

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 3-4 * DECEMBER 2020

#81

vinfo



WEINGUT BRENNFLECK FRANKENS SILVANERMÄSTARE

VÅRT SORTIMENT PÅ POLET

3 VINER, 3 RÄTTER: HET RÄKSOPPA, KYCKLINGBALLOTINE, BÄR- & RICOTTATARTELETTE

Makalösa Madeiran tillbaka på Systemet



”Det här vinet är helt fantastiskt, det går inte att motstå”. Så sa Humberto Jardim, chef för det anrika vinhuset Henriques & Henriques på Madeira i Vinfo hösten 2019.

Han hade rätt – och det tog inte lång tid förrän H & H Boal 10 YO var slutsålt på Systembolaget. Men nu finns det äntligen att köpa igen!

Vinet har en stor, komplex doft med inslag av honung och torkad frukt. Smaken är rik och fyllig med inslag av valnötter, russin och torkade frukter.

Efter inledande jäsning på ståltank tillsätts 95-procentig vinsprit för att bevara sötman. Därefter hettas vinet upp till 45 grader under 90 dagar.

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

Nr 92057, pris 339 kr i Systembolagets tillfälliga sortiment (750 ml).

För fler Madeiraviner, sök på ”Madeira” på granqvistbev.se.



– Jag tycker att H & H Boal 10 YO passar bra till ananas och annan färsk frukt, säger Humberto Jardim, chef för vinhuset Henriques & Henriques.

EKOLOGISKT RÖDVIN MED TON AV BLÅBÄR, KANEL OCH LAKRITS

Castillo de Alicante 2019 passar mycket bra till såväl kött som grönsaks- och rotfruktsbaserade rätter. Det passar också utmärkt till kyckling, småvilt, pasta och mildare ostar.

Castillo de Alicante görs på druvorna Tempranillo (60 procent), Cabernet Sauvignon (20 procent) och Merlot (20 procent). Tempranillo tillför kryddighet, Cabernet Sauvignon bidrar med fyllig friskhet och Merlot rundar av med mjukare känsla. Doften är fruktig med ton av hallon och plommon. Stor, rund smak med inslag av blåbär, björnbär, kanel och lakrits.

För att undvika grumlighet klarnas vinet med bentonitlera istället för äggvita. Det gör Castillo de Alicante lämpligt för dig som föredrar vegansk kosthållning.

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



”FETTET I BURGAREN HARMONIERAR SÅ FINT MED VINET”

Ivory & Burt Red Blend 2018 från Lodi i Kalifornien passar utomordentligt bra till det mesta i grillväg, men också till vegetariska rätter och lagrade hårdostar.

– Jag dricker det helst till hamburgare eftersom det feta i köttfärsen harmonierar så fint med vinet, säger Joe Lange på LangeTwins Winery i Lodi Kalifornien, som producerar vinet.

Ivory & Burt Red Blend har en fin doft av bär med lite kryddiga fattoner. Frisk smak med toner av mörka bär och ett friskt avslut med avrundade tanniner.

Vinet är en blandning av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah, Cabernet Sauvignon och en liten del av den gröna Viognier.

Nr 2497, pris 149 kr i Systembolagets beställningssortiment. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/2497



Gott Nytt År!

Snart är det nyårsafton – och dags att se fram emot ett riktigt gott nytt kommande år 2021. Här tipsar vi om tre fina mousserande viner i olika prisklasser som passar utomordentligt bra att avnjuta på nyårsaftonskvällen (och många andra dagar).



...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 druvarna 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 flasktapningen och den slutliga jäsningen. Passar lika bra till buffén som apéritif på festen. Och givetvis för att skåla in det nya året!

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



...MED EN EKOLOGISK CRÉMANT D'ALSACE

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 Domaine Amélie & Charles Sparr i Wettolsheim, inte långt från gränsen till Tyskland. Det består till 100 procent av Pinot Blanc-druvor och har en angenäm blommig doft, smaken är fruktig med inslag av blommor, kryddor och kola. Lång, fin eftersmak. Avnjut det som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessert-ostar. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat.

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

...ELLER MED EN RIKTIGT PRISVÄRD MOSELTSEKT

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 samt till bufféerätter och skaldjur.

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



vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 26. Utgivning 2021: Vår och höst. 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 ha digitala Vinfo i fortsättningen? Mejla din e-postadress till club@granqvistbev.se



BRENNFLECK

FRANKENS SILVANERMÄSTARE

Weingut Brennfleck i Sulzfeld i Franken i Tyskland är ett ambitiöst familjevineri med stort kunnande om de torra, fruktiga Silvanervinerna som passar så bra till fisk- och skaldjursrätter, sushi och pasta. Och när våren kommer – sparris!

Den lilla vinorten Sulzfeld vid floden Main är som hämtad ur en Disneyfilm. De färgglada husen är smala, sneda och medeltida. Gator och gränder är stenbelagda och centrumkärnan omges av en stadsmur som sägs vara Tysklands bäst bevarade. Det bor omkring 1 200 människor i Sulzfeld, ungefär 700 av dem innanför stadsmuren.

Hos Weingut Brennfleck är det försommarstiltje när Vinfo hälsar på. Hugo Brennfleck, vinodlare och vinmakare i trettonde generationen, tar emot och bjuder på förmiddagskaffe. Susanne, hans hustru tittar in och hälsar och äldsta dottern Anna-Lena går över gårdsplanen med dator och några pärmor under armen.

