

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 1-2 * JUNI 2020

#80

Vinfo

VINFAVORITERNA TILL GRILLAT & SKALDJUR

KRYDDAD
SKÅL
SMAKAR
BÄST!

Läckert
till grillat

Mums till
räkorna

Starkt
till sillen



SOMMAR: FYRA ROSÉVINER FÖR SKÖNA KVÄLLAR + FRUKTIGA FAVORITEN FAVAÍTO

Upptäck **granqvistbev.se**



NYHETER

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

VÅRT SORTIMENT

Här hittar du detaljerad information om varje produkt. Du kan söka på namn, ledord eller varunummer.

BESTÄLL VIN & SPRIT

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

VÅRA LEVERANTÖRER

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

VINFO

Här hittar du inte mindre än 80 nummer av Vinfo – alla utgåvor sedan starten 1995 finns i digitala arkivet.

RECEPT

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



INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



Vinfo fyller 80 nummer – och blir helt digital

Det här är Vinfo nummer 80! Redan hösten 1995 kom första numret och sedan dess har tidningen varit en av våra viktigaste informationskanaler och en ständig källa till kunskap och inspiration för alla trogna läsare.

Men nu är det dags för nästa steg där vi låter Vinfo bli helt digital. Vinternumret, som kommer i november, blir det sista vi trycker och skickar ut med posten. Från årsskiftet får du besked via e-post när digitala Vinfo kommer och du kan då börja läsa tidningen direkt på din skärm. Snabbt, enkelt och miljövänligt.

Hur det blir i sommar vet vi inte riktigt, men vi hoppas alla på en ljusning. Trots all osäkerhet vill jag tillönska alla en riktigt skön sommar. Hoppas att du får möjlighet till sköna sommarkvällar och kvällar med något gott i glaset (från oss!) i goda vänners sällskap.

Trevlig läsning – och skål!

JOHAN GRANQVIST

VD GRANQVIST BEVERAGE HOUSE



Ekospanjor med ton av sol och hav

Det ekologiska spanska rödvinet **Castillo de Alicante** har fått ny design och finns nu i årgång 2019 i Systembolagets beställningssortiment. Vinet passar utmärkt till sommarens grillade köttretter av gris, nötkött och lamm. Det smakar också förträffligt till fågel, småvilt, pasta och milda ostar.

Castillo de Alicante produceras av Bodegas Bocopa i Alicante på den spanska solkusten. Bodegan är en pionjär när det gäller ekologisk vinproduktion – det här vinet hade premiär redan 1997.

Castillo de Alicante är ett medelfylligt, fruktigt rödvin som görs på druvorna Tempranillo (60 procent), Cabernet Sauvignon (20 procent) och Merlot (20 procent). Monastrell ger vinet tydlig medelhavscharakter samtidigt som Cabernet Sauvignon tillför en viss kryddighet och Merlot ger det en mjukare och rundare känsla. Doften är fruktig med ton av hallon och plommon. Smaken är stor och rund med inslag av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

Castillo de Alicante klarnas med bentonitlera och kan därmed också drickas av dig som föredrar vegansk kosthållning. Klarning görs för att undvika grumlighet och i många viner används äggvita till denna process.

Nr 6709, pris 95 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/6709

Ekologiska vinodlingar i Alicante.



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 26. 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, 2020.

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

4 GRILLVINER!

I år har vi längtat mer än någonsin efter vår och värme – och att få grilla! Nu när utesäsongen är här på allvar tipsar vi om fyra röda viner som passar bra till den fina köttbiten och goda hamburgaren.

1. IVORY & BURT RED BLEND

Fruktigt och smakrikt rödvin som passar perfekt till grillat men även till lagrade hårdostar och vegetariskt.

– Jag dricker det allra helst till hamburgare eftersom det feta i köttet harmonierar så fint med vinet, säger Joe Lange på LangeTwins Winery i Lodi i Kalifornien. Han arbetar som exportchef på det familjeägda vineriet som producerar Ivory & Burt Red Blend.

Ivory & Burt Red Blend 2018 har en angenäm doft av mogna mörka bär med inslag av kryddiga fattoner. Det är runt och smakrikt i kombination med ett friskt avslut och avrundade tanniner.

Vinet är en blandning av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier. Det har lagrats fyra månader i 225-liters ekfat. Lämplig serveringstemperatur är 16–18 grader.

Nr 2497, pris 139 kr i Systembolagets fasta sortiment.

2. FIRST EDITION CABERNET SAUVIGNON

Ett fylligt och fruktigt rödvin från Chile som är utmärkt till grillat av nöt och vilt. Det passar även fint till charkuterier och lagrad hårdost.

First Edition Cabernet Sauvignon 2017 har en fruktig, nyanserad doft med inslag av örter, blåbär, choklad och peppar. Fruktig smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Det produceras av Viña Valle Secreto i den soliga Cachapoaldalen och har lagrats 12 månader i 225-liters franska ekfat. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vinet har fått fina omdömen av flera vinskribenter, exempelvis Håkan Larsson i Expressen: "Chile-Cabernet med klass. Traditionell med mycket god doft av vinbär och ek. Fruktig, saftig och generöst fatig, väl uppstramad smak i klassisk chilastil. Till rostbiff med gratäng".

Nr 2278, pris 169 kr i beställningssortimentet. Vinet kan finnas i en del Systembutiker, men du beställer det enklast på granqvistbev.se/2278



”

Fettet i burgaren harmonierar så fint med vinet.

Receptet på hamburgaren finns på granqvistbev.se

3. SCRANI RIPASSO

Mustigt rödvin från Valpolicella i Italien med stor smak och doft av plommon, örter och fat. Förträffligt till grillade köttträtter med pasta. Också gott till lagrade hårdostar. Årgång 2015. Nr 73779, pris 179 kr. Beställ det på granqvistbev.se/73779



4. CHÂTEAU D'HAUTPOUL

Kryddigt och mustigt rödvin från södra Frankrike med inslag av lakrits, björnbär och svarta vinbär. Du dricker det till grillat av vilt och fågel, men även till pastarätter och lagrad hårdost. Årgång 2017. Nr 75392, pris 139 kr. Beställ det vinet på granqvistbev.se/75392



Skaldjurs-favoriter

Sommarkväll på uteplatsen, bryggan eller vid stranden – då smakar det riktigt gott med en flaska vitt vin och skaldjur! Här är några tips på fina viner som passar till räkor, hummer, krabbor med mera.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018

Halvtorrt vin från Tyskland som är ett utomordentligt bra val till det klassiska lördags- och sommarmyset skaldjur och vitt vin.

Den angenäma, friska syran gör att vinet gifter sig fint med den sälta, sötma och umami som finns i räkor och kräftor. Vinet passar också bra till sushi, fiskrätter med söta såser, krämiga soppor och milda ostar. Det är smakrikt med fin balans, doften är druvig med inslag av mandarin, kvitten och päron.

Nr 5042, pris 100 kronor på Systembolaget. Skulle **Deidesheimer Herrgottsacker** saknas i din systembutik, be att personalen beställer hem det.

