaten ska vara skonsamma mot både djur och natur, inte minst bin som är viktiga pollinatörer i vinodlingarna. Tyskland har, liksom Sverige, drabbats av en omfattande bidöd på senare år.

- Några av våra medlemmar har också ställt om till ekologisk odling. Samtidigt är det inte säkert att ekologisk odling alltid är mer miljövänlig. Den kräver till exempel ökar användning av sulfid och koppar. Huvudsaken är att vi arbetar på ett medvetet sätt för att skona miljön, sammanfattar Gerald Niederberger.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **KARL JOTTER** OCH **CLAES LÖFGREN**



➔ Herrgottsacker är en klassiker från Deidesheim

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2015 är en klassiker som funnits på Systemet i många år. Det halvtorra vita vinet passar fint till krämiga soppor, fisk med söt sås, sushi och andra asiatiska rätter. Nr 5042, pris 105 kr. Finns i många Systembutiker.

I beställningssortimentet finns fler viner, exempelvis prisbelönta **Deidesheimer Grainhübel Edition Riesling Trocken 2014**. Nr 79986, pris 155 kronor. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/79986

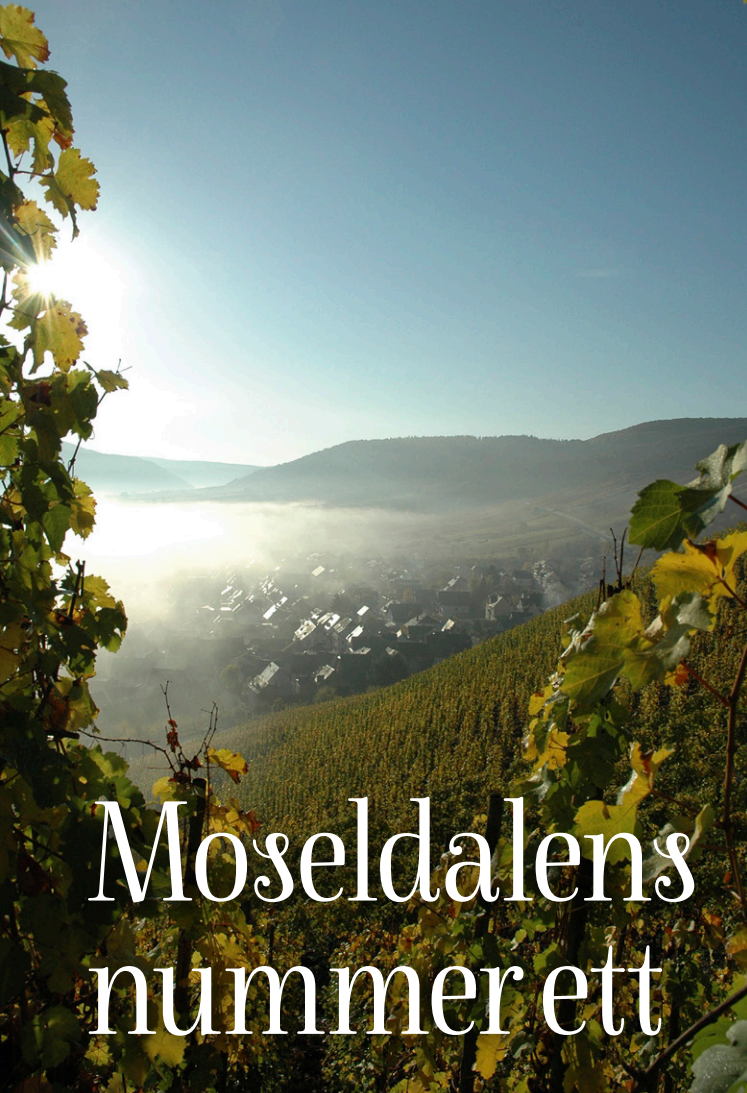
➔ Riesling Auslese som säljs i Finland

På Alko i Finland säljs **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Auslese 2010**. Det är ett sött vitt vin som framställs av sent skördade druvor och som bjuder på en fräsch, mogen doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är nyanserad och fräsch med fin balans mellan sötma och syra. Serveras med fördel som apéritif, till orientaliska rätter och desserter. Alko-Nr 596144, pris 15,34 € för 0,375 ml-flaska.

För en detaljerad lista över samtliga drycker från Granqvist som säljs på Alko i Finland, se granqvistbev.fi



SÅ VAR DET DÅ. Winzerverein Deidesheim startade år 1898. Den här etiketten från början av 1900-talet har suttit på en flaska som innehållit vin gjort på druvor från Nonnenstück, en av de mer kända odlingarna.



Moseldalens nummer ett

Sex av Tysklands tretton vinregioner ligger i delstaten Rheinland-Pfalz i sydväst, nära gränsen till Frankrike.

En av dessa regioner är Mosel-Saar som fått sitt namn efter floderna Mosel och Saar, vars dalgångar domineras av vidsträckta vinodlingar.

Området är utan tvekan ett av Europas vackraste landskap. Det är alltså inte konstigt att Weinkellerei S:t Michael i Bernkastel-Kues kallar ett av sina viner för No1 Edition!

"Ettan" är ett halvtorr Rieslingvin med druvig ungdomlig smak som bjuder på toner av äpplen, honung och lime.

Vinet, som inte har högre alkoholhalt än 8 volymprocent, smakar som bäst när det serveras kylt till exempelvis fisk- och skaldjursrätter, gärna med heta asiatiska inslag eller som sällsapsdryck.



➔ FINNS SOM HEL OCH HALVA

No1 Edition Riesling Kabinett 2015 finns som halvflaska i Systembolagets fasta sortiment. Nr 6274, pris 52 kr.

Vinet säljs också som helflaska (årgång 2014) i beställningssortimentet. Nr 6274, pris 92 kr. Du beställer helflaskan enklast via vår hemsida, granqvistbev.se/6274

BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT

OLE LYNGGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN
I VÅRA BUTIKER

GÅVAN
GULD SILVER JUVELER

www.gavanjonkoping.se
Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.
GULDSMEDSAFFÄR

www.jonssonsguld.se
Marumsgatan 4, Skara

Har du köpt alla julklappar ännu? Om inte – här kommer några tips på kluckande klappar till vännerna som gillar goda viner.

Kluckande klappar

Amarone della Valpolicella Classico 2009/2013. Nr 73769, pris 379 kr i beställningssortimentet.



➔ KRYDDIGT MED TONER AV CHOKLAD

Schild Estate Shiraz 2013 blir en fin julklapp till kompiserna som gillar röda viner från Nya Världen – speciellt Australien. Det är ett klassiskt, fylligt rött vin från Barossa Valley som bjuder på stor doft och smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Vinet passar utmärkt att servera exempelvis till kraftiga kötträtter baserade på vilt, nöt, lamm och lagrade hårdostar men även till mustiga pastarätter. Nr 75398, pris 195 kronor i beställningssortimentet.

