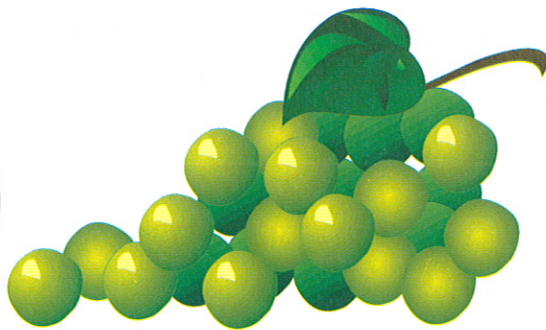


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 10 • DECEMBER 1997

Winzerverein Deidesheim

100-årigt kooperativ piggare än någonsin

Winzerverein Deidesheim har gjort stora insatser för att utveckla den svenska vinkulturen. Det omdömet kommer från tidningen *Allt om Mat*, som för några år sedan tilldelade vinkooperativet i Pfalz i Tyskland utmärkelsen *Gyllene Glaset*.

1998 fyller Winzerverein 100 år och förberedelserna inför födelsedagsfirandet pågår nu som bäst.

– Vi kommer att ha ett jubileumsprogram som sträcker sig mer eller mindre över hela 1998, säger *Gerhard Brandner*, kooperativets verkställande direktör. Dessutom kommer förbundskansler *Helmuth Kohl* att vara vår speciella beskyddare under året.

Winzerverein, som är det äldsta kooperativet i Pfalz-distriktet, har inga egna vinodlingar utan druvorna odlas och skördas av de cirka 500 vinbönder som är medlemmar i kooperativet. Bönderna, som får betalt per kilo levererade druvor, är således egna företagare, men har inte behövt investera i utrustning för själva vinförädlingen. Deras vinodlingar, som tillsammans omfattar cirka 200 hektar, är relativt små och många av dem har oftast ett helt annat yrke som huvudsysselsättning.

– Våra medlemsbönder har inget intresse av att pressa fram största möjliga skörd från sina vinstockar, förklarar *Gerhard Brandner*. Det är snarare så att de brukar sina vinodlingar av tradition och för att kunna koppla av från stressen i det vanliga arbetet. Ute i vinodlingarna får de frisk luft och motion.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA



Rieslingvinerna dominerar i Deidesheim.

AKTUELLT

Två timmar TV från Hofkeller

♥ Ett filmteam från tysk TV har under ett helt års tid följt arbetet vid *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg, en av Granqvist Vinagenturs samarbetspartner i Franken.

Resultatet blir en serie på fyra halvtimmesprogram som visas i jul- och nyårshelgen i BR, Bayerns regionala TV-kanal. Sändningstiderna är klockan 16.30 den 25, 26, 27 och 28 december.

BR sänds också via satellit och kan tas emot i Skandinavien av den som har satellitmottagaren inställd på Astra 1C, transponder K45 och frekvensen 11.141 GHz.

Bättre service för krog i väst

♥ Granqvist Vinagentur har inlett ett samarbete med grossistföretaget *Servera* i Göteborg och Halmstad. Det innebär att distributionen till restauranger och storkök i Göteborgs och Bohuslän samt Halland nu blir ännu bättre.

Ett samarbete har även inlett med *SH Säljlager* i Skövde, en välkänd leverantör av livsmedel till restaurangnäringen i Västsverige.

Låt julklappen klucka i år

♥ En eller ett par utsökta flaskor vin är alltid lika uppskattat att få som gåva – i julklapp eller på bemarkelsedagar. Här är två förslag på lämpliga ge bort-viner i Systembolagets ordinarie sortiment:

Nr 6232, *Winkeler Jesuitengarten Riesling Spätlese 1992*. Ett halvsött vitt vin från Rheingau som passar utmärkt till julens gotter. Pris 79 kr.

Nr 6224-06, *Carlos Serres Crianza 1994*. En rött och värmande Rioja-vin i magnumbutelj. Pris 135 kr.