– Vi har 23 hektar vinodlingar runt Sulzfeld, bland annat i lägena Cyriakusberg och Maustal men även i grannorter som Iphofen och Rödelsee, berättar han. På lite drygt hälften odlar vi Silvaner, resten fördelar sig på vitvinsdruvor som Riesling, Müller-Thurgau,

Scheurebe, Sauvignon Blanc och rödvinsdruvor som Domina och Spätburgunder.

WEINGUT BRENNFLECK HAR SITT SÄTE i en gammal adelsgård med anor från 1479. År 1591 tog familjen Brennfleck över. Gården tar upp ett helt kvarter i utkanten av centrum. Under gårdsplanen döljer sig en imponerande vinkällare som byggts ut i omgångar. På övervåningen i den ståtliga huvudbyggnaden – som fick sitt nuvarande utseende i mitten av 1700-talet – bor familjen Brennfleck.

På andra sidan gatan ligger Brennflecks nya vineri. De gamla lokalerna var alldeles för trånga och omöjliga att modernisera på ett rimligt sätt. Lösningen blev istället ett nybygge som stod klart i början av 2010-talet.

– Det är min hustru som ritat vineriet i samarbete med vår arkitekt Sophia Busch, säger Hugo Brennfleck när han visar runt i de svala lokalerna.

I vineriet finns flera smarta lösningar som gör att såväl druvor som blivande viner tas om hand så skonsamt som möjligt. Exempelvis pressas inte de nyskördade druvorna direkt – de får istället vara kvar i vinpressen i flera timmar tills druvmusten börjar sipp-



FÖR VINTRADITIONEN VIDARE

Redan 1591 kom familjen Brennfleck till Sulzfeld. I dag är det Hugo Brennfleck som driver vineriet. Den ståtliga huvudbyggnaden (längst till vänster) fick sitt nuvarande utseende på 1700-talet. Ovan: Milsvida vinodlingar i floden Mains dalgång. Här dominerar Silvanerdruvan.

➔ ANNA-LENA BRENNFLECK SILVANER TROCKEN 2019

NYHET
5 MARS



Torrt vitt vin som lånar sitt namn av Anna-Lena Brennfleck, vinfamiljens äldsta dotter. Silvanerdruvorna har vuxit i hårt selekterade odlingar på de vidsträckta sluttningarna utmed floden Main.

Nyanserad doft med inslag av mandarin, persika, honung och kryddor. Smaken är fruktig med toner av persika, mandarin, honung, citrus och kryddor. Vinet passar utmärkt att dricka till sparris i alla varianter, fisk, skaldjur, fågel kalvkött och matiga sallader.

Silvaner är den regiontypiska gröna druvan i Frankendistriktet i norra Bayern och vinerna anses sedan länge vara det klassiska dryckesvalet till vårens och försommarens sparrisrätter.

Nyhet på Polet den 5 mars. Pris 179,90 NOK.

ra fram av sig självt av trycket från den totala druvmängden. På så vis slipper man ifrån bittra smaktoner från stjälkar och kärnor som normalt också pressas med druvorna. Druvmusten pumpas heller inte på samma sätt som tidigare – nu pressas den vidare till nästa tank med självtryck tack vare höjdskillnaderna i vineriet.

Hugo Brennfleck har såväl vinmakar- som vinodlarutbildning.

– Ja, jag gick först i lära i Juliusspital i Würzburg och kom sedan hem och arbetade här några år, berättar han. Sedan kompletterade jag med vinodlingsutbildningen i bayerska statens lantbrukshögskola i Veitshöchheim. Han tycker det är en stor fördel att kunna alla arbetsmoment:

– Jag vet precis vad som ska göras ute i vinodlingarna, jag vet exakt när det är dags för skörd och när det slutligen är dags att fylla vinerna på flaskor.

SILVANER ÄR DEN VANLIGASTE DRUVAN i Franken och vinerna anses vara de allra bästa till sparris. På våren och försommaren går det inte att missa när det är ”Spargelzeit” – alla restauranger har sin egen sparrismeny. Fram till Johannes Döparens dag den 24 juni är det Spargelsaison i Tyskland – därefter måste den växa till sig inför nästa år.

FRISKT, FRUKTIGT VIN FRÅN NAHES DALGÅNG

Vinregionen Nahe i sydvästra Tyskland är välbekant för vita, friska, fruktiga viner med välbalanserad syra och lätta mineraltoner. Efter Riesling är Rivaner den mest odlade druvan. Men visste du att Rivaner faktiskt är samma druva som Müller-Thurgau?



Mogna
Rivaner-
druvor.

Sedan många år tillbaka är Dr. Faust Rivaner ett mycket uppskattat vin bland norrmän som gärna handlar i Systembolagets butiker. Det görs på Rivaner-druvor som vuxit på de vidstäckta sluttningarna utmed floden Nahe i vinregionen Nahe i sydvästra Tyskland. Doften är druvig och blommig med inslag av exotiska frukter. Smaken är halvtorr och druvig med toner av muscat och exotisk frukt. Med andra ord – ett perfekt pratvin!

