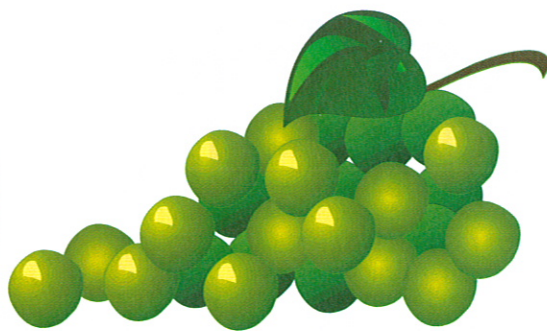
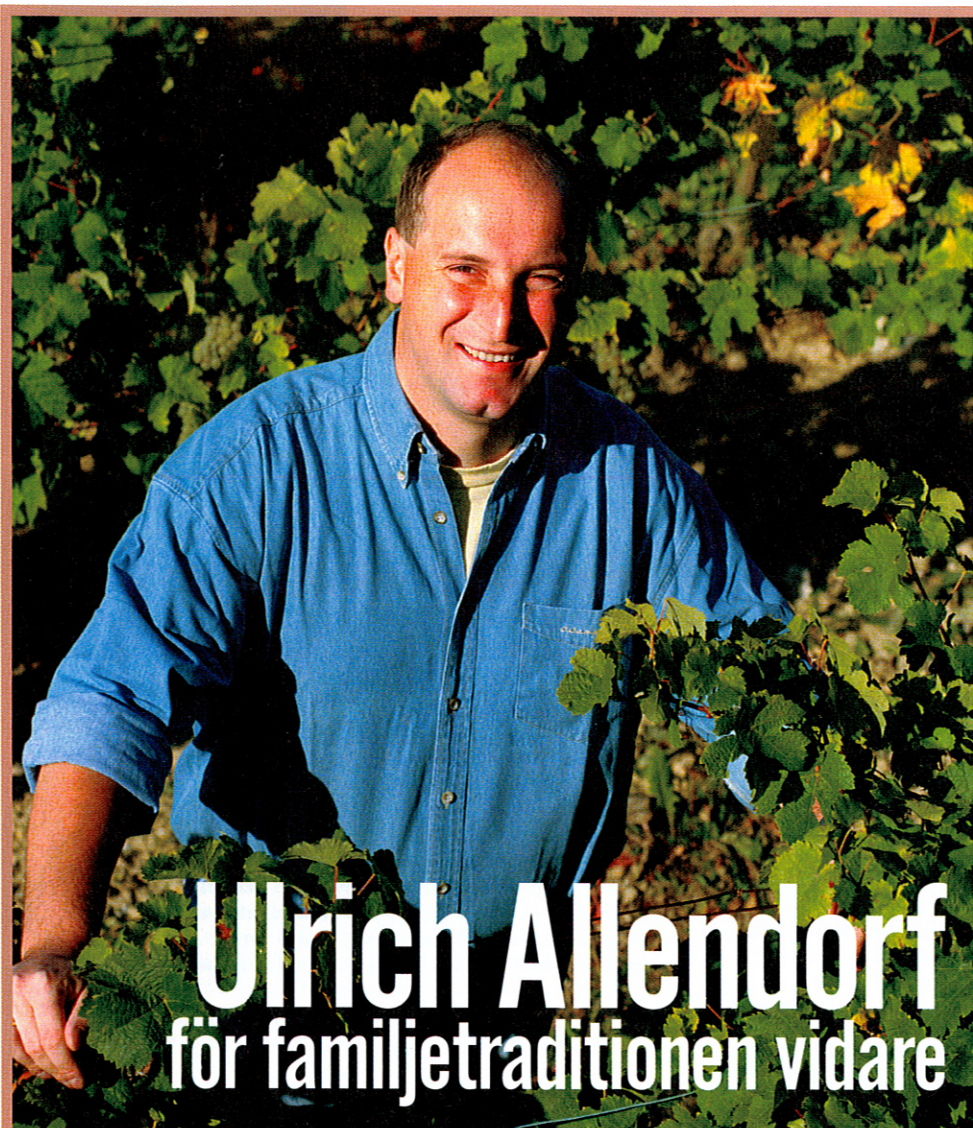


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 13 • SEPTEMBER 1998



Ulrich Allendorf för familjetraditionen vidare

Rheingau är området utmed den tre mil långa del av Rhen som viker av mot väster vid Mainz och fortsätter till Rüdeshheimer Berg, där den åter fortsätter mot norr.

