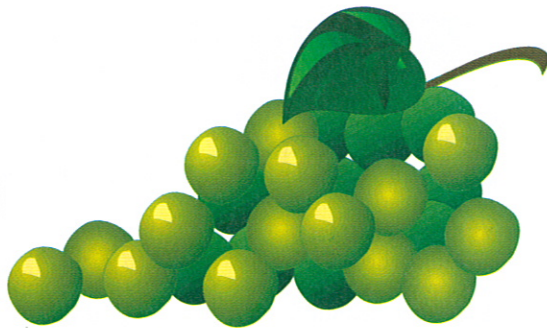
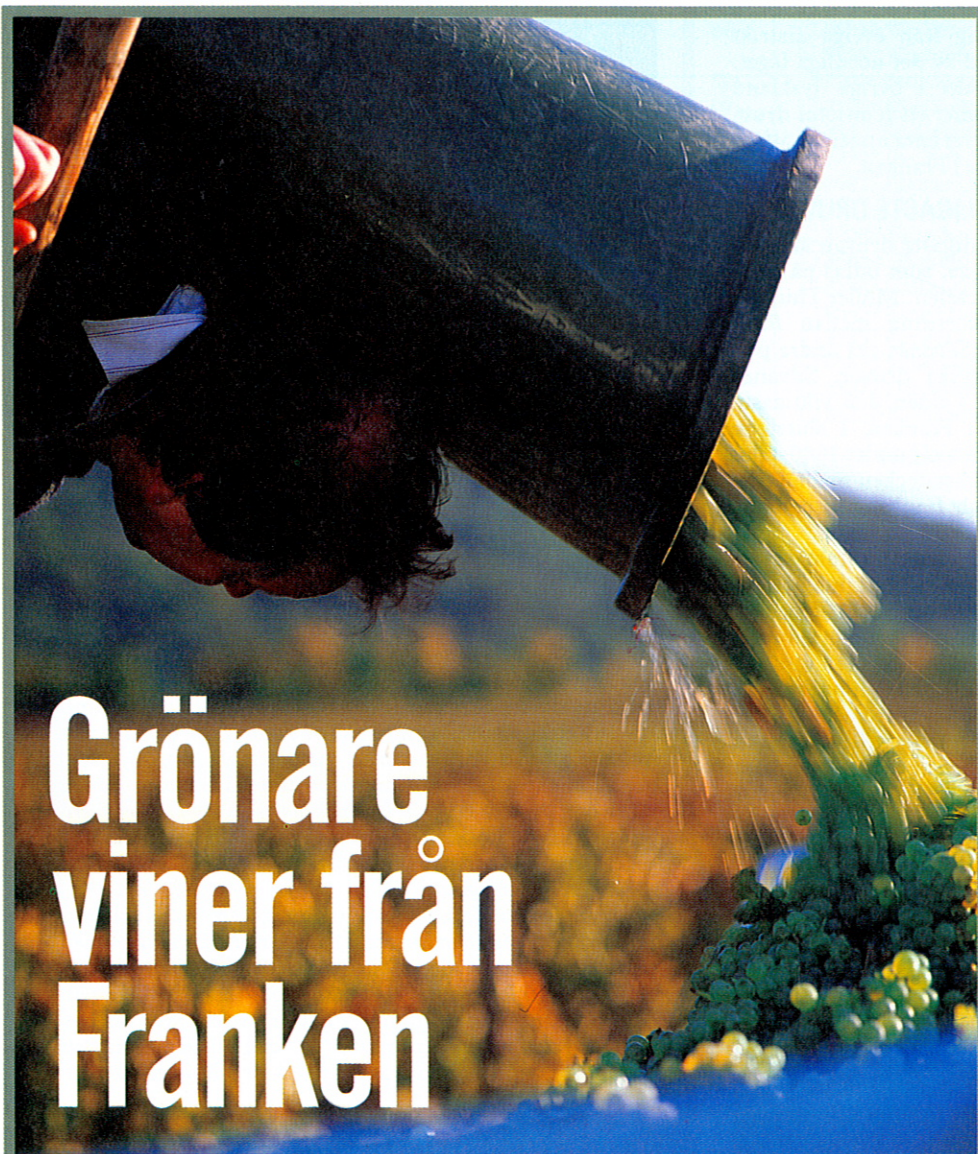


# vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 12 • JUNI 1998



## Grönare viner från Franken

**E**fter snart sjuåttio års målmedvetet arbete med att skapa en miljöanpassad vinframställning är kooperativet GWF i Franken snart framme vid målet. År 2000 ska samtliga 2.600 medlemsbönder ha ställt om sin verksamhet till ekologisk druvodling.