FM Riesling

Vitt halvtorrt smakrikt vin från Tyskland med fin balans och toner av mandel, citrus och gröna äpplen. Utöver skaldjur passar det till kalvkött, pasta och sallad. **FM Riesling QbA 2017/2019**, Nr 5844, pris 89 kr. Beställ på granqvistbev.se/5844

Tokaji Furmint

Torrt med frisk och fyllig smak. Fina toner av mogna äpplen och päron. Perfekt till fisk och skaldjur, ljust kött och matigare sallader. **Tokaji Furmint 2017** från Ungern finns att köpa i flera Systembutiker. Nr 6214, pris 99 kr. Om vinet saknas i din butik, be personalen att beställa hem det.

Kahurangi Sauvignon Blanc

Torrt med fin fruktighet och tydlig syra, vilket gör det perfekt till skaldjur. Det gifter sig fint även med fetare fisksorter som lax, röding och makrill.

Kahurangi Estate Sauvignon Blanc 2018 kommer från Nya Zeeland och finns i beställningssortimentet. Nr 75026, pris 149 kr. Beställ på granqvistbev.se/75026

TIPS: Vi har även en torr Riesling från samma vineri: Nr 70416, pris 149 kr. Beställ Kahurangi Dry Riesling på granqvistbev.se/70416



Friskt fruktigt



Friskt fylligt



Friskt krispigt

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.

”DRUVORNA SKA TALA FÖR SIG SJÄLVA”

Scott Hazeldine är chefsvinmakare hos Schild Estate i Barossa Valley i Australien och har varit med och byggt upp vineriet från grunden. ”De viner jag gör allra minst med blir de bästa. Druvorna ska tala för sig själva”, säger han.



Schild Estate är ett av de ledande vinerierna i Barossa Valley i South Australia, någon timmes bilresa norr om Adelaide. I Systembolagets beställningssortiment finns det två fylliga röda viner och ett torrt vitt vin från Schild (se nästa sida).

I Europa skördas druvorna från mitten av augusti till en bit in i oktober, men i Australien plockas de vanligtvis från slutet av januari till början av april.

– Den sista mars blev vi klara i år, säger Scott Hazeldine. Årgång 2020 visade sig vara en ovanligt liten skörd, faktiskt en av de minsta vi haft på Schild Estate. Men kvaliteten är det inget fel på!

– Det var väldigt torrt i södra Australien vid årsskiftet och under blomningstiden i höstas var vädret väldigt varierande, omväxlande varmt och kallt. Det gjorde att fruktsättningen också varierade, vilket resulterade i små druvklasar med låg vikt.

I början av 2020 härjades – som du kanske minns – Australien av förödande bränder. Även många vinerier drabbades svårt, men Barossa Valley kom undan med blotta förskräckelsen.

– Vi är lyckligt lottade och mycket tacksamma för det, säger Scott Hazeldine. Våra närmaste grannar i Adelaide Hills råkade riktigt illa ut. En tredjedel av odlingarna i regionen förstördes, många vinerier blev rökskadade och några brann ner till grunden.

Pandemin påverkar också vinbranschen och när detta skrivs i slutet av april är restauranger och barer stängda i Australien.

– Som tur var hann vi med skörden innan restriktionerna kom, säger Scott Hazeldine. Vi uppmunttrade våra vinerimedarbetare från Georgien att åka hem så fort vi var färdiga, det var i sista minuten.

SCHILD ESTATE GRUNDADES 1952 av makarna Ben och Alma Schild. De hade tänkt satsa på blandat lantbruk med allt från fårskötsel till vinodling på de tolv hektar stora ägor. Men efter bara fyra år avled Ben Schild i en hjärtattack och den sextonårige sonen Ed fick ta över ansvaret.

Som tjugoåring gifte sig Ed med Lorraine och tillsammans utvecklade de gården och köpte också till flera andra vingårdar. I början av 1980-talet fick de chansen att ta över Moorooroo, en vingård som anlades redan 1847 mellan floderna North Para River och Jacob Creek. Den anses vara en av världens äldsta och fortfarande finns det några rader kvar av de ursprungliga vinrankorna. Sverige fick ett litet parti av det exklusiva Moorooroo-vinet i vintras.

I dag drivs Schild Estate av den tredje generationen: Michael Schild är ansvarig för vinodlingarna medan hans systrar Judy Watson och Leanne Chapman sköter ekonomi och administration. ➔



Färsk vinmust pumpas över till en ny tank i samband med skördarbetet i mars 2020 (överst). Större delen av vinodlingarna består av den blå druven Shiraz (mitten). Familjen Schild's Valley of Hope Winery utmed Barossa Valley Way stod klart 2010 (nederst).



TRE FINA VINER FRÅN SCHILD SOM FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET

➔ Schild Estate Shiraz 2015

Ett klassiskt rödvin som görs på Shiraz, den druva som förknippas allra mest med Barossa Valley. Fylligt och kryddigt. Stor doft och intensiv smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Perfekt till grillad stek med pommes frites, tycker Scott Hazeldine. Nr 75398, pris 199 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/75398

➔ Schild Estate Cabernet Sauvignon 2015

Ett fylligt, kryddigt och mustigt rött vin. Stor doft och smak med toner av mörka bär och sandelträ. Mjuka tanniner och fantastisk eftersmak. Du dricker det med fördel till rätter med lamm och annat grillat kött, pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 75924, pris 199 kr. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/75924

➔ Schild Estate Chardonnay 2017

Ett torrt, fylligt och smakrikt vitt vin. Härlig doft och mjuk smak med inslag av vita persikor, färsk citrus, nötter och en touch av badsalt. Avnjut det till fisk, skaldjur och sommarens bufféerätter. Nr 72225, pris 169 kr. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/72225

”

Dagens vinnjutare är mer kunniga och de flesta frågar efter balanserade viner med lägre alkoholhalt. Just sådana viner som vi producerar.



NY LEVERANS KOMMER 2021

Moorooroo Shiraz är ett mycket speciellt vin – det görs av druvor från de ursprungliga vinrankorna i odlingen Moorooroo från 1847. Vi fick en leverans om 30 flaskor som lanserades och sålde slut på Systembolaget i mars. Men håll ut – i början av 2021 kommer årgång 2017 och då har du chansen att förvärva en flaska av vinet som fått 99 poäng i vinguiden Halliday.

Du får besked i vårt e-nyhetsbrev när rariteten kommer. Du har väl anmält dig? Om inte, gör det direkt på granqvistbev.se.



Familjen Schild sålde under många år sina druvor till andra vinföretag i trakten. Men när efterfrågan på australiska viner ökade på 1990-talet gick många över till att odla druvor i egen regi. Då började Schild producera vin i sitt eget namn och öppnade 1998 en butik i centrala Lyndoch i Barossa Valley.

– I och med att vinerna sålde allt bättre blev det naturligt att också bygga ett eget vineri, berättar Scott Hazeldine. När familjen letade efter en vinmakare fick de höra talas om mig och jag fick frågan om jag ville hjälpa till att bygga upp anläggningen. Så blev det och nu har jag jobbat här i mer än tio år!

VALLEY OF HOPE WINERY **UTMED** Barossa Valley Way stod klart 2010. De första fem åren var fokus helt inriktat på att få igång själva tillverkningsprocessen.

– När det var klart koncentrerade vi oss på vinodlingarna för att få fram bästa möjliga druvråvara, säger Scott Hazeldine. Arbetet i de elva olika vinodlingarna leds av Michael Schild som arbetar tätt tillsammans med Scott Hazeldine.

