

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3-4 * DECEMBER 2019

#79

vinfo

SKÅL FÖR TJUGOTALET!

BLÄNDANDE
RED BLEND

MAKALÖS
MADEIRA MED
MERSMAK



Följ Granqvist Beverage
House på Instagram
och Facebook



VINTERMENY: RÅRAKA MED LAX, KLASSISK KALOPS OCH LJUMMEN CHOKLADBAKELSE

KONTAKTA OSS

OM GRANQVIST

PRESS

INKÖPSLISTA

SVENSKA

GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Sortiment, Nyheter, Leverantörer...

HEM

SORTIMENT

LEVERANTÖRER

AKTUELLT

MAGASINET VINFO

INSPIRATION

VÅRA NYHETER

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

BESTÄLL VÅRA VÄRDEBETINGADE VIN & SPRIT

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

VÅRA LEVERANTÖRER

Här hittar du alla leverantörer för våra många viner och spritvarer. Här kan du även hitta detaljerade beskrivningar av våra produkter.

RECEPT

Här hittar du många recept som passar bra till våra viner och spritvarer.

1 JUNI, 2017 Triss i Riesling!

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

FÖLJ GRANQVIST PÅ FACEBOOK!

DELÄ OCH PÅ WEBBEN!

SPRIT & VINLEVERANTÖRSFÖRENINGEN

AAA Granqvist Beverage House AB

GRANQVIST BEVERAGE HOUSE AB

Tel 0502 148 88, Fax 0502 156 88

info@granqvistbeve.se

Vulcanön, Vulcanen väg 1, 522 30 Tidaholm, Sweden



INSTAGRAM
granqvist_beverage_house

FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



Starkvin är min favorit till osten

Vintern är i antågande. En tid där det förhoppningsvis finns möjlighet för många härliga kvällar med familj och goda vänner som sällskap. Att servera ostbricka vid dessa tillfällen är en klassisk favorit som egentligen är lika rätt oavsett tid på året. Under den här delen av året dukar jag gärna fram en bricka med smakrika hårdostar, exempelvis Comté, Alpnäs eller Manchego. Och kompletterar med några dessertostar som Munster eller Roquefort.

Som dryck väljer jag, tvärt emot de klassiska röda, gärna något av våra starkviner. Till exempel nya **H & H 10 YO** från Maderia och portvinet **Barros Vintage 2009**. Båda passar extremt bra till smakrika ostar med rejäl sälta. Läs om vinerna på sidorna 10–11 och 12!

Vår stora nyhet i höst är **Ivory & Burt Red Blend** från LangeTwins Winery i Kalifornien. När jag och Joe Lange möttes för några år sedan hoppades vi båda att våra familjeföretag gemensamt skulle få möjligheten att erbjuda svenska vinkonsumenter något av alla goda viner som kommer från Lodi i Kalifornien. Nu är den äntligen dags – Ivory & Burt är ett riktigt fint rött vin till mycket bra pris som lanseras i Systembolagets fasta sortiment den 2 december. Familjen Lange är pionjärer i hållbarhetstänk och har varit drivande i arbetet med de så kallade Lodireglerna. Allt om detta hittar du på sidorna 6–8!

Trevlig läsning – och skål!

JOHAN GRANQVIST

VD GRANQVIST BEVERAGE HOUSE



Chile-Cabernet med klass. Traditionell med mycket god doft av vinbär och ek. Frukting, saftig och generöst fatig, samtidigt väl uppstramad smak i klassisk chilestil. Till rostbiff med gratäng.

Så beskrev Håkan Larsson i Expressen **First Edition Cabernet Sauvignon 2017** vid lanseringen på Systembolaget.

Vinet produceras av Viña Valle Secreto i Cachapoaldalen i regionen Rapel, vid foten av Anderna. Allt arbete på vineriet görs av anställda medarbetare i stället för daglönearbetare, som annars är det vanliga i Chile. Vineriet är sedan 2018 certifierat enligt den chilenska vinindustrins hållbarhetsstandard.

Cabernet Sauvignon 2017 passar utmärkt att dricka även till rätter med vilt och vildsvin samt lagrade hårdostar och charkuterier.

Nr 2278, pris 169 kr i Systembolagets sortiment. Skulle vinet saknas i din butik, be att personalen beställer hem det.

NATURLIGT JÄST TORR TOKAJER

Tokaji Furmint 2016 har jäst endast med hjälp av de jästceller som finns naturligt i druvskalen. Det vanliga är att jäst tillsätts under vinifieringen.

Det vita, torra vinet har en frisk och fyllig smak med toner av mogna äpplen och päron. Du dricker det med fördel till fisk och skaldjur, ljust kött och matigare sallader.

Tokaji Furmint finns att köpa i flera Systembutiker. Nr 6214, pris 99 kr. Om vinet saknas i din butik, be personalen att beställa hem det.



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 25. Utgivning 2020: Maj och november. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: povb@mediagram.nu. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: kvb@mediagram.nu. Produktion: Mediagram AB, Skövde. Tryck: Printagon Graphics, Helsingborg, 2019.

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

Mums till skaldjur

Skaldjur och vitt vin på lördag kväll? Då tycker vi att du ska servera Deidesheimer Herrgottsacker Riesling och Kahurangi Sauvignon Blanc. De är faktiskt helt perfekta att avnjuta till allt som heter skaldjur. Och även till fisk!

Det halvtorra vita tyska vinet **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2017** är en trotjänare på Systembolaget och har funnits i sortimentet i 25 år! Men så passar det också perfekt till det klassiska lördagsmyset skaldjur med vitt vin.

Den angenäma, friska sötman i Herrgottsacker gör att vinet matchar perfekt med den salta, sötma och umami som finns i exempelvis räkor och kräftor.

Vinet passar också fint till sushi, fiskrätter med söta såser, krämiga soppor och milda ostar. Det är smakrikt med fin balans, doften är druvig med inslag av päron, kvitten och mandarin.

Nr 5042, pris 100 kr i ordinarie sortiment. Skulle Herrgottsacker saknas i din systembutik, be att personalen beställer hem det.

Kahurangi Estate Sauvignon Blanc 2018 från Nya Zeeland är en nykomling på Systembolaget. Det är ett torrt vitt vin med fin fruktighet och tydlig syra, vilket gör det perfekt att dricka till skaldjur, men även till fetare fisk som lax, röding och makrill. Nr 75026, pris 149 kr i beställningssortimentet. Läs mer och beställ på granqvistbev.se/75026



Friskt
fruktigt

Friskt
krispigt



FYNDA FINA DRYCKER

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

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

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

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

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

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

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

Amadio SVS Shiraz 2013. Fylligt rödvin från södra Australien. Nr 77605. Pris 199 kr från 1 december (förr 229 kr).

Amadio SVS Cabernet Sauvignon 2012. Fylligt, fruktigt rödvin från Australien. Nr 77615. Pris 199 kr från 1 december (förr 229 kr).

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

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

VI SES PÅ EN MÄSSA!

I vinter och framåt vårkanten medverkar vi på Granqvist Beverage House på följande dryckes-mässor. För utförlig information om öppettider, entrépriser med mera – se respektive hemsida.

Fler mässor kan tillkomma efterhand, kika in på vår eventkalender under fliken "Aktuellt" på granqvistbev.se.