Det finns ytterligare två viner från Schild Estate att beställa – en Cabernet Sauvignon och en Chardonnay. Utförlig information finns på granqvistbev.se. Sök på "Schild Estate".



➔ TOPPVINER FRÅN VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella Classico 2009/2013 från Scriani är ett vin i världsklass som garanterat uppskattas av Amaroälskare! Det får gång på gång riktigt fina omdömen i provningar. Nr 73769, pris 379 kr i beställningssortimentet. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/73769

Vinet kan även köpas i en trälåda tillsammans med två andra toppviner från Scriani. Nr 76019, pris 710 kronor. Detaljerad information på granqvistbev.se/76019

Scriani har också tagit fram en trälåda med sex flaskor **Valpolicella Classico Superiore "Rosso de Laura" 2014** (bilden). Nr 78759, pris 930 kronor. För detaljerad information, se granqvistbev.se/78759

➔ SÖTT AV BÄSTA SORT

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos är en passande present till vännen som gillar söta viner. Chateau Dereszla i Tokaj i Ungern är en av världens främsta producenter av söta viner som får sin sötma naturligt från druvorna. Vinet har söt och frisk smak med inslag av fat, aprikoser, kokos, saffran och honung. Perfekt till ädelost, fruktdesserter, gåslever och paté. Vinet finns i Systembolagets fasta sortiment. Aktuell årgång är 2013. Nr 2901, pris 189 kronor.



DAGS ATT SKÅLA IN DET NYA ÅRET!

Skåla in nyåret i äkta fransk champagne – eller Sekt från Tyskland! Exempelvis **Jean-Noël Haton Brut Classic**, som lagrats minst tre år. Champagnen bjuder på stor doft av vita persikor och apelsinblom, generös smak och perfekt mousse. Pris 249 kr i beställningssortimentet. **Beställ via granqvistbev.se/77637**

Premiere Sekt från Tyskland är ett mycket prisvärt mousserande vin som ofta får riktigt bra betyg i provningar. ”Smaken är fruktigt generös, ett lättsamt mingelvin”, skrev exempelvis Vinbanken.se. Pris 89 kr i beställningssortimentet. **Beställ via granqvistbev.se/87077**

Atmosphere Spumante är ett torrt mousserande vin från Italien. Pris 115 kr i beställningssortimentet. **Beställ via granqvistbev.se/77439**

LYXIG PRESENTCHAMPAGNE

Passa på att välkomna 2018 med champagne som är något riktigt extra! Beställ hem **In the garden of Epernay** från Champagne Ellné. Det är en lyxig box med två olika champagner av årgång 2005, året då Ellné fyllde 100 år. Båda är gjorda på 35 % Pinot Noir och 65 % Chardonnay som vuxit i de bästa lägena i Champagne. Båda bjuder på stor doft med inslag av rostat bröd och smör, lång, stor och finstämd smak med bra balans och fin mousse. Boxen ingår i beställningssortimentet. Nr 76698, pris 1.202 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/76698



➔ FÖR ALLA PLÅNBÖCKER

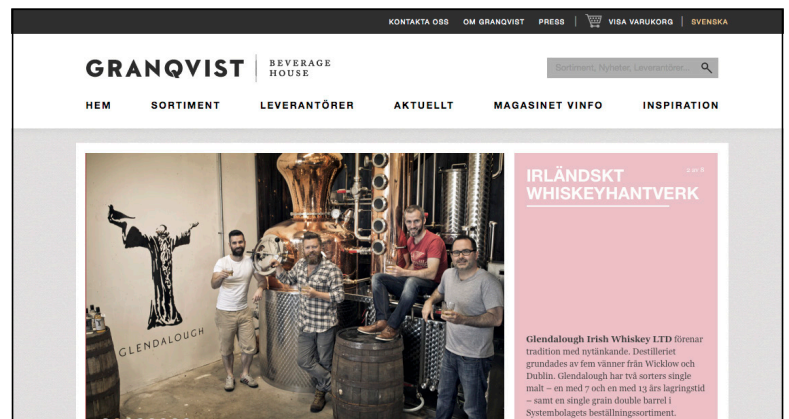
Granqvist har ett flertal mousserande viner i olika prisklasser – från lyxiga Haton till budgetalternativet Premiere Sekt. Fler mousserande alternativ – bland annat från Champagne Haton – hittar du på granqvistbev.se. Sök på ”champagne”.

Torrt, vitt och vegorätt

Föredrar du vegetarisk eller vegansk kost? Då rekommenderar vi det vita torra **Tierra Salvaje Chardonnay 2014** (snart 2016) från Bodega Korta i Chile. Vinet bjuder på lång, välbalanserad smak med inslag av päron, tropiska frukter och citrus. Det passar perfekt att dricka till de flesta köttfria rätter, men passar även utmärkt med fisk och skaldjur.

Tierra Salvaje klarnas med bentonitlera istället för äggalbumin som brukar vara det vanliga.

Du hittar vinet, som också är Koshercertifierat, i Systemets fasta sortiment. Nr 6275, pris 105 kronor.



➔ Du kan beställa drycker direkt via granqvistbev.se

Du vet väl om att du kan beställa drycker som ingår i Systembolagets beställningssortiment direkt från vår hemsida? På varje drycks egen presentationssida finns en knapp som leder vidare till systembolaget.se, där du slutför din beställning. Enklare kan det inte bli!

Gå in på www.granqvistbev.se

Ädelsöt raritet från bergiga Nahe



Weingut Korrell Johanneshofs vinmakare gör en inspektionsrunda i de branta vinodlingarna.

Korrell Beerenauslese 2013 från Nahe i Tyskland är en av vinterns nyheter på Systembolaget. Vinet är gjort av sent skördade, skruppna druvor som drabbats av ädelröta och på så sätt fått extremt hög koncentration av socker och smak!

Nahe är en av de minsta vinregionerna i Tyskland, men icke desto mindre en av de mer traditionsrika. Vinodling har förekommit i området sedan 700-talet. Ändå var det först 1971 som Nahe definierades som självständig vinregion, så kallat *Anbaugebiet*, i den tyska vinlagen. Dessförinnan såldes vinet som vanligt "Rhenvin".

Namnet har regionen fått efter den flod som ringlar fram som ett pärlband genom landskapet och som mynnar ut i Rhen vid Bingen längre norrut. Den totala arealen vinodlingar i området uppgår till drygt 4 000 hektar, vilket gör den till den sjunde största i Tyskland, men knappt hälften så stor som närbelägna Mosel.

KLIMATET ÄR MILT OCH DE FLESTA vinodlingarna är belägna i söder på floddalens sluttningar, väl skyddade från nordanvinden genom bland annat bergsplatån Hunsrück. Somrarna är som regel regnfattiga – med i genomsnitt knappt 500 millimeter nederbörd per år tillhör Nahe ett av de torraste områdena i Tyskland.

