

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1-2 * JUNI 2018

#76

SOMMARENS DRINKFAVORIT

Vininfo

**NYA ZEELÄNDSKA
VINER MED KÄNSLA
OCH GOD SMAK**

**HÅLLBARA VINER
FRÅN KALIFORNIEN**



Sommar, sol och
rose



Följ Granqvist Beverage House
på Instagram och Facebook
Tävling! Se sidan 24



GRILLRECEPT: ASIATISK NÖTSTEK, VEGOBURGARE OCH EN RIKTIGT LÄCKER BÄRPAJ



GANT

TIME

PAGOLDHS UR AB

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

Ekologisk rosé från Provence

Château Les Valentines Côtes de Provence Rosé 2017 är en av vårens nyheter från Granqvist Beverage House.

Det är ett magnifikt vin från det landskap som sedan lång tid tillbaka är intimt förknippat med rosé: Provence i södra Frankrike.

Vinet, som har en lækker laxrosa färg, bjuder på doft av mineral, tranbär och milda kryddor. Smaken är frisk med inslag av grapefrukt, fänkål, anis och torkade örter. Det passar fint som apéritif, till mildare ostar, grillade kött- och fiskrätter samt risotto. Serveringstemperatur 8–12 grader.

Château Les Valentines ligger i vinorten La Londe-les-Maures i närheten av Saint-Tropez. Vinodlingarna omfattar totalt 35 hektar – med upp till 30 år gamla vinrankor – och är ekologiskt certifierade sedan flera år tillbaka.

Château Les Valentines Côtes de Provence Rosé 2017 finns i System-bolagets beställningssortiment. Nr 71474, pris 195 kr. Du beställer det enklast på systembolaget.se/71474



ROSÉ À LA DEIDESHEIM

Rosalie Rosé Dry 2016 från välrenommerade Winzerverein Deidesheim är ett bra exempel på tysk rosé. Det har utsetts till ett av de allra bästa rosévinerna i beställningssortimentet av Dagens Nyheter. Vinet – som är en blend av sex olika druvsorter – bjuder på en fin doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Perfekt som apéritif, till sallader, skaldjur eller på egen hand. Nr 78406, pris 99 kr. Du beställer det på systembolaget.se/78406

Portugieser Weissherbst QbA 2017 kommer också från kooperativet i Deidesheim. Det görs av den blå druvan Portugieser, är halvtorr med fina toner av hallon och jordgubb. Passar perfekt som apéritif, till sallader, kallskuret, lättare köträtter och stekt fisk. Nr 73763, pris 99 kr i beställningssortimentet. Du beställer det enklast på systembolaget.se/73763

→ VINET ÄR EN BLEND AV FLERA BLÅ DRUVOR

Château Les Valentines gör sitt ekologiska rosévin av de blå druvorna Cinsault, Grenache (bilden), Mourvèdre och Syrah. Efter att druvorna pressats får vinmusten dra tillsammans med skalen en kort tid och får på så sätt den typiskt rosa färgnyansen.



vinfo

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 24. 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@mediagram.nu. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@mediagram.nu. Produktion: Mediagram AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2018.

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

Vinodling på Château Lafon-Rochet i Bordeaux.



Lyxiga primörer från Bordeaux

Granqvist Beverage House köper sedan drygt tio år tillbaka in högklassiga ”vin en primeur” – primörviner från Bordeaux. I år lanserar vi ett femtontal primörer i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.

Men vad betyder begreppet primörvin?

– Det är små partier av riktigt exklusiva årgångsviner från olika slott, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

– När Systembolaget frågar vad vi kan leverera kontaktar vi våra samarbetspartners i Bordeaux som sedan tidigare köpt in vinerna och har dem på lager. De ser efter vad som finns och sedan återkommer vi till Systembolaget med antal tillgängliga flaskor och priser.

Hur mycket som finns att tillgå av respektive vin varierar kraftigt. I vissa fall kanske det bara finns någon enstaka 12-låda medan det i andra fall kan vara ett par tusen flaskor.

– Jag tycker det är kul att vi kan vara med och föra den här gamla vintraditionen vidare, säger Lennart Granqvist.

Den 8 juni lanseras primörerna **Château Haut-Batailley 2015** (Nr 90184, pris 499 kr) och **Château Lafon Rochet 2015** (Nr 90328, pris 499 kr). Det finns 600 respektive 480 flaskor av vardera vin.



'VEGANVINET' FÅR NY FORM

Tierra Salvaje Chardonnay 2016 har fått en ny, betydligt mer modern etikett i samband med att vinet byter årgång.

Det chilenska vinet framställs av Bodegas y Viñedos Korta i Valle de Curicó enligt strikta kosherregler. Dessa utesluter bland annat användning av animaliska substanser. Istället för äggalbumin – som brukar vara det vanliga i branschen – klarnas Tierra Salvaje med bentonitlera. Det gör att du som föredrar att äta veganskt också kan dricka vinet.

Tierra Salvaje Chardonnay bjuder på en lång, välbalanserad smak med inslag av gräpärön, gröna äpplen, citrus och örter. Vinet passar utmärkt att dricka till de flesta köttfria rätter, men matchar även fisk och skaldjur.

Finns i ordinarie sortiment på Systembolaget. Nr 6275, pris 105 kr.

SOMMARENS DRINKFAVORIT

Starkvinet **Favaíto Moscatel do Douro** passar perfekt att servera som välkomstdrink på sommarens fester. Det är ett muscatvin som förstärks med druvsprit och sedan lagras i upp till tre år. Resultatet är ett fruktigt vin med tydliga inslag av citrus, mandel, honung och karamell. Favaíto – som produceras av Adega Cooperativa de Favaíto i Portugal, säljs i praktisk multipack med 10 småflaskor á 60 ml vardera. Nr 76321, pris 135 kr. Enklast beställer du Favaíto på systembolaget.se/76321

På granqvistbev.se hittar du flera recept på läskande drinkar med Favaíto som bas. Sök på "favaíto".



Deidesheims klassiker till sommarens kalas

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2015 är ett givet vinval till sommarfesten. Det halvtorra vita vinet görs av Rieslingdruvor som skördas sent på hösten – Spätlese – och passar utmärkt till krämiga soppor, fiskrätter med söta såser, sushi, asiatiska rätter samt milda ostar. Givetvis är det också perfekt som sällskapsvin på terrassen.

Herrgottsacker (Herr Guds åker) är namnet på den månghundraåriga vinodling i utkanten av Deidesheim i Pfalz i Tyskland där druvorna vuxit. Det är en klassisk Riesling med fin, druvig doft som bjuder på inslag av mogna päron, kvitten, honung och mandarin.

Nr 5042, pris 105 kr. Finns i många Systembutiker. Skulle vinet saknas i din butik, be personalen beställa hem det.



Vinodling vid Deidesheim.

VAD BETYDER MÄRKNINGARNA?

Du som tittar noga på vinetiketter har sett att det blir allt fler märkningar i form av små symboler och figurer. Men vad betyder de egentligen? Här är en kort guide till de vanligaste.

EKOVIN. För att en vinproducent ska få ange att vinet är ekologiskt producerat måste vineriet ha blivit certifierat av ett oberoende kontrollföretag. Den vanligaste märkningen av ekoviner är Europalövet.



FAIRTRADE/FAIR FOR LIFE. Anger att de som arbetar med att odla råvaran eller producerar slutprodukten får rättvist betalt. Märkningarna förekommer

på viner som odlas i länder med utbredd fattigdom.

VEGANVIN. Av tradition används ofta ägg för att klarna viner. Men eftersom ägg är animaliskt vill inte den som äter vegansk dricka vin som klarnas med den metoden. Viner som har märkningen VEGAN har klarnats på annat sätt, exempelvis med bentonitlera.