Granqvistviner får beröm i Sveriges största provning

♥ Tidningen *Allt om Mat* har för 26:e året i rad arrangerat Sveriges största vinprovning. Samtliga 1.361 vita och röda viner på Systembolaget har provats.

"Det är ett överväldigande buteljberg att ta sig igenom, men när vi väl kommer ut på andra sidan med en öken av tomflaskor bakom oss, imponerar faktiskt den generella kvaliteten i detta jättesortiment", sammanfattar *Mats Hanson* på *Allt om Mat* årets provning.

Bland Granqvist Vinagenturs viner på Systembolaget betecknas Nr 5930, *Wipfelder Zehntgraf Silvaner Spätlese 1993*, pris 79 kronor, som ett fyndvin. "Lysande, urtypisk, nästan mogen Franken-silvaner med bra studs i syrorerna."

Följande viner beteckas som *mer än prisvärda*:

Nr 3791, Kloster Ruppertsberg/Paradiesgarten	43:-
Nr 5931, Nahe Riesling Kabinett	49:-
Nr 12926, Donauprinzessin Rivaner	58:-
Nr 5936, Baden Pinot Gris	59:-
Nr 12719, Homanje Crianza	59:-
Nr 2992, Villány Cabernet Franc	59:-
Nr 5042, Deidesheimer Herrgottsacker Riesling	69:-
Nr 5922, Forster Ungeheuer Riesling	69:-
Nr 5872, Randersackerer Teufelskeller Silvaner	99:-
Nr 5935, Würzburger Stein Riesling	112:-

Bli delägare i en vingård

♥ Att blir delägare i en vingård – det är en tanke som många vinvänner säkert haft någon gång. Möjligheten finns faktiskt och det är vare sig krångligt eller dyrt. *Dina Vingårdar* i Åmål hyr i samarbete med 14 franska vinodlare ut vinstocker till den som vill hålla sig med ett eget vin.

Dina Vingårdar, som ägs av vinentusiasten *Sten Svenhage*, erbjuder sina kunder att hyra en rad med vinstocker för cirka 800 kronor per år. Varje rad producerar i genomsnitt fyra lådor vin (48 flaskor) årligen. De färdiga vinerna köps direkt av odlaren för en knapp femtiolapp per flaska.

Självklart kan delägarna besöka "sin" vingård så ofta de önskar, vara med vid skörden och på vinfester.

Mer information kan du få på telefon 0532-100 30.



God kväll på Restaurant KB

♥ Gourmetaftonen på Restaurant KB i Stockholm i september blev en succé. Arrangemanget var ett samarbete mellan den anrika krogens nya ägare *Zvonko Sokcic* och *Anders Thool* (bilden) och fem av Granqvists tyska vinproducenter.

De över 100 gästerna kunde avnjuta en femrätters meny bestående av bland annat *Gösfilé med tomat och saffransmarinerade grönsaker* och *Borgvattnets getost med rosmarinhonung*. Till varje rätt serverades tre olika viner, som dessutom presenterades av representanter från de olika vinhusen.

På menyn fanns både vita och röda viner från distrikt som *Franken, Pfalz, Baden* och *Rheinessen*.



Deidesheim är soligast i Tyskland

► FORTS FRÅN SIDAN 1

De yttre förutsättningarna för att Winzerverein ska producera viner i toppklass är goda. I det område i Pfalz där Deidesheim ligger, vid foten av Haardt-bergen och inte långt från floden Rhen, lyser solen som ingen annanstans i Tyskland – nästan 2.000 timmar om året.

Vinodlingarna skyddas från kyliga vindar av ett stort skogsområde i väster och de lätta sandjordarna har förmågan att lagra solvärmens tillräckligt länge för att jämna ut dygnets temperaturskillnader.

Riesling dominerar

Winzerverein producerar huvudsakligen vita viner. Den helt dominerande druvan är *Riesling*, som svarar för drygt 70 procent av produktionen.