– Naturen är vår partner och arbetet med miljöanpassad vinframställning börjar redan ute i odlingarna, säger *Helmut Schätzlein*, ekologisk vinodlare och direktör för GWF, Gebiets-Winzerengossenschaft Franken. Till exempel låter vi numera gräset växa mellan vinstockarna istället för att bespruta det med ogräsmedel.

De vinbönder som redan nu odlar ekologiskt är medlemmar i föreningen *Ökologischer Weinbau Franken* och blir varje år kontrollerade av ett oberoende institut enligt en miljöförordning från EU.

Under våren har GWF kommit ut med sin andra miljöårsredovisning, som i detalj berättar om kooperativets miljöarbete. I den 52-sidiga skriften framgår hur mycket diskmedel som använts vid sköljningen av tomflaskor, hur mycket kork (1996 var det 44,7 ton) som förädlats enligt det egna miljövänliga patentet, hur mycket lim det gått åt för att fästa etiketter, och så vidare.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA

### AKTUELLT

## Moselpärlor till Granqvist

Granqvist Vinagentur inleder samarbete med två av de mest ansedda vinproducenterna i Mosel. Det är *Karthäuserhof* i Eitelsbach strax utanför Trier och *Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues.

Det anrika godset *Karthäuserhof*, grundat år 1335, ägs och drivs av *Christoph Tyrell*, som förra året utsågs till årets bästa vinmakare av *Feinschmecker*, Tysklands ledande gourmettidning. I sin motivation skrev tidningen bland annat att "Karthäuserhofs Rieslingviner är karaktärsfulla, underbart välbalanserade och oförfäxlingsbara".

*Dr. Loosen*, det är *Ernst Loosen*, en ung vinentusiast som genom att gå sina egna vägar också anses vara en av Tysklands bästa vinmakare. 1989 fick han *Feinschmeckers* pris för årets bästa Rieslingvin och har allt sedan dess fortsatt att producera vin av högsta klass.

Vinfo återkommer med en presentation av båda vingodsen.

## Nya viner får pressrosor

De viner Granqvist Vinagentur lanserat på Systembolaget under våren har fått fina omdömen av tidningarnas vinskribenter.

Nr 5961, *Franken Silvaner*, ansåg *Bengt-Göran Kronstam* i *Dagens Nyheter* vara bästa köp. "Doften är stor och god med fina jordtoner, smaken nästan torr och lite aromatisk med viss fetma", skrev han.

Fyra flaskor av fem möjliga fick *Franken Silvaner* av *Anders Röttorp* i *Dagens Industri* och "Mer än prisvärd", tyckte *Allt om Mat*, som även gillade Nr 12565, *Ampelokipos Ret-sina* från Grekland ("prisvärd").

Nr 16564, det medelfylliga röda *Camino Real* från Chile, har också fått beröm, precis som Nr 5966, det torra vita *Baden Dry*.

# Frankens viner torrast i Tyskland

## ► FORTS FRÅN SIDAN 1

GWF:s miljöarbete väcker berättigad uppmärksamhet i Tyskland. Eldsjälen Helmut Schätzlein har fått flera utmärkelser, bland annat ett miljöpris från B.A.U.M. Det är en näringslivsorganisation, vars mål är att få europeiska företag att på frivillig väg miljöanpassa sin verksamhet.

GWF, som är det största kooperativet i Franken i nordvästra Bayern, äger ingen mark. Alla vinodlingar tillhör medlemsbönderna, som på hösten levererar de handplockade druvorna till någon av kooperativets 18 filialer runt om i trakten. Medlemmarnas vinodlingar omfattar cirka 1.400 hektar, omkring en fjärdedel av Frankens totala vinareal. De flesta vinodlingarna är koncentrerade till sluttningarna utmed floden *Main*.

Sedan femton år tillbaka är Granqvist Vinagentur GWF:s representant i Skandinavien.

## EN SPECIALITET

Bland de tyska vinerna räknas frankenvinet som en specialitet med hög kvalitet. Det känns klart och tydligt igen på sin något jordiga smak och brukar karaktäriseras som ett maskulint vin med styrka och kraft.