DRUVNAMNET RIVANER ÄR EN sammanslagning av Riesling och Silvaner – de druvor som man trodde professor Hermann Müller (1850–1927) från kantonen Thurgau i Schweiz korsade i vinforskningsanstalten Geisenheim i början av 1900-talet.

Så småningom visade det sig att det egentligen var Riesling och Madeleine Royal som korsats och då ändrades namnet till Müller-Thurgau. Men Rivaner används fortfarande på flera håll. Druvan är lättodlad, mognar tidigt på hösten och ger för det mesta lätta, fruktiga viner som dock inte vinner på någon längre lagring.

Dr. Faust Rivaner – som lånar sitt namn från en av Tysklands mest kända folksagor – produceras av Weinkellerei Nahtal. Vineriet är ett dotterbolag till Moselland i Bernkastel-Kues, ett av de större tyska vinkooperativen. Ett bra kännetecken på deras viner är att de skapas i en elegant, fruktig stil med stor omtanke om råvaran och dess förutsättningar.

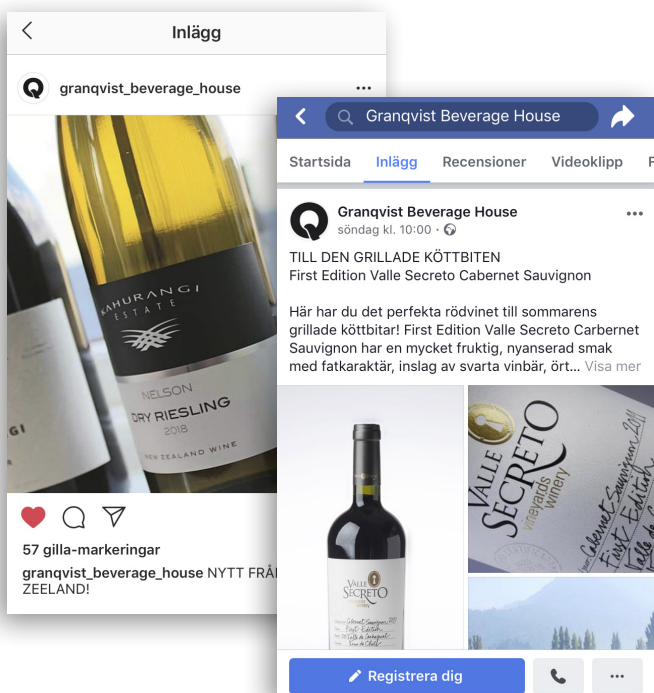


Vinregionen Nahe ligger i sydvästra Tyskland. Vinodlingarna, som omfattar cirka 4 200 hektar, finns till största delen i anslutning till floden Nahe.

➔ Dr. Faust Rivaner 2017

Halvtorr vitt vin med druvig doft. Smaken är halvtorr och druvig med toner av muscat och exotisk frukt. Dr. Faust Rivaner är perfekt som sällskapsvin och bordsvin till lättare rätter. Serveras kylt, smakar som bäst vid 6–8 grader.

Nr 5923, pris 89 SEK i Systembolagets beställningssortiment. Beställ på granqvistbev.se/5923 och hämta ut vinet i valfri Systembutik.



FÖLJ OSS I SOCIALA MEDIER FÖR VÅRA SENASTE NYHETER

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

Där berättar vi om drycker från oss som lanseras på Systemet, tipsar om drycker 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 glesst 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



Gör jul-handeln lokalt.

Med en vacker julsmyckad stadskärna och små unika butiker med god service kan du flanera omkring i Tidaholm under hela december.

Extra öppettider:

Söndagar (från 29/11)

kl. 13-17

Lördagar (från 5/12)

kl. 10-14

21, 22 & 23 december

kl. 10-18

Övriga tider har butikerna sina ordinarie öppettider. Avvikelser kan förekomma.



Bättre knacka än å knô.

Knacka på fönstret och handla från gatan i butiker med denna symbol.



Winzerverein Deidesheims källarmästare Bruno Klüpfel (t v) och direktör Steven Kärger firar topplaceringen med ett glas Herrgottsacker Spätlese.

SPÄTLESE – EN JUVEL BLAND TYSKA VINER

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling

Spätlese 2018 är ett halvtorrt vitt vin för dig som uppskattar viner med fin, fräsch syra, angenäm frisk sötna och måttlig alkoholhalt.

Sötman balanserar hettan i asiatiska rätter på ett mycket bra sätt. Vinet passar också fint till fiskrätter med söta såser, skaldjur, krämiga soppor och milda ostar – eller som det är.

Vinet, som är smakrikt och välbalanserat med ton av honung, päron, persika och apelsin, framställs på gröna Riesling-druvor som vuxit i vinodlingen Herrgottsacker (Guds åker) strax utanför Deidesheim.

Kvalitetsklassen är Spätlese (sen skörd), vilket betyder att druvorna fått hänga kvar lite längre på vinrankorna. Tekniskt sett innebär Spätlese att druvorna ska hålla en mustvikt på mellan 76 och 90 grader Oechsle vid skörden. Spätlese finns i alla smakriktningar – från helt torrt till ädelsött och benämns gärna som något av juvelen i kronan bland tyska viner.