I hjärtat av Rheingau, i *Oestrich-Winkel*, ligger *Weingut Allendorf*, en vingård som varit i samma familjs ägo sedan år 1292.

– Förr var vi adliga, men på 1700-talet sålde en förfader som var i behov av pengar både adelstiteln och de flesta av familjens tillgångar, säger *Ulrich Allendorf*, ung vinmakare som för familjetraditionen vidare.

– Adelstiteln hade varit bra att ha nu, speciellt i marknadsföringen av våra viner, men tyvärr går den inte att köpa tillbaka.

Ulrich Allendorf, som driver vingården tillsammans med sin syster och sväger, bestämde redan som nioåring (!) att han skulle satsa på vinbranschen.

– Det var när jag upptäckte att skrynkliga druvor kunde bli underbart gott vin som jag visste vad jag ville syssla med, säger han och ler åt barndomsminnet.

Familjen Allendorfs vinodlingar omfattar ungefär 50 hektar i de allra bästa områdena i Rheingau – bland annat *Winkeler Jesuitengarten*, *Rüdeshheimer Berg Rottland* och *Hallgartner Jungfer*, som för övrigt är den högst belägna vinodlingen i området, 300 meter över havet.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA

AKTUELLT

Världens viner i SvT i vinter

♥ Sveriges Televisions världsresenär *Janne Forssell* har varit på resande fot igen. Den här gången blir temat *Världens viner*. I somras besökte han och ett inspelnings-team en av Granqvists producenter i Tyskland – *Weingut Groebe* i Rheinhessen.

Weingut Groebe, vars viner från *Westhofener Aulerde* finns i Systembolagets beställningssortiment, är ett litet familjeföretag som specialiserat sig på i första hand rieslingviner av högsta klass. Vinodlingarna omfattar endast fem hektar.

Serien *Världens viner* är ännu inte programlagd, men SvT räknar med att det blir sändning i början av nästa år. *Vinfo* återkommer med närmare besked.

Weingut Groebe kan för övrigt stoltsera med att ha världens bästa vita vin av årgång 1988. Det är den engelska facktidskriften *Wine* som varje år låter prova tioåriga viner. I år deltog *Groebe* och fick högsta poäng med *Westhofener Kirchspiel Riesling Trockenbeerenauslese*.

Granqvist nu också på nätet

♥ För en tid sedan var det nypremiär för Granqvist Vinagenturs hemsida på Internet.

På nätplatsen finns information om företaget och om de olika producenterna i till exempel Tyskland, Italien, Spanien och Frankrike.

Här finns dessutom en komplett och ständigt uppdaterad förteckning över hela vinsortimentet, inklusive en utförlig beskrivning av varorna i beställningssortimentet.

Du hittar också recept, reportage från tidigare nummer av *Vinfo* samt länkar till andra intressanta nätplatser som handlar om vin och sprit. Här är adressen:

<http://www.granqvist-vin.se>

"God design lockar kunder till återköp"

► FORTS FRÅN SIDAN 1

Weingut Allendorf, som är medlem i föreningen *Charta-Weingüter*, en förening där de bästa producenterna i Rheingau ingår, har fått många utmärkelser för sina viner och räknas till en av de 100 bästa vinproducenterna i Tyskland och en av de 1.000 bästa i världen.

– För att kunna hålla en jämn och hög kvalitet på våra viner sköter vi alla led i produktionen på egen hand, från druvlockning till etikettering av de färdiga flaskorna, förklarar Ulrich Allendorf, som studerat önologi (läran om vinodling och vinframställning) i tre och ett halvt år vid det tyska vinuniversitetet i Geisenheim.