– Råmaterialet är det viktigaste och det som påverkar slutresultatet mest. Det är viktigt att få fram de bästa vinrankorna och att vårda dem på bästa sätt, säger Scott Hazeldine. Vi kan göra mycket i vineriet men utan bra råvara står vi oss slätt.

Schild Estate är med sina 200 hektar odlingsmark det största privatägda vinhuset i Barossa Valley.

– Vi håller på med utvecklingsarbete på flera ställen och för närvarande odlar vi på cirka 140 hektar, säger Scott Hazeldine. Hälften av druvorna använder vi själva, resten säljer vi till andra vinföretag.

70 PROCENT AV AREALEN UPPTAS AV Shiraz, den blå druva som blivit synonym med Barossa Valley. Resten är välkända sorter som Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay och Riesling. Druvorna ska ”tala” för sig själva, säger Scott Hazeldine:

– Årligt talat blir de viner jag gör minst med allra bäst. Med bra druvor går mitt jobb ut på att med lätt hand styra upp vinet i vinifieringen. Kraft och koncentration är aldrig några problem för oss, skickligheten ligger i att låta vinet vara sig självt med utsökt smak och fräsch friskhet. Det är vårt fokus.

Scott Hazeldine har noterat en tydlig förändring i kundernas smakpreferenser under det senaste decenniet:

– Dagens vinnjutare är helt enkelt mer kunniga och de flesta frågar efter balanserade och fräscha viner med lägre alkoholhalt och inte så mycket eksmak. Det är positivt för oss eftersom vi producerar just sådana viner.

TEXT **KARINA VON BRÖMSEN** FOTO **SCHILD ESTATE**

MYCKET ERFAREN VINMAKARE

Scott Hazeldine är 46 år och har arbetat i vinbranschen sedan 20-årsåldern. Han växte upp i Malawi i sydöstra Afrika och gick på internatskola i Storbritannien. Scott Hazeldines fru Rebecca kommer från en vinodlarfamilj i Barossa Valley som under en tid ägde världsberömda Jacob's Creek.

– Men jag började med att läsa marinbiologi och fick sedan arbete på ett företag som ger råd om oljebekämpning i havet. Jobbet blev lite för tufft för mig och jag flyttade tillbaka till familjen i Australien. Efter ett tillfälligt inbrott i skörden på en vingård i Barossa Valley blev jag ”fast” och började plugga vinkunskap på universitetet!



UDDA DRUVA GER SMAKRIKT FISKVIN



**NYHET
3 JUNI**

V Malcorta Singular Verdejo 2017 är ett torrt vitt vin från Javier Sanz i Rueda i nordvästra Spanien. Det lockar med en angenäm doft av blommor, citrus och plommon. Smaken är välbalanserad med fin syra och toner av citrus och exotiska frukter. Du dricker det med fördel till grillade och rökta fiskrätter, fiskgrytor och kalla soppor. Servera vinet väl kylt, det bör hålla mellan 8 och 10 grader.

Vinet görs av Verdejo Malcorta, en druva som var på väg att försvinna men som räddats av vineriet. Vinrankan är svårskött och besvärlig att skörda på grund av ovanligt täta och små druvklasar, vilket gjorde att många helt enkelt övergav den. Namnet Mal-corta betyder "svår att klippa" i översättning. Dessutom mognar den senare än andra druvor.

Nr 70386, pris 199 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/70386

LYXIGT SLOTTSVIN MED LAKRITSTON



**NYHET
12 JUNI**

La Falaise 2018 är ett fylligt och smakrikt rödvin från Château La Négly i Fleury d'Aude i Languedoc i södra Frankrike. Det består av druvorna Grenache (35 procent), Mourvedre (20 procent) och Syrah (45 procent) från odlingar i det bergiga La Clape-området.

Innan flasktappning lagrades vinet 12 månader i 300-liters ekfat.

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

Nr 95099, pris 239 kronor i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment från och med den 12 juni. Det finns totalt 1200 flaskor.

Hitta äventyret i Tidaholm

**TIDA
HOLM**

Hökensås

Ett norrland i miniatyr med sjöar, skog och ett rikt djurliv. Ett paradiset för fiskaren, naturälskaren och familjen.

Turbinhusön

En sommaroas centralt i Tidaholm vid ån Tidan. Upplev levande kultur i fantastisk omgivning.

Vandringsleder

Många alternativ för vandring och promenad. Här kan du vandra i stadsmiljö, i tät skog eller längs landsbygdens slingrande vägar.

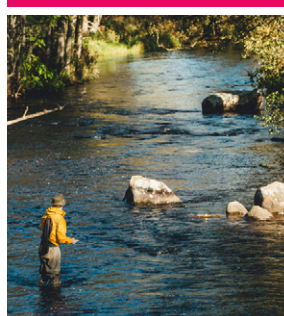
Naturområden

Natur med fantastisk variation där urskog möter bokskog och mjuka åsar blir till bråda stup. Rätt för dig som vill vara aktiv, vill uppleva utmaning eller bara känna lugnet.

Fiske

Mitt i strömmen, från båt eller på trygga land. I Tidaholm finns många möjligheter till ett bra fiske. I sjöarna på Hökensås och i ån Tidan både i Baltak och inne centrum.

tidaholm.se/turist



 **TIDAHOLM**

Den ljusa årstidens drycker

Champagne, crémant och sekt är den ljusa årstidens favoriter. Härligt skummande viner är sedan länge självklara inslag på sommarens fester – både som välkomstdrink och till maten. Men de passar också bra i maten!

Röda och vita viner kan ofta vara perfekta smakförstärkare i många maträtter. Det är även mousserande viner – men det kanske vi inte tänker på lika ofta:

Prova med att byta det vanliga vinet i en lyxig risotto mot ett mousserande, det fungerar utmärkt. För att inte tala om Crème Ninon, den franska gröna ärtsoppan som är utmärkt till lunch en varm sommardag – i den ska det vara en skvätt champagne. På granqvistbev.se finns recept på grön ärtsoppa med champagne. Sök på "ärtsoppa".

"Bubbel" passar också bra i klassiska vita såser till fiskrätter och i desserter som exempelvis pannacotta eller chokladmousse gjord på vit choklad.

Mousserande är också utmärkt måltidsdryck och passar fint även till ostbricken. Har du till exempel provat hushållsost till champagne eller crémant? Det blir riktigt gott!

Torr champagne är annars en klassiker till ostron, skaldjur och många fiskrätter. Vår crémant från Alsace (se nästa sida) passar fint till sushi, rökt lax, skaldjur, ostron och milda ostar. Och ett utmärkt val till buffén är vår tyska sekt.

➔ BUBBEL TILL BUFFÉN

Premiere Sekt är ett mycket prisvärt tyskt mousserande vin från Sektkellerei Josef Drahten i Moseldalen.

Premiere har en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är fruktig med lagom mousse. Vinet är en blend av flera olika gröna druvsorter, bland annat Riesling, den klassiska tyska druvan. Du serverar Premiere väl kylt som apéritif på sommarens fester samt till bufféätter och skaldjur.

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

➔ OSTRONFAVORIT

Charles Ellner Cuvée de Femme Brut är en äkta champagne till riktigt bra pris: Brödlig, spritsig doft och relativt lång smak med perfekt balans och angenäm mousse! Den passar utomordentligt bra att avnjuta till ostron, skaldjur, fisk och som apéritif.