➔ **Jönköpings Dryckesfestival**
25 januari. www.olowhisky.se

➔ **Linköpings Whiskyexpo & Romcorner**
31 jan–1 feb. www.whiskyexpo.se

➔ **Passion för Mat Göteborg**
28 februari–1 mars. www.passionformat.se

➔ **Skövde Öl & Whiskymässa**
6–7 mars. www.skovdedryckesmassa.se



Småskalig Barolo i toppklass

Nu finns **Barolo DOCG La Serra** i årgång 2015. Det maffigt fylliga rödvinet produceras av det lilla familjevineriet VoerzioMartini i La Morra i Piemonte i nordvästra Italien.

Nya årgången håller samma höga kvalitet som de tidigare och bjuder på en angenäm doft med inslag av mogna röda bär, smultron, björnbär och vanilj. Smaken är lång och finstämd med toner av torkad frukt, peppar, nypon, pomerans, choklad och vanilj.

Vinet framställs till 100 procent av Nebbiolodruvor från snart 50-åriga vinstockar i odlingen La Serra. Det har lagrats tre år i nya ekfat och därefter två månader i flaskor.

La Serra passar utmärkt att dricka till vinterhalvårets kraftigare köttretter, vilt, pasta med mustiga säser och vällagrade hårdostar.

Nr 72982, pris 329 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/72982

Vinhuset VoerzioMartini grundades på 1950-talet men övertogs för fem år sedan av det unga, ambitiösa syskonparet Federica och Mirko Martini. De sköter själva de flesta sysslorna i vineriet i samarbete med en anställd medarbetare.

Château d'Yquem.



NYA PRIMÖRER FRÅN BORDEAUX KOMMER I VÅR

I vår lanserar vi åtta högklassiga "vin en primeur" – primörviner från Bordeaux på Systembolaget. Årgången är 2017.

Primörviner är mindre partier av mycket exklusiva årgångsviner från olika slott, bland annat världsberömda Château d'Yquem. Hur mycket som finns att tillgå av respektive vin varierar kraftigt år från år.

Vinerna som kommer i vår är utöver Yquem (vitt sött) följande: Pontet-Canet, Margaux, Haut-Brion, Cheval Blanc, Quintus och Certan (samtliga röda).

Château d'Yquem finns i såväl helflaska (750 ml) som halvflaska (375 ml). Övriga viner säljs endast i helflaskor.

Komplett lista med lanseringsdatum, antal flaskor och priser finns i sortimentsfoldern.

30 FÅR CHANS ATT PROVA EN 99-POÄNGARE

Nyfiken på hur ett av Australiens bästa viner smakar? Nu har du chansen: Vi lanserar 30 flaskor av Schild Estates toppvin **Moorooro Shiraz 2016** på Systembolaget.

Det fick 99 poäng av vinguiden Halliday, vilket innebär att vinet är "Best of the Best". Vingården Moorooro i Barossa Valley anlades redan 1847 och är en av världens äldsta.

Mästarvinet bjuder på en storartad bärig fruktighet med toner av björnbär och plommon i kombination med lätt kryddighet och subtila inslag av läder och sandelträ!

Moorooro Shiraz 2016 webblanseras på systembolaget.se den 3 mars 2020.

Nr 92211, pris 950 kr.



SKAPA DIN EGEN INKÖPSLISTA PÅ GRANQVISTBEV.SE

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

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

Vi har också en funktion på granqvistbev.se som ger dig möjlighet att skapa en egen inköpslista. Perfekt när du provar drycker i vår monter på en dryckesmässa: Ha vår webbsida uppe i mobilen och fyll på listan allt efter hand.

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

De kan konsten att blanda en **Red Blend**

När LangeTwins Winery i Lodi i Kalifornien skapar sin Sverigenyhet Ivory & Burt Red Blend blir vitt vin pricken över i: "Med en andel Viognier mjukar vi upp de röda vinerna och skapar en blend med fantastiskt fin fruktighet", säger Joe Lange, familjeföretagets exportchef.

De flesta viner görs på en enda druvsort. I Europa är omkring 80 procent av alla viner framställda av en och samma druva. Ett vin med beteckningen blend är – precis som namnet säger – en blandning av flera druvsorter. Ofta består en blend till hälften av en sort och resten fördelas på två eller flera sorter. Tanken är att druvorna i blandningen ska komplettera och förstärka varandra.

– Red Blend-viner har varit populära i USA de senaste sju, åtta åren, säger Joe Lange. Det var den yngre generationen som ville upptäcka något nytt och annorlunda när deras föräldrar helst drack Chardonnay eller Cabernet Sauvignon.

– Vår nya Ivory & Burt Red Blend är verkligen en upplevelse, säger han. De olika druvorna bidrar med sina speciella karaktärer till en perfekt helhet!

NORMALT FÅR DE OLIKA SORTERNA mogna och utvecklas i separata fat eller tankar och blandas först när det är dags att buteljera vinet.

– Men vi använder så kallad cofermentering, säger Joe Lange. Den blå Syrahdruvan blandar vi med en liten andel av den gröna Viognier. Fermenteringen gör att Viognier mjukar upp Syrah och adderar fruktighet och blommighet i smaken.

De övriga i blenden – Petit Sirah och Cabernet Sauvignon – jäser var för sig och därefter gör vinmakarna David Akiyoshi och Karen Birmingham den slutliga blandningen.

– Resultatet är ett fylligt och välbalanserat vin med tydliga toner av blåbär och björnbär, säger Joe Lange. Tanninerna i Cabernet Sauvignon balanseras fint av den fruktigare Petit Sirah och det blir en



VÄLMERITERADE VINMAKARE

Vinmakarna David Akiyoshi och Karen Birmingham är mycket välmeriterade och har tidigare arbetat tillsammans i världsberömda Robert Mondavi Winery i Napa Valley.

perfekt harmoni. I eftersmaken kan du förnimma toner av rostat bröd och kryddor. Du kan avnjuta vinet på egen hand, men jag tycker det kommer bäst till sin rätt med grillat och lite rökt kött. Min favorit är att dricka det till hamburgare, det feta i köttet harmonierar så fint med vinet.

Ivory & Burt Red Blend är ett ungt vin, årgången är 2018.

– Det är färdigt att dricka nu och behöver inte lagras, säger Joe Lange. Perfekt för människor som vill njuta med detsamma. Men det går att spara upp till sju år, då dämpas fruktigheten något.

Han ger sitt personliga tips när det gäller drickstemperaturen:

– Jag brukar kyla vinet lite innan servering så det blir svalare än



ENTRÉN TILL LODI

Joe Lange tog den här bilden vid porten till vinregionen Lodi en tidig morgon i september. Bilden ovan: Skördemogna Syrah-druvor i LangeTwins odlingar.



Joe Lange.

de 15 grader vi rekommenderar. När du håller upp vinet i glaset och det blir lite varmare utvecklas smaken betydligt och får större djup. Vin är en levande organism som förändras hela tiden, det tycker jag är riktigt intressant!