Men det som också gör Nahe unikt är den stora variationsrikedomen av olika jordmån. Trots att floden endast sträcker sig tolv mil före utloppet i Rhen finns över 180

olika typer av markförhållanden representerade – allt från skifferlera till vulkanisk porfyr – vilket saknar motsvarighet i Tyskland.

Detta bidrar i sin tur till att många olika sorters druvor trivs i regionen, även om tyngdpunkten – precis som i övriga Tyskland – ligger på gröna druvor. Mer än tre fjärdedelar av alla viner som produceras i Nahe är vita viner och då framför allt Riesling.

RIESLING ÄR ÄVEN DEN DRUVSORT SOM ÄR vanligast i Weingut Korrell Johanneshofs vinodlingar. Vineriet har anor ända sedan 1832 och vingårdar med olika lägen runt om i regionen. Alla druvor plockas för hand och transporteras sedan till vineriet i Bad Kreuznach för fermentering och lagring. De flesta vinerna i sortimentet är torra vita viner, men med de rätta förutsättningarna kan det även bli en del söta viner, till exempel Beerenauslese. Råvaran utgörs då av sent skördade, skruppna druvor som drabbats av ädelröta och som på så sätt fått extremt hög koncentration av socker och aromämnen.

Normalt skördas inga stora mängder ädelrötade druvor – vissa år inga alls. Men 2013 var ett lysande undantag. I slutet av oktober blev det så varmt och blåsigt att man fick avbryta det vanliga skördearbetet. Druvorna fortsatte mogna och några dagar senare kunde man skörda perfekt ädelrötade Pinot Blanc- och Pinot Gris-druvor som sedan förädlats till Korrell Beerenauslese – ett högklassigt och smakrikt vin som nu finns till försäljning i de flesta Systembutiker landet runt.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **JOSCHKA LINK**



➔ Dessertvin med toner av russin och vanilj

Korrell Beerenauslese 2013 är ett solgutt vin med intensiv doft av mogna gula frukter, russin och toner av vanilj. Smaken är söt med ton av mogen frukt, russin och vanilj kombinerat med framträdande syra.

Det är numera sällsynt att vädret i Nahe gör det möjligt att producera viner med beteckningen Beerenauslese. Men i slutet av oktober 2013 kunde Weingut Korrell Johanneshof skörda ädelrötade druvor. Dessa kunde användas till det här vinet, som består av 50 procent Pinot Blanc och 50 procent Pinot Gris. Efter jäsning i temperaturkontrollerade rostfria tankar mognade vinet i 500-liters ekfat innan buteljering.

Korrell Beerenauslese passar perfekt att avnjuta som det är samt till ank- och gäslaver, krämiga mögelostar samt desserter med exotiska frukter.

Korrell Beerenauslese 2013 finns att köpa i de flesta Systembutiker landet runt. Nr 2897, pris 149 kronor (375 ml).



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra



Det finns fler än 180 olika typer av jordar i Nahe, vilket gör att många olika sorters druvor trivs. Bilden visar vulkanisk porfyr i Schlossböckelheim.

Drycker till fyndpris

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

Samtliga drycker med nedsatt pris finns i beställningssortimentet. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/88423, så kommer du till dryckens presentationssida.

➔ Cuveé Ausbruch Elfenhof.

Ett halvsött vitt dessertvin från Neusiedlersee i södra Österrike. Nr 88423. 500 ml-flaska. Pris 169 kr (förr 209 kr).

➔ Commandaria S:t Nicholas.

Sött likörvin från Cypern som passar fint till julens nötter och övriga gotter på festbordet samt chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 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).

➔ Cock of the North.

En skotsk whiskylikör från Speysideområdet. Nr 83289. Nu 349 kr (förr 395 kr).

➔ Lodhian Malt

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

PERFEKT PRESENT



Commandaria är ett sött likörvin som passar till desserter, nötter, bakverk, lagrade hårdostar och blåmögelpostar. Det är också en utmärkt julklapp!

I Krohns stora lager i Vila Nova de Gaia står de stora portvinsfaten i långa rader.

Portvin kräver tålamod

Att framställa ett högklassigt portvin kräver mycket tålamod. Inte nog med att druvorna ska skördas och förädlas – det spritförstärkta vinet ska dessutom lagras i många år för att i lugn och ro kunna utveckla sin fulla arom.

Dourodalen i Portugal är världens äldsta definierade vinregion och fick redan 1756 sina egna vinregler. I dag sker tillverkningen under övervakning av portvinsinstitutet Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, som inte bara bestämmer hur odling och vinifiering ska gå till, utan även håller ett vakande öga på lagringen.

Sedan 100 år tillbaka föreskrivs att portvinshuset ska ha sina lager i Vila Nova de Gaia, grannstad till Porto vid den svala Atlankusten. Längs de smala och branta kullerstengatorna, på södra sidan av Douroflodens utlopp, ligger nu det ena portvinslagret efter det andra.

BAKOM EN TILL SYNES OANSELIG trädörr i de centrala delarna av staden har anrika Krohn sitt stora lager av förnäma viner, däribland Colheita och Vintage Port av olika ålder.

Colheita är ett högklassigt portvin från ett specifikt skördeår som får mogna på ekfat under lång tid, minst sju år, innan det buteljeras och är färdigt för konsumtion.

Vintage Port är en raritet som enbart produceras av de mest exceptionella årgångarna. Vinet lagras först några år på stora träfat innan det buteljeras och därefter lagras på flaska under en lång följd av år, inte sällan flera decennier.

– Vintage Port är en ikon. Efter skörden väljer vi ut det bästa vinet från vingården och låter det mogna på fat under två vintrar. Därefter görs en ny provning och om vinet fortfarande håller tillräckligt hög klass tappas det över på flaska där det får mogna under många år till en Vintage Port alternativt fortsätta lagras på fat i fyra till sex år för att sedan bli till en Late Bottled Vintage, berättar Jorge Ramos, marknads- och försäljningschef på Krohn.

Alla viner från Krohn har sitt ursprung i den egna vingården Quinta do Retiro Novo, nära byn Pinhão, cirka tio mil in i landet från Porto.

På de smala terrasserna görs allt skördearbete för hand och direkt efter skörd transporteras de små tjockskaliga druvorna till vineriet på quintan. Än i dag förekommer att druvorna till de bästa vinerna fottrampas i stora stenkar av granit – allt för att de ska pressas sönder så varsamt som möjligt, utan att kärnorna krossas och gör vinet bittert.

NÄR HÄLFTEN AV DET NATURLIGA SOCKRET i druvmusten omvandlats till alkohol stoppas jäsningsprocessen genom att 77-procentig druvsprit tillsätts. Efter en vinter på quintan transporteras vinet till lagren i Vila Nova de Gaia, där det under lång tid får mogna på flaska eller fat.