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

Deidesheims vinkooperativ i tysktoppen

Winzerverein Deidesheim – vinkooperativet i sydvästra Tyskland som Granqvist Beverage House samarbetar med sedan början av 1980-talet – har utsetts till Årets bästa vinkooperativ 2020 i regionen Pfalz! Men inte nog med det, Winzerverein Deidesheim har också utsetts till näst bästa vinkooperativ i hela Tyskland.

I en omfattande vinprovning fick flera av kooperativets viner riktigt höga poäng, vilket enligt juryn visar på ett mycket gott hantverk i såväl vinodlingar som vinkällare.

Kooperativet, som grundades 1898 och därmed är det äldsta i Pfalz, har cirka 400 medlemmar. Drygt 100 av dem är heltidsbönder medan övriga sköter vinodlingen på fritiden. Medlemmarnas odlingar omfattar cirka 125 hektar och representerar i många fall riktiga topplägen i Pfalz.

Utöver Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese (som du kan läsa om här intill) finns också klassikern FM Riesling QbA och två roséviner från Deidesheim på Systembolaget. För information om dem och beställning, se granqvistbev.se. Sök på "Deidesheim".



Riesling-klassiker!

WINZERVEREIN
DEIDESHEIM
RIESLING
SPÄTLESE
HERRGOTTSACKER
PALZ

Ädelsött trivs med ädelosten!

Att osten får vinet att sjunga, "det är sedan gammalt". Särskilt fint sjunger ett ädelsött vin från Tokaj tillsammans med ädelost!

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016 är ett ädelsött vin som framställs av druvor angripna av ädelröta (*botrytis cinerea*). När botrytissvampen angriper druvornas skal skrupnar druvorna och druvans innehåll blir mer koncentrerat genom att vattnet i druvköttet dunstar bort.

Ungerska Chateau Dereszla, med anor från 1400-talet, är världsberömt för sina söta viner. Visserligen är vinerna goda att avnjuta precis som de är, men de passar mycket fint till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever och frukt.

Prova ett glas Chateau Dereszla till blå- eller grönmögelost och du kommer att upptäcka att talesättet i ingressen stämmer bra: Den intensiva sältan och umamitonen i osten gifter sig utmärkt med sötman i vinet. Om osten är gjord på komjölk eller färmjölk spelar inte någon roll.

Chateau Dereszla – som görs på druvorna Furmint (70 procent) och Harslevelü (30 procent) har en frisk doft av aprikos, mandel och honung. Söt smak med inslag av fat, aprikoser, kokos, saffran och honung.

Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets fasta sortiment. Vinet finns i nästan alla Systembutiker.

NYA TOPPVINER FRÅN SCHILD PÅ VÄG

Moorooro Shiraz 2017 är ett vin i världsklass från ambitiösa Schild Estate i Barossa Valley i södra Australien. Det görs på blå Shiraz-druvor från vingården Moorooro som anlades redan år 1847! Fortfarande – mer än 170 år senare – finns det några rader kvar av de ursprungliga vinrankorna och de anses vara bland de äldsta i världen!

Vi fick en leverans om 30 flaskor i mars 2020 som snabbt tog slut på Systembolaget. Men den 21 januari är Moorooro Shiraz äntligen tillbaka! Då har du chansen att förvärva en flaska av det åtråvärda vinet som fått 99 poäng i vinguiden Halliday. Nu har vi lyckats få loss 42 flaskor av vinet som är mycket efterfrågat över hela världen.

Nr 93029, pris 995 kr. För detaljerad information om vin, vineriet och beställning, se granqvistbev.se/93029

NYHET
21 JAN



Prämie Shiraz 2017 är ytterligare ett vin i toppklass från Schild Estate i Barossa Valley. Det görs också på den blå Shiraz-druvan, som vinmakarna Scott Hazeldine och James Adams så förtjänstfullt förädlar till viner som vinner det ena priset efter det andra.

Druvorna har vuxit i Liebig Vineyard, som ligger i anslutning till den plats där Ben och Alma Schild grundade sitt vineri år 1952.

Prämie Shiraz bjuder på en angenäm doft av plommon, mörka bär och choklad. Smaken ger en krämig munkänsla med toner av mörka bär, choklad och milda, avrundade tanniner. Allra bäst passar det till grillade revbensspjäll och pulled pork på nötblåsar, tycker vineriet. 420 flaskor kommer till Sverige.

Nr 92026, pris 329 kr. För mer info och beställning, se granqvistbev.se/92026

NYHET
2 FEB



Det finns många sorters lådviner numera. Men vi tycker att italienska viner i eleganta trälådor är bäst! De är dessutom perfekta att ge bort till alla som längtar till Italiens vingårdar! Här tipsar vi om två lådor med röda viner från ambitiösa Scriani i Valpolicella.

Elegant vinlåda från Scriani blir fin julklapp



KLASSISK VALPOLICELLA MED MERSMAK

Familjevineriet Scrianis stora trälåda innehåller sex flaskor rödvin i klassisk Valpolicella-stil:

Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2016 som 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, som ger dig en underbar känsla av att vara på plats i Italien, bjuder på en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Passar fint att dricka till grillade och stekta köttträtter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

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

AMARONE, RIPASSO OCH VALPOLICELLA CLASSICO

Scrianis lilla trälåda blir en elegant julklapp 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" 2017**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2017** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2015**.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka en tid – ofta upp till tre månader – innan de pressas. Till skillnad mot många andra vinmakare i Valpolicella-området torkar Scriani sina druvor i egen regi, vilket borgar för en kvalitet utöver det vanliga!