– Intresset för våra Rieslingviner är stort och verkar hålla i sig, säger Gerhard Brandner. Men precis som alla branscher ägnar vi oss åt produktutveckling och räknar till exempel med att introducera *Weissburgunder*, en druva som väl är mest känd under namnet *Pinot Blanc*, i vårt sortiment. Men det lär

PFALZ

TYSKLAND

dock dröja några år innan vi har det vinet på flaska.

Kooperativet har en lagerkapacitet på sex miljoner liter vin. Den årliga försäljningen ligger på omkring 2 miljoner liter, varav nästan en femtedel exporteras till Skandinavien.

Många kunder unyttjar den trevliga möjligheten att köpa sitt vin direkt hos kooperativet. De åker dit, provar några viner i vinbutiken och köper sedan ett antal lådor av favoritvinet, kanske hela årsbehovet.

– I genomsnitt har vi ett 30-tal privatkunder per dag, säger Gerhard Brandner. De flesta kommer från trakten men det är många som åker lång väg för att köpa sitt favoritvin.

♥ I god pfalzisk anda kommer kooperativet att fira sitt hundraår med omsorg. I kommande nummer av *Vinfo* berättar vi mer om när de mest intressanta evenemangen äger rum.

Röda ungrare och tjurblod

De flesta förknippar vinlandet Ungern med de söta vinerna från Tokaj. Ett annat intressant distrikt i paprikans och gulaschens hemland är Eger, drygt tio mil öster om huvudstaden Budapest. Regionen har fått sitt namn efter staden Eger, välkänd för alla ungrare genom sägnen om *Egri Bikavér*, Egers Tjurblod.

År 1552 kunde Egers 2.000 tappra magyarerkrigare under ledning av befälhavaren *István Dobó* förtjänstfullt stå emot den 100.000 man starka turkiska armén, anförd av den legendariske ottomanen *Ali Pascha*.

Försvararna hällde i sig stora mängder vin för att stärka sig till kropp och själ och turkarna flydde i panik när de såg fiendens väldiga, rödvinsfläckiga skägg. Med den styrka de har, måste de ha druckit tjurblod, trodde turkarna.

Vinotéka i Budapest

Granqvist Vinagentur samarbetar sedan fem år tillbaka med grossistföretaget *Vinotéka* i Budapest, som köper viner från ett antal producenter i flera olika vindistrikt, bland annat från *Vince Béla* i Eger.

– De ungerska vinodlingarna omfattar drygt 150.000 hektar och ger en avkastning på cirka 5,5 miljoner hektoliter per år. Det gör Ungern till det nionde största vinlandet i Europa, säger *Marta Elekes*, *Vinotéka*s ägare.

– Förutsättningarna för vinodling är utomordentlig goda.



I flera av de 16 officiella vindistrikten, speciellt de i sydväst, är det faktiskt medelhavsklimat. Där odlas också till största delen druvor som *Cabernet Franc*, *Merlot* och *Pinot Noir* som ger excellenta rödviner.

Fick guldmedalj

Vid Vinexpo, den stora vinmässan i Bordeaux i somras, belönades *Egri Cabernet Franc* (Nr 12983 på Systembolaget, pris 59 kronor) med en hedervärd guldmedalj. Totalt provades 4.822 viner från 36 länder.

Egri Cabernet Franc, som har en rubinröd färg, har efter försiktig pressning jäst i låg temperatur för att sedan få mogna i ekfat upp till 18 månader. Det passar förträffligt till kryddiga köttträtter (se receptet nedan!), vilt och mogna ostar.

I Granqvist Vinagenturs sortiment på Systembolaget finns ytterligare fyra röda, medelfylliga viner från Ungern, som rönt stor uppskattning bland vinvänner som gärna köper prisvärda alternativ till framför allt franska viner. Prova gärna Nr 2992, *Villány Cabernet Franc*, pris 59 kronor.

På Vinmonopolet i Norge finns dessutom ett äkta tjurblodsvin: Nr 6289, *Egri Bikaver*, pris 71 kronor.