Tack vare tillsatsen av sprit har portvin en lång hållbarhet. Efter öppnandet bör ett fatlagrat portvin som Colheita konsumeras inom en månad, medan en flasklagrad Vintage bör avnjutas vid ett enda tillfälle eller åtminstone inom en eller ett par dagar.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **HANS ALM**



➔ MJUK, LEN SMAK MED TON AV TORKAD FRUKT

Krohn Porto Colheita 2004 är ett prisvärt vin från det anrika vinhuset. Det lockar med stor doft av plommon, russin, fikon och nötter. Smaken är mjuk och len med ton av torkad frukt, vilket gör vinet perfekt att avnjuta till nötter, bakverk, crème brûlée, desserter, rostade kastanjer och ost. Nr 76226, pris 299 kr. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/76226

För fler portviner i vårt sortiment, gå in på granqvistbev.se och sök på "portvin".

Portvin är en komplex dryck som ger en fantastisk smakupplevelse. Det tycker Fredrik Horn, restaurangchef på tvåstjärniga Oaxen Krog i Stockholm, tillika stor portvinsälskare.

Portvin är utan tvekan en favorit på Oaxens vinlista. Nio av tio gäster beställer portvin – varje dag året runt, förklarar han.

Sedan våren 2016 arbetar Fredrik Horn på Oaxen Krog, den kritikerrosade restaurangen som 1994 öppnade på ön Oaxen i Stockholms södra skärgård, men som 2013 flyttade till Djurgården. Oaxen har ett flertal gånger utsetts till Sveriges bästa restaurang av White Guide och belönades 2014 med en stjärna i Guide Michelin och 2015 med två stjärnor.

Fredrik Horns meritlista är också diger och spänner över flera namnkunniga restauranger. Yrkesbanan inledes på PM & Vänner i Växjö där han var ansvarig sommelier innan han flyttade till Stockholm och Operakällaren i tre år. Därefter var han restaurangchef på Restaurant Frantzén i tre år innan han kom till Oaxen som restaurangchef förra året.

– Portvin har alltid varit ett självklart inslag på Oaxens vinlista, men har möjligen fått en ännu mer framskjuten plats sedan jag började här. Jag försöker alltid se till att det finns bra portvin att välja på, säger han.

FREDRIK HORN ÄR EN AV LANDETS främsta vinkännare och han utsågs i oktober till femte bästa sommelier på Gastronomigalan. Passionen för portvin grundlades i och med en resa till Portugal och Dourodalen för många år sedan.

– Det var då jag upptäckte denna fantastiska dryck och fascinerades av hur producenterna med enkla medel kan åstadkomma ett så extremt komplext vin med förmåga att ge en så mångfacetterad smakupplevelse, säger han.

Colheita och Tawny gillar han bäst. Båda sorterna har fått mogna på ekfat under lång tid med skillnaden att Colheita kommer från en specifik årgång, medan Tawny kan vara en blandning av vin från olika årgångar.

– Personligen gillar jag den fina balansen mellan syra och sötna i kombination med den friskhet som finns i Colheita och Tawny. Visst uppskattar jag även en flasklagrad Vintage Port, men den kan vara lite svårare att matcha med mat, säger Fredrik Horn.

Det mesta av det portvin som beställs av gästerna på Oaxen avnjuts med ostar eller någon chokladdessert. Vinet serveras svalt – mellan 14 och 15 grader – eller i vissa fall ännu kallare.

– Vitt portvin med lite citron och is är en härlig fördrink, säger han.

Samtidigt är det skillnad på portvin och portvin. Det gäller att vara noga med kvaliteten, betonar Fredrik Horn:

– Krohn är ett märke som alltid håller vad det lovar. Det är en producent som tillhör legendarerna inom portvinsvärlden och som alltid utmärker sig för sin fina Colheita och Tawny.

TEXT LEO OLSSON FOTO HANS ALM



– Portvin har alltid varit ett självklart inslag på Oaxens vinlista, säger Fredrik Horn, restaurangchef på tvåstjärniga Oaxen Krog i Stockholm.

”Portvin ger en fantastisk upplevelse”

Midvinter**mat**

Vilka rätter som ska serveras i julhelgen har de flesta helt säkert bestämt långt i förväg. Men vad kan passa på bordet innan skinkan är färdig eller rent av uppäten? Här serverar Vinfo förslag på några midvinterrätter – en festbetonad kötträtt med vintergrönsaker, fisk med julton och en riktigt läcker chokladmoussekaka med hög kakaohalt.

Rödvinsbräserad revbensstek med palsternackspuré och vintergrönsaker

4–6 PORTIONER

REVBENSSTEK

2 kg revbensstek
salt
2–3 msk rapsolja
1 vitlök
2 msk tomatpuré
cirka 1 l rödvin
1 l köttbuljong
300 g små morötter
300 g små violetta morötter
1 selleristjälk
1 purjolök
150 g valfri svamp
peppar från kvarnen
maizenamjöl
1/2 näve babyspenat
olivolja

PALSTERNACKSPURÉ

400 g mjölig potatis
400 g palsternackor
20 g smör
ca 200 ml varm mjölk
salt och muskot

Sätt ugnen på 175 grader (under- och övervärme). Skölj av och torka köttet torrt, salta. Hetta upp rapsoljan i en panna med lock och stek steken på hög värme cirka 10 minuter. Avlägsna ytterbladen på vitlöken, dela vågrätt och lägg den i pannan med snittytan neråt. Tillsätt tomatpurén. Låt puttra ytterligare 10 minuter och häll på vinet lite i taget. Tillsätt buljongen och ugnsstek sedan i 2,5–3 timmar. Ös steken då och då. Skölj och putsa grönsaker, svamp och lök, skär i cirka 3 cm stora bitar. För-dela alltsammans runt steken i pannan, salta och peppra och låt grädda i ytterligare 35–40 minuter.

Skala och dela potatis och palsternackor, låt koka i lättsaltat vatten cirka 20 minuter. Häll av vattnet och mosa eller pressa till puré. Rör ner smör och mjölk, krydda med salt och muskot efter smak.

Tag steken ur pannan och dela upp den i portionsbitar. Plocka upp grönsakerna, sila såsen och bind den med 1–2 msk maizenamjöl. Värm snabbt upp stek, grönsaker och avsköljd babyspenat tillsammans med såsen.

Lägg upp purén på varma tallrikar, fördela stek och grönsaker. Ringla över olivolja och servera.

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



Chokladmoussekaka

Recept på granqvistbev.se

Fiskfilé med vintergrönsaker



➔ FÖRSLAG PÅ DRYCKER

Revbensstek: 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.