Nr 76019, pris 759 kr för 3 flaskor.

För detaljerad information om de tre vinerna och beställning, se granqvistbev.se/76019



Maffig Shiraz

Schild Estate Shiraz 2015 är ett klassiskt, fylligt och kryddigt rödvin i toppklass från Barossa Valley i södra Australien. Stor doft och intensiv smak med inslag av plommon, choklad och vanilj. Perfekt vin till grillad stek med pommes frites, vilt, lamm, mustiga pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 75398, pris 199 kr. För utförlig information om vinet och beställning, se granqvistbev.se/75398



"Hemlig" höjdare

First Edition Cabernet Sauvignon 2017 produceras av vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoaldalen i Chile. Det har en nyanserad doft med inslag av örter, fruktig smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt till nöt, vilt, chark och lagrad hårdost. Nr 2278, pris 169 kr. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se/2278



Slottsvin från Loire

Chateau d'Eternes 2016 är ett fylligt, smakrikt rödvin från Loire som trivs fint med mustiga vilträtter, men även till nöt, gris och lamm samt välagrade hårdostar. Det görs på Cabernet Franc-druvor och bjunder på en fruktig doft med toner av mörka bär. Smaken är fruktig med inslag av svarta vinbär, skogshallon, blåbär och lingon. Nr 2273, pris 119 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/2273

6 FINA RÖDA ATT GE BORT

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



Fruktig Pinot Noir

Kahurangi Estate Pinot Noir 2017 är ett medelfylligt rödvin från Nelson på Nya Zeelands sydö. Det lockar med en angenäm doft av röda körsbär och ett lätt rökigt avslut. Smaken är fruktig med toner av söta plommon och ett lätt jordigt avslut. Passar fint till lammstek, bräserverad anka, stekt fisk, sallader och mildare ostar. Nr 70414, pris 189 kr. Beställ det på granqvistbev.se/70414



Finfin blandning

Caricature Red Wine 2015 är ett smakrikt rödvin från LangeTwins i Kalifornien. Det är en blend av fem druvsorter och bjuder på en fin doft av körsbär och hallon. Smaken är angenäm med toner av björnbär, körsbär, hallon och fat. Drick det till köttretter av nöt, vilt och vildsvin, lagrad hårdost samt charkuterier. Nr 72925, pris 199 kr. Beställ det på granqvistbev.se/72925



Naturlig Monastrell

Laudum Nature Monastrell Old Vines är ett prisvärt ekologiskt rödvin från Alicante i Spanien. Doften är fruktig med inslag av söta örter, välbalanserad smak med inslag av mogna frukter, kakao och örter. Det passar utmärkt att dricka till köttretter av lamm, gris, nöt och vilt, mustiga pastarätter samt lagrade hårdostar. Nr 72825, pris 129 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/72825

3 VINER 3 RÄTTER

Nichlas Fransén, kock på VinContoret i Tidaholm, fick uppdraget att skapa 3 rätter till 3 uppskattade viner från Granqvist Beverage House: Ett vitt, ett rött och ett sött. Här är resultatet – goda rätter perfekta att avnjuta under mysiga vinterdagar.



VINERNA TILL MATEN

HET RÄKSOPPA MED CHILI

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2018. Halvtorr vitt vin från det mycket välrenommerade kooperativet i Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Den angenäma, friska sötman i vinet balanserar hettan från chilin i soppan på ett mycket bra sätt. Nr 5042, pris 100 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

KYCKLINGBALLOTINE

Mantra Pinot Noir 2017. Medelfylligt, mustigt rödvin från Argentina. Nyanserad doft med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, choklad och örter. Smaken är kryddig med inslag av fat, jordgubbar, körsbär, kanel och örter. Nr 2668, pris 159 kr. Beställ det på granqvistbev.se/2668

BÄR- & RICOTTATARTELETTE

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonys 2016. Ädelsött vitt vin från Tokaj i Ungern. 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 kr i Systembolagets ordinarie sortiment.

Het räksoppa med chili



FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN

4 PORTIONER

2 morötter
1 gul lök
2 l räkskal
200 g skalade räkor
4 msk tomatpuré
1 krm cajennepeppar
1 msk olivolja
3,5 dl vitt vin
1 l vatten
2 dl grädde
finhackad röd chili
1 dillkvist
salt och peppar

Skala räkorna. Hacka morötterna och lök i små bitar. Fräs hacket med räkskalen, tomatpuré och cajennepeppar i oljan några minuter i en stor kastrull. Tillsätt vin samt vatten och låt det koka i 10–15 minuter (men inte längre, då kan det bli bitter smak av räkskalen).

Sila bort skal och grönsaker. Tillsätt grädden till fonden och småkoka i 5 minuter och smaka av med salt och peppar.

Servera soppan rykande varm i skålar. Toppa med räkor, dillkvist och en liten nypa finhackad röd chili.

Kycklingballotine med pumpapuré, persiljepesto och kantareller



Ballotine: Urbenad del som blandas eller fylls med andra ingredienser. Formas ofta som en korv.