JOE LANGE BÖRJADE ARBETA I LANGETWINS WINERY 2007 efter flera års studier i USA och Australien. Han tog först examen i affärsinriktad vinodling och vinproduktion på hemmaplan och läste därefter oenologi (vinlära) på universitetet i Adelaide i Australien. I dag har han titeln exportchef och ansvarar bland annat för kontakterna med Sverige. ➔



**NYHET
2 DEC**

➔ Ivory & Burt Red Blend 2018

Rött fylligt vin med angenäm doft av mogna mörka bär och inslag av kryddiga fattoner. Smakrikt med toner av mogna bär och ett friskt avslut med avrundade tanniner. Vinet är en blend av druvorna Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier. Det har lagrats fyra månader i 225-liters ekfat och passar utmärkt att dricka till köttretter av gris, nöt och vildsvin, lagrade hårdostar samt till bufféer. Passar även bra till vegetariska rätter med exempelvis bönor som bas. Lämplig serveringstemperatur: 13–16 grader.

Nr 2497, pris 139 kr i Systembolagets fasta sortiment.

” Som familjeföretag måste vi satsa på kommande generationer.

I månadsskiftet september-oktober hade LangeTwins bärgat drygt hälften av årets skörd.

– Totalt odlar vi 29 olika druvsorter med skilda mognadstider, säger Joe Lange. Årets skörd kommer att ge bra viner. Våren var mild, sommaren kom relativt tidigt med stigande temperaturer efter hand. Läget i Lodidalen, två timmars bilfärd öster om San Francisco, är perfekt för vinodling.

– Vi har alltid en svalkande bris på eftermiddagen även om det har varit en varm dag, den är bra både för druvor och människor, säger Joe Lange. Men i resten av dalen märks brisen inte alls.

FAMILJEN LANGE ÄR SEDAN LÄNGE väl rotad i bygden och redan 1916 planterades de första druvorna. Sedan 1970-talet drivs vineriet av tvillingarna Randall och Bradford Lange. De är gifta med Charlene respektive Susan och har fem barn: Marissa, Aaron, Philip, Kendra och Joe (Joseph).

Miljö och omsorg om naturen är viktigt för familjen, som varit drivande i skapandet av Lodireglerna, de kaliforniska vinodlarnas hållbarhetsprogram.

– Som familjeföretag måste vi satsa på kommande generationer, konstaterar Joe Lange.

TEXT **KARINA VON BRÖMSEN** FOTO **LANGETWINS WINERY**

DET HÄR INNEBÄR LODIREGLERNA

LangeTwins Winery har varit drivande i arbetet med att skapa Lodi-reglerna, de kaliforniska vinproducenternas hållbarhetsprogram. Reglerna innebär bland annat satsningar på ökad biologisk mångfald, minimerad vattenförbrukning, solex och miljövänliga arbetsplatser samt aktivt samhällsengagemang. De innebär också att kemiska bekämpningsmedel ersatts av biologiska och att vinmakarna arbetar aktivt för att utveckla mer smakrika druvor som ska göra vinerna ännu bättre. Detaljerad information hittar du på lodirules.org.



VINER FRÅN LANGETWINS I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET

➔ **Ivory & Burt Zinfandel 2015.** Rött fylligt vin med toner av mörka bär. Passar fint till de flesta köttretter och kraftigare pastarätter. Nr 78002, pris 179 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/78002

➔ **Caricature Red Wine 2015.** Medelfylligt, smakrikt rödvin med inslag av björnbär, körsbär och plommon. En blend som består av druvorna Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Petite Sirah, Sangiovese och Tannat. Servera vinet till rostbiff, goudast och mjölkchokladdesserter. Nr 72925, pris 199 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/72925

➔ **Cabernet Sauvignon 2014.** Medelfylligt, välbalanserat rödvin som lagrats 16 månader på fat. Det har milda tanniner med angenäma toner av körsbär och passar fint till de flesta köttretter, kraftigare pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 75010, pris 199 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/75010

PERFECT
TILL VILT-
RÄTTER



UNDERBART RÖDVIN FRÅN LOIREDALEN

Château d'Eternes 2016 är ett fylligt, fruktigt och smakrikt rödvin som passar fint till vinterns mustiga vilträtter, men även till kött av nöt, gris och lamm. Vinet, som görs av Cabernet Franc-druvor, är också ett utmärkt val till välagrade hårdostar.

Château d'Eternes är ett slott i Loire-dalen i centrala Frankrike. Det ligger utanför staden Saumur och har anor från 800-talet. Vineriet kom till under 1700-talet.

Vinet bjuder på en fruktig doft med inslag av svarta vinbär, skogshallon, muskot, färska örter och blåbär. Smaken är fruktigt ungdomlig med inslag av svarta vinbär, skogshallon, muskot, blåbär och lingon. Det kommer bäst till sin rätt när det håller en serveringstemperatur på 15–18 grader.

Nr 2273, pris 119 kr i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/2273



FÖLJ OSS I SOCIALA MEDIER FÖR VÅRA SENASTE NYHETER

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

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

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

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

SER DU OSS INTE? GILLA ETT INLÄGG!

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

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



Lördag 7 december
kl. 10-16

Julstämning på Turbinhusön

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

- ❄ Julmarknad
- ❄ Tidaholms Lucia
kl. 10.30
- ❄ Tomten
- ❄ Fika & lunch
- ❄ Mormor Ida
- ❄ Julmusik med
Karl Adamz
kl. 12.30 & 14.30
- ❄ Julpyssel



TIDAHOLM





”DET NYA VINET GÅR INTE ATT MOTSTÅ”

”Det här vinet är helt fantastiskt, det går inte att motstå. Avnjut det till ananas, chokladkaka eller äppelpaj”, säger Humberto Jardim, chef för Henriques & Henriques på Madeira. Vinet han talar så varmt om är H & H Boal 10 YO – en av vinterns nyheter från Granqvist på Systembolaget.

Madeiravinerna är världsberömda för sin koncentrerade smak med angenäm sötma och toner av nötter, russin och honung. De finns i flera stilar – från torra till söta – och görs på såväl gröna som blå druvor.

Tillverkningsprocessen *Estufagem* är unik:

95-procentig druvsprit tillsätts i den inledande vinifieringen och sedan värms vinet upp till 45 grader under 90 dagar. Detta bidrar också till att Madeiraviner kan lagras riktigt länge.

Henriques & Henriques är ett av de mest anrika vinerierna på den natursköna, bergiga vulkanön i Atlanten som tillhör Portugal och ligger cirka 40 landmil norr om Kanarieöarna. Vinhuset är också den största självständiga producenten på ön.

– Det var år 1850 som João Joaquim Gonçalves Henriques grundade företaget för att kunna sälja familjens viner till vinhandlare på ön som sedan skeppade dem ut i världen med egna etiketter, berättar Humberto Jardim.

Men familjen Henriques historia sträcker sig mycket längre tillbaka. Enligt legenden planterade

Infante Dom Henriques (Henrik Sjöfararen) de första vinstockarna på Madeira så tidigt som 1425. Vinodlingen blev grunden för en av de första bosättningarna på ön, som hade återupptäckts av João Gonçalves Zarco 1419. Han klev i land i Câmara de Lobos, där Henriques & Henriques har sitt säte. Ön upptäcktes redan av sjövana fenicier under romartiden, men föll senare i glömska.

NÄR JOÃO JOAQUIM GRUNDADE vinhandelsföretaget var familjen Henriques sedan sekler en av de största markägarna på ön och i vinkällarna lagrades stora partier årgångsviner. En del rariteter finns fortfarande och ibland säljs mindre kvantiteter av dem:

– Vi har fyra viner från slutet av 1700-talet som vi kallar för ”Heavenly Quartet”, säger Humberto Jardim. Att få provsmaka dem är att dricka en del av vår historia och man kan förnimma hela familjens samlade visdom i vinerna!