Cuvée de Femme Brut består av druvorna Pinot Noir (40 procent), Pinot Meunier (30 procent) och Chardonnay (30 procent).

Nr 7395, pris 249 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via granqvistbev.se/7395

➔ FESTENS HÖJDPUNKT

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

Haton Brut Classic är en "blanc de noirs" och består av de blå druvorna Pinot Meunier (60 procent) och Pinot Noir (40 procent). Druvsorterna skördas var för sig och vinifieras separat innan de blandas inför flasktappningen och den slutliga jäsningsen. Passar lika bra till buffén som apéritif på festen.

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



BIODYNAMISKT BUBBEL FRÅN ALSACE

Crémant d'Alsace Comète gör verkligen skäl för sitt namn – smakupplevelsen slår ner som en komet i munhålan: Blommor, kryddor, kola och frukt med perfekt balanserad mousse och riktigt lång, angenäm eftersmak.

Comète är ett torrt mousserande vin från Domanie Amélie & Charles Sparr i Alsace i östra Frankrike, på gränsen till Tyskland. Det passar utmärkt att dricka som sällskapsvin, apéritif och till de flesta skaldjursrätter, rökt lax, sushi och ostron. Det passar även till hårdostar som Kvibille Cheddar och dessertostar som brie.

Domaine Amélie & Charles Sparr i Wettolsheim är ett nytt lysande namn i Alsace. Vineriet drivs av äkta paret Charles och Amélie, vars familjer sedan länge är djupt rotade i den nordostfranska vinmyllan. Ambitionerna är högt ställda och vinproduktionen är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierad (Demeter).

BIODYNAMISKT KAN ENKELT förklaras med att det är mer eko än ekologiskt. Biodynamiska vinmakare betraktar sina odlingar som ett helt ekosystem och strävar efter mångfald både vad gäller växtlighet och nyttoinsekter. Arbetet anpassas till stor del efter årstiderna och det brukar sägas att biodynamiska vinodlare är följeslagare till sina vinrankor och stöttar dem endast när det behövs – i övrigt ska de växa och klara sig av egen kraft. Det anses att biodynamiska viner bjuder på en stor smakrikedom.

Crémant d'Alsace Comète produceras enligt den traditionella metoden, vilket innebär att vinet först jäser i ståltankar. Vid buteljeringen tillsätts jäst och socker innan flaskorna försluts med en enkel kapsyl och ställs i 45 graders vinkel. De vrids sedan sakta tills de står helt upp och ned. Då fryses flaskhalsen, kapsylen tas av och den frysta jästfällningen avlägsnas. Flaskorna fylls på med vin så de blir helt fyllda och slutligen förses de med den traditionella korken och en metallgrimma.

Nr 73043, pris 179 kronor i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer Comète enklast på granqvistbev.se/73043.

” Biodynamiska vinmakare betraktar sina odlingar som ett ekosystem och strävar efter mångfald både vad gäller växtlighet och nyttoinsekter.



Vårbruk i vinodlingarna hos Domaine Amélie & Charles Sparr i Alsace



Vinodlingarna vid Wettolsheim i Alsace, strax utanför Colmar, ligger vackert utmed bergskedjan Vogesernas sluttningar.

Fruktiga favoriten Favaíto

Har du provat Favaíto? Inte – då är det hög tid nu! Upptäck det fruktiga muscatvinet med härliga toner av citrus, mandel, honung, dadlar, aprikos, pomerans och karamell. Vi lovar att Favaíto blir en uppskattad apéritif eller drinkbas i sommar.



Duorodalen är inte bara Portugals portvinscentrum. I byn Favaíto produceras också det bärnstensfärgade muscatvinet Favaíto. Framställningen är i stort sett lika reglerad som för portvin och druvsorten som används till Favaíto är den gyllengula, smakrika Moscatel Galego Branco.

Favaíto – som finns i vårt sortiment sedan lång tid tillbaka – är liksom portvin ett starkvin som förstärkts med druvspirit. Efter skörden får druvorna fermentera tre, fyra dagar innan 77-procentig druvspirit tillsätts och avbryter jäsningen. Då har maximalt med smak och färg dragits ur druvorna och druvskalen.

JÄMFÖRT MED PORTVIN AVBRYTS fermenteringen tidigare, vilket ger en mer koncentrerad sötma och lägre alkoholhalt. Bara en liten del av alkoholen kommer från fermenteringen, resten från den tillsatta druvspriten. Efter att spriten tillsatts lagras Favaíto i upp till tre år innan olika årgångar blandas till ett perfekt vin med stor sommarkänsla.

Avnjut Favaíto som den är – med is och lime! I Portugal serverar man den gärna med tonic. Varma sommardagar är det dessutom många som föredrar att blanda muscatvinet med ljus öl, exempelvis pilsner. Kanske något att testa?

Eller varför inte prova Favaíto som smakförstärkare i godsaker som pannacotta, chokladmousse, dessertsåser eller maräng?

Favaíto Moscatel do Douro säljs i multipack med 10 småflaskor á 55 ml. Nr 78464 i Systembolagets beställningssortiment, pris 139 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/78464

Favaíto görs på druvan Moscatel Galego Branco.



ROSA BUKETT FÖR SKÖNA KVÄLLAR

Ett glas rosé är underbart att avnjuta varma dagar och ljumma kvällar! Vi har fyra rosa godbitar – från Frankrike och Tyskland – som passar riktigt bra i sommar. Skål!

Kan det bli mer sommarkänsla än att servera ett glas rosa-skimrande rosé på terrassen? Våra fyra fina roséviner är olika personligheter som passar bra vid olika tillfällen. Beställ hem hela kvartetten så du är förberedd för kommande lata sommark dagar!

➔ **Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018** är sommarens rosényhet. Det är ett ekologiskt, torrt, fruktigt och smakrikt vin som görs på fem blå druvsorter: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Rolle samt Syrah. Doften är elegant blommigt med inslag av persika och hallon. Smaken är fyllig med toner av persika och hallon. Passar utomordentligt bra till fisk, kyckling, bufféretter och ostar samt som apéritif och sällskapsvin.

Nr 71251, pris 149 kr. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/71251

➔ **Rosalie Rosé Dry 2017** från kooperativet i Deidesheim i Tyskland görs av sex druvsorter, vilket är ovanligt många när det gäller rosé. Fem av sorterna – som kan variera från år till år – pressas och fermenteras tillsammans. Det vackert hallonröda vinet får sedan sin slutliga smak- och färgbalans med en väl avvägd andel Cabernet Sauvignon-druvor.

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

➔ **Portugieser Weissherbst QbA 2018/2019** kommer också från Deidesheim och görs enbart på den blå druvan Portugieser som får jäsa i en knapp vecka innan filtrering och buteljering. Weissherbst ska enligt den tyska vinlagen göras av en enda blå druv-sort och druvorna ska komma från samma ort. Vinet är halvtorrt och saftigt lätttrycket med fina toner av jordgubb och hallon. Utmärkt som apéritif och på terrassen, till de flesta sallader, kallskuret, lättare köttretter och stekt fisk. Nr 73763, pris 99 kr. Beställ på granqvistbev.se/73763

NYHET
8 JUNI



SÄNKT PRIS FRÅN 1 JUNI

Château Les Valentines Côtes de Provence Rosé 2017 är ett ekologiskt, torrt rosévin. Det görs av blå druvor – Grenache, Cinsault, Syrah och Mourvedre – som efter pressning jäser med druvskalen i 16 timmar. Då blir det ett friskt vin med inslag av grapefrukt, fänkål och torkade örter. Läckert som apéritif, till milda ostar, risotto samt grillade kött- och fiskrätter.