Bär- och ricottatartelette

Recept, se granqvistbev.se



4 PORTIONER

KYCKLINGBALLOTINE

4 kycklingfiléer
80 g kallrökt skinka,
i tunna skivor
80 g riven lagrad prästost
salt
peppar
5–10 g kruspersilja,
hackad
plastfolie

Banka ut kycklingfilén tunt mellan smörpapper. Lägg kycklingen på cirka 30 cm plastfolie. Se till att du har lika mycket plastfolie på båda sidorna av kycklingen för att underlätta när du skall rulla och knyta ballotinen. Lägg på 3–4 skivor av den kallrökta skinkan, strö över riven prästost och den hackade persiljan.

Rulla ihop kycklingen. Använd plastfolien som hjälp för att få en spänd rulle genom att hålla i ändarna och rulla ihop rullen på köksbänken. Knyt ihop ändarna. Så här långt går det utmärkt att förbereda kycklingballotinen dagen innan servering.

Koka upp vatten i en kastrull, när vattnet börjat koka, sänk temperaturen något och lägg i kycklingballotinerna. Låt dem sjuda i vattnet i cirka 15 minuter. De ska ha en innetemperatur på cirka 65 grader när du tar upp dem ur vattnet. Stek sedan ballotinerna för att få en fin yta. Kycklingen kommer då även gå upp till minst 69 grader när du låtit den vila en stund.

PERSILJEPESTO

20 g kruspersilja
1,25 dl rapsolja
50 g sötmandel, skållad
80 g lagrad ost
1–2 klyftor vitlök, grovt
hackade
salt
peppar

Blanda alla ingredienser och mixa med stavmixer eller kör i en matberedare. Börja med 1 vitlöksklyfta och addera mer vitlök om det behövs, smaka av med salt och peppar före servering.

PUMPAPURÉ

500 g butternutpumpa,
i kuber
20 g färskost
20 g smör, brynt
salt

Sätt ugnen på 170 grader. Skär pumpan i mindre bitar och lägg över pumpan i en ugnsfast form och baka i ugnen i cirka 25–30 minuter till pumpan är mjuk.

Häll den mjuka pumpan i en mixer, tillsätt färskost och det brynta smöret gradvis tills du får en slät puré med fast konsistens. Viktigt att inte hålla i allt från början för att undvika att purén blir för tunn. Smaka av med salt och peppar.

KANTARELLER

16–20 kantareller
1 schalottenlök,
finhackad
1–2 klyftor vitlök,
finhackade
2 msk smör
2 timjankvistar

Fräs schalottenlök, vitlök och kantareller i smör tills löken mjuknat något och svampen fått fin färg. Tillsätt timjan och smaka av med salt och peppar.

Lägg upp på tallrik som på bilden ovan – och njut!

Du hittar fler
fina recept på
[granqvistbev.se/
inspiration/
recept](http://granqvistbev.se/inspiration/recept)

”En pärla till mat”



Vintertid är starkvinstid! En klassisk kombination är julens nötter och portvin – eller portvin och kraftiga hårdostar med tydlig sälta. Men portviner är också utmärkta till många maträtter.

– Starkvin är en pärla bland mat- och dryckes-kombinationer, säger Dan-Axel Flach, inköpare på Granqvist Beverage House.

Ett vin förstärkt med druvbaserad sprit. Så kortfattat går det att beskriva starkvin. Men ungefär där slutar också likheterna mellan de olika vinerna. För det finns en stor variation mellan dem – från torr och lätt sherry till sött, smakintensivt portvin.

Granqvist Beverage House har ett spännande sortiment av portvin från några av de främsta producenterna: Krohn, Barros och Dalva.

Röda portviner är vanligast, men det finns även vit port och roséport. De görs på en blandning av olika druvor, de flesta av regionalt ursprung. Viktigast är Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca och Tinta Cão. Totalt odlas ett åttiotial druvsorter i portvinets hembygd – den världsarvskyddade Douro dalen i Portugal.

Även om druvblandning, färg, doft och smak skiljer sig åt mellan de olika vinerna har de en sak gemensamt: Framställningen. Efter att druvorna fått jäsa i stora öppna kar i två, tre dagar tillsätts 77-procentig druvsprit – *aguardente* – som höjer alkoholhalten till mellan 19 och 20 volymprocent och dessutom gör vinet mer lagringsdugligt. Spriten bevarar också den naturliga sötman.

– Portvin lyfter smakerna i många maträtter, inte minst är vinet perfekt till ostbrickan. Börja med portvin och mögelost. Då får du se vad kärlek är, det finns ingen bättre kombination, säger Dan-Axel Flach lyriskt.

3 FINA PORTVINER

Porto Krohn Colheita 2007 bjuder på en komplex doft med inslag av melass, plommon, russin, cigarrlåda och svarta teblad. Intensiv, angenäm smak med toner av torkade frukter, balanserad sötma och lätt torrhet i avslutet. Drick det med fördel som aperitif, till nötter, kraftiga hårdostar med tydlig sälta, gåslever, torkade frukter och desserter. Nr 79106, pris 299 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/79106

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. Passar utmärkt till smak-

rika ostar, choklad och sötare desserter. Nr 81870, pris 499 kr. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/81870

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. Nr 72745, pris 125 kr (375 ml). Beställ det enklast på vår hemsida granqvistbev.se/72745



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

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.