I efterspelet till den oblodiga nejlikerevolutionen 1974 (när militärdiktaturen störtades och soldaterna satte nejlikor i sina gevärspipor) tvingades Henriques & Henriques sälja nästan alla sina vinodlingar till bönderna som brukade dem. Företaget fick endast behålla en dryg hektar nära vineriet i Câmara de Lobos. Tack vare de goda relationerna med bönderna kunde H & H nästan direkt börja köpa druvor av de som tagit över familjens odlingar.

I början på 1990-talet fick Henriques & Henriques möjlighet att köpa mark vid Quinta Grande på höjderna ovanför Câmara



BOAL ÄR TYPISK FÖR MADEIRA

Det nya, tioåriga vinet från Henriques & Henriques görs till 100 procent av gröna Boal-druvor.

– Druvan är typisk för Madeira och ger halvsöta, smakrika viner av riktig hög kvalitet, säger Humberto Jardim, chef för det anrika vinhuset Henriques & Henriques.

de Lobos och kunde återigen plantera druvor på egna ägor – tio hektar uteslutande med Verdelho. I dag är detta den största enskilda vinodlingen på Madeira. H & H har också en 1,3 hektar stor odling i Preces med druvan Terrantez.

– Det är mycket viktigt för oss att bevara öns vintraditioner och klassiska druvsorter som Boal, Malvasia, Sercial, Verdelho, Negramoll och Terrantez, säger Humberto Jardim.

HAN BÖRJADE PÅ VINERIETS EKONOMIÄVDELNING för 26 år sedan och är i dag VD, delägare och företagets ansikte utåt.

– Maderiavinerna är min passion, konstaterar han stolt.

Boal 10 YO som nu finns på Systembolaget blir det tredje vinet från H & H i Granqvists sortiment.

– Det nya vinet går inte att motstå, säger Humberto Jardim. Jag tycker det passar allra bäst till ananas i olika former men även till annan färsk frukt, desserter som tiramisu, chokladkaka och äppelpaj. Man kan göra en drink med hälften vin och hälften soda med is, men det smakar allra bäst utan blandning!

Humberto Jardim tycker det är hög tid att svenska vinvänner återupptäcker vinerna från den gröna ön i Atlanten. I början av 1900-talet var Madeira nämligen det mest sålda vinet i Sverige. Mellan de båda världskrigen var Sverige till och med världens största importör av Maderia.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN** FOTO **HENRIQUES & HENRIQUES**

NYHET



3 MADEIRAVINER

➔ H&H Boal 10 YO

Ett sött starkvin som görs av den Madeiratypiska, gröna Boal-druvan. Det har en rik, fyllig smak med inslag av valnötter, russin och torkade frukter. Lång eftersmak. Stor och komplex doft med inslag av honung och torkad frukt. Efter inledande jäsning på ståltank tillsätts 95-procentig vinsprit för att behålla söthetsgraden. Därefter hettas det upp till 45 grader under 90 dagar. Processen kallas Estufagem och har sitt ursprung från den tid vinfaten transporterades till sjöss och utsattes för sol, värme och vågrullning.

H & H Boal 10 YO passar perfekt som digestif, till fruktig mörk choklad, färsk frukt, sorbet, jordgubbar, kaffekryddade desserter som tiramisu och till kaffet. Alkoholhalt: 20 volymprocent.

Nr 92057, pris 329 kr i Systembolagets tillfälliga sortiment (750 ml).

➔ Veiga Madeira 5 YO Finest Full Rich

Görs på den blå druvan Negramoll. Söt och fyllig smak med inslag av nötter och torkade frukter. Nr 76178, pris 115 kr i beställningssortimentet (375 ml). Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/76178

➔ Veiga Madeira Malvasia 15 YO

Görs på den gröna druvan Malvasia. Rik och fyllig smak med inslag av russin och torkade frukter. Nr 76175, pris 219 kr i beställningssortimentet (375 ml). Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/76175

LÄS MER OM STARKVIN PÅ SIDAN 12

Porten lyfter osten

Sedan gammalt är den kalla årstiden högsäsong för värmande starkviner. Egentligen kan de avnjutas året runt – exempelvis till ostbrickan. Det är få drycker som passar så bra till lagrade hårdostar som välgjorda portviner. Här är tre viner som lyfter osten!

När Granqvist ställer ut på dryckesmässor landet runt är det inte ovanligt med besökare som är tveksamma till klassiska starkviner som portvin och madeira.

– Då brukar jag berätta att de passar extremt bra till ost, speciellt hårdostar med sälta, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House. Portvin klarar av att matcha den kraftiga ostsmaken på ett mycket bättre sätt än vanligt rödvin.

– Om du inte brukar dricka starkviner eller om det var länge sedan du provade tycker jag det är hög tid att ge dem en chans. Våga prova!

Granqvist har ett tiotal portviner i Systembolagets beställningssortiment och tre Madeira-viner (se föregående sidor).

MADEIRAVIN FRAMSTÄLLS GENOM att 95-procentig druvsprit tillsätts i den inledande vinifieringen. Vinet värms sedan upp till 45 grader under 90 dagar enligt den klassiska metoden Estufagem. Portvin tillverkas på ett snarlikt sätt, men värms inte upp: När hälften av det naturliga sockret i druvmusten omvandlats till alkohol avbryts jäsningsprocessen genom att 77-procentig druvsprit tillsätts. Därefter får vinet mogna i vinkällaren på fat eller flaskor under lång tid.

Tack vare de unika tillverkningsprocesserna är de båda vintyperna mycket lagringsdugliga och kan sparas länge, även efter att flaskan öppnats.

– Det klassiska är att servera portvin till desserter med exempelvis choklad, säger Johan Granqvist. Men vinet passar också mycket bra till julens olika nötter och frukter.

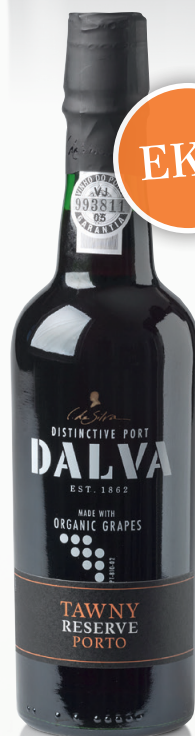


RIK SMAK MED INSLAG AV CHOKLADDOPPADE RUSSIN

Krohn Porto Colheita 1996 bjuder på en rik smak med inslag av mandel och chokladdoppade russin. Doften är rikt fruktig med inslag av karamell och toffee. Vinet produceras av Krohn, som grundades år 1865 av två norrmän. Du serverar det med fördel till ostbrickan, julens nötter, paté, gåslever och desserter. Vinet, som är fottrampat och till viss del har lagrats i öppna granitkar, buteljerades 2018. Nr 73597, pris 399 kr. Beställ på granqvistbev.se/73597

INTENSIVT FRUKTIG MED ÖRTIGA TONER

Barros Vintage Port Quinta da Galeira 2009 har en komplex, mogen fruktig doft med inslag av örter. Smaken är intensivt fruktig med milda och avrundade tanniner. Det tioåriga vinet, som fatlagrats två år i stora ekfat innan flasktappning, passar fint att servera till smakrika ostar, choklad och sötare desserter. Barros grundades 1913 och är i dag välbekant för sina äldre årgångar av Tawny Port och Colheitas, det vill säga Tawnys med årgångsbeteckning. Nr 81870, pris 479 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/81870