Drygt hälften av Ungerns vinodlingar är privatägda. De har ofta gått i arv sedan generationer, oberoende av världskrig och kommuniststyre. I skördetid hjälper alla i familjen till i arbetet, även gammelmormor.

Enkelt och genuint: toscanska rödvinskotletter

♥ Det här är en enkel och genuin köttträtt som har sitt ursprung i *Toscana*, Italiens främsta finsmakarregion. *Maiale ubriaco* heter rätten på italienska, vilket i översättning betyder *fullt svin*. Men vi hoppas att denna läckerhet, nedteknad för Vinfo av *Lennart Grimsholm*, inte ska skapa andra fyllesvin än de som hamnar i stekpannan.

♥ Receptet är för fyra personer:

- 4 tjockskurna fläskkotletter
- 2–3 matskedar olivolja
- 1 vitlöksklyfta
- salt
- vitpeppar
- 1,5 deciliter rött vin

Salta och peppra kotletterna. Bryn dem i en stekpanna med olivolja, några minuter på varje sida.

Ett tips: Om du skär några fina snitt i kanten på kotletternas fettrand så böjer de sig inte vid stekningen.

Pressa vitlöksklyftan och låt den brynas tillsammans med kotletterna. Tag stekpannan från plattan, tillsätt 1 deciliter rött vin och lägg ett lock på pannan. Sänk värmen och ställ tillbaka stekpannan på plattan. Låt småkoka 25–30 minuter.

När det är klart ska all vätska ha kokat bort. Reglera med lock och värme, fyll på mer vin under stekningen om det behövs.

Servera med lätt kokad broccoli, stekta champinjoner och bakad potatis.

♥ Här är några förslag på goda viner som passar bra till *Maiale ubriaco*:

Systembolaget: Nr 12983, *Egri Cabernet Franc* 1994, Nr 12719, *Homenaje Crianza* 1994, båda 59 kronor. Nr 6224, *Carlos Serres Crianza* 1994, pris 69 kronor.

Vinmonopolet: Två utmärkta röda viner från Italien – Nr 11067, *Linardi Ciró* 1994, 85 kronor. Nr 10004 *Colle Moresco* 1996, pris 76 kronor.



Italiensk nyhet i januari

Den 19 januari lanserar Granqvist Vinagentur företags första italienska vin på Systembolaget:

Nr 22407, *Pinot Bianco del Veneto 1996*, pris 54 kronor. Ett torrt vitt vin från *Cantina Sociale Cooperativa* i Ponte di Piave i Venetodistriktet i norra Italien. Det är friskt med tydlig drusmak och passar bra som apéritif, till smårätter, fisk och skaldjur.

Cantina Sociale Cooperativa, som grundades 1948, har omkring 1.000 medlemsbönder i Veneto, det vill säga området mellan Gardasjön och Venedig.

Två sherry med klass

Se hit, alla sherryvänner! Nu lanserar Granqvist Vinagentur två sorters sherry i beställningssortimentet på Systembolaget. Det är Nr 88209, *Pale Dry Sherry* och Nr 88210 *Cream Sherry* från *R. C. Ivision*, en anrik producent i Jerez de la Fontera, sherryens "huvudstad".

Den första är torr, har en styrka på 16 volymprocent och passar bra till soppa eller som apéritif. Den andra har en styrka på 17,5 procent och avnjutes lämpligen till en smaskig dessert eller som apéritif. Pris: 88 kronor för 75 cl.

Vin i storpack till julfesten

Granqvist Vinagentur har flera bordsviner i storpack – perfekt att köpa hem till jul- och nyårsfesterna. Storpackssortimentet omfattar fem olika viner (såväl vita som röda) tappade i så kallade Bag-in-Box-kartonger försedda med en praktisk tappkran.

Samtliga storpacksviner hittar du i sortimentsförteckningen på nästa sida. Tänk bara på att beställa storpacksvinerna i god tid, det tar ungefär en vecka innan de finns att hämta i din Systembutik.