JULENS BÄSTA – GOURMETJULMIDDAG MED PROVNING TILL MATEN

28 NOV, 5, 12, 19 DECEMBER

Nu har du chansen att uppleva härlig julstämning i historisk miljö i vårt julpyntade VinContor på Vulcanön i Tidaholm. Vi bjuder in till en femrätters gourmetjulkväll, där den goda drycken får lov att spela en viktig roll. Kombinationen mat och dryck är det vi kan bäst och därför får årets julkväll, om så önskas, sällskap av en "vinprovning på egen hand". Tillsammans med ditt bordssällskap provar du två viner vardera till rätt nummer två, tre och fyra. På bordet har vi dukat fram en provningsbricka med viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna. Via din smartphone får du även tillgång till en föreläsning där vår provningsledare guidar dig genom din "egenprovning".

När det kommer till maten har vi helt enkelt valt ut de (enligt oss) bästa delarna av ett klassiskt julbord. Sill, skaldjur, vilt, fisk, ostar och sötsaker. Till varmrätt väljer du hjort eller fjällröding, som serveras med välsmakande tillbehör.

Vår julkväll avnjuts i lugn och säker miljö. Vi serverar all mat på tallrik vid bordet. Inga köer och inga promenader genom matsalen för att fylla på från buffé. Vi tar emot ett begränsat antal gäster och håller goda avstånd mellan sällskapen.

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

VI GÖR ALLT FÖR ATT DU SKA KÄNNA DIG SÄKER SOM GÄST HOS OSS

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 vintern och våren 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 du har förståelse för den osäkra situation vi befinner oss i. Vår ambition är ändå en vinter och vår med smakfulla evenemang.

Varmt välkommen till VinContoret!

Gourmetkväll: Italiens bästa vinmakare (ny möjlighet)

Lördag 13 februari kl 18.00

Många fick tyvärr avboka detta event våren 2020. Därför har vi bestämt oss för att köra en favorit i repris!

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 av deras viner i världsklass tillsammans med en femrätters 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!

Priset för denna femrätters gourmetmiddag är **1.695 kr per person**. Inklusive provning till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen från klockan 18.00!

ITALIENSK DRYCKES- PROVARKVÄLL LÖRDAG 30 JANUARI

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 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 Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens buffé i vår matsal.

Kl 18.30 öppnar del två av vår dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, 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 kl 18.30–23.00. I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart har du möjlighet att 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 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 27 februari från kl 16.00

För många är cola till rom lika självklart som julskinka på julbordet. Men rom är så mycket mer än den industriella dryck som blandas i drinkar. Den här kvällen får du uppleva rom i världsklass, producerad med yrkesstolthet och yrkesskicklighet! Vi välkomnar dig till en sittande provning som bland annat ger svar på hur Rhum agricole som görs på sockerrör skiljer sig från Rhum industrielle som görs på melass. Och vad som händer med smak och doft vid fatlagring. Vi provar också två olika whiskysorter – 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 klassisk whiskymässa i mini-format, där du smakar dig fram bland Skottlands whiskystorheter och Irlands whiskeystoltheter. 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 klockan 20.00. Provningstationerna är öppna klockan 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 vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Solens vin och mat!

Lördag 13 mars kl 18.00

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkomna till en provning som tar er med på en resa genom Frankrike, Spanien och Italien! Resan startar med en sittande provning av italienska, spanska och franska viner i vårt Gårdshus. Vi stannar till i några av Europas mest berömda vinregioner och lär känna såväl området som producenter som viner.

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av Spanien, Italien och Frankrike på tallrik. De spanska smakerna hittar vi i förrätten. Vad vore Spanien utan sina tapas och pintxos? Från Italien kommer kvällens varmrätt, som självklart serveras med ett glas italienskt rött. Ingen skapar desserter som fransmännen och därför får de självklart stå för middagens final!

Priset för denna smakresa med sittande provning samt tre rätters middag med ett glas vin till varje rätt är **1.395 kr per person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkomna klockan 18.00!



Gourmetkväll: Den hemliga dalens magnifika viner

Lördag 27 mars kl 18.00

Ta chansen att bekanta dig med toppviner från Cachapoal-dalen i Chile. Om allt går som planerat kommer Jefry Pitronello Baeza från Viña y Cava Valle Secreto till VinContoret. Den här producentens röda viner ber inte om ursäkt för sin existens. Tvärtom. De tar plats och bjuder på kraft och stor smakerikedom. Efter en sittande provning 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 ett glas vin från kvällens producent!

Pris **1.295 kr per person**. Varmt välkomna klockan 18.00! Du bokar din plats via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Om Jefry Pitronello Baeza inte kan komma på grund av pandemin hålls vinprovningen av VinContorets provningsledare. Temat blir då mat och vin från Sydamerika.

Slaget om VinContoret!

Lördag 10 april kl 18.00

Huvudsaken är inte att delta, utan att vinna! Vem i ditt sällskap tar hem segern i Slaget om VinContoret? Ära, berömmelse och en åtråvärd vinöppnare står på spel!

Vi hälsar dig välkommen till en lekfull tillställning med vinprovning, allmänbildning och god mat i kombination. Kvällen börjar i vinkällaren, med en förrätt som sätter smaklökarna på prov. Vilka smaker har kocken använt i sina läckra tapas och pintxos? Ett glas vin serveras till smårätterna. I matsalen bjuds du italiensk varmrätt med provning av två viner till. Kvällen avslutas med dessert och klassisk frågesport i matsalen.