KOSHER. Vin som har den märkningen köps av de som lever efter strikta judiska regler. Tierra Salvaje Chardonnay (se sidan till vänster) är ett exempel på Koshervin. Vineriet Bodega y Vinedos Korta i Chile har godkänts av den organisation som kontrollerar kosherlivsmedel. Vin som är Kosher klarnas inte med ägg och kan också drickas av den som föredrar vegansk kost. Kosher är det hebreiska ordet för tillåtet.

KOLLA HYLKANterna. När du handlar på Systembolaget har du god hjälp av hyllkantmärkningarna. Där framgår om vinet är ekologiskt eller etiskt märkt. Den formuleringen gäller för viner som är Fairtrade eller Fair for Life.

Det finns också märkningar i olika länder och regioner. Ett exempel är Lodi Rules som används av många vinmakare i Lodiregionen i Kalifornien. De tre viner som Granqvist nu lanserar från Lange Twins i Lodi (se sidorna 6–8) har den märkningen.



HATON BRUT: CHAMPAGNE I TOPPKLASS

Haton Brut Classic är en torr champagne som passar lika bra till buffén som apéritif. Den är en så kallad "blanc de noirs" och görs av de blå druvorna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent).

Druvblandningen gör att champagnen bjuder på en rik och fyllig doft och smak men med lagom syra.

Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan druvmusten får jäsa som ett vanligt, stilla vin. I två år får grundvinet vila på jästfällningen innan vinet buteljerar och druvsorterna blandas till en väl avvägd cuvée. Efter slutlig jäsnings på flaska uppenbarar sig en klassisk, torr champagne med strukterad balans och fin mousse.

Nr 77637, pris 249 kr i beställningssortimentet. Beställ champagnen på systembolaget.se/77637





”HÅLLBAR VINODLING ENDA VÄGEN FRAMÅT”

Uggleholk.

De har ett miljö- och klimatperspektiv som få andra i vinvärlden. Nu lanserar Granqvist Beverage House tre spännande rödviner från LangeTwins i Lodi i Kalifornien. ”Hållbar vinodling är den enda vägen framåt”, säger vinmakaren Randall Lange.

Acampo är en by med 400 invånare, strax utanför Lodi i Kalifornien. Närmaste större städer är San Francisco i väster och Sacramento i norr. Här ligger LangeTwins Family Winery and Vineyards, ett av Kaliforniens mest omtalade nya vinerier.

Vineriet grundades för drygt tio år sedan, men familjen Lange är väl rotad i bygden. Redan på 1870-talet gjorde sig Maria och Johann Lange kända för sina vattenmeloner. 1916 planterades de första druvorna.

I dag driver tvillingarna Randall och Bradford Lange vineriet. På 1970-talet kom de tillbaka till familjegården efter avslutade universitetsstudier och bestämde sig för att satsa fullt ut på vinodling.

Hårt arbete, envishet och en stark tro på framtiden gjorde att de succesivt kunde utöka odlingarna och förse den snabbt växande kaliforniska vinindustrin med förstklassiga druvor.

Randall och Bradford gifte sig så småningom med Charlene och Susan och har nu fem barn – Marissa, Aaron, Philip, Kendra och Joseph.

När samtliga av dem visade intresse för familjens företag bestämde sig tvillingarna för att satsa på en egen vinanläggning och för första gången producera eget vin. Noggrann planering och över trettio års erfarenhet gjorde att vineriet – som öppnade 2006 – är ett av Kaliforniens modernaste och miljövänligaste.

IN I MINSTA DETALJ SATSADE DE PÅ att spara el, minimera svinn och – inte minst – skonsam druvhantering. De var först med att installera dubbelsidiga solpaneler och är i dag nästan självförsörjande på el.

Klimatet i San Joaquin Valley – där Lodi ligger – är idealiskt för druvodling. Det är medelhavsklimat, men med liten risk för regn, vilket gör behovet av bekämpningsmedel mindre än normalt.

– Vi vet att vissa druvor är mer känsliga för mjöldagg och risken fanns att man sprutade alla odlingar av bara farten. I dag har vi ett noga uträknat åtgärdsschema där vi bara gör något när det är helt nödvändigt. Vi har även byggt en egen traktor som kan behandla fyra rader vinrankor i taget istället för två. Det ger mindre svinn och lägre bränslekostnader, säger Randall Lange.

En del av vinodlingarna som tidigare fanns utmed Mokelumnefloden har ersatts av annan växtlighet för att stärka flodbanken och för att det ursprungliga djurlivet ska kunna återvända. Floden är i dag rik på fisk tack vare detta. ➔



Hela familjen Lange samlad vid en av vineriets äldsta lastbilar. Tvillingarna Randall och Bradford Lange är otroligt lika! LangeTwins var tidigt ute med solcellspaneler och vineriet är nästan helt självförsörjande på el.

Nyheter
18 juni



TRE FINA VINER FRÅN LANGETWINS

➔ Ivory & Burt Zinfandel 2015

Rött fylligt vin med angenäm doft av mörka bär. Smaken är fruktig med druvtypiska toner av körsbär och björnbär. Lång eftersmak med kryddiga inslag och mjuka tanniner. Passar till de flesta kötträtter och kraftigare pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Nr 78002, pris 179 kr i beställningssortimentet.
För detaljerad information, se granqvistbev.se/78002.
Beställ vinet enklast på systembolaget.se/78002

➔ Caricature Red Blend 2015

Medelfylligt rödvin med doft av mörka bär och plommon. Smakrikt med toner av björnbär, körsbär och plommon, angenämt kryddigt eftersmak. Vinet är en blend av druvorna Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Petite Sirah, Sangiovese och Tannat. Passar fint exempelvis till rostbiff, goudaost och desserter av mjölkchoklad. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Nr 72925, pris 199 kr i beställningssortimentet.
För detaljerad information, se granqvistbev.se/72925.
Beställ vinet enklast på systembolaget.se/72925

➔ Cabernet Sauvignon 2014

Medelfylligt rödvin med angenäm doft och smak av körsbär och fat. Efter hela 16 månaders fatlagring är vinet mycket välbalanserat med rund, mjuk smak och milda tanniner. Passar utmärkt att servera till de flesta kötträtter, kraftigare pastarätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader,

Nr 75010, pris 199 kr i beställningssortimentet.
För detaljerad information, se granqvistbev.se/75010.
Beställ vinet enklast på systembolaget.se/75010

”

SOM FAMILJEFÖRETAG
MÅSTE VI GÖRA DET HÄR FÖR
KOMMANDE GENERATIONER.



Vinodlingarna flankeras av praktfulla blomsterplanteringar som lockar bin, humlor och andra pollinerande insekter.

Familjen Lange har också satt upp otaliga holkar för att locka många olika fåglar – bland annat ugglor – som i sin tur lever av insekter och gnagare som hotar vinplantorna.

– Som familjeföretag måste vi satsa på kommande generationer, säger Joe Lange, som fått höra detta av sin far Randall sedan barnsben.

Familjen Lange har också varit drivande i arbetet med att ta fram de så kallade ”Lodireglerna”, de kaliforniska vinodlarnas certifierade hållbarhetsprogram.

– Vi fortsätter också att växa, berättar Joe Lange. För några år sedan invigde vi vårt ”Press Room” för att bättre kunna ta emot besökare och servera våra viner till kunderna i en trevlig miljö. Vi invigde en ny buteljeringсанläggning 2014 och kan nu buteljera mycket mer än de 1000 vinlådor vi gjorde första året.