Starka nyheter

Granqvist Vinagentur ökar ut beställningssortimentet på Systembolaget med flera alkoholstarka nyheter. Bland dessa finns två portviner, ett rött och ett vitt: Nr 88021, *Ruby Porto Ambassadeur* och Nr 88022, *Porto Senador*. Producent är Wiese & Krohn, ett av de anrika portvins-husen, grundat 1865.

Det röda vinet, som passar bra till bakverk, ost, apéritif och desserter, är fylligt och har en alkoholhalt på 19 volymprocent. Det vita vinet har samma styrka och avnjutes förslagsvis till en god dessert. Båda kostar 97 kronor.

Övriga spritnyheter i beställningssortimentet är bland annat rom, vodka och gin. Du hittar samtliga nyheter i förteckningen över beställningssortimentet på nästa sida.

Du kan beställa varor ur beställningssortimentet i samtliga Systembutiker.



FÖR ÄNNU GODARE MAT FRANSKA OSTAR!

TILL BUFFÉN, OSTASSIETTEN, PICNIC, MATLAGNING



Fleury

LANTBRIE, VITMÖGEL.

kiri

GRÄDDSMÄLTOST FÖR
KREATIVA KOCKAR.

**Brie
Renommée**
de France

VITMÖGELST.

Munster
LES PETIS AMIS.

Rambol
SMÄLTOST I MÅNGA
SPÄNNANDE SMAKER.

CANTADOU

FÄRSKOST MED VITLÖK ELLER
PEPPARROT. NYHET KOMMER!

Vacherol
KITTOST, LAGRAD.



PORTSALUT
ORIGINAL.

le Roulé
FÄRSKOST I RULLE.

CATERINGOSTAR

PORTIONSOSTAR FÖR PICNIC, FEST, CATERING M.M.



SKRATTANDE KON
17,5 G

CANTADOU
MICRO 16,5 G

**Mini
Babybel**
22 G

**Petit
Campanet**
20 G

**Cheez
DIPPERS**

OST OCH BRÖD I EN LITEN ASK.
7 BRÖDSTICKOR + 35 G OST.



**KRÖGARN'S
OSTLÅDA.**
6 OLIKA
DESSERT-
OSTAR TILL
RÄTT PRIS.
HELA OST-
BRICKAN
PÅ EN GANG.

Fralico AB – Brett sortiment av franska ostar.
BESTÄLL FRÅN DIN GROSSIST ELLER VIA FRALICOS RES.
ORDERTEL: 042-25 03 10.
FÖR OSTKAMPANJER T EX "FRANSKA VECKOR": 08-759 50 03.

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE

Jan Crafoord: Två favoritviner

Jag tycker det är en vanskelig uppgift att rekommendera viner, i synnerhet om man samtidigt ska kombinera dem med lämpliga maträtter. Det vore egendomligt om läsarens smakpreferenser i alla stycken sammanfaller med mina egna. Själv hyser jag till exempel stor aversion mot starkt kryddad mat och rätter som innehåller lök – av vilken sort den än må vara.

Likaså finner jag det svårt att uppskatta vin tillsammans med mogna, krämiga ostar. Jag tror emellertid inte att jag härvidlag har särskilt många åsiktsfränder bland Vinfo:s läsare. Det kan alltså finnas risk för att man missförstår eller talar förbi varandra – inte minst därför att det är så svårt att i ord beskriva en smakupplevelse.

Liten skillnad mellan rött och vitt

Visst finns det en del mer eller mindre accepterade grundregler vad gäller mat och vin – som exempelvis rött vin till kött och vitt vin till fisk. Men det finns också många undantag. Egentligen är inte heller skillnaden mellan rött vin och torrt vitt vin så stor om man bortser från färgen och – i normala fall – serveringstemperaturen.

De viktigaste olikheterna är dels den strävhet i rödvinerna som härrör från garvsyran, dels den i vanliga fall friskare syran hos de vita vinerna, som beror på att den skarpare äppelsyran inte har omvandlats till den mildare mjölksyran. Dessutom finns det naturligtvis skillnader som har sitt ursprung i de olika druvsorternas mer eller mindre utpräglade karaktär.