Fiskfilé med vintergrönsaker: Tokaji Furmint 2015. Torrt vitt vin från TokajHegyalja/Ungern. Nr 6214, pris 89 kr.

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

Chokladmoussekaka: Chateau Dereszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2013. Sött vin från Tokaj/Ungern. Nr 2901, pris 189 kr.

Krohn Heritage Fine Tawny Port. Prisvärt portvin i halvflaska. Nr 8026, pris 115 kr (375 ml). Du beställer vinet enklast via hemsidan: granqvistbev.se/8026

4 PORTIONER

4 fiskfiléer à 160 g,
gös eller torsk
citronsaft
salt
peppar
2 gula paprikor
2 gröna paprikor
2-3 stjälkselleri
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
16 körsbärstomater
100 ml torrt vitt vin
(t ex Tokaji Furmint,
Nr 6214, pris 89 kr i
ordinarie sortiment)
300 ml grönsaks-
buljong
2 msk smör
2-3 msk små kapis
1 msk olivolja
1 msk stora kapis

Skölj fiskfiléerna i kallt vatten och torka av dem. Droppa över lite citronsaft, salta och peppra efter smak. Skiva paprikorna och skär stjälksellerin i bitar. Skala schalottenlökarna och skär dem i tunna ringar. Skala och finhacka vitlöksklyftan.

Värm upp smöret i en panna med lock, lägg i schalottenlök och vitlök och bryn en stund. Tillsätt paprika och selleri under omrörning och låt alltsammans steka i ett par tre minuter. Häll i vinet, fortsätt med buljongen, smaksätt med salt och peppar och tillsätt kapisen. Lägg på fiskfiléerna och låt dra cirka 15-20 minuter under lock på låg värme.

Fräs upp tomaterna i olivolja i en annan panna under tiden. Fördela sedan fiskfiléerna på fyra tallrikar, fördela grönsaker och sås. Fördela också tomaterna och lägg till sist på de stora kapisarna.



Oympad raritet: Carmenere

Chile är ett av de mest intressanta vinländerna i Nya Världen. Med flera hundra soldagar per år, jämn nederbörd och stora temperaturskillnader mellan natt och dag får druvorna gott om tid på sig att mogna och möjlighet att ge fylliga och smakrika viner som till exempel Valle Secreto Carmenere.

Chile är tillsammans med Argentina ett av de största vinländerna i Sydamerika. Men så har också landet ett klimat som är optimalt för vinframställning.

Landet har heller aldrig drabbats av den fruktade "vinlusen" som under senare delen av 1800-talet ödelade stora delar av vingårdarna i Europa, där lösningen blev att ympa europeiska druvsorter på resistenta amerikanska vinrankor. I Chile har aldrig krävts någon ympning och landet är därmed i princip det enda i hela världen där rankorna får växa fritt på sina egna rötter.

De naturliga barriärerna – Stilla Havet i väster, bergskedjan Anderna i öst, Atacamaöknen i norr och Antarktis i söder – ger samtidigt ett gott skydd mot skadedjur och sjukdomar.

– För att minimera riskerna har Chile ytterst stränga sanitära regler för varor som förs in i landet. Men så har vi heller aldrig haft några som helst kvalitetsproblem eller växtsjukdomar i våra vingårdar, säger *Jeffrey Pitronello Baeza*, exportchef på Vinhuset Valle Secreto.



➔ FINA TONER AV ROSMARIN OCH PEPPAR

Valle Secreto First Edition Carmenere 2013 är ett fylligt, smakrikt rödvin som lockar med en finstämd doft av mörka bär, svartpeppar, rosmarin och frukt. Smaken är rund, mjuk och välbalanserad med riktigt fin avslutning. Det passar perfekt till de flesta kötträtter, mustigare pastarätter, lagrade hårdostar samt på egen hand.

Nr 75690, pris 165 kronor i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/75690

Valle Secreto grundades 2007 av vinprofilerna *Antonio Puntí* och *Claudio Berndt*. I en undanskymd del av Cachapoaldalen i Rapelregionen, cirka 13 mil söder om Santiago, har de hittills anlagt cirka 36 hektar vinodlingar på den totalt 70 hektar stora egendomen.

– Planteringen av återstoden kommer att inledas innan året är slut. Men innan dess vill vi se vilka druvsorter som är mest efterfrågade. Vinodling är ett långsiktigt arbete – först efter fyra år kan de första druvorna sköras, berättar *Jeffrey Pitronello Baeza*.

Cirka 75 hektar är planterade med Carmenere, den blå druvsort som blivit något av nationaldruva i Chile. Druvan är omvitnat känslig och svårödlad, men ger med rätt förutsättningar exceptionellt fylliga, fruktiga och örtekryddiga viner, perfekta till fläsk- och nötkött, lagrad hårdost eller på egen hand.

MED SITT LÄGE PÅ SÖDRA HALVKLOTET pågår skördarbetet på Valle Secreto från mitten av mars till slutet av maj. Allra sist plockas de fullmogna Carmeneredruvorna.

– De har då hunnit utveckla sina tydliga toner av rosmarin och svartpeppar till skillnad från de flesta andra chilenska Carmenereviner som har större inslag av grönpeppar, förklarar *Jeffrey Pitronello Baeza*.

Skördarbetet utförs av anställda arbetare istället för daglönearbetare, som annars är det vanliga i Chile. Valle Secreto tar även för övrigt ett stort socialt ansvar och ger bland annat ekonomiskt stöd till den lilla byskolan, någon kilometer från vineriet.

First Edition Carmenere är ett av Valle Secretos mest uppskattade viner. Druvorna plockas för hand i små korgar och efter pressning och jäsnings får vinet först mogna på ekfat under ett år och därefter lika länge på flaska.

Vinet har tilldelats otaliga priser och utmärkelser, bland annat flera guldmedaljer vid *Sakura Winers Awards* i Japan och 90 poäng i en provning med den internationellt erkände svenske sommelieren *Andreas Larsson*.

TEXT **LEO OLSSON** FOTO **STOCKFOOD**

GLÖGG? VI HAR ÄPPLE & KANEL

Juldrycken Äpple & Kanel är vårt alternativ till glögg. Basen är sädesprit som blandas med juice från noga utvalda äppelsorter samt kanelstänger. Resultatet är en glöggstark dryck (20 volymprocent) med stor doft av äpple och kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga drag av kanel och äpple. Passar perfekt att dricka varm istället för glögg – eller kall till de flesta desserter. Du kan också använda drycken som smaksättare i desserter och kakor med äpplen.

Äpple & Kanel ingår i Systembolagets beställningssortiment. Nr 88364, pris 185 kr för 700 ml. Beställ den enklast via vår hemsida: granqvistbev.se/88364

Äpple & Kanel-drycken finns även i en version med **Bourbon whiskey**. Nr 86232, pris 185 kr för 700 ml. Beställ den enklast på granqvistbev.se/86232 På produktsidan hittar du också länkar till flera "juliga" recept med Äpple & Kanel som smaksättare!