VINMAKARNA DAVID AKIYOSHI OCH Karen Birmingham har stor del i framgångarna. David var chefsvinmakare på Mondavis Woodbridgeanläggning i Lodi i 25 år innan han började på LangeTwins 2005. Karen arbetade också där och följde efter sin kollega några år senare. Tillsammans har de många års erfarenhet av Lodi och de omkringliggande distrikten. De kan jordmånen och klimatet utan och innan.

Stort fokus läggs på att utveckla de 26 druvsorterna i odlingarna. Lodi är främst känt som ett rödvinsområde där Zinfandel och Cabernet Sauvignon dominerar, men där även de gröna Chardonnay och Sauvignon Blanc trivs.

På senare år har Lodis vinerier börjat plantera spanska, italienska och portugisiska druvsorter som visat sig trivas riktigt bra. Senaste tillskottet hos LangeTwins är italienska Nero d’Avola som planterades 2012. En annan nykomling är Teroldego, en blå druva som normalt bara finns i Norditalien. Förnyelsen uppskattas och en av USA:s främsta vintidskrifter utsåg Lodi till Årets vindistrikt 2016.

– Vi vet att vår satsning på hållbar vinodling är den enda vägen framåt, säger Randall Lange. För oss, för våra barn och kommande generationer. Kan vi dessutom minska svinnet och på så sätt spara pengar har vi råd att göra bättre vin!

TEXT **CLAES LÖFGREN** FOTO **FATIMA DONALDSON**

MOSELRIESLING I TOPPKLASS

Weingut Kallfelz i i Moseldalen har månghundraåriga erfarenheter av att producera Rieslingviner i toppklass.

Ett exempel är **Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken 2014** – ett torrt, friskt, fruktigt vin med perfekt avvägd balans mellan den lilla restsötman och syran. Det passar utmärkt som apéritif och till fisk och skaldjur. Nr 70099, pris 135 kr i beställningssortimentet. Beställ via systembolaget.se/70099

Det finns ytterligare ett vin från Kallfelz att beställa. Se granqvistbev.se/70875 för detaljerad information.



FYLLIG FURMINT TILL BUFFÉN

Tokaji Furmint 2016 är ett torrt vitt från Tokaj i Ungern som passar fint att servera till sommarens bufféätter, fisk- och skaldjur-ätter, matiga sallader och ljust kött. Det har en angenäm doft med ton av tropiska frukter, frisk och fyllig smak med mineralitet, toner av mogna äpplen och päron.

Vinet har fått jäsa bara med hjälp av de jästceller som naturligt finns i druvskalen och har lagrats sex månader i fyraåriga ekfat innan det tappades på flaskor 2017.

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





PRISVÄRT BUBBEL FÖR ALLA FESTER

Letar du efter ett mousserande vin med liten prislapp? Då föreslår vi halvtorra **Premiere Sektkonig** från Sektkonig & Weinkellerei Josef Drathen i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Det kostar inte mer än 95 kronor!

Premiere Sektkonig har en fruktig, lätt mineralig doft, smaken är fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling. Det passar perfekt som apéritif på de flesta fester och bjudningar samt till bufféer och skaldjur. Servera Premiere Sektkonig väl kylt, det bör hålla cirka 8–10 grader när du drar ur korken.

Nr 87077, pris 95 kr i beställnings-sortimentet. Du beställer det enklast via systembolaget.se/87077

Mousserande viner kallas Sektkonig i de tyskspråkiga länderna. Tillverkningsprocessen är till stora delar samma som i Champagne i Frankrike.

Charles Ellner Cuvée Pompadour Brut är en äkta champagne till bra pris. Den har en relativt lång smak med bra balans och fin mousse, fruktig doft med liten brödton. Du kan med fördel servera den som apéritif samt till ostron, fisk och skaldjur.

Nr 7395, pris 219 kr i beställnings-sortimentet. Beställ det enklast via systembolaget.se/7395

ÄNDRADE RUTINER FÖR NÄTBESTÄLLNING

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

Nu finns inte den möjligheten kvar. Istället får du göra din beställning direkt på Systembolagets webbplats.

Från och med det här numret anger vi direktadressen för respektive artikel vi berättar om. Du som vill beställa ett par flaskor Premiere Sektkonig, för att ta ett exempel, går in på systembolaget.se/87077 och kommer då direkt till vinets sida där du kan beställa önskat antal.

Du som vill ha alla detaljer om de varor vi skriver om kan precis som tidigare hitta dessa på vår webbplats. För att få läsa mer om exempelvis Premiere Sektkonig, gå in på granqvistbev.se/87077

Välkommen till HOVA RIDDARVECKA



29:e året
7-15 JULI 2018
riddarveckan.com

TURISTBYRÅN HOVA, 0506-301 20

VINER MED GOD SMAK OCH GOD KÄNSLA

Rongopai betyder "God Smak och God Känsla" på maori. Precis det som kännetecknar de två viner från nya zeeländska Rongopai Wines som vi nu lanserar på Systembolaget!



Sauvignon Blanc

Rongopai är ett av Nya Zeelands äldsta vinmärken. Verksamheten drogs igång år 1932 i en statlig forskningsstation i byn Te Kauwhata utanför Auckland på Nordön.

Forskningsstationen grundades i slutet av 1800-talet och leddes under många år av den italienske immigranten Romeo Brageto (1859–1913). Han anses av många vara det nyzeeländska vinets fader.

2007 tog välrenommerade Babich Wines över Rongopai och vinframställningen flyttades till deras anläggning i Henderson i West Auckland. Det gamla vineriet hade visserligen historiska värden men var kanske inte så lämpat för modern vinproduktion.

Druvorna till Rongopais viner kommer i dag från flera vindistrikt – men främst Marlborough på Sydön och Hawkes Bay på Nordön. I Marlborough har man byggt en anläggning som snabbt tar hand om druvorna efter skörd. Det färdigjasta vinet transporteras sedan till huvudanläggningen i Henderson för buteljering och distribution. Pinot Noir-vinerna får dock mogna på ekfat en tid.

Babich Wines grundades för lite mer än 100 år sedan av den kroatiska invandraren Josip Babich. Bröderna Peter och Joseph Babich tog över vineriet efter sin far på 1970-talet och i dag är det tredje generationen – Peters son David – som leder företaget.

– Så roligt att vinerna från Rongopai kommer att säljas i Sverige också, säger David Babich. Jag har aldrig varit i Sverige men hoppas kunna hälsa på framöver!

MARLBOROUGH ÄR KÄNT SOM DEN idealiska växtplatsen för Sauvignon Blanc. Här får druvorna en speciell ton med frisk syra och ett aromatiskt anslag som skiljer sig från exempelvis de som växer i Loire-dalen i Frankrike. Det var på 1980-talet som vinmakarna upptäckte det spännande mikroklimatet i Marlborough och nästan alla vinproducenter flockades här. Sauvignon Blanc från Marlborough blev helt enkelt ett begrepp.

I dag försöker man nyansera vinerna lite mer och akta sig för att laka ur den gräsiga, örtiga stilen.

– Vi strävar efter att ta till vara ännu mer på de nyanser som de olika vinodlingarna ger, säger Adam Hazeldine, chefsvinmakare hos Babich sedan 2001 och ansvarig för Rongopaivinerna.

– Vi odlar i Wairau, Waihopai och Awatere och även om 75 procent av odlingarna i Marlborough är planterade med Sauvignon Blanc så skiljer det mycket i mikroklimat och jordmån mellan dalarna.

Nyheter
11 juni

”VI TAR TILL VARA PÅ ODLINGARNAS OLIKA NYANSER”

– Vi strävar efter att ta till vara ännu mer på de nyanser som de olika vinodlingarna ger, säger Adam Hazeldine. Han är chefsvinmakare hos Babich Wines sedan många år och är också ansvarig för Rongopai-vinerna. Övan: vinodling i Marlborough.