EKO

KONCENTRERAD SMAK MED TON AV MÖRKA BÄR

Dalva Porto Tawny Reserva Organic lockar med en angenäm doft av vilda bär, russin, nötter och mandel. Stor, koncentrerad smak med mogen frukt och mörka bär. Det ekologiskt certifierade vinet avnjuts med fördel till ostbrickan, crème brûlée och andra bakverk, nötter, frukt och choklad. Leverantör är det anrika portvinshuset C. da Silva med anor från 1862. Alla viner säljs under varumärket Dalva. Nr 72745, pris 125 kr (375 ml). Beställ enklast på vår hemsida granqvistbev.se/72745

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

PERFEKTA JULKLAPPAR: TOPPVINER I TRÄLÅDOR



CLASSICO, RIPASSO OCH AMARONE

Den lilla trälådan från familjevineriet Scriani i Veneto blir en perfekt present till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner från Norditalien.

Den innehåller en flaska vardera av **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2016**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2016** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2014**. Såväl Ripasso som Amarone framställs av druvor som får torka en tid – ofta upp till tre månader – innan pressning. Till skillnad mot andra vinmakare i Veneto torkar Scriani sina druvor i egen regi.

Nr 76019, pris 750 kr för 3 flaskor. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/76019



VALPOLICELLA CLASSICO AV BÄSTA SORT

Den stora trälådan från Scriani innehåller sex flaskor rödvin i klassisk Valpolicella-stil: **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2016** framställs av de regiontypiska blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd får druvorna jäsa med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i stora franska ekfat för att mogna i 12 månader innan det är dags för flasktappning och ytterligare lagring.

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

Nr 78759, pris 1.098 kr för 6 flaskor. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/78759

➔ Fler tips på kluckande klappar hittar du på sidorna 17 och 19.

Halvsju hos oss

Finns det något mysigare än att bjuda hem några goda vänner på middag? Kom vid halvsju i morgon så bjuder vi på något gott! Det blir råraka med laxröra som förrätt och mustig kalops som huvudrätt. Och en smarrig, ljummen chokladbakelse som efterrätt!

Klassisk kalops med pressad potatis

4 PORTIONER

500 g högrev, ryggbiff eller bog
2 gula lökar
3 lagerblad
3 morötter
1 palsternacka
10 kryddpepparkorn
5 nejlikor
2 dl vatten
33 cl mustig öl
1 msk honung
2 msk tomatpuré
svartpeppar efter smak
1 msk soja
salt
0,5 msk vetemjöl att sikta över om grytan
behöver redas

TILL SERVERING

potatis till pressning
klyftade eller skivade rödbetor

Skala rotsakerna och löken. Skär det rumstempererade köttet i lagom stora bitar, cirka 3 x 3 cm, och bryn dem hastigt i smör på hög värme. Använd järngryta eller panna med hög kant. Finhacka 2 morötter, palsternacka och lök och lägg i grytan. Tillsätt öl, vatten, honung, pepparkorn och tomatpuré. Sjud under lock i cirka 1,5 timme eller tills köttet är mörkt. Slanta och tillsätt den kvarvarande moroten. Låt koka i ytterligare cirka 30 minuter. Smaka av med svartpeppar, salt och soja. Red eventuellt kalopsen med en halv matsked siktat vetemjöl.

Servera med pressad potatis, klyftade eller skivade rödbetor och lite kryddgrönt.

TIPS: Hackad, färsk libbsticka (eller torkad) ger kalopsen en ännu mer djup och angenäm smak. Kan dock vara svårt att hitta libbsticka i mataffären, be dem beställa hem om du inte hittar någon.





Varm chokladbakelse med Madeira

4 PORTIONER

60 g mörk choklad
50 g smör
30 g råsocker
1–2 msk Madeira
(t ex Veiga Maderia
5 YO, Nr 76178)
ca 100 g ägg (2 små)
färska bär

Sätt ugnen på 180 grader. Lägg rumstempererat smör och råsocker i en kastrull och värm upp försiktigt så smöret börjar smälta. Tillsätt den hackade chokladen och rör om med slickepott tills det blir en jämn smet.

Ta av från värmen, tillsätt Maderia och ägget. Vispa till fluffig smet med elvisp. Fyll i valfria, små ugnsfasta former, cirka 6 cm i diameter eller bakelseringar. Grädda i mitten av ugnen i cirka 12–15 minuter eller tills bakelserna nästan stelnat. Kolla noga sista minuterna – de ska vara lite lösa i mitten. Låt dem svalna 5 minuter innan servering.

Pudra med florsocker och toppa med bär. Servera gärna med lite glass och ett glas Madeira.



Förrätt: Laxröra på råraka toppad med löjrom – recept på granqvistbev.se

MÅNGA RECEPT I VÅRT STORA RECEPTARKIV

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

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



DRYCKESTIPS

KALOPS

Ivory & Burt Red Blend 2018. Rött fylligt vin från Kalifornien med angenäm doft och smak av mogna mörka bär och inslag av kryddiga fattoner. Nr 2497, pris 139 kr i Systembolagets fasta sortiment från och med den 2 december.

First Edition Cabernet Sauvignon 2017. Fylligt rödvin från Chile med fruktigt och nyanserad doft och smak av blåbär, ceder, hallon och peppar. Nr 2278, pris 169 kr på Systembolaget.

VARM CHOKLADBAKELSE

H & H Boal 10 YO. Sött fylligt starkvin från Maderia med inslag av valnötter, russin och torkade frukter. Stor och komplex doft med inslag av honung och torkad frukt. Nr 92057, pris 329 kr i Systembolagets tillfälliga sortiment (750 ml).

Veiga Madeira 5 YO Finest Full Rich. Sött och fylligt starkvin med inslag av nötter och torkade frukter. Nr 76178, pris 115 kr i beställningssortimentet (375 ml). Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/76178

FOTO: PER-OLOF VON BRÖWSEN

SKÅL FÖR TJUGOTALET!

Vi närmar oss ett nytt decennium och på nyårsafton utbringar vi en skål för 2020-talet! Vill du skåla lite lyxigare i äkta champagne? Eller föredrar du lite enklare "bubbel"? Granqvist Beverage House har mousserande viner i olika prisklasser. Här tipsar vi om fyra av dem. Skål för tjugotalet!

HÄLSA NYÅRET MED EN KLASSISK CHAMPAGNE

Haton Brut Classic är en torr champagne av allra bästa märke. Den har beteckningen "blanc de noirs" och består av de blå druvorna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Blandningen ger champagnen en rik, fyllig doft och smak med lagom syra. Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktappningen och den slutliga jäsnningen. Passar lika bra till buffén som apéritif på festen. Och för att skåla in ett nytt decennium!

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

EKOBUBBEL TILL SKALDJURSPLATÅN

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

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

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

MOSELEKT FÖR UNDER 100-LAPPEN

Premiere Sekt är ett mycket prisvärt tyskt mousserande vin. Det produceras av Sektkellerei Josef Drahten i Moseldalen och bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är angenämt fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling, den klassiska tyska druvan. Du serverar Premiere Sekt väl kylt som apéritif på sommarens fester samt till bufféer och skaldjur.