Förutom smaken har frankenvinet ett särpräglad kännetecken – *bocksbeutelflaskan*. Det är bara här (samt i några orter i den angränsande regionen Württemberg) som den kompakta, platta och oftast gröna flaskan får användas. Sedan 1989 har Franken, enligt ett be-

## FRANKEN TYSKLAND

slut i EG-domstolen, ensamrätt till denna flasktyp.

Utbudet av druvor i Franken skiljer sig från övriga distrikt på grund av det nordliga läget. Medan det i övriga Tyskland förekommer ett femtiotal druvsorter, trivs bara ungefär hälften så många i Franken.

## VANLIGASTE DRUVAN

Den vanligaste druvan är *Müller-Thurgau*, som odlas på hälften av arealen. Müller-Thurgau är en korsning mellan *Riesling* och *Silvaner*, två andra populära tyska druvor. Silvaner var förr i tiden den viktigaste druvan i Franken. I slutet av 1700-talet och under 1800-talet sattes likhetstecken mellan Silvaner och frankenvin; benämningen var oftast *Franke*.

Franken har dessutom de torraste vinerna i Tyskland. Medan ett normalt torrt vin, *Trocken*, innehåller högst nio gram restsocker per liter är motsvarande andel i en *Trocken* från Franken inte mer än fyra gram.

Skalden *Johann Wolfgang von Goethe* är en av de personer som gjort frankenvinet vida berömt. Med ledning av de beställningar Goethe gjorde hos sin vinhandlare *Christian Heinrich Ramann* i Erfurt, har man kunnat konstatera att han år 1816 – för att ta ett exempel – beställde drygt 60 liter frankenvin per månad!

## AKTUELLT



Karin Persson, vinkypare på Westra Piren.

## Westra Piren väljer gärna söta tyskar till desserten

♥ Westra Piren i Göteborg är en av de restauranger som köper vin direkt från Granqvist Vinagentur. Restaurangen, som står med en stjärna i *Guide Michelin*, har en lång vinlista med fransk dominans, men erbjuder även tyska viner från Granqvists producenter i *Pfalz*, *Franken* och *Rheingau*.

– Vår avsmakningsmeny med sex eller sju rätter som varierar efter årstiden har blivit mycket populär, säger hovmästare Karin Persson, som även arbetar som vinkypare och ansvarar för vininköpen. Menyn kompletteras vi med ett noga utvalt vinpaket som innehåller fyra förstklassiga viner.

– Vi satsar på att byta meny så ofta som varje månad, vilket innebär att vi ständigt provar viner för att hitta nya spännande kombinationer. Vinpaketet innehåller även dessertviner och då ofta en tysk *Beerenauslese* eller *Trockenbeerenauslese*. En av mina favoriter just nu är Kallstädter Steinacker Trockenbeerenauslese från *Weingut Unkrich* i Pfalz, säger Karin Persson.

Bland vinerna från Granqvist Vinagentur finns för övrigt 1992 *Würzburger Stein Riesling Spätlese trocken* och 1993 *Ober-eisenheimer Höll Silvaner Spätlese trocken* från Franken samt 1992 *Winkeler Jesuitengarten Riesling Spätlese* från Rheingau.

Restaurant Westra Piren, som är en av fem svenska medlemmar i den exklusiva restaurang- och hotellkedjan *Relais & Chateau*, ägs av syskonparet Annelie och Mikael Öster.

## En hyllning till Navarra

♥ Det medelfylliga röda *Homenaje Crianza* från *Bodega Marco Real* och *Destillerias La Navarra* i Navarradistriktet ligger på listan över Spaniens 100 bästa viner. Topplistan sammanställs varje år av den kommersiella radiostationen *Radio Turismo* i Madrid. *Homenaje Crianza* (Nr 12719 på Systembolaget, pris 67 kronor) har lagrats i drygt ett år på amerikanska ekfat och därefter ett halvår på flaska.

Det består till 60 procent av *Tempranillo*-druvor, 20 procent *Cabernet Sauvignon* och 20 procent *Garnacha*. *Homenaje*, som betyder hyllning, har en mycket frisk och generös smak med inslag av mogna frukter.

Navarra är en av Spaniens nordligaste regioner – i norr gränsar den mot Frankrike och i söder mot Rioja. Vinarealerna omfattar drygt 23.000 hektar, av vilka två tredjedelar upptas av *Garnacha*-druvan.