Sedan några år växer även andra druvsorter i Marlborough och särskilt bra går det för Pinot Noir, Pinot Gris och Chardonnay.

Hållbar vinproduktion är en allt viktigare fråga också på Nya Zeeland och vinmakarna ligger sedan flera år långt framme med mycket detaljerade regler för certifiering. Alla Rongopais viner kommer från vingårdar som är certifierade enligt de stränga reglerna. Familjen Babich var först med att certifiera sina vingårdar, vilket de är mycket stolta över.

HÅLLBARHETSPOLICYN OMFATTAR EXEMPELVIS minsta möjliga användning av bekämpningsmedel. Det gäller även att hålla nere el- och vattenförbrukningen, både i vinerierna och på fälten. Man skyddar vattentäkter från all form av förorening och följer noga lagar och direktiv om miljömässigt ansvarstagande. En god social standard för de anställda hör också till hållbarhetspolicyen.

Ett kännetecken för Rongopais viner är den så kallade Korun på etiketten. Figuren symboliserar skapelsen och förekommer ofta i maoriernas konst. Det är en spiral som bygger på formen av ett nytt utsprunget blad hos en silverträdrumbunke. Figuren visar på oavbruten rörelse men påvisar även att man återvänder till utgångspunkten.

TEXT **CLAES LÖFGREN** FOTO **PATRICK REYNOLDS**



Korunsymbolen symboliserar skapelsen och pryder Rongopai-vinernas halsetikett.



VINER FRÅN RONGOPAI

➔ Pinot Noir 2017

Rongopai Marlborough Pinot Noir är ett medelfylligt rödvin med doft av mörka bär. Smaken är påfallande fruktig med inslag av katrinplommon, körsbär, jordgubbar och en aning vanilj. Vinet, som bör serveras vid 16–18 grader, passar fint till stekt och grillat kött av lamm och gris. Det är en blend av Pinot Noir-druvor från de bästa odlingarna i Marlborough.

Nr 73694, pris 179 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information, se granqvistbev.se/73694. Beställ på systembolaget.se/73694

➔ Sauvignon Blanc 2017

Rongopai Marlborough Sauvignon Blanc är ett torrt vitt vin med aromatisk doft som bjuder på en ton av diskret rökighet och mandarin. Angenäm smak av citrus, melon och ett uns av torkade trädgårdskryddor. Det serveras med fördel till vitt kött, ostron och sallader. Vinet är en blend av Sauvignon Blanc-druvor från olika odlingar i Marlborough. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Nr 74144, pris 139 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information, se granqvistbev.se/74144. Beställ på systembolaget.se/74144

Hur länge håller vinet?

Hur länge håller sig en öppnad flaska vin? Det korta svaret är längre än många tror. Upp till en vecka kan vinet var njutbart under förutsättning att du förvarar det på rätt sätt.

De flesta som fått vin över har säkert ställt sig frågan hur länge det kan sparas. – För det första beror det på hur mycket vin som är kvar i flaskan eller boxen. Syret i luften är vinets värsta fiende och ju mindre vin som är kvar, desto fortare går oxideringen, säger Dan-Axel Flach på Granqvist Beverage House.

Ett gott råd för att förlänga hållbarheten är att snabbt försluta förpackningen och lägga in den i kylskåpet. I kylskåpstemperatur håller sig ett öppnat vin åtminstone en vecka, medan det i rumstemperatur förändrar smaken efter endast några dagar. Det är heller ingen skillnad om det är rött, vitt, rosé eller mousserande vin.

Men ingen regel utan undantag. Det finns vissa ålderstigna viner som fått mogna och oxidera under kontrollerade former på flaskor i åtskilliga år och som snabbt tappar i doft och smak när de väl öppnats.

– Själv har jag smakat ett 40-årigt prestigevin som var njutbart i endast 30 minuter. Det samma gäller till exempel starkvinet Vintage Port som fatlagrats i några år och därefter fått mogna på flaska i åtskilliga decennier. Det bör helst drickas upp omedelbart, säger Dan-Axel Flach.

DÄREMOT HAR ETT ÖPPNAT boxvin generellt en längre hållbarhet än motsvarande vin på flaska. Några veckor kan boxvinet i bästa fall hålla sig utan att tappa smak tack vare den skyddande gas som finns i innerpåsen.

– Oavsett om vinet är tappat på flaska eller box är det bara att dofta och smaka sig fram. Vin kan aldrig bli farligt om det sparas för länge, understryker Dan-Axel Flach.

Hur länge ett öppnat vin håller sig varierar kraftigt. Det som avgör lagringsdugligheten på vita viner är bland annat halten



INGA REGLER OM BÄST-FÖRE-DATUM

Några regler om bäst-före-datum finns inte på vin till skillnad från andra livsmedel. Däremot ska boxvinerna vara försedda med tappningsdatum. Ett vitt boxvin får inte vara äldre än åtta månader och ett rött tio månader från tappningsdatum för att få säljas på Systembolaget.

restsocker och om det tillförts ”konserverande” garvsyra från fatlagring. Ett torrt vitt vin, som inte fatlagrats, har en hållbarhet på högst ett par, tre år, medan ett sött dessertvin i vissa fall kan lagras i åtskilliga decennier under optimala betingelser.

FÖR RÖDA VINER ÄR DET halten tanniner, alltså det ämne som gör vinet strävt, som bestämmer hur länge de kan lagras. En Bordeaux, Amarone eller Barolo som fått ligga på fat i några år kan med fördel läggas undan i 20–30 år innan det korkas upp.

– Men de flesta friska och fräscha viner med en prislapp på upp till någon hundralapp är inte gjorda för att lagras, utan för att konsumeras mellan skördarna, säger Dan-Axel Flach.

TEXT **LEO OLSSON** BILD **STOCKFOOD**



Stefano Cottini tar ett fatprov för att avgöra om vinet börjat bli klart. Till höger Corvina-druvor från skörden 2017.

FOTO: SCRIANI



SCRIANI GÅR SIN EGEN VÄG

När många vinmakare i Valpolicella industrialiserar framställningen av områdets populära rödviner väljer Stefano Cottini på Scriani en annan väg: Det omsorgsfulla hantverket.

Det stora intresset för de smakrika rödvinerna från Valpolicella i norra Italien håller i sig – inte minst i Sverige. För att möta efterfrågan har många vinerier rationaliserat framställningen. Att få fram viner som Amarone och Recioto tar lång tid och kräver dessutom stora lagringsutrymmen eftersom druvorna ska torkas innan de pressas.

Men Stefano Cottini på Azienda Agricola Scriani i Fumane håller fast vid det traditionella hantverket bakom Appassimento-metoden. När traktens vinmakare byggde en gemensam torkanläggning i storformat satsade han på egna torkhus:

– Jag vill ha noggrann koll på hur druvorna utvecklas och kan inte tänka mig att ha dem i någon annans lokaler, säger han.

Scriani har tre torkhus ute i odlingarna, vilket gör att transportererna av de omsorgsfullt handplockade druvorna också blir korta. Efter omkring 110 dagar i de välventilerade husen fraktas de skrupna druvorna till vineriet för pressning. Druvmusten jäser sedan i upp till 40 dagar i 5 000-liters ekfat innan det blivande Amaronevinet flyttas till 350-liters ekfat där det får mogna i upp till 18 månader. Därefter får det vila i 2 600-litersfat i ytterligare 10 månader som sedan följs av 6 månader på flaska innan det är klart att säljas!