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

PERFEKTA VALET TILL OSTRONEN

Charles Ellner Cuvée de Femme Brut är en äkta champagne till bra pris: Brödlig, spritsig doft och relativt lång smak med perfekt balans och angenäm mousse! Passar utomordentligt bra att avnjuta till ostron, skaldjur, fisk och som apéritif. Cuvée de Femme består av druvorna Pinot Noir (40 procent), Pinot Meunier (30 procent) och Chardonnay (30 procent).

Nr 7395, pris 249 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se hemsidan granqvistbev.se/7395



GODBITAR ATT GE BORT

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

RÖD RARITET TILL KOMPISEN SOM GILLAR SPANIEN

Laudum Nature Monastrell Old Vines är julklappen till kompisen som gillar röda, smakrika viner från Spanien. Det görs uteslutande på Monastrell, den blå druven som har sitt ursprung i Alicante i söder. Druvorna kommer från ekologiskt certifierade odlingar som inte konstbevattas, vilket gör att de når högsta möjliga mognad på naturlig väg. Rotstockarna har en genomsnittlig ålder på minst 30 år – i många fall betydligt äldre. Så det är med rätta vinet har fått beteckningen "Old Vines".

Smaken är rik och välbalanserad med inslag av söta örter, tobak, kakao och vanilj. Det passar perfekt att dricka till rätter av lamm, gris, nöt och vilt samt lagrade hårdostar.

Nr 72825, priset är endast 129 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/72825



SHIRAZ TILL BAROSSAFANTASTEN

Schild Estate Shiraz 2015 produceras av familjen Schild i Barossa Valley i södra Australien. Deras fina Shiraz blir en uppskattad gåva till vännen som helst dricker fylligt rött! Vinet bjuder på en stor doft och intensiv smak med toner av mörka bär med inslag av plommon, choklad och vanilj. Drick som det är eller till kraftiga köttretter och lagrade hårdostar. Nr 75398, pris 199 kr. Beställ på granqvistbev.se/75398



KLASSIKER TILL VITVINSÄLSKAREN

Edition Chremisa Grüner Veltliner 2017 från Krems i Österrike är en perfekt julklapp till släktingen som helst dricker klassiska vita, torra viner. Smaken är frisk med inslag av mineral, frukt, bär och ett lätt pepprigt avslut. Passar fint till kraftigare fiskrätter, lättare köttretter, husmanskost och lättkryddade pastarätter. Nr 72106, pris 189 kr i beställningssortimentet. Beställ det enklast på granqvistbev.se/72106

Fler godbitar på granqvistbev.se

Vårt kompletta sortiment med detaljerad produktinformation finns på granqvistbev.se. Avsätt gärna en stund för att botanisera bland alla våra drycker från många olika länder som finns i beställningssortimentet! På varje produkts presentationssida finns en länk till produktens sida på systembolaget.se. Där kan du beställa önskat antal flaskor.



JULIG DRYCK: ÄPPLE & KANEL

Juldrycken Äpple & Kanel är vårt alternativ till glögg. Basen är sädesprit som blandas med äppeljuice och kanel. Resultatet är en glöggstark dryck (20 volymprocent) med stor doft av äpple och kanel. Smaken är len och mjuk med tydliga drag av just kanel och äpple. Passar perfekt att dricka varm – eller kall till de flesta desserter.

Äpple & Kanel fungerar också fint att använda som smaksättare i bakverk. Du hittar flera recept på granqvistbev.se. Sök på "Äpple & Kanel".

Äpple & Kanel finns i beställningssortimentet. Nr 88364, pris 199 kr (700 ml). Du beställer den enklast på granqvistbev.se/88364





” Bärnstensfärgad snaps som görs på torkade nypon, slån-bär och björnbär. Komplex och intressant smak med karaktär av japan-ska plommon/aprikoser. Dricks med fördel efter middagen som avec i rumstemperatur.

DAGENS NYHETERS ALF TUMBLE OM VÄSTKUSTSNAPS

LYCKAD SNAPSIDÉ FYLLER 20 ÅR I ÅR

I år fyller Västgötasnaps 20 år! Den lanserades på Systembolaget lagom till midsommarhelgen 1999. Och i början av år 2000 kom Smålandssnaps och strax därefter Västkustsnaps. Några år senare tillkom också de populära backarna.

Västgötasnaps togs fram i samband med en recepttävling som utlystes av Länsstyrelsen i Västra Götaland. Den kom på tredje plats i klassen Kryddat brännvin och fick äran att vara med i Regionens kokbok som gavs ut hösten 1999. – Det var Stefan Grynge, i dag kock på Vin-Contoret, som tipsade oss om att vara med i tävlingen, säger Lennart Granqvist på Granqvist Beverage House. – Själv hade vi inte så stor erfarenhet av snaps på den tiden, men vi fick god hjälp av Per Gåvertsson, make till vår mångåriga medarbetare Leine Gåvertsson. Han brukade experimentera med smaksatta snapsar och tog fram några olika förslag till oss.

EFTER NOGGRANN PROVSMAKNING VALDES ETT av hans recept ut, döptes till Västgötasnaps och skickades in till tävlingen. Den friska smaken med ton av körsbär och vita vinbär gick hem hos juryn som valde ut de snapsar som fick vara med i kokboken.

– Vi tyckte det här var riktigt inspirerande och bestämde oss för att också börja tillverka snapsen och sälja den på Systembolaget, säger Lennart Granqvist. Och när vi ändå var igång passade vi på att ta fram ytterligare några snapsar och då föddes Smålandssnaps och Västkustsnaps.

Smålandssnaps är smaksatt med fläder, timjan, anis och fänkål. Västkustsnaps smakar nypon, slån-bär och björnbär.

1999 fanns det inga småskaliga hantverksbrännerier i Sverige



STÄLL EN BACK PÅ JULBORDET!

Backarna innehåller 12 snapsflaskor á 50 ml vardera. Den röda finns i ordinarie sortiment. Nr 141, pris 299 kr. Den svarta ingår i beställningssortimentet. Nr 85808, pris 299 kr. Beställ enklast på **granqvistbev.se/85808**

och tillverkningen lades ut hos Brennerei Back i Tyskland, där de fortfarande destilleras.

– Back kom också med förslag på olika flaskor och vi föll direkt för den speciella gammaldags, runda formen, säger Lennart Granqvist.

Totalt har Granqvist tolv olika snapsar i såväl halvlitersflaskor som i småflaskor á 50 ml i de båda snapsbackarna. Du hittar detaljerad information om samtliga på granqvistbev.se. Sök på ”snaps”.

Överraska med whisky

Önskar sig dina vänner whisky i julklapp? Här är några tips på vad du kan köpa till nybörjaren, konnässören och den som tror sig redan ha provat allt som är värt att prova!



SKOTSK DYRGRIP – TILL DIG SJÄLV?

Glenrothes 1988 27YO Single Malt Cask Strength är en fin julklapp till den som redan tror sig ha provat det mesta. Kanske är det du själv? Den här pärlan – som tappades på flaska 2015 efter 27 år i bourbon- och sherryfat – har en len, lätt rökig smak med inslag av frukt, vanilj och kryddor. Alkoholhalten är 50,6 %, det vill säga Cask Strength.