Nr 71474, pris 149 kr (tidigare 199 kr). Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/71474



REA

LAGA MATEN I UTEKÖKET

Äntligen sommar och tid för uteliv! Varför inte också laga all mat ute när du har möjlighet? Det tycker kocken och odlaren Mauritz Larsson Stormgaard som nu delar med sig av sina favoritrecept för utematlagning i boken "Uteköket" (Natur & Kultur).

Långsamt grillad oxbringa

4 PORTIONER

1 bit oxbringa (ca 1 1/2 kg)
 1/2 dl spiskummin
 1/2 dl mixade fänkålsfrön
 1/2 dl paprikapulver
 4 mjölksyrade gurkor, färdigköpta,
 till exempel Ubsola eller Tistelvind
 ca 1 dl neutral olja till pensling

Blanda kryddorna och gnid in i köttet med dem. Påbörja grillningen genom att ge köttet ordentligt med värme på gallret nära glödbädden så det får lite yta och för att hjälpa kryddorna att tränga in. Flytta runt köttet för att få en jämn grillning. Lägg det gärna att vila på lite avstånd från elden men ändå med värmekontakt. Täck med lock och släng på torkade örter (timjan, rosmarin, oregano eller salvia) för att skapa rökutveckling under tiden. Pensla med vatten då och då för att hålla köttet fuktigt och även med lite olja. Fortsätt grilla aktivt under lång tid men ändå långsamt. Utnyttja de värmekällor och det material du har. När köttet är klart ska det nästan falla sönder.

Det är fascinerande hur det kan se bränt ut men ändå inte smaka bränt. Det är den långsamma karamelliseringen som får fram fantastiska smaker, och burnt ends (kantbitarna) är fantastiskt goda, skriver Mauritz Larsson Stormgaard i boken.

Servera med mjölksyrad gurka, rödkålssallad och röd bbq-sås.

RÖDKÅLSSALLAD

1/2 huvud rödkål
 1/2 dl olivolja
 1 msk äppelcidervinäger
 1 tsk strösocker
 1 tsk salt

Hyvla rödkålen tunt på mandolin. Blanda med olja, vinäger, socker och salt. Massera kål och kryddor med händerna. Smaka av med salt och vinäger.



Använd valfri bbq-sås eller gör den från grunden. Du hittar ett recept ur boken på granqvistbev.se. Sök på "bbqsås".

Mjölksyrad gurka är ett perfekt tillbehör.



Stekt svamp med svampbuljong och pocherat ägg

4 PORTIONER

2 gula lökar, finhackade
50 g smör
1 + 2 liter vatten
500 g svamp, t ex kantareller
1 liter vatten
1 skvätt äppelcidervinäger
4 ägg
1 dl ättiksprit, 12 %
100 g bladpersilja, hackad
salt

Fräs löken i smör med hälften av kantarellerna. Slå på 1 liter vatten och sjud cirka 20 minuter. Ställ av koket från värmen och låt vila med lock minst 1 timme. Sila ifrån buljongen och smaksätt den med salt och vinäger, ställ åt sidan.

Knäck äggen i varsin kopp och fördela 0,5 dl ättika så det kommer lite i varje kopp. Koka upp 2 liter vatten och resten av ättikan. När vattnet kokar tar du en slev och virvlar runt vattnet ordentligt. Tillsätt ett ägg i taget medan vattnet fortfarande är i rörelse. Pochera äggen cirka 4 minuter och lyft sen upp dem med en hålslev. Äggen ska fortfarande vara lösa i mitten.

Stek resten av kantarellerna krispiga och servera i en djup skål tillsammans med buljong, pocherat ägg och rikligt med persilja.



Dessert: Grillat äpple med misokaramell – receptet finns 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

GRILLAD OXBRINGA

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.

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.

STEKT SVAMP MED BULJONG

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018. Halvtorrt vitt vin från Pfalz i Tyskland med fin balans. Druvig doft med toner av mandarin, kvitten och päron. Nr 5042, pris 100 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

Crémant d'Alsace Comète. Torrt mousserande vin från Frankrike med blommig doft och rik, fruktig smak. Nr 73043, pris 179 kr i beställnings-sortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/73043

Friskt och fruktigt – vad betyder det?

Vad betyder det egentligen när ett vitt vin beskrivs som friskt och fruktigt? Eller när ett rött är fylligt och smakrikt? Vinfo förklarar hur du kan tolka de begreppen.

Det finns många sätt att förklara hur ett vin smakar. Här är några av mest vanliga beskrivningarna:

Friskt och fruktigt brukar betyda att det är ett vitt vin med frisk smak och tydlig syrlighet, kanske stramar det lite grand i munhålan vid första klunk. Du kan förnimma smaktoner av äpple, citrus och krusbär. Vinet är torrt men kan ha en liten sötma.

Tokaji Furmint 2017 från Ungern är ett utmärkt exempel på ett friskt och fruktigt vin. Det har den typiska tonen av äpple men även inslag av honung, mineral och apelsinskal. Vinet passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, sallader, bufféer samt som apéritif. Nr 6214, pris 99 kr på Systembolaget. Beställ det på granqvistbev.se/6214

Druvigt och blommigt signalerar ett vitt vin med tydlig smak av den druva det görs av. Det har ofta också doft- och smaktoner som påminner om hur blommor doftar. Milda toner av kryddor förekommer också och det är vanligt att vinet har viss sötma. Du kan känna aromer av fläderblom, mango, sommarblommor och kanske rosor.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018 är ett bra exempel på ett druvtigt och blommigt vin. Det har både doft och smak av gröna druvor men även inslag av persikor, honungsmelon och lime. I smaken kan det också förnimmas lite apelsinton. Vinet är perfekt som apéritif, till fisk och skaldjur med heta och asiatiska inslag, milda ostar samt desserter. Nr 5042, pris 100 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

Fylligt, fruktigt och smakrikt brukar avse ett rött vin med tydlig smak av frukt, syrlighet och fyllighet. Det har toner av mörka bär som exempelvis blåbär, svarta vinbär, moreller och björnbär. Ofta kan du också förnimma toner av mjölkchoklad, mörk choklad, lakrits, kaffe och vanilj.

Ivory & Burt Red Blend 2018 är ett bra exempel. Nr 2497, pris 139 kr i Systembolagets fasta sortiment.



Citrus, äpplen, honung och aprikos brukar vara vanliga doft- och smaktoner i friska, fruktiga viner.



ÄDELT TILL DESSERTEN

Chateau Dereszla Tokaji

Aszu 5 Puttonyos 2016 är ett klassiskt ädelsött vin från Tokaji i Ungern. Det är perfekt att dricka som avslutning på en god middag – till desserten, frukten eller blå- och grönmögelostar.

Vinet lockar med en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Smaken är söt och frisk med ton av fat, aprikos, apelsin, kokos, saffran och honung.

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

MANTRA I NY ÅRGÅNG

Mantra Pinot Noir

från Argentina finns nu som årgång 2017.