Jennifer Petersson i Granqvists monter.

Vi ses på en mässa nära dig!

Granqvist Beverage House ställer ut på flera uppskattade dryckesmessor landet runt under vintern och våren. För detaljerad information om öppettider, priser med mera – se respektive hemsida.

➔ **Vin- & delikatessmässa Uddevalla**
26–27 januari (vinochdelikatess.se)

➔ **Linköpings Whiskyexpo** 2–3 februari
(whiskyexpo.se)

➔ **Skövde Öl- & Whiskymässa** 2–3 mars
(skovdedryckesmassa.se)

➔ **Passion för Mat Göteborg** (Eriksbergshallen)
2–4 mars (passionformat.se)

➔ **Göteborg Vin & Deli** (Svenska Mässan)
20–21 april (vinochdeli.se)

Hos oss hittar du allt till julbordet.
Allt från skinkan till den inlagda sillen.

Besök vår hemsida för mer information och beställning.

www.claessonschark.se • 0515 - 102 18
St. Olofsgatan 54 • Falköping



Fruktig- allround- whisky



Staile Uisce The Drum Single Highland Malt är en mild, rund och finessrik whisky med doft och smak av frukt, malt och en aning torv. Den passar både som apéritif och digestif samt på egen hand, till mörk choklad av god kvalitet eller till en god cigarr.

Namnet Staile Uisce är gaeliska för "stilla vatten" och ska uttalas "stajl oschk". Whiskyn har sitt ursprung på ett av de större och välrenommerade destillerierna i skotska högländerna och har utvecklats i nära samarbete med Granqvist Beverage House.

Nr 86666, pris 289 kr i beställningssortimentet. Du beställer Staile Uisce enklast via granqvistbev.se/86666 - där du också hittar detaljerad information om whiskyn - och hämtar ut den i din Systembutik.

Ge bort en exklusiv Armagnac 1968 till 50-åringen...

Nytt år - och då kommer vi in på en ny årgång av **Armagnac Nismes-Delclou**. 67:an är på väg ut och in kommer årgång 1968. Den bjuder - precis som föregångaren - på en angenäm doft av vanilj, plommon och cederträ. Smaken är välbalanserad med fin avslutning.

Vi vågar lova att en Armagnac från födelseåret - i exklusiv trätub - blir en uppskattad present till den som firar sin 50-årsdag under 2018!

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

Armagnac Nismes-Delclou 1968 (50 cl) finns i Systembolagets beställningssortiment. Nr 82482, pris 1.499 kronor. Enklast beställer du den via granqvistbev.se/82482

...ELLER EN 1967:A

Armagnac Nismes-Delclou finns också som årgång 1967 - ett tag till. Passa på att köpa en flaska till en av årets femtio-åringar eller någon som fyller 51 nästa år! Nr 86644, pris 1.499 kronor. Beställ enklast via granqvistbev.se/86644

Levereras
i exklusiv
trätub



➔ UPPTÄCK VÅR EXKLUSIVA RHUM

Du har väl upptäckt vårt sortiment av fatlagrad rhum i absolut toppklass? Rhum Selection - som vi valt ut exklusivt för den svenska marknaden - omfattar elva sorter från olika länder och destillerier. Du hittar samtliga på granqvistbev.se. Sök på "Rhum Selection".

Här tipsar vi om två sorter:

Rhum Selection Barbados 8YO. Koncenterad, rund smak med fruktiga toner och vanilj. Nr 87330, pris 555 kr (500 ml).

Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO. Rund och fruktig smak med sötma och kryddor. Lång avslutning. Nr 87054, pris 699 kr (500 ml).



➔ FINT BERÖM FÖR VÅRA IRLÄNDSKA WHISKEYSORTER

Tidskriften Allt om Whisky testar whisk(e)y från Irland, Skottland, Holland och England i ett av höstens nummer. Bland de nitton testade sorterna finns fem av Granqvists irländare. Samtliga får goda omdömen.

Här är två av de fem provade:

Jack Ryan Single Malt 15YO Bourdega Sherry-finish får betyg 7,5/10 och summeras bland annat så här: "Sherryfatshanteringen ramar in bourbonfaten snyggt, vågar ta mer plats och ger därigenom femton-åringen egen identitet. Eftersmaken hade gärna fått vara lite kaxigare, men sherryavrundningen är fin så länge den varar". Nr 89459, pris 999 kr (alkoholhalt 46 %). För mer information och beställning, se granqvistbev.se/89459

Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey får också betyg 7,5/10. "En klassisk irländsk whiskey. Här finns en ungdomlig kaxighet som sparkar betydligt hårdare bakut än vad doften vill erkänna. Stort, kaxigt och brett i tilltalet. Spännande. En veritabel explosion av smaker och en relativt lång och välbalanserad eftersmak. En rolig whiskey som definitivt lämnar mersmak för vad som komma skall". Nr 85800, pris 449 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/85800

TIPS PÅ FLER KLUCKANDE KLAPPAR

Granqvist Beverage House har ett stort sortiment av exklusiv whisky, framför allt från Skottland. Du hittar samtliga sorter i sortimentsfoldern i Vinfo och på granqvistbev.se. Sök på "whisky".



Finns i nästan alla Systembutiker

Ställ backen på julbordet

Ställ fram några snapsbackar från Granqvist på julbordet så kan dina gäster välja vilken sort de vill dricka till sillen, köttbullarna eller Janssons frestelsen!

En back snaps "Röda Backen" innehåller sex olika snapsar á 50 ml av Västkuistsnaps, Västgötasnaps, Smålandssnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Backen finns i nästan alla Systembutiker.

Snapsarna finns även i 50 cl-flaskor. **Västkuistsnaps** finns i ordinarie sortiment och därmed i de flesta Systembutiker. Den får ett fint omdöme av *Alf Tumble* i Dagens Nyheter, som noterar följande och ger snapsen betyg 4 av 5:

"Bärnstensfärgad snaps som görs på torkade nypon, slånbar och björnbär. Komplex och intressant smak med karaktärsdrag av ume, japanska plommon. Dricks med fördel efter middagen som avec i rumstemperatur."

Backen (Nr 141) kostar 298 kr. Västkuistsnaps (Nr 293) kostar 249 kr. För detaljerad information om de övriga snapsarna, sök på "snaps" på granqvistbev.se.

I beställningssortimentet finns också **En back snaps "Svarta backen"**. Den innehåller ytterligare sex olika snapsar med svenska smaksättningar. Nr 85808, pris 298 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/85808

BRA TIPS! Snaps kan drickas vid olika temperaturer: 6–8 grader till sill, smörgåsbord och liknande. 12–18 grader till annan mat, 16–18 grader till savaräng, kaffe med mera.