Nr 82475, pris 4 999 kr i beställningssortimentet. För detaljerad info och beställning, se granqvistbev.se/82475

STILLA VATTEN TILL NYBÖRJAREN

Staile Uisge The Drum Single Highland Malt är en mild och rund dryck till vännen som är nyfiken på whisky – men som inte provat mer än några få gånger! Staile Uisge passar som apéritif, digestif, på egen hand, till en bit mörk choklad eller kanske en cigarr. Det spännande namnet Staile Uisge är gaeliska för "stilla vatten" och uttalas "stajl oschk".

Nr 86666, pris 299 kr i beställningssortimentet. Beställ Staile Uisge via granqvistbev.se/86666 och hämta ut den i valfri Systembutik.



SHERRYFATLAGRAD IRLÄNDARE TILL KONNÄSSÖREN

Jack Ryan Single Malt 15YO Bourdega Bourbon & Sherry Cask är ett bra val till vännen som gärna upptäcker en extraordinär whiskey från Irland. Den har lagrats 15 år i gamla bourbonfat och slutligen 6 månader i fat som innehållit Oloroso-sherry! Smaken är rund och mjuk med inslag av ananas, citrus, aprikos och honung. Avnjut till kaffet och mörk choklad.

Nr 89459, pris 999 kr i beställningssortimentet. Du beställer enklast på granqvistbev.se/89459



...eller rom!

TILL CHOKLADÄLSKAREN

Rhum Extra Premium Selection Guyana 12 YO bjuder på en rund och fruktig smak med lagom sötma, lite kryddighet och lång avslutning. Kompletterar du flaskan med en mörk choklad av god kvalitet blir chokladälskaren garanterat riktigt glad! För det finns väl ingen bättre kompis till rom än mörk choklad? Möjligen en cigarr...

Nr 87054, pris 699 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/87054

På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm

Du kan också ringa oss på 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

När du bokar ett evenemang hos oss gäller våra allmänna bokningsvillkor. En fullständig version av dessa hittar du på vår hemsida. Avbokning som görs senare än tio arbetsdagar innan evenemang debiteras 50 procent av priset. Vid avbeställning senare än fem arbetsdagar före evenemang debiteras fullpris.

JULSTÄMNING – JULENS SMAKER PÅ VÅRT VIS

30 NOV, 7, 13 OCH 14 DECEMBER

Vi välkomnar dig till Julstämning på VinContoret. En afton av smakmässig njutning, där vi tolkar julens smaker på vårt vis. Du väljer själv om du önskar fyra- eller sexrättersmiddag.

När du tar steget in i den varma julstämningen hälsas du välkommen med ett glas värmande äpple- och kaneldryck. Därefter serveras du en berömd klassiker, VinContorets sill- och snapsplanka. Nästa rätt på menyn är en fisk- och skaldjurstallrik, med det bästa som hav och sjö har att erbjuda. Julplankan är vår tolkning av ett julbord i miniatyrformat. Den varma tallriken hämtar inspiration från julens klassiska smaker. Femte njutningen är gårdsmejeristens utvalda osttallrik, med smakrika ostar och väl valda tillbehör. Kvällen avslutas på bästa sätt med julens ljuvliga sötsaker, en desserttallrik med oemotståndliga läckerheter.

Till dig som önskar lyfta smakerna ytterligare rekommenderar vi våra vinpaket med noga utvalda drycker. Tillsammans har vi i restaurangen provat fram öl och vin speciellt till de olika rätterna – allt för att ge dig en smakupplevelse utöver det vanliga!

För yngre gäster (upp till 12 år) finns en barnmeny – varm tallrik, dessert och dryck. Köket erbjuder såväl vegetariska alternativ som rätter anpassade till olika allergier.

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

ÄR NI 15 PERSONER ELLER FLER?

På vardagar under perioden 25 november–20 december välkomnar vi grupper om minst 15 personer till VinContorets jularrangemang. Ring oss på 0502-25 00 00 för information, prisuppgifter och bokning.

ITALIENSK DRYCKESPROVARKVÄLL LÖRDAG 25 JANUARI

Viva Italia! Vi inleder med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en italiensk buffé. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning i gårds-huset kl 16.00. Därefter serveras kvällens buffé i matsalen.

Kl 18.30 öppnar del två av dryckesprovarkvällen – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen. I vår källare kan du prova klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna 18.30–23.00. I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Kl 20.00 serverar vi vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Du kan köpa fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten.

Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!



Karibisk romprovning och whiskyprovarkväll

Lördag 22 februari kl 16.00

Helt plötsligt pratar alla om rom! Tag chansen att lära dig mer om "uppstickaren" bland kvalitetsdrycker. En sittande provning som bland annat ger dig svar på hur Rhum agricole skiljer sig från Rhum industrielle och vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Vi smakar också två olika whisky-sorter – en lite "enklare" och en rökig. Priset för den sittande provningen inklusive kvällens karibiska buffé med ett glas vin eller öl är **695 kr per person**. Vi startar med provning kl 16.00.

Kl 18.30 öppnar vår whiskyprovarkväll i källaren. En whiskymässa i miniformat där du smakar dig fram bland Skottlands whiskystoltheter och Irlands whiskeystorheter. Vi har också plockat fram några riktigt fina romsorter. I priset, **695 kr per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens karibiska buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen äter kl 20.00. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Om du vill vara med oss hela kvällen och starta med sittande provning för att sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr per person**. Inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller en öl. Boka via hemsidan eller på 0502-25 00 00.

**Gourmetkväll:
Robusta röda – smaker
som vågar ta plats!**
Lördag 21 mars kl 18.00

Viner med kraft kräver smakrikedom på tallriken! Den här kvällen tillägnar vi robusta rödviner och rustik mat. Vår provningsledare har plockat fram några av våra kraftigaste röda. Först provar vi dem var för sig, utan mat. Vi får känna värme, rundhet, fattoner, mörka bär och annat som är typiskt för de mustiga rödvinerna. Därefter flyttar vi till matsalen där vi dricker några av dessa viner till en tre-rätters gourmetmiddag. Vi lär känna kombinationer som lyfter såväl vinet som smakerna på tallriken till helt nya nivåer! Priset för middag med sittande vinprovning är **1.395 kr per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



Mirko Martini från VoerzioMartini i Piemonte tar ett fatprov på ett vin som snart kommer att tappas upp i flaskor. Den 4 april får du möjlighet att prova något av hans viner!

**Gourmetkväll:
Italiens bästa vinmakare!**
Lördag 4 april kl 18.00

Från vilket område kommer Italiens bästa smaker? Går det ens att utse en vinnare i slaget om landet med den fantastiska maten och de suveräna vinerna? Vi har den stora äran att samarbeta med ett antal riktigt skickliga italienska producenter: Marco Bonfante och VoerzioMartini i Piemonte och Sciani i Veneto – för att nämna några. Den här kvällen får vi njuta deras viner till en fem-rätters italiensk gourmetmiddag. Till varje rätt provar vi två viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrog till rätten. Under hela middagen finns vår provningsledare med och guidar dig genom de italienska vingårdarna. Buon appetito!

Pris 1.695 kr per person inklusive provning och dryck till maten. Du bokar plats via vår hemsida eller genom att ringa oss på telefon 0502-25 00 00.