Vinet, som fått fina omdömen av svenska vinkritiker, har en angenäm ton av jordgubbar, körsbär och muskot. Smaken är fruktig med inslag av röda bär och körsbär, frisk syra med välbalanserad avslutning. Drick det med fördel till fläsk- och nötkött, lättare vilt- och svamprätter samt rätter med tomatbaserade såser.

Nr 2668, pris 149 kr. Beställ det på granqvistbev.se/2668



BRIST PÅ ÄLDRE WHISKY

Intresset för kvalitetswhisky är stort – och det finns egentligen inget som tyder på att det skulle komma att minska framöver.

Boomen har fått till följd att de lager med äldre årgångar som funnits framför allt i Skottland börjar sina. I framtiden kommer det att bli både svårt och kostsamt att få tag på äldre godbitar.

Som tur är har Granqvist Beverage House ett stort urval av äldre sorter. Tack vare goda kontakter kunde vi för åtskilliga år sedan köpa in en lång rad pärlor och rariteter som nu finns i Systembolagets beställningssortiment.

I och med att de äldre sorterna är svåra att få tag på har trenden att blanda olika årgångar blivit allt mer populär.

En annan trend är intresset för sorter med olika typer av finish: Whisky som lagrats på fat av ett visst ursprung och sedan flyttats över till fat av nytt ursprung. I vårt sortiment finns **Jack Ryan Single Malt 15 YO The Bourdega** som först legat 15 år i gamla bourbonfat och sedan sex månader i sherryfat. För information och beställning, se granqvistbev.se/89459



EN PÄRLA ATT LÄNGTA EFTER

North of Scotland 1971 ingår i vår raritetsserie "Pearls of Scotland". Whiskyn destillerades i slutet av 1971, alltså för nästan 50 år sedan. Efter 44 år i fat tappades den på flaska sommaren 2016. Stor doft av choklad och vanilj samt liten rökighet. Smaken är stor och len med ton av ek och en aning sötna. Avnjut den som apéritif eller till mörk choklad, en god cigarr eller till kaffet efter maten. Nr 82479, pris 2.499 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/82479

➔ Vårt stora whiskysortiment hittar du på granqvistbev.se. Sök på "whisky".

Skara Ostmässa

25-27 september

Konferencier
Per Ottosson



Vin &
Ostprovning



- Fredag Branchdag 14-18
- Barnaktiviteter hela helgen
- Ostlotteri
- Osttrav
- Matlagningstips med ost
- Provsmaeking av svensk ost från norr till söder
- Åk tåg tur & retur till ostmässan
- Inträde 100 kr

- skaraostmassa.se
- Peter Gustavsson peter.gustavsson2@skara.se
072-716 86 96

SKARA
OSTMÄSSA

VI FYLLER PÅ MED MER HANTVERKSWHISKEY

Nu utökar vi vårt sortiment av irländsk whiskey med två riktigt fina nyheter från Glendalough Distillery. Destilleriet ligger i en dalgång vid östkusten och producerar whiskey och gin enligt gamla hantverkstraditioner – med ett stort mått nytänkande.



"MILSTOLPE FÖR DEN IRLÄNDSKA WHISKEYN"

Destilleriet menar att **Glendalough Pot Still Virgin Irish Oak Finish 43 %** är något av en milstolpe för den irländska whiskeyn: De har nämligen lagrat denna Pot Still ett år i fat av irländsk ek. Faten har tillverkats av 140-åriga ekar som vuxit i området runt destilleriet.

Whiskeyn är mycket välbalanserad och fruktig. Den bjuder på angenäm doft och smak av rostad ek och vanilj samt den lätta kryddighet som kännetecknar Pot Still.

Pot Still, som är vanligt på Irland, innebär att man kombinerar mältat och omältat korn. Annars brukar endast mältat korn användas.

Nr 83335, pris 599 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/83335



KOMPLEX MED LJUVA TONER AV EXOTISK FRUKT

Glendalough Single Cask Madeira Finish 42 % är en specialversion av destilleriets Double Barrel (nedan till vänster). Den får sin slutliga finish i fat som använts för canteirolagrad Madeira.

2017 fick den utmärkelsen "Best Irish Single Grain" och når en kvalitetsnivå som enligt destilleriet är nästan omöjlig att överträffa!

"Madeiran" lockar med en doft av exotisk frukt, apelsinest och marmelad. Smaken är komplex, men lättillgänglig, och har tydliga inslag av russin, mörka körsbär, vanilj och plommon med lite pepprighet i avslutningen.

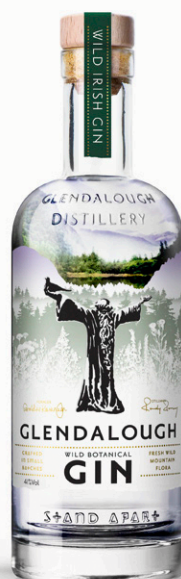
Nr 80360, pris 499 kr i beställningssortimentet. För detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/80360

TOPPWHISKEY FÅR UPPDATERAD DESIGN

Glendalough Double Barrel Single Grain är något av destilleriets stolthet och har fått ny design. (Under kort tid säljs den med både gammal och ny design). Grain blandas traditionellt med annan whiskey men här handlar det om single grain. Den har först fått vila i gamla bourbonfat för att få sin slutliga finish i fat som tidigare innehållit Oloroso-sherry.

Resultatet är en blommig whiskey med doft av körsbär, fikon och kastanj. Smaken är mild och rund med inslag av smörkola, honung, fikon och karamell samt ton av brunt socker från sherryfaten.

Nr 85800, pris 449 kr i beställningssortimentet. För mer detaljerad information och beställning, se granqvistbev.se/85800



GIN MED SMAK AV VILDA BERGSVÄXTER

Glendalough Wild Botanical Gin ersätter Summer Botanical Gin som vi tidigare haft i sortimentet. Smaken – och namnet – kommer från vilda växter som nästan dagligen plockas i bergstrakterna runt destilleriet. Så fort plockningen är klar hamnar de färska växterna i destillationspannan. De torkas inte först, vilket är det vanligaste tillvägagångssättet.

Den vilda ginen har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall. Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor och en touch av mogen höstfrukt.

Nr 85466, pris 495 kr i beställningssortimentet. För mer information och beställning, se granqvistbev.se/85466



➔ SOM EN LYSBOJ

Västskustsnaps i halvlitersflaska finns i de flesta Systembutiker. Snapsen är tappad på en liten, rund, glasklar flaska med riktig kork som med lite fantasi faktiskt kan liknas vid en lysboj. Flaskan pryds dessutom av en stilig etikett som illustrerats av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Kryddad skål smakar bäst!

Kryddat brännvin är en svensk dryck med stolta traditioner. Förr kryddades brännvinet av medicinska skäl – i dag gör vi det för smakens skull. Våra kryddade snapsar är ett givet inslag på midsommar och sommarens övriga fester.

Granqvists snapsbackar passar bra att ställa fram på festbordet. Då kan dina gästerna provsmaka och hitta sin egen favorit.

En back snaps "Röda Backen" finns i de flesta Systembutiker. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Västskustsnaps, Smålandssnaps, Västgötsnaps, Hirskum Pirkum, Fäbodsnaps, och Annebergs Kornbrännvin. Röda backen (Nr 141) kostar 299 kr. Saknas den i din butik, be att personalen beställer hem den.