Eschendorf är en av de mest kända vinorterna i Franken. Skalden Goethe drack helst av allt vin från druvor som vuxit i just Eschendorf.

# Frankrikes bästa viner

## Eric Magnant vet var de finns

**E**ric Magnant vet var de bästa och mest prisvärda franska vinerna produceras. Han är vinexportgrossist och har ett väl utvecklat kontaktnät, speciellt i *Bordeaux*. Sedan några år tillbaka samarbetar hans företag *Viniselections* med Granqvist Vinagentur.

– Det är viktigt att ta sig tid att hitta bra viner. Jag provar vinerna från blivande samarbetspartners vid flera tillfällen innan jag bestämmer mig för att köpa något. Om vi kommer överens provar vi vår relation under en ettårig testperiod, så att båda parter därefter kan fundera över fortsatt samarbete, berättar Eric Magnant.

– Det allra viktigaste för mig är leverantörernas seriösa in-

ställning. De ska ha ett affärs- mässigt kunnande kombinerat med en stor passion för vin, vilket inte kortlivade uppstickare eller prisdumpande producenter klarar av i längden. I de flesta fall har jag lärt känna ägarna till de vingods och vinstöter jag handlar med. De representerar var och en en unik del av fransk vinkultur.

### MEST FRÅN BORDEAUX

– Jag handlar till största delen med Bordeauxviner, men om tillfälle ges, tar jag naturligtvis in viner från andra distrikt, som till exempel *Loire*, *Bourgogne*, *Peit Chablis* och *Rhone*.

– Vi säljer det kunderna frågar efter och verkligen vill ha. Många andra marknadsför av hävd bara det som de själva gillar eller produkter som de alltid sålt tidigare utan hänsyn till ändrade trender och smakriktningar, fortsätter Eric Magnant.

Han är en passionerad vinälskare, utbildad i såväl internationell ekonomi som juridik. Vägen till vinbranschen kan tyckas vara avlägsen för en jurist, men faktum är att många ekonomer och jurister väljer just



– Det är viktigt att ta sig tid att hitta bra viner, säger Eric Magnant, fransk vinexportgrossist med Bordeauxviner som specialitet.

vinets bana. Med tanke på alla internationella affärskontakter kommer dessutom dessa kunskaper väl till pass.

Ett av Eric Magnants populäraste viner på Systembolaget är Nr 5533, *Comte Jean de Bernadotte 1995* från *Peit Chablis*.

– När jag inledde samarbetet med *Chateau Bernadotte* uppenbarade sig möjligheten att få en "dörröppnare" till Skandinavien. *Comte Jean de Bernadotte*

har ju en naturlig koppling till Sverige och har hittat många köpare, säger Eric Magnant.

Det finns sammanlagt 15 olika viner i serien, vars etiketter är illustrerade med ståtliga officerare och sköna damer från 1700-talets Frankrike. Förutom i Sverige säljs Bernadottevinerna även i flera europeiska länder, USA och i delar av före detta Sovjetunionen.

Intervju: Catharina Bergsten-Pehrson



**Comte Jean de Bernadotte**, ett vin med kunglig glans! Nr 5533 på Systemet.

## Sommarlätt broccolipaj med ädelostfyllning

♥ Här är ett enkelt recept på en somrig broccolipaj, signerat *Lennart Grimsholm*, matglad medarbetare hos Granqvist Vinagentur. Pajen räcker till sex personer.

**Pajdeg:** 150 g smör, 3 dl vetemjöl, 2 msk kallt vatten.

**Fyllning 1:** 3 st broccolihuvuden, 1 gul lök, 75 g bacon (0,5 paket).

**Fyllning 2:** 4 ägg, 3 dl grädde, 3 dl mjölk, 150 g ädelost.

Blanda ihop pajdegen i matberedare eller för hand. Låt den vila cirka 1 timma i kylskåp. Kavla sedan ut degen och lägg den i en pajform (cirka 25 cm diameter).

Tryck fast degen över kanten på formen och kläm därefter fast remsor av alu-

minium över pajdegskanten. Det hindrar degen att rasa ner från kanten och skyddar kanten så att den inte blir bränd vid förgräddningen.

Låt degen vila cirka 15 minuter. Sätt sedan in den i mitten av ugnen i 225 grader och förgrädda i cirka 15 minuter.