➔ LYXIGASTE GRILLVINET

Det finns flera fina viner från Scriani i Systemets beställningsortiment. Så här i grilltider rekommenderar vi den här träboxen med sex flaskor **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2014**. Perfekt till den större grillfesten! Nr 78759, pris 999 kr. Du beställer boxen enklast på systembolaget.se/78759

Prisbelönta **Amarone della Valpolicella Classico "I Scirani"** finns nu i årgång 2013 – med ny etikettdesign – i beställningsortimentet. Nr 73769, pris 379 kr. För detaljerad information om det här och övriga viner från Scriani, se granqvistbev.se. Sök på "Scriani".

Veganburgare med cashewmajjo och groddar



GRILL-DAGS!

Vad lägger du på grillen i sommar? Kanske såväl kött, vegetariskt som efterrätter? Vinfo bjuder på goda grillvariationer som passar alla gäster på grillpartyt. Och tipsar givetvis om goda viner som passar bra att dricka till.

RECEPT OCH FOTO **STOCKFOOD** BEARBETNING **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

4 PORTIONER

CASHEWMAJJO

75 g cashewnötter
2 msk solrosolja
2 msk citronsaft
1 tsk agavenektar
1 tsk senap
1–2 msk sojadyrck eller mandelmjök
gurkmejpulver
salt och peppar

BURGARE

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
4–5 msk solrosolja
400 g vita bönor från burk
1 tsk salt
peppar ur kvarnen
1 tsk mald spiskummin
1 tsk rivet citronskal
1 nypa rökt paprikapulver
ca 60 g havregryn
½ gurka
2 tomater
1 rödlök
2 msk valfria groddar
4 sallatsblad
4 hamburgerbröd

Majjo: Låt cashewnötterna mjukna i vatten i minst 2 timmar. Häll av vattnet, låt dem droppa av och mixa dem sedan tillsammans med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar.

Burgare: Skala lök och vitlök, finhacka och fräs hacket i 1 msk olja i stekpanna. Låt bönnorna torka innan de mixas till fin puré tillsammans med salt, peppar, spiskummin, citronriv, paprikapulver och havregryn. Rör i den frästa löken. Fukta händerna med vatten och forma 4 burgare. Grilla eller stek dem gyllenbruna cirka 4–5 minuter per sida. Använd gärna stekpanna på grillen för bästa resultat.

Skala gurkan och skär den i 4 bitar på längden. Skiva tomaterna. Skala rödlöken och skär tunna ringar. Skölj och skaka av sallatsbladen och groddarna noga innan du lägger upp dem.

Dela hamburgerbröden i halvor och lägg på cashewmajjo, sallatsblad, burgare, gurka, tomat och lökringar. Strö över groddarna och lägg på brödets överdel. Servera på en liten tallrik eller fat.

Smulpaj med päron och pekannötter

Recept på granqvistbev.se



5 FÖRSLAG PÅ VINER

VEGANBURGARE: Tokaji Furmint 2016. Torrt vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 6214, pris 89 kr i ordinarie sortiment. **Edition No1 Riesling.** Vitt halvtorrt vin från Tyskland. Nr 6274, pris 54 kr (375 ml) i ordinarie sortiment. Finns även i 750 ml-flaska, pris 94 kr, i beställningssortimentet.

Beställ direkt på systembolaget.se/6274

GRILLAD NÖTSTEK: Lange Twins Cabernet Sauvignon 2014. Ett medelfylligt rödvin från Kalifornien. Nr 75010. Pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ på systembolaget.se/75010

Xavier Santana DOC Palmela 2015. Rött vin från Palmela i Portugal. Nr 2530, pris 79 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast direkt på systembolaget.se/2530

SMULPAJ: Chateau Derszla Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2013. Sött vitt vin från Tokaj i Ungern. Nr 2901. Pris 189 kr i ordinarie sortiment.



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

Grillad nötstek med ingefära och vårlöksås

4 PORTIONER

Marinerings-tid: 1 tim

4 nötstek av bog
1 bit färsk ingefära, cirka 4 cm
4 vitlöksklyftor
8 msk sojasås
1-2 msk flytande honung
2 röda chilifrukt
50 g soltorkade tomater
1 gul lök
2 msk sojaolja
socker
salt
citronsaft
1 grön pepparfrukt
1 knippe vårlök
1 knippe koriander
sallatsblad

ris att koka

Skölj av köttet och låt det droppa av. Skala ingefära och 2 vitlöksklyftor och finriv dem. Gör en marinad av sojasås, honung, ingefära och vitlök och pensla in köttet med den. Täck köttet och låt det stå minst 1 timme.

Skölj och hacka de röda chilifrukterna. Låt de soltorkade tomaterna droppa av innan du hackar dem fint. Skala och finhacka löken, fräs den en kort stund i olja. Tillsätt chili- och tomathack och fräs detta tillsammans. Smaka av med socker, salt och citronsaft. Låt svalna.

Skölj och hacka den gröna pepparfrukten, skala och hacka resterande vitlöksklyftor. Putsa vårlöken, skölj och skär den i bitar. Grovhacka koriandern. Stöt alltsammans i en större mortel eller mixa grovt i mixer. Smaka av med salt, socker och citronsaft.

Låt köttet droppa av och grilla det över het grill i 4-5 minuter på varje sida. Lägg i folie och låt vila 10 minuter innan du skär upp i skivor. Salta lätt och lägg upp på tallrikar. Lägg upp sallatsblad som på bilden och klicka på både den gröna och röda kryddsåsen. Servera med kokt ris.

MILD OCH FRUKTIG ALLROUNDWHISKY

Staille Uisge The Drum Single Highland Malt är en prisvärd skotsk whisky som passar fint som apéritif, digestif och på egen hand. Den passar också till mörk choklad – eller en cigarr.



FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM OCH ANDRÉAS SPANGENBERG

Visst är det spännande med whisky – inte minst när det gäller de historiskt klingande namnen! Staille Uisge är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk".

Staille Uisge har sitt ursprung i ett av de mest välrenommerade destillerierna i skotska högländerna och har utvecklats i samarbete med oss på Granqvist.

Råvaran är mälat korn som destilleras i enkelpannor enligt pot still-metoden. Den färdiga spriten har sedan under flera år fått mogna på ekfat som tidigare använts för bourbon innan den buteljerats.

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

– Staille Uisge är en allroundwhisky som passar till det mesta – såväl apéritif och digestif som på egen hand, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House.

Staille Uisge är den första av flera nya kvalitetswhiskies från Granqvist. Vi letar guldskorn i främst Skottland och på Irland och förhoppningsvis lanserar vi nästa "stilla vatten" i höst. Håll utkik!

Nr 86666, pris 289 kr i beställningssortimentet. Du beställer Staille Uisge enklast via systembolaget.se/86666 och hämtar ut den i valfri Systembutik.

STORT UTBUD AV KVALITETSWHISKY

Du hittar samtliga whiskysorter från Granqvist i sortimentsfoldern i Vinfo och på granqvistbev.se.



"KLASSISK IRLÄNDARE"

Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey fick betyg 7,5/10 när tidskriften Allt om Whisky provade irländskt. "En klassisk irländsk whiskey, en veritabel explosion av smaker med en relativt lång och välbalanserad eftersmak. Lämnar mersmak för vad som komma skall", löd en del av tidningens positiva omdöme.

Har de rätt? Prova själv! Nr 85800, pris 449 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på systembolaget.se/85800



FINA SKOTSKA PÄRLOR

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

En riktig pärla är **Glenrothes 1988 27 YO Single Malt Cask Strength**. Nr 82475, pris 4 999 kr i beställningssortimentet. Beställ den enklast på systembolaget.se/82475



CHARDONNAY FRÅN BAROSSA VALLEY



Schild Estate i Barossa Valley i Australien är känt för sina smakrika viner – ofta gjorda av druvor från gamla vinstockar. Stora delar av Europas vingårdar ödelades av vinlusen i slutet av 1800-talet. Men vinodlingarna i Australien klarade sig från lusangrepp, vilket gör att några av världens äldsta vinrankor växer här. Bland annat hos Schild Estate!