Samtliga snapsar – i både röda och svarta backen – finns också att köpa i 500 ml-flaskor. För detaljerad info om respektive snaps, pris och artikelnummer, sök på "snaps" på granqvistbev.se.

Västskustsnaps, som brukar få fina omdömen i provningar, säljs i 500 ml-flaska i de flesta Systembutiker. Den bjuder på en angenäm smak av nypon, slånbar och björnbär. Perfekt till midsommarens rätter – och även till kräftorna i augusti! Nr 293, pris 249 kr.



➔ BESTÄLL DEN SVARTA

En back snaps "Svarta backen" finns i beställningssortimentet. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnanvind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad. Nr 85808, pris 299 kr. Beställ på granqvistbev.se/85808



TOPPBETYG FÖR JACK RYAN

När tidskriften Allt om Whisky testar irländsk whiskey får våra båda Jack Ryan toppbetyg:

Jack Ryan Single Malt 12 YO. "Doft: Lätt, maltig, citron, vanilj och julkryddor som kanel. Smak: Elegant med lätta toner av päron, vanilj och kanske lite ananas. Krämig, mjuk och rund. Medellång finish med kryddiga toner som kommer på slutet. Elegant". Betyg: 8,4. Nr 84120 i beställningssortimentet, pris 799 kr. Beställ på granqvistbev.se/84120

Jack Ryan Single Malt 15 YO The Bourdega. "Stilig elegant doft av malt, melon, honung, fikon, vanilj och citrus. Smak: En smakexplosion av söta frukter, solmogna päron, färska aprikoser, nötter och lätt pepprighet från faten. Ektoner och det kryddiga ligger kvar i eftersmaken. Väckigt stilig!" Betyg: 8,9. Nr 89459, pris 999 kr. Du beställer den enklast på granqvistbev.se/89459

På gång i sommar och höst

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.

VinContorets gårdsfest i juni flyttas till 2021.

INFORMATION MED ANLEDNING AV PANDEMIN

Pandemin slår hårt mot restaurangbranschen. På VinContoret gör vi vårt bästa för att du ska känna dig säker när du besöker oss. Här håller vi avstånd i såväl matsal som provningslokal och uteservering (på vår hemsida kan du läsa mer om alla de åtgärder vi har vidtagit). Vi följer självklart rådande rekommendationer för restaurang. Hur sommaren och hösten ser ut i fråga om restriktioner vet vi inte. Vi har för avsikt att köra de evenemang som finns i vårt kalendarium. Men om villkoren ändras, vi får för få bokningar eller för många avbokningar kan vi komma att behöva ställa in. I värsta fall med kort varsel. Vi hoppas att ni har förståelse för den osäkra situation vi befinner oss i. Vår ambition är ändå en höst full av smakfulla evenemang. Varmt välkommen!

6, 27 JUNI, 4 JULI, 8, 15 AUGUSTI SOMMARKVÄLL PÅ VINCONTORET

Sommaren smakar bäst i kvällssolen på vår terrass! Under fem kvällar i sommar har du möjlighet att avnjuta välsmakande mat och dryck i vacker miljö på vår uteservering. Vi erbjuder förrätt (**139 kr**), varmrätt (**289 kr**) och dessert (**99 kr**). Vi erbjuder även barnmeny. Menyn hittar du på vincontoret.se/tidaholm. Vi har också satt ihop ett fint dryckespaket som lyfter smakerna i de olika rätterna. Pris **319 kr** för tre drycker eller **239 kr** för två drycker.

Vill du prova vin eller whisky före eller efter maten? Testa vårt koncept "prova på egen hand": Ett provningspaket där du provar vin eller whisky tillsammans med din bordskamrat. Ni får in en bricka med fyra drycker, tips om hur ni provar samt en kort presentation av dryckerna. Pris **149 kr/person** för vin eller **179 kr/person** för whisky.

Ange vid bokningen om du vill äta tvårätters eller trerätters samt vilka rätter du önskar (det finns flera att välja mellan) samt om du önskar någon form av specialkost. Vi öppnar restaurangen klockan 18.00. Varmt välkommen att boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00!



LÖRDAG 5 SEPTEMBER ÖLBRYGGNINGSSKOLA...

I samarbete med Hembryggningskurs Hjo får du chansen att lära dig hur du brygger öl. Kursen leds av Erkki Rautio, som har gedigen erfarenhet av att lära ut ölbryggning. Under den cirka fem timmar långa kursen får du lära dig grunderna i helmaltsbryggning, teoretiskt och praktiskt. Under eftermiddagen serveras en matig smörgås och ett glas öl. Dagen avslutas med sittande ölprovning av fyra ölsorter, tillsammans med provningsledare. Därefter serveras läcker grillbuffé!

Pris utan boende: **1.775 kr/person**. I priset ingår bryggningskurs, matig smörgås och öl under eftermiddagen, ölprovning samt grillbuffé med ett glas vin eller öl på kvällen.

Pris med boende på Tidaholms Stadshotell: **2.400 kr/person** för del i dubbelrum, inkl frukost, på Tidaholms Stadshotell. (Enkelrumstillägg 200 kr ger ett totalpris på 2.700 kr). I priset ingår även bryggningskurs, matig smörgås och öl under eftermiddagen, ölprovning samt grillbuffé med ett glas vin eller öl på kvällen.

Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Tre veckor efter kursen har vi frivillig återträff för flasktappning.

...OCH ÖLPROVNING

Vill du smaka, men inte brygga? I samband med ölbryggningsskolan arrangerar vi en sittande ölprovning, tillsammans med provningsledare. Lär dig mer om ölets smakhemligheter och unika egenskaper! Tillsammans provar vi fyra ölsorter. En kväll som blir mer skummande än skum! Efter provningen serveras du en läcker grillbuffé.

Pris **695 kr/person** inklusive ett glas vin eller öl till maten. Varmt välkommen klockan 18.30! Boka plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00



Lördag 12 september
Gourmetkväll: Den hemliga dalens magnifika viner – ett möte med Jefry Pitronello Baeza från Viña y Cava Valle Secreto

Chile. Hela 420 mil långt, men med en medelvidd på blott 18 mil. I Centrala Zonen, i norra delen av distriktet Rapel, ligger Cachapoal. Området är med sin karga jord och ett klimat med stora temperaturväxlingar mellan dag och natt ursprung för några av Chiles mest berömda premiumviner. Här hittar du producenten Viña y Cava Valle Secreto. Vineriet ligger i en undanskyddad del av Cachapoaldalen. Därav namnet Valle Secreto, som betyder Hemliga Dalen.

Den här kvällen har du möjlighet att bekanta dig med Cachapoals absolut bästa viner, när VinContoret får besök av **Jefry Pitronello Baeza** (bilden) från Viña y Cava Valle Secreto. Den här producentens

röda viner ber inte om ursäkt för sin existens. Tvärtom.

De tar plats och bjuder på kraft och stor smakrikedom. Ett måste för alla som gillar kraftiga rödviner!

Efter en sittande provning (på engelska, kan tolkas vid behov) under ledning av Jefry Pitronello Baeza förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av en tre-rätters chilensk gourmetmiddag. Till varje rätt njuter vi självklart ett glas vin från kvällens producent!

Priset för denna gourmetkväll med Viña y Cava Valle Secreto är **1.295 kr/person**. Varmt välkommen klockan 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 10 oktober
Gourmetkväll: Den torkade druvans magi!