Ulrich Allendorf har ett nära samarbete med både konstnärer och reklambyråer som tar fram attraktiva etiketter och flaskor.

– Näst efter smaken är det god design som lockar kunderna till att köpa samma vin nästa gång, menar Ulrich Allendorf. Vår satsning på något ovanliga etiketter med kalligrafisk skrift istället för tryckbokstäver har blivit mycket uppskattad.

75 procent av produktionen består av *Riesling*, medan den i tyska vinodlingar allt vanligare rödvinsdruvan *Spätburgunder* (Pinot Noir) svarar för 20 procent. Därutöver finns också *Müller-Thurgau*, *Kerner* och *Schwarzriesling* i sortimentet.

Riesling dominerar inte bara i familjen Allendorfs vingårdar utan i hela Rheingau. Och det är inte så konstigt eftersom det var här druvan "föddes". År 1435 omnämns *Riesling* för

RHEINGAU TYSKLAND

första gången och när *Schloss Johannisberg*, som för övrigt är Weingut Allendorfs granne, i början av 1700-talet bestämde sig för att uteslutande satsa på *Riesling*, ökade druvans utbredning snabbt. I dag omfattar den cirka 80 procent av arealen.

STÄNDIG UTVECKLING

– Omsorg, engagemang, kunskande och poolväder, det vill säga 25 plusgrader och sol samt regn på natten är en bra förutsättning för bra vin, säger Ulrich Allendorf. Därtill kommer ett ständigt utvecklingsarbete. Grundkonceptet måste förädlas i takt med tiden.

– Den vinproducent som inte reser i andra vinländer, provar och jämför, lyssnar på kunderna och inte vågar prova nyheter är snart ute ur leken.

Många tyska kunder handlar sitt vin direkt hos Allendorf och missar inte gärna de stora vinprovningarna vår och höst. Då vallfärdar vinvänner dit för att prova kanske uppemot 100 viner samt njuta av mat från gårdens egen restaurang.

Granqvist Vinagentur samarbetar med Weingut Allendorf sedan flera år tillbaka. Aktuellt vin i Systembolagets ordinarie sortiment är det halvsveta *Winkeler Jesuitengarten Riesling Spätlese 1992*. Artikelnummer 6232, pris 79 kronor.

Intervju: Catharina Bergsten-Pehrson



Riesling är den vanligaste druvan i Rheingau – så även hos Weingut Allendorf. Den är tillika dominerande druva i tyska vinodlingar.

AKTUELLT

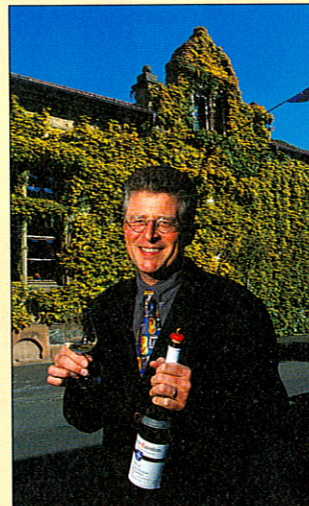
Möt Granqvist på Vinordic och Dagens Hushåll

I år är det premiär för vinprovningar på *Dagens Hushåll*, den stora publikmässan som arrangeras av Svenska Mässan i Göteborg. Granqvist Vinagentur kommer att finnas på plats i avdelningen *Allt om Mat & Vin*, tillsammans med tre andra, av mässan utvalda vimportörer. Mot en mindre avgift får besökarna möjlighet att prova ett stort antal viner, däribland 15 från Granqvist.

Dagens Hushåll pågår mellan den 26 september och den 4 oktober.

Den 19–21 november är det dags igen för *Vinordic* på Stockholmsmässan i Älvsjö. I år är den internationella fackmässan öppen även för konsumenter som fyllt 20 år: fredag klockan 15–19 och lördag klockan 10–18.

Precis som tidigare år finns Granqvist Vinagentur på plats tillsammans med ett flertal producenter, bland annat från olika distrikt i Tyskland samt från Italien och Grekland.



Winzerverein Deidesheims chef **Gerhard Brandner** kommer också till *Vinordic*.