Vårens ljusa kvällar
Lördag 9 maj kl 18.00

Äntligen vår och vi hälsar ljuset och värmen med en sittande provning av rosa viner av högsta kvalitet! Tillsammans provar vi bland annat en roséchampagne och ett magnifikt, torrt rosévin från det rosa vinets hembygd – Provence! Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av vårens fina smaker på tallrik. Till förrätt serverar vi nyskördad sparris med klassiska tillbehör. Varmrätten tar tillvara på några av den ljusa årstidens kanske finaste råvaror – vårkyckling och vårlamm med primörer. Du som önskar något sött efter maten har möjlighet att köpa till dessert.

Pris 995 kr per person inklusive provning samt ett glas noga utvalt vin eller öl till maten. Boka plats via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Det bästa från hav och sjö!
Lördag 30 maj kl 18.00

Champagne och skaldjur. Behöver vi säga så mycket mer för att fånga ditt intresse? Denna lyxiga kväll inleds med en sittande Champagneprovning tillsammans med provningsledare. Njut av den mjuka kittlingen som uppstår när bubblorna sprider sig i munnen och smakerna som växer fram i takt med att vinet blir mer stilla. Efter provningen serveras du en skaldjurstallrik med det bästa från hav och sjö samt ett glas noga utvalt skaldjursvin därtill. Vi dukar också fram en välkomponerad buffé med tillbehör som passar de vattenlevande delikatesserna. Elegant så det förslår!

Pris 1.095 kr per person inklusive provning samt ett glas vin till maten. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

**➔ Boka in
lördagen den
13 juni 2020!**

Efter 13 år med VinContorets Sommarfest är det dags för något nytt. Exakt vad det blir är än så länge en hemlighet, men självklart kommer det att handla om det vi kan allra bäst – goda drycker och mat!

**TIDIGT
SOMMAR-
TIPS!**



Sensommarens höjdpunkt:
KRÄFTFISKEHELG
LÖRDAG 22 AUGUSTI

Kräftfiske i insjö är verkligen en upplevelse utöver det vanliga! Lördag den 22 augusti agnar vi hävar och mjärdar och ger oss ut för att fiska signalkräftor i ån Tidan, som flyter fram precis utanför VinContoret. Upplev den njutfulla väntan och glädjen när vi drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på hävarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp! Vi fiskar tillsammans mellan klockan 15.00 och 18.00. Därefter har du möjlighet att byta om inför kvällens aktiviteter. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårds- hus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsar ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftska till.

I kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stadshotell – ett familjeägt hotell med stor trivselsfaktor – som ligger ett stenkast från VinContoret.

PRISER OCH BOKNING

1.775 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. Om du önskar boende på Tidaholms Stadshotell (del i dubbelrum) är priset **2.400 kr per person** (enkelrumstillägg 200 kronor ger ett totalpris på 2.700 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 Tidan vid kvällens slut.

Boka din kräftupplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

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

VI RESER TILL VERONA OCH VALPOLICELLA...

12–16 MAJ 2020

Följ med till Verona och Valpolicella i vår! Vi bor på fyrstjärnigt hotell i centrala Verona och besöker utvalda producenter i det vackra landskapet öster om Gardasjön. Som alltid äter vi på bra restauranger eller hos vinproducenterna. Vi flyger från Arlanda och Landvetter till Verona och har chartrad buss för alla våra transporter.

Pris per person i dubbelrum: **18.995 kr inkl moms**. Flyg, hotell, busstransporter, inträden, provningar, måltider (inklusive vin till lunch och middag). Antal platser är begränsat till 26 personer.

Fullständigt reseprogram på www.vincontoret.se

...OCH PIEMONTE

22–26 SEPTEMBER 2020

I höst åker vi till Piemonte! Vi bor på det exklusiva hotellet Villa d'Amelia utanför Alba och besöker producenter i Barbaresco och Barolo. Bland annat blir det tryffelsafari i samarbete med Tryffel-institutet i Alba. I detta område som är känt för "Slow Food" besöker vi de bästa restaurangerna för att få njuta av matkulturen.

Pris per person i dubbelrum: **19.995 kr inkl moms**. Flyg, hotell, busstransporter, inträden, provningar, måltider (inklusive vin till lunch och middag). Antal platser är begränsat till 26 personer.

Fullständigt reseprogram på www.vincontoret.se



Veneto

ALLT
INGÅR I
PRISET



Piemonte



Dan-Axel Flach:

"LAGRAD RIESLING ÄR MIN FAVORIT"

Dan-Axel Flach arbetar som inköpare och logistiker på Granqvist Beverage House i Tidaholm. Han började i mars 2001 och är därmed den medarbetare som varit anställd längst tid i företaget.

Inköp och logistik, vad innebär det?

– Jag ser till att de varor som vi sålt in till Systembolaget samt monopolen i Finland och Norge finns i lager. Jag jobbar också med att svara på frågor som monopolen vidarebefordrar från sina kunder.

Dan-Axel Flach är född 1964 och har en gedigen erfarenhet från restaurangbranschen – bland annat Billingeus och Knistad Herrgård – och har också jobbat som lärare på Restaurangskolan Lyon i Skövde.

Vilka är dina favoritviner?

– Får jag bara säga ett? För min absoluta favorit är tysk Riesling som är mellan 10 och 30 år gammal. Men jag är också intresserad av att lära mig mer om äkta Zinfandel-viner från Kalifornien och det faktum att italienska Primitivo-viner får saluföras som Zinfandel i Europa. Många Zinfandel-viner är inte Zinfandel!

Vad gör du på fritiden?

– Jag lagar gärna mat med så få ingredienser som möjligt, gärna allt i en panna. Min paradrätt är helstekt fläskfilé med svampsås och rostad potatis. Den kan jag nog göra både baklänges och i sömnen!

VINCONTORET ÖREBRO

28 NOVEMBER: HUSMANSKOST OCH VIN

Det sägs att vinet lyfter matupplevelsen och tvärtom. Den här kvällen provar vi på det med utgångspunkt från kokt rimmad oxbringa med rotfruktsstomp, pepparrot och persiljesås. Torsdag 28 november kl. 19.00. VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 450 kr/person (400 kr/medlem).

11 DECEMBER: LITEN NOBELMIDDAG MED NOBELVINER

Liten Nobelmiddag på vårt sätt med vita dukar och kandelabrar. Vi har valt ut några viner som serverats på Nobelmiddagar under årens lopp. Vinerna serveras i samband med middagen. På menyn bland annat viltstek, romtårta och moussetårta. Onsdag 11 december kl. 19.00. VinContoret Fabriksgatan 54 E. Pris 640 kr/person (590 kr/medlem).

För info och anmälan: 019-23 21 45 eller bengt.knutsson@vincontoret.se



**Wästergöthlands
Handelshus AB**

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88
www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska, isländska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet, i Island via Vinbudin och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



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 lounger/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

**TIDA
HOLM**



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

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



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



ÖREBRO
Bengt Knutsson
vincontoret.se/orebro
Tel 019-23 21 45

ABONNERA PÅ VINFO OCH VÅRA NYHETSBREV

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

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

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



VAROR PÅ POLET

Följande varor från Granqvist Beverage House finns på Vinmonopolet.

Mer information på granqvistbev.no



MEZCAL APRENDIZ BLEND

NR 8347801 (700 ML)
PRIS 699,90 NOK

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

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

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



EGRI MERLOT 2015

NR 6289 (750 ML)
PRIS 109,90 NOK

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

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