Amarone, Ripasso och Appassimento. Tänk vilka under torkade druvor kan göra för smaken! Druvsaften blir mer koncentrerad och skapar ett kraftigt vin med karaktäristisk sötma och hög alkoholhalt, som älskas över hela världen! Den något udda tillverkningsmetoden, som har en lång och djup tradition, kallas appassimento. Stilarna skiljer sig åt. Vissa producenter satsar på det traditionella, andra på en mer modern variant. Men en sak tummar man aldrig på – kvaliteten!

Den här kvällen låter vi dig avnjuta dessa suveräna viner tillsammans med en femrätters gourmetmiddag. Mat och dryck i en nära oslagbar kombination. Till varje rätt provar vi två noga utvalda viner och ditt glas får påfyllning av det vin du föredrar till just den maträtten. Under hela middagen finns vår provningsledare med och vägleder dig genom de italienska vingårdarna.

Priset för denna gourmetkväll är **1.695 kr/person**. Varmt välkommen kl 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 24 oktober
Italiensk Dryckesprovarkväll

Viva Italia! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé.

Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **695 kr**. Vi startar med provning i Gårds-huset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningstationerna är öppna 18.30–23.00.

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

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

Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 7 november
Whiskyprovning samt Whisky- och romprovarkväll

Småskaligt, unikt, exklusivt. I whiskys värld finns inget bråttom. Där får doft och smak sakta men säkert mogna fram till perfektion. Ett genuint hantverk som kräver stor kunskap och omsorg, med ett resultat som oftast är väl värt att vänta på!

Inled aftonen med en sittande whiskyprovning, där du får lära känna såväl skotsk whisky som irländsk whiskey. Vi smakar också två lite mer exklusiva rom, för att se vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Provning samt kvällens buffé inklusive ett glas vin eller öl kostar **695 kr**. Start klockan 16.00.

Vår Whisky- och romprovarkväll startar klockan 18.30. En minimässa där du provar de rom- och whiskysorter du själv finner intressanta. Upplev rom i världsklass och smaka dig fram bland Skottlands och Irlands whiskystoltheter. I priset, **695 kr**, ingår tio provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskyprovarkvällen äter klockan 20.00. Provningstationerna är öppna klockan 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies eller romsorter.

Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällens stora utbud är priset **995 kr**, inklusive buffé.

OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Lördag 21 november
Gourmetkväll: Ostron, löjrom och Champagne!

Ska det vara så ska det vara! Den här kvällen andas lyx från början till slut. Vi korkar upp Champagnen och bjuder in till en provning av äkta vara!

Välkommen till en tre-rätters gourmetmiddag med provning till förrätten. Vi serverar en smaktallrik med det mousserande vinets bästa kompisar. De finaste smakerna från hav och sjö, såsom ostron och löjrom. Till dessa delikatesser provar vi fyra Champagner. Efter avklarad provning serveras du utsökt varmrätt och dessert med väl utvalda viner. Kan du motstå frestelsen?

Priset för denna gourmetkväll är **1.495 kr/person** inklusive provning och vin till maten. Varmt välkomna klockan 18.00!

Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

➔ **Kräftfiskehelg och Konstnatten på VinContoret. Se nästa sida.**

LÖRDAG 22 AUGUSTI KRÄFTFISKEHELG

Lördag den 22 augusti agnar vi håvar och mjärdar och ger oss ut för att fiska signalkräfter 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 håvarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp! Vi fiskar 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 gårdshus



och en provning av skaldjursviner. När glaset är tomt hälsas 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/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.

25–26 SEPTEMBER KONSTNATTEN

Mat och konst har mycket gemensamt. Båda väcker känslor och skapar njutning för våra sinnen. I år kan ni åter beröras av verk skapade av de skickliga tidaholmskonstnärerna Maria Alloh, Maria Falk Larsson och Torbjörn Samuelsson.

I restaurangen serveras en värmande meny med smaker hämtade från den svenska hösten. Du kan välja att äta tvårätters (förrätt och varmrätt eller varmrätt och dessert) eller trerätters. Vi erbjuder två alternativ av förrätt (**139 kr**), varmrätt (**289 kr**) och dessert (**99 kr**). Vid bokning anger du vilka rätter du önskar. Vi löser även specialkost för vegetarianer, veganer och allergiker. Till våra yngre gäster erbjuds en barnmeny som kan fås som tvårätters (**120 kr**) eller trerätters (**160 kr**).

Vi har också öppet för enbart dryckesservering.

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

FREDAG: Restaurangen och utställningen har öppet kl 18.00–23.00.

LÖRDAG: Utställningen öppen kl 14.00–01.00. Restaurangen öppen från kl 17.00 till kl 24.00. Köket stänger kl 22.00.



Karin och
Joakim
Werhahn.

DE HAR TAGIT ÖVER VINCONTORET ÖREBRO

Karin och Joakim Werhahn har tagit över driften av VinContoret Örebro efter Bengt och Eva Knutsson.

– Vi har alltid varit intresserade av vin och andra drycker över lag, säger Karin. Det är spännande med alla smakkombinationer, möjligheterna är oändliga! Vi har gått kurser och deltagit i provningar och på så vis fördjupat vår dryckeskunskap efter hand.

Bengt och Eva Knutsson har haft sitt fokus framför allt på vin och medlemsprovningar.

– Vi behåller den inriktningen och hoppas kunna vara en fortsatt mötesplats för alla i Örebro med omnejd som gillar vin, säger Karin. Men vi siktar också på att bredda utbudet och attrahera yngre målgrupper.

VinContoret Örebro stannar kvar i lokalerna på Fabriksgatan 54 vid södra infartsleden.

– Det är en lokal på cirka 200 kvadratmeter med provningsrum för 30 deltagare, gedigen vinkällare, gemenskapsyta, kontor och två mindre mötesrum, säger Karin.

Karin och Joakim, som är gifta sedan tio år tillbaka, driver VinContoret vid sidan om ordinarie arbeten. Karin arbetar som personaladministratör på ett studieförbund och Joakim med digitaliseringsprojekt inom Ragnsells.

VINCONTORET ÖREBRO

Bubbelprovning 28 maj, kl 18–20

Pris: 549 kr (medlem 449 kr).

Ölprovning 30 maj, kl 17–19

Pris: 395 kr (medlem 295 kr).

Ölprovning 6 juni, kl 15–17

Pris: 395 kr (medlem 295 kr).

Whiskyprovning 12 juni, kl 17–19

Pris: 595 kr (medlem 495 kr).

Sommarprovning 26 juni, kl 18–20

495 kr (medlem 395 kr).

För mer information och platsbokning: vincontoret.se/orebro
Telefon 076-195 07 30



**Wästergöthlands
Handelshus AB**

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.
Telefon 0502-148 88.
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 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 34 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 kommunikatör. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

**TIDA
HOLM**



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare, produkt-
bedömning och
restaurangkontakter



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri

HÄR FINNS VINCONTORET

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



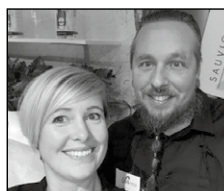
BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



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



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



ÖREBRO
Karin och Joakim Werhahn
vincontoret.se/orebro
076-195 07 30

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 % Tepeztate.

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



EGRI MERLOT 2017

NR 6289 (750 ML)
PRIS 119,90 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 Egri" 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.