Förväll broccolin i saltat vatten i 5 minuter. Fördela den sedan i små bitar på pajskalet. Fräs den hackade löken med bacon tills löken mjuknar. Häll sedan lök och bacon på broccolin.

Häll ingredienserna till fyllning 2 i en mixer och kör tills smeten är helt homogen. Fördela den sedan över pajen och sätt in i 175 graders ugn i 50 minuter.

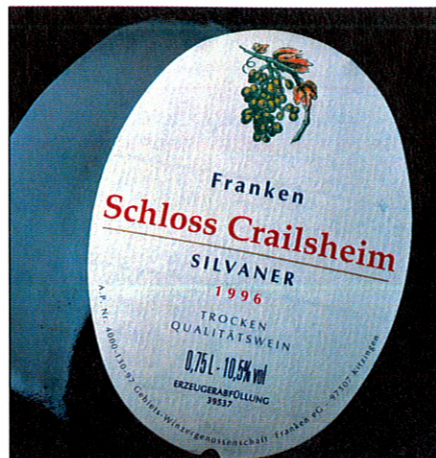
Låt pajen svalna före servering, den kan gärna vara helt kall. Den går även utmärkt att göra i förväg eller till och med att frysa in.

Servera pajen förslagsvis med rökt lax som förrätt eller som en bufférett.

**Vintips/Sverige:** Nr 12459, San Nicola (halvtorr), pris 52 kronor. Nr 5844, Forster Mariengarten Riesling (halvtorr), pris 59 kronor. Nr 12926, Donauprinzessin Rivaner (torr), pris 59 kronor.

**Vintips/Norge:** Nr 6355 Baden Gewürztraminer, 84,10 kronor. Nr 13059, Deidesheimer Hofstück Kerner, 88,60 kronor. Nr 11071 Steinberger Riesling, 111,20 kronor. Samtliga halvtorra.

# Nyheter på Systembolaget



## Nr 5975 Bacchus Kabinett Pris 47 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Nahe* i Tyskland. Årgång 1996. Producent: *Gräfllich von Hohenthal'sche Weinkelleri*. Vinet, som kan lagras upp till fem år, passar till kalvkött, kyckling, sallader, fisk och skaldjur, som apéritif eller till dessert. Bör drickas vid 10–12 grader. *Nahe* ligger i hjärtat av delstaten *Rheinland-Pfalz*, mellan Mosel och Rhen. Druvodlingarna är koncentrerade till slutningarna utmed floden *Nahe*.

Bacchus började säljas den 8 juni och blev omedelbart populärt. Skulle det vara slutsålt i din Systembutik, ha tålamod. Nya leveranser är på väg!

## Nr 5974 Schloss Crailsheim Silvaner Kabinett Pris 59 kr

Ett vitt, torrt vin från *Franken* i Tyskland. Årgång 1996. Självklart har det tappats upp i distriktets särpräglade flaska; den så kallade *Bocksbeutel*. Producent är kooperativet *GWF*, som presenteras närmare på första sidan. *Schloss Crailsheim* är *GWF*'s anläggning i den idylliska vinorten *Rödelsee*. Vinet, som jäst och lagrats i ståltankar i *GWF*'s centralanläggning i *Kitzingen* utanför *Würzburg*, kan lagras tre år och bör drickas vid 10–12 grader. Det passar utmärkt till sparris, skaldjur och lax (ej rökt).

Säljstart: 6 juli.

## Nr 5977 Rudesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese Pris 79 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Rheingau* i Tyskland. Årgång 1990. Producent: *Verwaltung der Staatsweingüter/Kloster Eberbach*. Vinet har jäst åtta månader i ståltankar innan det tappades på flaska. Det kan lagras upp till två år, bör drickas vid 10–12 grader och passar utmärkt till pasta, kyckling, milda ostar och sallad.

Producenten är delstaten *Hessens* vngods med centralförvaltning i *Eltville* vid *Rhen*. Det välkända klostret *Eberbach*, vars munkar framställde vin redan på 1200-talet, ingår också i godset.

Säljstart: 3 augusti.

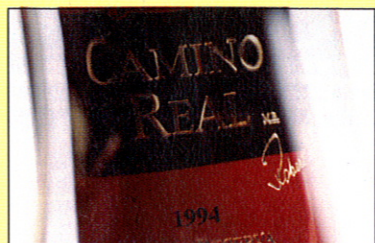
## Camino Real äntligen här!