Ett utmärkt exempel på deras viner är **Schild Estate Chardonnay 2015/2017**.

Det är ett torrt och fylligt vitt vin med härlig doft och mjuk smak med inslag av tropisk frukt, citrus och nötter. Passar bra att servera till sommarens bufféer, fisk, skaldjur och många pastarätter.

Nr 72225, pris 165 kr i beställnings-sortimentet. Du beställer det enklast på systembolaget.se/72225

Det finns också två röda viner att beställa – en Shiraz och en Cabernet Sauvignon. För närmare information, se granqvistbev.se och sortimentsfoldern.

ETT PORTVIN AV ALLRA BÄSTA ÅRGÅNG



NYHET

Barros Vintage Port 2009 Quinta da Galeira är en av vårens nyheter.

Beteckningen Vintage port innebär att det är ett vin som framställs endast de år druvskörden håller riktigt bra kvalitet. Druvorna, huvudsakligen Touriga Nacional, kommer från odlingen "Quinta da Galeira" i Dourodalen. Efter manuell skörd och vinifikation lagras vinet i stora ekfat drygt två år innan det tappas på flaskor för ytterligare mognad. Vintage port är extremt hållbart och kan utan problem lagras mellan 15 och 30 år.

2009:an – som kan drickas nu – har en ung och intensivt fruktig smak med milda tanniner. Servera det till smakrika ostar, söta desserter och choklad.

Nr 81870, pris 479 kr i beställnings-sortimentet. Du beställer vinet enklast på systembolaget.se/81870

VI SES I SKÖVDE I SEPTEMBER

Granqvist Beverage House ställer ut på flera uppskattade dryckesmässor landet runt. Men i sommar tar mässorna ledigt. Vi ses nästa gång på Skövde Vin & Delikatessmässa helgen den 7–8 september (skovdedryckesmassa.se).



Turlinhusön

Välkommen till Tidaholms pärla vid ån Tidan! En väl bevarad kulturmiljö i fantastisk omgivning.

Kaffestuga

Hembakat och lättare lunch i 1800-talsmiljö eller vid Tidans porlande vatten.

Konsthall

12 maj - 17 juni

Lena Ekman, Ulf Flenberg

30 juni - 5 augusti

Moa Andersson

Anna Wilhelmsson, Johan Lindell

11 augusti - 9 sept

Åsa Holm Jalnefur Ellinor Johansson

28-30 september

Konstnatten

Handelsbod

Försäljning av hattar, garner, keramik, honung mm.

Kulturmagasin

Konstutställning och hantverk.

Tidaholms Museum

Industrihistoriskt museum som berättar Tidaholms historia från då till nu.

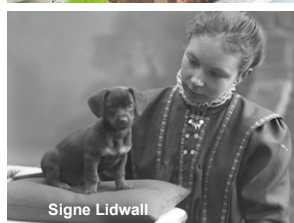
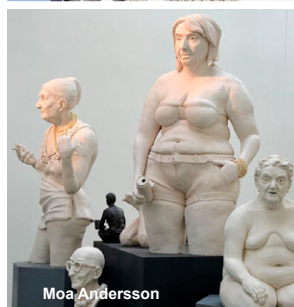
Människan och järnet

- en kärlekshistoria som aldrig rostar

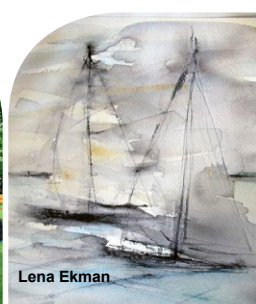
En utställning som belyser järn ur arkeologisk, historisk och ekonomiskt betydelse.

Hundar för hundra år sedan

Fotografier tagna av Signe Lidwall som var en stor hundälskare tillika skicklig fotograf. Ett måste för alla som älskar svartvita fotografier och hundar!



TIDAHOLM



Lena Ekman





SNAPSAR TILL MIDSOMMAR

Granqvists praktiska snapsbackar har blivit lika populära inslag på många midsommarfestbord som sillen, färskpotatisen och de färska jordgubbarna.

Backarna innehåller sex olika snapsar vardera – och av varje sort finns det två behändiga 50 ml-flaskor med skruvkork. Recepten är skapade av oss på Granqvist i samarbete med destillatörmästare Fedor Back på familjeföretaget Edelbranntweinbrennerei Back i Pfalz i sydvästra Tyskland. Där destilleras snapsarna, flasktappas och packas i de röda och svarta backarna.

Hjärtat i bränneriets verksamhet är den stiliga kopparpannan som ger 1 000 liter ren sprit per destilleringsomgång. Varje dag hinner man med som mest tre omgångar. Bränneriet grundades 1927 och drivs sedan 1977 av familjen Back.

→ EN BACK SNAPS "RÖDA BACKEN"

En back snaps "Röda Backen" finns i nästan alla Systembutiker landet runt. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av Västkuistsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum och Annebergs Kornbrännvin. Den röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas backen i din butik, be personalen beställa hem.

→ EN BACK SNAPS "SVARTA BACKEN"

En back snaps "Svarta backen" ingår i Systembolagets beställnings-sortiment. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnanvind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Nr 85808, pris 299 kr. Enklast beställer du backen via systembolaget.se/85808

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

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



SMAK AV NYPON OCH SLÅNBÄR

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



GRÖN ÄRTSOPPA TILL BUFFÉN?

På granqvistbev.se hittar du många spännande recept. Till exempel matkreatören Elisabeth Johanssons somriga buffé med bland annat grön ärtsoppa och gravlaxspett.

Levereras
i exklusiv
trätub

Exklusiv rhum från Trinidad



Granqvist Beverage House har ett spännande sortiment fatlagrad rhum i absolut toppklass – bland annat från Angostura Distillery i Laventille på Trinidad:

→ Rhum Selection 5YO

Den femåriga bjuder på rikhaltig smak med söta arraksinslag och kryddiga fattoner. Stor doft med inslag av sirap, choklad, arrak och honung. Nr 87670, pris 555 kr (500 ml). Beställ den på systembolaget.se/87670

→ Rhum Extra Premium Selection 10YO

Den tioåriga bjuder på rik smak med söta arraksinslag och kryddiga fattoner. Stor doft med inslag av sirap, choklad, arrak och honung. Nr 82539, pris 739 kr (500 ml). Beställ på systembolaget.se/82539

→ Rhum Extra Premium Selection 24YO

Den allra äldsta har en rik och djup smak med balanserade inslag av arrak och kryddiga fattoner. Stor doft med inslag av mörk choklad, arrak och honung. Nr 82505, pris 1 699 kr (500 ml). Beställ den enklast på systembolaget.se/82505



PRESENTTIPS: 50-ÅRIG ARMAGNAC

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 1968 passar utmärkt 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) hittar du i Systembolagets beställningssortiment. Nr 82482, pris 1 499 kr. Enklast beställer du den via systembolaget.se/82482

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



”JACK RYAN 12YO ÄR RIKTIGT BRA GREJOR”

När whiskyexperten Henrik Aflodal gjorde en provning på uppdrag av tidningen Whisky & Bourbon gav han **Jack Ryan Single Malt 12YO** toppbetyg med 92 av 100 möjliga poäng:

”Ekvok whiskeynäsa. Aromatisk ton av tallbar med citronsoda och pot-honung – sprittande glädje. Hotande syrlig vass mun, oj en sån energi, måste vattnas. Smakar syrligt bitande tallbarr med lite vatten, svänger plötsligt i röd sylt och honung. Lång aromatisk cederträ i refrängen med svällande fruktläsk och till och med lite tjärat rep. Riktigt bra grejor.”