Tyska nyheter fick beröm

Den vita halvtorra *Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese*, som lanserades på Systemet i början av augusti, har fått bra kritik av flera vinrecensenter. Fin syra, balanserad sötma och bra rieslingkaraktär, skrev till exempel *Catarina Hiort af Ornäs* i *Svenska Dagbladet*. Föredrar du viner med balanserad restsötma, så prova detta vin, skrev *Bengt-Göran Kronstam* i *Dagens Nyheter*. Vinet, som kommer från *Verwaltung der Staatsweingüter/Kloster Eberbach* i Eltville, är dessvärre i det närmaste slutsålt. Men – nya viner från samma vinhus kommer vid årsskiftet.

En annan av sommarens nyheter, *Schloss Crailsheim Silvaner Kabinett* från GWF, det välbekanta vinkooperativet i Franken, fick också bra betyg, bland annat av *Allt om Mat*. Vinet kostar 59 kronor och har artikelnummer 5974.

Tips till vinprovningen?

Brukar du anordna vinprovningar – tillsammans med goda vänner eller kanske i någon vinklubb? När ni hunnit provsmaka de vanligaste vinerna, jämfört hur samma druva smakar i olika länder, är det kanske dags för något nytt. Hör av dig till oss, vi ger gärna förslag till olika provningar och teman. Telefon och fax hittar du på sista sidan.

Vinfo firar treårsjubileum

I och med denna utgåva firar Vinfo, nyhetsbrevet om vin från Granqvist Vinagentur, sitt treårsjubileum! Det var i månadsskiftet september–oktober 1995 som premiärnumret kom ut. Sedan dess har vi hunnit presentera en lång rad viner, vinregioner och vinproducenter.

Det första numret trycktes i 2.000 exemplar och fick en strykande åtgång. I dag är upplagan uppe i drygt 12.000 exemplar. En prenumeration är kostnadsfri, det enda du behöver göra är att meddela oss ditt namn och adress, så får du Vinfo hem i brevlådan i fortsättningen.

Anrik hovkällare i världsklass

FRANKEN

TYSKLAND

Bland tyska vinproducenter är *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg något i särklass.

Här har nämligen vin framställts oavbrutet sedan år 1128! Hofkeller är ett av världens äldsta vinhus och tillika ett av världens äldsta företag.

Flera av de vinodlingar som Hofkeller förvaltar sedan sekler är bland de mest kända i världen, inte minst tack vare *Johann Wolfgang von Goethe*. Skalden Goethe (1749–1832) var omåttligt förtjust i vin – men endast vin från Franken dög och allra helst skulle det vara framställt av druvor som växt på den branta odlingen *Stein* i Würzburg.

Hofkeller producerar vin i världsklass. De till övervägande delen torra, vita vinerna, som tappas på distriktets egen platta bocksbeutelflaska, säljs över hela världen, till och med i Kina och Japan.

GÅVA FRÅN NATUREN

– Vin är en naturens gåva, säger *Rowald Hepp*, chef för *Staatlicher Hofkeller*. Vinbonden lever med och av vad naturen ger. Han känner sina vinstockar och marken de växer på och vet hur han ska få fram druvor av högsta möjliga kvalitet.

Eldsjälen *Rowald Hepp*, som för övrigt är önologie doktor (han har alltså doktorerat i läran om vinodling och vinförädling), är inte förtjust i det faktum att man i de flesta vinproducerande länder helt krasst ser vinproduktion som en nisch inom lantbruksnäringen:

– Vinodling och vinförädling varken kan eller får bli mer industrialiserad än vad den är i dag, snarare tvärtom. Konsumenterna måste göras medvetna om att vin inte är en massprodukt som alltid finns att köpa överallt, alltid ser likadan ut och alltid har samma smak.

Rowald Hepp och hans medarbetare arbetar målmedvetet med att förvalta Hofkellers vintraditioner och att förena dem med nutidens krav på hur odling, förädling och försäljning ska skötas.