Nu har *Camino Real Gran Reserva 1994* äntligen kommit! Ursprungligt lanseringsdatum var den 4 maj, med på grund av olyckliga omständigheter fanns det röda vinet från *Chile* inte på Systemet förrän i juni.

Några vinskribenter har provat förhandsflaskor av *Camino Real* och betyget är mycket bra! Det ligger i topp i *Expressens* sommartest och *Allt om Mat* ger omdömet *Mer än prisvärt* och skriver så här: "Dov, fatig doft. Sträv, fruktig, bra smak".

*Skaraborgs-Bygdens Svein-Erik Tronstad* tycker att vinet är ett fynd: "Cabernet Sauvignon med mycken sol, värme och mognad samt bärrig smak invävd i fat. Mogen doft, sammansatt med ceder, rök, bär och läder. Prisvärt så det förslår".

*Camino Real* (artikelnr 16564) är *Granqvist Vinagenturs* första vin från *Chile*. Pris: 63 kronor.



## Vill du ha goda vinråd till festen?

Fyller du snart år? Är det dags för bröllop eller inflyttningsfest? Kanske fest med sommargrannarna på ön?

Ring eller faxa gärna till *Granqvist Vinagentur*. Vi hjälper dig – givetvis utan kostnad – med att ställa samman en för ändamålet passande dryckeslista! Telefonnummer är 0502-148 88 och faxnumret är 0502-158 88.

Men tänk på att vi behöver litet tid på oss – kontakta oss några veckor innan festen, helst ännu tidigare!

Låt oss komma med ett tips inför

sommarfesten: Vi har ett flertal viner, såväl röda som vita, i praktisk storpack, så kallad *Bag-in-Box*. Om ni är många, är det smidigt med *Bag-in-Box* – enkelt att hantera och inget släpande på flaskor.

En lista över våra viner i storpack hittar du längst ner på nästa sida. De flesta finns i beställningssortimentet, så när som det vita, halvtorra *Rudesheimer Rosengarten*, som finns i ordinarie sortimentet. Tre liter kostar 199 kronor, artikelnumret är 6559-08.

## En bukett svalkande sommarviner

Äntligen sommar och semester – och förhoppningsvis sol. Nu finns det tid att laga god mat och att njuta av goda viner. Här är några tips på sommarviner:

- 5923 "Dr Faust" Müller-Thurgau (Vitt halvtorr, Nahe/Tyskland) ..... 53:-
- 5966 Baden Dry (Vitt torrt, Baden/Tyskland) ..... 56:-
- 6559 Rudesheimer Rosengarten (Vitt halvtorr, Nahe/Tyskland) ..... 59:-
- 5844 Forster Mariengarten Riesling (Vitt halvtorr, Pfalz/Tyskland) ..... 59:-
- 5961 Franken Silvaner 1995 (Vitt halvtorr, Franken/Tyskland) ..... 64:-
- 12565 Ampelokipos Retsina 1996 (Vitt torrt, Grekland, 0,5 liter) ..... 36:-
- 2856 Visontai Cabernet Franc 1995 (Rött lätt, Ungern) ..... 59:-
- 16564 Camino Real Gran Reserva 1994 (Medelfylligt rött, Chile) ..... 63:-
- 12719 Homanje Crianza 1995 (Medelfylligt rött, Navarra/ Spanien) ..... 67:-

**BEGRÄNSAD  
EFTERSÄNDNING**

Vid definitiv eftersändning återsänds försändelsen med nya adressen på baksidan (ej adressidan).

**B**

Porto betalt  
SVERIGE

# Silvaner, en fyllig matfavorit

**S**ilvaner är en druva som lätt hamnar i skuggan av trendigare tyska sorter. När man läser om Silvaner i vinlitteraturen får man ofta en tråkig bild av druvan. Det är nog sant att Silvaner har en relativt neutral karaktär, men i *Franken* framställs utsökta matviner av druvan. Detsamma gäller för *Nierstein* i Rheinhessen

I Franken växer Silvaner i de bästa lägena, som till exempel *Teufelskeller* i Randersacker, där den behandlas med respekt och ägnas stor omsorg. Silvaner uppnår höga mustvikter, vilket ger relativt fylliga viner med måttlig syra som elegant avspeglar jordmånens karaktär i det enskilda läget.