➔ PÅ GÅNG I VINTER & VÅR

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se.

Boka plats online på alla evenemang via vår webbplats, www.vincontoret.se/tidaholm

Kalendariet uppdateras löpande, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.



Syskonen Mirko och Federica Martini från vineriet VoerzioMartini kommer till Tidaholm den 10 februari. Då har du chans att höra dem berätta om sina viner och sin hembygd.

Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 27 januari kl 16.00

Rött, vitt, rosé och mousserande – visst förtjänar vinet en helt egen kväll! Den består av två delar och du väljer själv om du vill vara med på båda eller bara den ena av dem.

Kvällen inleds med en sittande vinprovning tillsammans med vår provningsledare, där temat är "En druva, en världsdel!". Njut sedan av vår vinprovarbuffé med ett glas vin eller en öl. Priset för den sittande vinprovningen inklusive läcker buffé med tillhörande dryck är **595 kr per person**.

Klockan 18.30 välkomnar vi till "vinnmässa" i vår källare, där du får möjlighet att prova godbitar från hela världen. Smaka säkra klassiker eller utforska spännande nyheter från mer okända platser. Du väljer själv vilka viner du vill ha i glaset. Klockan 20.00 serverar vi kvällens buffé. I priset, **745 kr per person**, ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar, kvällens buffé samt ett glas vin eller öl till maten. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. Provningsstationerna i källaren är öppna till klockan 23.00.

Om du önskar vara med på både sittande provning och vinnmässa är priset **995 kr per person**. Boka evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:

Magia Italia – en saga om ung vinpassion!

Lördag 10 februari kl 18.00

I den lilla vinorten La Morra sydväst om Alba i Piemonte i norra Italien skapas magi! Här finner du den lilla familjefirman VoerzioMartini, som sedan århundraden tillbaka driver en vingård med några av områdets allra bästa lägen. Bakom magin står ett ungt syskonpar – tvillingarna Mirko och Federica Martini. Endast 25 år gamla tog de över den anrika firman från företrädaren Gianni Voerzio. Resultatet är så långt från en besvikelse man kan komma. Denna kväll har du möjlighet att träffa dessa unga vinentreprenörer, dela deras passion och smaka suveräna viner!

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

Whiskyprovning samt Whiskyprovarkväll

Lördag 24 februari kl 16.00

En kväll helt tillägnad whisky! För dig som önskar en djupdykning i whiskykunskap erbjuder vi en sittande provning innan provningskvällen startar. Lär dig mer om "livets vatten" och provningens ädla konst. Hur doftar och smakar en rökig whisky, vad innebär cask strength och vad är det för skillnad på whisky och whiskey? Den sittande provningen av fem whiskysorter startar klockan 16.00. Provning samt kvällens buffé inkl ett glas vin eller öl kostar **595 kr per person**.

Vår Whiskyprovarkväll startar klockan 18.30. En minimässa där du provar de whiskysorter du själv finner intressanta. I priset, **745 kr per person**, ingår fem provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningsstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies.

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr per person**, inklusive buffé. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: Autostrada Italia

Lördag 10 mars kl 18.00

Från skaft i norr till boll i syd bjuder detta paradiset på upplevelser utöver det vanliga. Kraftiga rödviner och genuin kokkonst i vacker miljö. Denna kväll smakar vi oss igenom några av Italiens mest uppskattade regioner. Mat och vin i en oslagbar kombination. Köket serverar en femrätters gourmetmiddag med noga utvalda delikatesser – 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. Vår provningsledare finns med oss hela kvällen. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Le goût de la France

Lördag 14 april kl 18.00

Från Bretagne i Frankrike kommer denna aftons huvudrollsinnehavare – galetter och crêpes. Dessa anrika franska rätter gräddas på speciella järn och bakas på smet innehållande bovetemjöl eller vetemjöl. De matiga galetterna fylls med till exempel skinka eller skaldjur. Crêpesen, som är söta, får ofta en fyllning av frukt, nötter eller choklad. Vi

**TIDIGT
SOMMAR-
TIPS!**



Fiska kräftor i Tidån

Boka in sensommarens höjdpunkt i god tid.

På botten av ån Tidån, 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.

Under två månader om året spelar signalkräftan med sin vita prick på klorna en huvudroll på VinContoret. Då agnar vi håvar och burar och ger oss ut för att fiska dessa små delikatesser, från roddbåt eller Tidans strandkant.

Kräftfisket är en trivsams upplevelse som vi gärna delar med dig. Den njutfulla väntan och glädjen när vi till slut drar upp en välfylld kräftbur. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper in och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp!

Lördagen den 25 augusti 2018 är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i den stilla framflytande ån Tidån utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret klockan 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Klockan 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjärdar och börja jakten på Tidans röda 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 gårds-hus 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 kräftska till.

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

DATUM OCH PRIS

Datum: Lördag 25 augusti 2018.

Pris: **2.125 kr per person**. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe och smörgås, provning av fyra viner, kräftska med ett glas vin eller en öl och en snaps samt del i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell. Enkelrumstillägg 175 kr ger ett totalpris på 2.300 kr.

Praktisk information: Tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket. Alla kräftor som fångas släpps tillbaka i Tidån vid kvällens slut.

BOKA IN KOMPISGÄNGET!

Under fiskeperioden (början av augusti till mitten av september) välkomnar vi grupper som vill fiska kräftor hos oss. Kompisgäng, släktträff eller kanske en aktivitet med jobbet! Tillsammans fiskar ni kräftor, provar vin och njuter av en klassisk svensk kräftska.

inleder denna franska afton klockan 18.00 med en sittande provning av fyra fantastiska franska viner. Därefter serveras du två galetter och en crêpe. Dryck till maten köper du separat. Priset för kvällen är **695 kr per person**. Du kan boka din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Dryckesprovarkväll med ölprovning

Lördag 28 april kl 16.00

Denna kväll har du möjlighet att njuta av många goda drycker på VinContoret. Du som önskar inleder kvällen med en sittande provning av närproducerad hantverksöl! Vi får besök av Falköpingsbryggeriet Åsalid, som låter dig smaka deras öl och berättar mer om smaskalig ölproduktion. Efter provningen serveras en välsmakande buffé i vår matsal. Den sittande provningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **595 kr per person**.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, mousserande och kvalitetsspirit. 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.

Provningstationerna stänger klockan 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 klockan 20.00). Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker. Om du önskar starta med den sittande provningen med närproducerad öl och sedan fortsätta med vår dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

Den blomstertid nu kommer

Lördag 19 maj kl 18.00

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

Bjud på **port** i jul

Julens gotter – nötter, frukt och choklad i läckra varianter – passar perfekt att avnjuta till ett glas fint portvin.