– Vårt mål är att ha en så miljöanpassad vinodling som överhuvudtaget är möjligt. Vi vill bara använda naturgödsel



Helmut Brönner, mångårig källarmästare vid *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg, kontrollerar om vinet är av god kvalitet inför en provning i den stora vinkällaren. Den enda belysningen är stearinljusen på vinfaten.

och biologiska växtskyddspreparat och vi vill plocka druvorna på det mest skonsamma sättet, det vill säga för hand.

Staatlicher Hofkeller, som ägs av delstaten Bayern och är en av Tysklands största vinegkonomar, har omkring 120 hektar vinodlingar runt om i Franken, den nordvästliga delen av Bayern. 90 procent av årspro-

duktionen på 850.000 flaskor är vita viner. De vanligaste druvorna är *Riesling*, *Müller-Thurgau*, *Silvaner* och *Rieslaner*. Den sistnämnda druvan har för övrigt korsats fram av Hofkeller och ses följaktligen som husets egen druva.

Nykomling i druvsortimentet är *Chardonnay*, som odlas på en mindre del av den kända vin-

odlingen *Stein* i Würzburg. Det exklusiva spätlesevin som blivit resultatet, säljs inte i den vanliga bocksbeutelflaskan utan i en nydesignad, långhalsad blå halvlitersflaska.

"SOLSKEN PÅ FLASKA"

– Würzburger *Stein* har ett av de mest perfekta lägena man kan tänka sig, säger *Rowald Hepp*. Odlingen sluttar brant och ligger i söderläge, vilket ger maximalt med sol. Den kalkrika jorden lagrar solvärmen och när det regnar avdunstar dessutom det mesta innan det hunnit sugas upp av druvorna.

– Vin från druvor som växt i ett brant söderläge är kryddigare, smakrikare, mer intensivt och koncentrerat. Kort sagt: solsken på flaska!

Granqvist Vinagentur samarbetar sedan flera år med *Staatlicher Hofkeller*. I Systembolagets ordinarie sortiment finns just nu ett vin från Goethes favoritodling: *Nr 5935, Würzburger Stein Riesling Kabinett 1993*. Pris 119 kr. Intressanta nyheter är dock på väg till Sverige. Håll ögonen öppna!

Exklusivt erbjudande: Köp Hofkellers video

♥ Ett filmteam från tysk TV har under ett helt års tid följt arbetet vid *Staatlicher Hofkeller*. Resultatet blev en serie på fyra halvtimmesprogram som i vintnas sändes i BR, Bayerns regionala TV-kanal. Tittarna fick möta vingoddsdirektören *Rowald Hepp*, källarmästaren *Helmut Brönner* och flera andra profiler från Hofkeller, bekanta sig med vinodlingar, vinbönder, vinkällare och mycket annat intressant i och omkring Würzburg.

TV-dokumentären finns nu också som video och kan köpas genom Vinfo. Priset är 295 kronor inklusive moms och frakt.

Du som är intresserad kan ringa till Granqvist Vinagentur, telefon 0502-148 88 och beställa den. Det går givetvis också bra att beställa via fax 0502-158 88 eller e-mail: info@granqvist-vin.se. Leverans sker under hösten.

HÖSTRECEPT

Älggryta från Skövde

♥ Vad kan vara mer förknippat med hösten än älg? Älgjakten har startat och många har tillgång till färskt älgkött. Vinfo presenterar här ett höstligt recept på en mustig älggryta från Västergötland, signerat *Stefan Grynge*.

Han arbetar som lärare och utbildningsansvarig för AMU:s storkökhållningsutbildning på Restaurang Lyon i Skövde. Stefan Grynge är ordförande i Skaraborgs kökschefs-förening och har dessutom varit medförfattare till två kokböcker – *Lakeboken* och *Diné med Linné*.



Älggryta med rönnbär och rotfrukter

♥ Bryn köttet i smör i en ugnsfast gryta. Tillsätt öl, vinäger, rödvin, tomatpuré, soya och kryddor. Låt det koka ungefär en timme, eller till dess köttet blivit mörkt.

Skala och grovstrimla lök samt rotsaker och låt dem koka med i grytan de sista fem minuterna. Strimla paprikan och låt den koka med den sista minuten.