Det är intressant att prova Silvanerviner – från de enklare till de mer högklassiga: Att uppleva deras olika karaktär och upptäcka deras användningsmöjligheter i kombination med mat utöver de slentrianmässiga rekommendationerna om fisk och mild kryddade rätter. Silvaner är exempelvis ett utmärkt vin till svamp!

Det är därför ett nöje för mig att få presentera harmoniska kombinationer mellan mat och två av Granqvists Silvaner-viner.

Nr 6058, *Stettener Stein Silvaner Kabinett Trocken 1994*. Denna årgång av en trotjänare i Systembolagets sortiment är ett medelfylligt, smakrikt vin med både doft och smak av vild blomsteräng. Smaken är rund med relativt låg syra.

Prova gärna vinet till trattkantarellsoppa! Trattkantareller (frysta eller torkade) tillreds med vatten, grönsaksbuljongtärning, tomatpuré, ädelost och crème fraiche.

Ytterligare en maträtt med svamp: Smördegsinbakad kycklingfilé med champinjoncrème och champinjonsås på färskas champinjoner, schalottenlök, vitt vin, grädde och parmesanost. Kycklingfiléerna bör ligga en stund med salt och peppar. Avsluta gärna med en god, krämig, rums-tempererad fransk lantbrie!

Nr 5930, *Wipfelder Zehntgraf Silvaner Spätlese Trocken 1993*. En fylligare, oljigare och eldigare Silvaner med doft av klöveräng och inslag av mineral. Smakrikt, med ganska lång eftersmak.

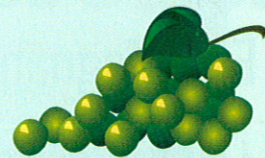
Silvaner och schweizerschnitzel är allmänt sett en utmärkt kombination. Varför inte prova en annan variant: kalkonrulle med lagrad grevöst och lättrokt kalkon eller kycklingbröst som du skär itu. Salta och peppra på en plastfolie, lägg grevé och rökt kalkon på den kryddade schnitzeln. Rulla och knyt plastfolien. Grädda 25–30 minuter i 125 grader i vattenbad. Så här långt kan du förbereda. Strax före serveringen tar du av folien och steker kalkonrullarna gyllenbruna i stekpannan.

Arrangera gärna en provning med de här viner, laga några av rätterna, köp några av ostarna och ge Silvaner en ny dimension! Guten Appetit!

**Liisa Salminen**  
liisasalminen@hotmail.com



Liisa Salminen är medlem i Munsänkarna, har skrivit en 40-poängs uppsats i konvetenskap om Chateau Mouton Rothschilds etiketter genom tiderna och går mer än gärna på strövtåg i Franken.



## vinfo

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

Ansvarig utgivare:  
**Lennart Granqvist**

Vinfo produceras av  
Koncis Affärsinformation,  
telefon 0500-43 55 10

Redaktör:  
**Per-Olof Larsson**

Fotografer:  
**Claes Löfgren, Per Ström,  
Per Bergbom och Mikael  
Ljungström.**

Tryckt i Falköping 1998 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

## Cashlager ger krögare snabb service

☞ Västsvenska krögare har numera möjlighet att göra sina inköp direkt från det cashlager som Granqvist Vinagentur har i Tidaholm. Detta gäller samtliga varor i Granqvists omfattande sortiment av vin.

I samarbete med branschkollegor lagerförs även ett mycket stort urval av märkessprit, till exempel *Absolut Vodka*, *Cinzano*, *Johnnie Walker Black Label*, *Campari* och *Drambuie*.

De krogkunder som inte har möjlighet att handla direkt i Tidaholm kan göra sin beställning till Granqvist Vinagentur, telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88. Prata med *Lise-Lotte Larsson*. Räkna med en leveranstid på cirka

två, tre dagar. Frakten är fri vid köp av minst 60 flaskor (blandade sorter).

### HÄR ÄR GODA RÅD INTE DYRA

– Vi hjälper gärna till med val av viner till såväl ordinarie vinlista som specialarrangemang, säger *Lennart Granqvist*. Krögare som så önskar kan få vår hjälp med att ta fram en komplett vinlista, givetvis utan kostnad.

– Vi kan även arrangera vinprovningar med olika inriktningar för både restaurangpersonal, gäster och vinklubbar, tillägger *Lennart Granqvist*. Ring oss, vi ska nog kunna hjälpa till med det mesta!