Du tävlar mot personerna i ditt eget sällskap (vi delar ut en vinst per "lag"). I priset **895 kr per person** ingår förrätt med ett glas vin, varmrätt med vinprovning, dessert med ett glas dessertvin samt frågesport. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

Under ytan:

Champagne- och skaldjursafton!

Lördag 22 maj kl 18.00

En lyxig kväll som inleds med en sittande Champagneprovning tillsammans med provningsledare. 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 och allt annat än ett bottenknäpp!

Priset för denna bubblande afton är **1.095 kr per person** inklusive provning samt ett glas vin till maten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen från klockan 18.00!

Dryckesprovarkväll med ölprovning!

Lördag 29 maj kl 16.00

Vi får besök av Falköpingsbryggeriet Åsalid, som låter dig smaka deras öl och berättar mer om småskalig ölproduktion. Efter provningen serveras kvällens buffé i vår matsal. Sittande provning inklusive buffé med ett glas vin eller öl kostar **695 kr per person**.

Kl 18.30 öppnar kvällens andra del – en minimässa med öl, vin, bubbel och kvalitets-sprit! Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra provningsledare finns på plats för att guida dig fram till klockan 23.00.

I priset, **695 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Dessutom kvällens buffé med ett glas vin eller öl (buffésittning kl 20.00). Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill testa fler drycker!

Om du vill starta med den sittande ölprovningen och fortsätta med vår dryckesprovarkväll är priset **995 kr per person** inklusive buffé med dryck. Boka evenemanget via vår hemsida eller telefon 0502-25 00 00.

➔ **Boka in
VinContorets
Vin- och mat-
fest lördag
den 5 juni.
Europas vin
och mat i vår
trädgård.**





KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 21 AUGUSTI

Lördag den 21 augusti agnar vi håvar 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 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 15.30 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 glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräftor och tillbehör som hör en klassisk kräftska till.

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

PRISER OCH BOKNING

1.775 kr per person. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe/te 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 Dags för kräftska!

➔ På grund av det rådande läget kan det bli förändringar i vårt kalendarium. Se vår hemsida för aktuell information: **vincontoret.se/tidaholm**



Det blir bland annat besök hos vår vinleverantör VoerzioMartini.



ALLT
INGÅR I
PRISET

RES MED OSS TILL PIEMONTE GULDKORN 21–25 SEPTEMBER 2021

Nu ser vi fram emot att åka till Piemonte hösten 2021!

Vi bor på det exklusiva hotellet Villa d'Amelia utanför Alba och gör därifrån utflykter till Barbaresco och Barolo med omgivningarna.

Tryffelsafari, vinmakarmiddagar och givetvis trevliga vingårdsbesök väntar oss i den omväxlande vinregionen.

I detta område som är välkänt för Slow Food-rörelsen 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**

VINCONTORET ÖREBRO

KÖP JULKLAPPARNA HOS OSS (VI KAN ORDNA MED HEMLEVERANS)

Låt oss på VinContoret i Örebro ordna dina julklappar i år! I vårt sortiment finns läckra belgiska praliner, julstrutar och finsmakarlåda med hemleverans! har även pastapaket, vinspel och tryffelsalt som går att köpa men då via upphämtning på VinContoret Örebro.

Se våra julklappar på www.vincontoret.se/orebro

VI PLANERAR VÅRENS EVENEMANG

Just nu planerar vi för vårens evenemang. När detaljerna är klara presenterar vi vad som är på gång på hemsidan och vår Facebooksida.

Se www.vincontoret.se/orebro



**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, finska norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsumment sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. 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 kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

**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
vaktmästari

HÄR FINNS VINCONTORET

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



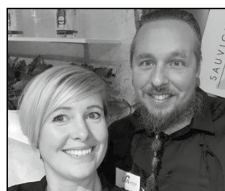
BORÅS
vincontoret.se/boras
Tel 033-180 98 13



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



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 NYHETSBRIV

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



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 "tjurbloodet 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 kryddstarka orientaliska rätter, starkt kryddade kött-rätter, asiatisk mat och kalla buffé-rätter. Egri Merlot är även ett umärkt sällskapsvin som bör serveras vid 18–20 grader. Det kan sparas några år men vinner ej på lagring.



ANNA-LENA BRENNFLECK SILVANER TROCKEN 2019

NR EJ KLART (750 ML)
PRIS 179,90 NOK

Torr vitt vin som lånar sitt namn av Anna-Lena Brennfleck, vinfamiljens äldsta dotter. Silvanerdruvorna har vuxit i hårt selekterade odlingar på de vidsträckta sluttningarna utmed floden Main.

Nyanserad doft med inslag av mandarin, persika, honung och kryddor. Smaken är fruktig med toner av persika, mandarin, honung, citrus och kryddor. Vinet passar utmärkt att dricka till sparris i alla varianter, fisk, skal-djur, fågel kalvkött och matiga sallader.

Silvaner är den regiontypiska gröna druvan i Frankendistriktet i norra Bayern och vinerna anses sedan länge vara det klassiska dryckesvalet till vårens och försommarens sparrisrätter.

Läs om Weingut Brennfleck på sidorna 4–5.