Jack Ryan 12YO har också fått den prestigefulla utmärkelsen ”Best Irish Single Malt Whiskey” och högsta betyg i Jim Murrays ”whiskeybibel”.

Nr 84120, pris 749 kr i beställningssortimentet. Beställ den enklast via systembolaget.se/84120

På gång i sommar och höst

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



VINCONTORETS SOMMARFEST LÖRDAG 11 AUGUSTI

Vår sommarfest har blivit något av en klassiker och i år arrangerar vi den samma dag som Kräftivalen i Tidaholm. Som vanligt kan du prova spännande drycker och köpa med dig läckra delikatesser hem. Öppet kl 12–20. Under hela dagen serverar vi mat från grillen. OBS! Ingen bordsbokning.

Du som önskar prova drycker köper kuponger på plats. Bland annat kan du prova närproducerad öl från Åsalid Falköpings Bryggeri. Dessutom erbjuder Granqvist Beverage House provsmakning av viner samt skotsk whisky och irländsk whiskey. IGT GustoClassico säljer utvalda italienska produkter, bland annat Parmigiano Reggiano-ost, balsamvinäger, olivolja, kaffe och pasta. Älvåkers Skafferier är på plats med sitt sortiment av småskaligt tillverkade gourmetprodukter. Fler utställare kan tillkomma.

Fri entré. Kom och njut tillsammans med oss!

För mer information – se vår hemsida som uppdateras löpande.

KONSTNATTEN 28 OCH 29 SEPTEMBER

Lokalproducerad konst och välsmakande buffé. Vi bjuder in till höstens mest spännande möte mellan mat och konst! I vår vinkällare visar Torbjörn Samuelsson abstrakta landskap i olja och akvarell. Trädgård och Gårdshus bjuder på verk av Maria Alloh och Maria Falk Larsson. Detaljerad information om våra utställare hittar du på www.vincontoret.se/tidaholm.

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

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

LÖRDAG: Utställningen öppen kl 14–01. Restaurangen från kl 17 och så länge vi har gäster, även om köket stänger kl 22.00.

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

Gourmetkväll: Viva Italia – Diné Vinicole

Lördag 15 september kl 18.00

Det italienska köket kännetecknas allmänt av sin enkelhet och sin betoning på färska råvaror av hög kvalitet. Denna afton erbjuder 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 oss hela kvällen, för att berätta mer om de drycker som serveras. Pris **1.695 kr per person**. Varmt välkommen klockan 18.00. Välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

VinContorets Skördefest

Lördag 22 september kl 18.00

I det gamla bondesamhället var skördefesterna den tidpunkt då förråden var som mest välfyllda. På VinContoret låter vi traditionen leva vidare med ett rikt överflöd av god mat och dryck. Börja kvällen med en klassisk sittande dryckesprovning tillsammans med vår kunniga provningsledare. Fortsätt sedan in i vår matsal för en trerättersmiddag med säsongsbetonade smaker, bland annat svamp och rotfrukter. Förrätten kommer att bestå av en liten plockbuffé. Varmrätt samt dessert serveras på tallrik. Priset för denna läckert dignande trerättersmiddag med sittande dryckesprovning inklusive ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Vi startar klockan 18.00. Välkommen att boka via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

Skaldjursfrossa med dryckesprovning

Lördag 6 oktober kl 18.00

Välkommen till VinContorets smakrika skaldjursfrossa! Kvällen börjar med en sittande provning av friska vita viner och sprudlande champagne tillsammans med vår provningsledare. Därefter avnjuter vi havets goda i form av en exklusiv skaldjurstallrik med en välkomponerad tillbehörbuffé. Priset för denna bubblande afton är **995 kr per person** inklusive ett glas vin eller en öl till buffén. Vi startar klockan 18.00. Välkommen att boka plats via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00.



FISKA KRÄFTOR I TIDAN LÖRDAG 25 AUGUSTI

*Det dukas i lövsalens högvälvda rum
Och lyktorna lysa och kvällen är ljum.
Det susar i dillåkerns mäktiga kronor,
Och kräftfaten rågas med romstinna honor.*

ERIK AXEL KARLFELDT

På botten av ån Tidans, dolda för ögat under rötter och stenar, lever *Pacifastacus leniusculus*. Du känner nog 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 dess vita prick på klorerna 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 i Tidans är en trivsamt upplevelse som vi gärna delar med dig. Den njutningsfulla väntan och glädjen när vi till slut drar upp en välfylld kräftbur. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfte kryper in och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp!

Lördagen den 25 augusti är du välkommen att besöka oss för att fiska kräftor i den stilla framflytande ån Tidans utanför vårt hus. Vi samlas på VinContoret kl 15.00 för fika och genomgång av kommande fiske. Kl 15.30 är det så dags att slänga i håvar och mjärddar och börja jakten på Tidans svarta guld. Vi fiskar tillsammans fram till kl 18.00. Därefter har du

som vill möjlighet att byta om inför kvällen. Kl 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsas du välkommen till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftskiva till.

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

PRIS OCH BOKNING

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

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

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

Italiensk dryckesprovarkväll

Lördag 3 november kl 16.00

För dig som önskar en djupdykning i dryckeskunskap erbjuder vi en sittande provning av italienska viner innan provningskvällen startar. Låt våra duktiga provningsledare guida dig genom de goda dryckernas fantastiska värld! Den sittande provningen startar klockan 16.00. Provning samt kvällens italienska buffé inklusive ett glas vin eller öl kostar **695 kr per person**.

Vår Dryckesprovarkväll startar klockan 18.30 i vår mysiga källarlokal. En minimässa där du provar dig fram bland de drycker som tilltalar dig mest. Vi kommer ha allt från whisky och rhum till mousserande och champagne samt övriga drycker för provsmakning. I priset, **695 kr per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens italienska buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Dryckesprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova något mer. Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med Dryckesprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr per person** inklusive buffé. Välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:

**En smakresa jorden runt
– Diné Vinicole**

Lördag 10 november kl 18.00

VinContoret jobbar efter devisen "Vem sa att upplevelsen var långt borta?". Denna afton avnjuter vi en tre-rättersmiddag inspirerad av internationella smaker. En spännande världsomsegling för dina sinnen. Till varje rätt provar vi två suveräna viner med påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Priset för denna unika upplevelse inklusive tre-rätters gourmetmiddag med provning vid bordet är **1.295 kr per person**. Vi startar klockan 18.00. Välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Vilt och vin

Lördag 17 november kl 18.00

När man vill bjuda på mustiga och smakrika vilträtter krävs det givetvis viner som bidrar till upplevelsen. Det handlar helt enkelt om harmoni och balans! Börja kvällen med en sittande vinprovning tillsammans med vår kunniga provningsledare för att sedan stiga in i matsalen och för att avnjuta en tre-rättersmiddag inspirerad av höstens kraftfulla smaker. Priset för denna tre-rättersmiddag med sittande dryckesprovning inklusive ett glas vin till varje rätt är **1.295 kr per person**. Vi startar klockan 18.00! Välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

EKOLOGISK TAWNY PORT TILL GLASSEN

NYHET

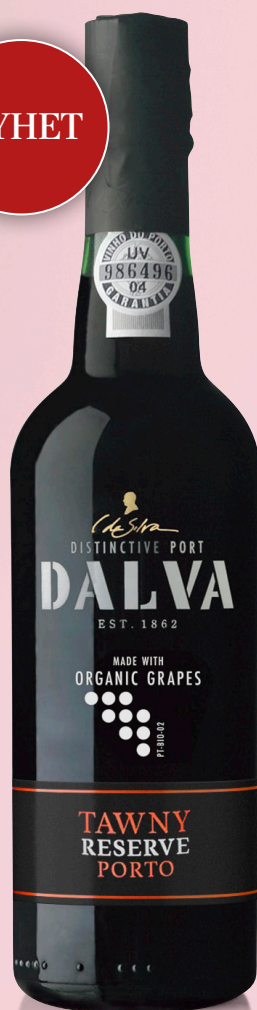
Portvin när det är sommar och varmt? Jo, det går utmärkt att dricka det röda starkvinet även nu – exempelvis till glass eller fruktsallader.