Trots det som sagts ovan vill jag gärna rekommendera ett par viner ur Granqvist Vinagenturs

sortiment, dock utan att närmare fundera över sambandet mellan mat och dryck.

Det vita *Riesling Kaefferkopf 1995* från Alsace har de typiska egenskaperna för en välgjord riesling med några års mognad på butelj. Det är rensmakande och har en frisk men avrundad syra; i bouqeten finner man den karaktär som av någon outgrundlig anledning ibland liknas vid skiffer, ibland vid petroleum. Varken det ena eller det andra låter särskilt tilltalande, men icke desto mindre är vinet mycket gott. (Artikelnr: 12145, pris 89 kr.)

Det röda *Homenaje Crianza 1994* från spanska Navarradistriktet är ett utvecklat, medelfylligt vin med ett ganska måttfullt inslag av ek efter ett års fatlagring. Det är moget och har en angenäm strävhet, men kan utan vidare lagras ytterligare några år. (Artikelnr: 12719, pris 59 kr.)



Jan Crafoord samarbetar med Granqvist Vinagentur. Han har tidigare varit inköpare på Vin & Sprit och har mångårig erfarenhet av kvalitetsbedömning och inköp av vin från hela världen.



Stort Frankenvin i liten flaska

♥ Ett Frankenvin för endast 29 kronor? Jo, det är faktiskt möjligt! Nu finns det ett utmärkt vin från det tyska distriktet i 0,25-liters bocksbeutel-flaska. Det handlar om det halvtorra, vita *Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau* från GWF, det största vinkooperativet i Franken.

Druvorna som vinet framställts av, har vuxit på *Kirchberg* utanför Volkach, en av Frankens största vinodlingar. Volkach är en av många idylliska småstäder i området, välkänd över hela Tyskland för sin stora kommunala vinfest som firas i september varje år.

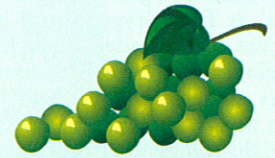
Tills vidare finns vinet, Nr 85871-04, endast i Systembolagets beställningssortiment, vilket innebär att det tar en vecka från det att du beställt det tills det att det finns att hämta i Systembutiken.

Små flaskor passar perfekt för till exempel krögare som vill erbjuda sina gäster ett gott matvin glasvis, utan att för den skull vara hänvisade till vin i storförpackningar. Extra trevligt kan det vara att servera ett vin i en *Bocksbeutel*, Frankendistriktets särpräglade platta flaska.

Vill du veta mer om vinerna i beställningssortimentet? Ring gärna eller skicka fax, 0502-158 88, så sänder vi en utförlig beskrivning över våra beställningsviner.

Enliters Riesling tillbaka igen

♥ Från årsskiftet finns *Ruppertsberger Riesling QbA* från 100-årsjubilerande Winzerverein Deidesheim (Nr 85867) återigen på Systemet – den här gången i beställningssortimentet. Priset är 69 kronor. Flaskans hals pryds av en specialetikett som berättar att kooperativet fått *Allt om Mat:s* utmärkelse *Gyllene Glaset*.



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

Vinfo produceras av
Media Design, Skövde
Redaktör:

Per-Olof Larsson

Fotografer:

**Claes Löfgren, Arne Valen,
Mikael Ljungström,
Pelle Nilsson.**

Tryckt i Falköping 1997 av
Svärd & Söner Tryckeri AB



Det här är Granqvist Vinagentur

Granqvist Vinagentur AB, grundad 1983, importerar kvalitetsviner från ledande vinhus i Tyskland, Italien, Frankrike, Spanien, Ungern, Portugal och Österrike. Företaget ägs av Lena och Lennart Granqvist.

GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88
Granqvist.Wineagency
@swipnet.se

Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
granwine.grimsholm
@mailbox.calypso.net