Granqvist Beverage House har ett stort sortiment av högklassiga portviner. Utöver Krohn (som du kan läsa om på sidorna 12 och 13 i det här numret) har vi också viner i olika prisklasser och smaker från Barros och Dalva. Här är två goda exempel:

Dalva Porto Vintage 2005 har en fin doft av nötter, russin och mandel. Smaken bjuder på stor koncentration av mogen frukt och mörka bär. Det passar utmärkt att servera till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, mörk choklad samt ost. Nr 76177, pris 409 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/76177

Barros Colheita 1985 lockar med en angenäm doft av nötter, russin, vanilj och fikon. Rund och harmonisk smak med lååång avslutning. Vinet passar perfekt att avnjuta på egen hand samt till frukt, bakverk och ostar. Nr 76635, pris 565 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast på granqvistbev.se/76635

För detaljerad information om de båda vinerna och våra övriga portviner, se granqvistbev.se



**NYHET
2 FEBR**

EXKLUSIV SICILIANARE

Vrucara Nero d'Avola Organic 2013 är ett exklusivt, fylligt rödvin med stor doft av körsbär, vanilj, eucalyptus och lakrits. Smaken är mjuk och rund med avrundade tanniner och lång eftersmak. Vinet, vars druvor pressas i en gammal vinpress av trä, passar utmärkt till rätter av nöt, vilt, och vildsvin, lagrade hårdostar samt charkuterier.

Vrucara lanseras på Systemet den 2 februari. Nr 91134, pris 299 kronor. Läs mer på granqvistbev.se/91134

FRUKTIG PINOT NOIR

Trout Valley Pinot Noir 2010 är ett högklassigt rödvin från Kahurangi Estate på Nya Zeelands södra ö. Det har en fin fruktig smak med inslag av peppar, choklad och vanilj kombinerat med mjuka tanniner. Perfekt till stekt och grillad fisk, lättare köttretter, sallader, mildare ostar och choklad. Nr 78682, pris 165 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/78682

➔ Presentkort blir uppskattad julklapp

Köp ett presentkort hos VinContoret i Tidaholm till någon du tycker är värd en riktigt smakrik upplevelse. Valören bestämmer du själv. Du får en exklusiv upplevelse att ge bort – som dessutom är snyggt förpackad. Ring och beställ så skickar vi kortet med posten hem till dig. Telefonnummer är 0502-25 00 00.



➔ På gång hos VinContoret Örebro

På kryss i Medelhavet. Fredag 12 januari.

Quiz med strandhugg i Spanien, Frankrike, Italien och i Kroatien. Vinprovning med tilltugg på varje destination och frågor att besvaras på resan. Fredag 12 januari kl 19.00 hos VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 450 kr per person.

Fira alla hjärtans dag – med mat, vin och musik. Onsdag 14 februari.

Bjud med en kär vän på en trevlig kväll med vinprovning och supé med musik. Vi inleder med ett glas bubbel, och fortsätter med "Förälskade skaldjur", en smakrik klassiker med ris och ett glas vitt vin. Måltiden avslutas med lagrad ost och ett glas vin. Boka i god tid! Begränsat antal gäster. Onsdagen 14 februari kl 19.00 hos VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 550 kr per person.

Påskviner i väntan på våren. Torsdagen 22 mars.

Lång härlig påskhelg med god mat och dryck. Vi provar ut de bästa kombinationerna till lax och lamm. Välkomna på liten påskbuffé med vårprimörer, lax och lamm. Torsdag 22 mars kl 19.00 hos VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris: 450 kr per person för 4 viner och liten påskbuffé.



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 privatkonsumenter 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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lena Granqvist
Produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret (vikarie)



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator
(föräldraledig)



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Gunnel Henrysson
Lokalvård och
vaktmästeri

HÄR FINNS VINCONTORET

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



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



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



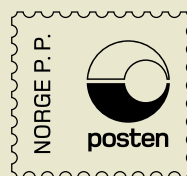
KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 18 88



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



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45

B

Avsändare: Granqvist Beverage House, PB 48 Sentrum 0101 OSLO

➔ Meddela din e-postadress för att få Vinfo framöver.

Det här är sista numret av Vinfos norska printedition. Vi slutar att skicka ut avisen med posten och i fortsättningen kommer den norska editionen att endast publiceras digitalt. Om du meddelar oss din e-postadress får du besked om när det kommer ut ett nytt nummer av Vinfo. Sänd din e-postadress och ditt prenumerationsnummer (se adressfältet högst upp på denna sida) till vinfo@granqvistbev.no.

➔ LÄS I DATORN, MOBILEN ELLER PLATTAN

På granqvistbev.no hittar du såväl det här numret som alla tidigare utgåvor av Vinfo. Läs nummer som du missat eller läs på nytt!



VÅRA VAROR PÅ POLET



Följande varor från Granqvist finns på Vinmonopolet. Priser i NOK. Mer information på granqvistbev.no

Egri Merlot 2015

Nr 6289, pris 99,90 kr

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 Felsőtárkány strax utanför staden Egri.

Vinet görs som sig bör av Merlotdruvor från relativt unga plantor, ungefär 5–10 år gamla. Det ger god fruktighet med en behaglig rondör i smaken. En viss restsötma gör att vinet passar utmärkt till kalla bufféretter. Vinet är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.



Dalva Vintage Port 2005

Nr 10183, pris 389,90 kr

Druvorna till denna Vintage Port har odlats i de vackra branta dalgångarna i Dourodalen i Portugal. Denna Vintage Port från portvinshuset C. da Silva har legat på stora gamla ekfat i två år innan det tappades på flaska. Vinet har en mycket mörk färg, stor fruktig doft och mycket fyllig fruktig smak med liten strävhet.

Det serveras med fördel vid 18–20 grader till nötter, chokladdesserter men även till starka ostar (gärna blåmögel!).

Observera att flaskan bör stå upp i ett eller två dygn före servering, då vintage port bildar kraftiga fällningar som ska sjunka till botten före servering. Håll varsamt för att undvika att delar av bottensatsen inte hamnar i glaset.



Barros Vintage Port Quinta da Galeira 2009

Nr 8293, pris 399,00 kr

Från hjärtat av Dourodalen i Portugal kommer denna Vintage Port från portvinshuset Barros som ägs av producenten Sogevinus. Vintage port görs inte alla år. Endast de år som har de bästa förutsättningarna att ge riktigt bra kvaliteter så får druvarna användas till en "vintage".

Huvudsakligen används Touriga Nacional tillsammans med de andra klassiska portvinsdruvorna. Druvorna kommer från en enda vingård i Dourodalen "Quinta da Galeira". Efter sedvanlig manuell skörd och vinifikation, lagras vinet på stora ekfat drygt två år innan det har tappats på flaska för ytterligare mognad. Vintage port är extremt hållbara viner som kan lagras 15–30 år utan problem. Just detta vinet är färdigt för konsumtion, men kommer att utvecklas mycket framöver.