Dalva Porto Tawny Reserva Organic Grapes är en nyhet i beställningssortimentet i maj. Det har en angenäm doft med toner av mandel, hasselnötter, torkade fikon och honung. Smaken bjuder på stor koncentration av torkade frukter och kryddor.

Du kan dricka det som sällskapsvin eller till frukt, vaniljglass, bakverk och choklad. Servera det lätt kylt, cirka 12–13 grader för bästa smak.

Vinet görs av druvorna Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Căi och Tinta Amarela. Jäsningssprocessen avbröts genom att 77-procentig druvspirit tillsattes i druvmusten.

Dalva Porto Tawny Reserva säljs i 375-ml flaska. Nr 72745, pris 119 kr. Du beställer det enklast på systembolaget.se/72745



FLER PORTVINER FRÅN GRANQVIST

Granqvist Beverage House har ett stort sortiment av fina portviner från Dalva, Krohn och Barros. Du hittar samtliga i den inhäftade sortimentsfoldern i Vinfo och på granqvistbev.se – sök på "portvin".

VINCONTORET ÖREBRO

Boka en egen sommarprovning, hemma eller hos oss.

Bubbelkväll med vänner eller kollegor

Provning av 2 champagner och 2 mousserande viner med laxrullar, ostkuber och jordgubbar. Tid: Efter överenskommelse. Plats: Hos dig eller VinContoret Örebro. Pris: 450 kr/person (minst 10 personer).

Rosévinprovning

Provning av sommarens roséviner – 4 viner. Smaktillbehör: laxrullar, ostkuber och jordgubbar. Tid: Efter överenskommelse. Plats: Hos dig eller VinContoret Örebro. Pris: 420 kr/person (minst 10 personer).

Vi återkommer i augusti med kortkurser om vinspråket och sabrerung. Se vincontoret.se/orebro. För mer info och anmälan ring 019-23 21 45 eller mejla bengt.knutsson@vincontoret.se

VI SÄLJER UT DRYCKER TILL FYNDPRIS

Granqvist fortsätter lagerrensningen – fynda nedanstående varor till rejält nedsatta priser från och med den 1 juni!

Samtliga drycker med nedsatt pris finns i beställningssortimentet. För utförlig information, se granqvistbev.se. Skriv in artikelnumret, till exempel granqvistbev.se/5376, så kommer du till dryckens presentationssida. Du beställer den sedan via systembolaget.se/5376

Brennfleck Franken Silvaner Kabinett Trocken.

Torr vitt vin från anrik familjevingård i Tyskland. Det passar perfekt att dricka till försommarens sparrisrätter, till fisk- och skaldjursrätter, kalvkött och sallader. Nr 5376. Pris 99 kr (förr 125 kr).



Villa Tabernus Char-

donnay. Torr vitt vin från fotbollslegendaren Ronnie Hellströms "egen" vingård i Pfalzregionen i sydvästra Tyskland. Nr 473605. Pris 95 kr (förr 109 kr).

Villa Tabernus Riesling Dry. Torr vitt vin från fotbollslegendaren Ronnie Hellströms "egen" vingård i Pfalz i sydvästra Tyskland. Nr 473606. Pris 95 kr (förr 109 kr).

Commandaria S:t Nicholas. Sött likörvin från Cypern som passar fint att servera till nötter, frukt och chokladdesserter. Nr 77120. Pris 105 kr (förr 164 kr).

Liquore al Limone "Opera". Klassisk italiensk citronlikör som passar perfekt till sommarens läskande drinkar. 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. Passar fint att ha som drinkbas. 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).



Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wggh.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 ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt produktbedömning



Lena Granqvist
Produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produktbedömning och restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt grossistkontakter



Jennifer Petersson
Marknadskordinator, bokningskordinator VinContoret (vikarie)



Amalia Djurberg
Marknadskordinator (föräldraledig)



Tord Norman
Säljare Stockholm och Mälardalen



Gunnel Henrysson
Lokalvärd och vaktmästare

HÄR FINNS VINCONTORET

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



BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 9813



JÖNKÖPING
vincontoret.se/jonkoping
Tel 036-442 1113



KARLSTAD
Johan Skogström
Tel 054-402 1888



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



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



Gå över till Vinfos digitala upplaga och spara papper!

Vinfo publiceras också i en digital version. Vill du läsa den istället för den tryckta tidningen? Meddela oss din e-postadress så får du besked om när det kommer ut ett nytt nummer. Vi kompletterar Vinfos tre 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 MOBILEN, PLATTAN ELLER DATORN

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



EXKLUSIVT RÖDVIN FRÅN PORTUGAL

Montes Claros Garrafeira

2013 är en exklusiv vinnyhet på Systembolaget den 3 augusti. Druvorna – Trincadera, Aragonez, Syrah och Touriga Nacional – har växt på gamla vinstockar i Borba i Alentejo. Efter skörd hösten 2013 och kontrollerad jäsning i tio dagar fick vinet vila 12 månader i ekfat och 30 månader på flaska.

Resultatet är ett alkoholstarkt vin (14,5 %) i toppklass med stor doft av röda bär, sylt, kaffe, choklad och kryddor. Smaken är välbalanserat mild och fruktig med utmärkt struktur. Servera det till kalvkött, lamm, vilt och kraftigare pastarätter.

Nr 95830, pris 209 kr i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.

**NYHET
3 AUG**



ÄDELSÖTT MED SMAK AV HONUNG

Ett glas ädelsött vin av högsta klass är ett läckert sällskap till sommarens desserter med färska frukter. **Chateau Derezsla Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2013** bjuder på frisk doft av aprikos, mandel och honung. Söt och frisk smak med inslag av fat, aprikoser, apelsiner, kokos, saffran och honung. Passar bra även till patéer mögelostar och gåslever.

Finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Saknas vinet i just din butik, be personalen beställa hem det. Nr 2901, pris 189 kr.



Eventuell vinstskatt betalas av vinnarna.

Följ oss i sociala medier – vinn gourmetkväll!

Nu kan du följa oss även på Instagram! Sedan tidigare finns Granqvist också på Facebook – du följer väl oss där?

Du som börjar följa oss senast den 15 augusti 2018 kan vinna två platser till VinContorets italienska gourmetkväll i Tidaholm den 15 september (detaljerna hittar du på sidan 20).

För att delta börjar du med att gilla oss på Facebook eller följa oss på Instagram. Därefter skriver du "Viva Italia" som kommentar till det inlägg som ligger först på Facebook respektive Instagram. I vinsten (värde cirka 4.500 kr) ingår också övernattning på Tidaholms Stadshotell inklusive frukost på söndagsmorgonen. Resan till och från Tidaholm ordnar vinnarna i egen regi.

Vi lottar ut en vinnare bland de nya Instagramföljarna och en bland de nya Facebook-gillarna. De får besked via Messenger.

INSTAGRAM

[granqvist_beverage_house](https://www.instagram.com/granqvist_beverage_house)

FACEBOOK

fb.com/granqvistbev