Red av med arrowrot, som rörs ut i vatten. Salta om det behövs. Till sist, blanda i rönnbären strax innan serveringen. Servera med pressad kokt potatis.

Ingredienser, 4 portioner

- 600 gram grytbitar av älg (eller nöt)
- 4 matskedar smör
- 100 gram gul lök
- 100 gram morötter
- 100 gram palsternacka
- 50 gram rotselleri
- 25 gram gul och 25 gram grön paprika
- 4 matskedar tomatpuré
- 1 matsked paprikapulver
- 1 dl rödvin
- 1 dl balsamvinäger
- 1 dl mörkt öl
- 3 matskedar salt kinesisk soya
- 1 lagerblad
- 1 tesked timjan
- 1/2 tesked grovmald vitpeppar
- Salt
- Arrowrot eller potatismjöl
- 75–100 gram frostnupna rönnbär

Vinförslag från Granqvist

♥ Här är fyra förslag på viner, som passar bra att dricka till den mustiga älggrytan. Samtliga är medelfylliga röda.
Nr 16564, *Camino Real Gran Reserva 1995*, pris 63 kr.
Nr 12719 (fr 1/10: 84342), *Homenaje Crianza 1995*, 67 kr.
Nr 6224, *Carlos Serres Crianza 1996*, pris 76 kr.
Nr 2631, *Domaine de Dusse Cuvée Royal 1991*, pris 89 kr.

Nyheter på Systembolaget

Nr 371 Grappa di Chardonnay, pris 313 kr

En traditionell Grappa från *Ca' de Monte* i Italien. Den har en aromatisk doft med ton av gräs och päron. Smaken är elegant och fruktig med viss sötma, ton av russin och kärnor i eftersmaken. Serveras lämpligen rumstempererad.

Grappa är ett destillat gjort på pressrester som blir över vid vintillverkningen. Drycken har utvecklats från att vara något som vingårdsarbetarna värmdes sig med under kalla vintrar, till något som i dag är supertrendigt.

Grappa finns i en rad olika varianter. Allt vanligare blir det att den framställs av en eller flera utvalda druvsorter, som dessutom nämns på etiketten. Om grappan är producerad på endast en druvsort säljs den med beteckningen *monovitigno*.

Säljstart: 21 september.



Nr 7208 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Spätlese 1994, pris 155 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Mosel-Saar-Ruwer* i Tyskland. Producent: *Weingut Karthäuserhof*. Vinet, som kan lagras upp till 12 år, passar till skaldjur, asiatiska och indiska rätter samt till hummer och fisk. Det har en fruktig och fin struktur med områdets typiska persiko- och aprikosdoft. Bör drickas vid 8–10 grader.

Weingut Karthäuserhof, som grundades 1335, är en av de mest ansedda producenterna i *Mosel-Saar-Ruwer*-området. Godset drivs i dag av *Christoph Tyrell*, som utsågs till 1997 års bästa vinmakare av *Feinschmecker*, Tysklands ledande gourmettidkrift.

Säljstart: 5 oktober.

Nr 7211 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 1997, pris 147 kr

Ett vitt, halvtorr vin från *Mosel-Saar-Ruwer* i Tyskland. Producent: *Weingut Dr. Loosen*. Vinet, som kan lagras upp till 30 år, passar till fisk, skaldjur, salader, ljust kött, blå- och grönmögelostar.

Det är framställt av druvor från en av områdets mest kända vinodlingar och det har en mycket distinkt, blomrik bukett och en ren, elegant smak. Lämplig serveringstemperatur är 11–13 grader.

Dr. Loosen, det är *Ernst Loosen*, en ung vinentusiast som går sina egna vägar och anses vara en av Tysklands bästa vinmakare.

Säljstart: 5 oktober.

Nr 7212 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 1995, pris 147 kr

Samma som ovan, men av äldre ärgång. Kan sparas till år 2020.
Säljstart: 2 november.



BEGRÄNSAD EFTERSÄNDNING

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

B

Porto betalt

SVERIGE

Whiskyraritet till Sverige

♥ Den 30 november kommer Granqvist Vinagentur med en tidig julklapp till alla svenska whisky-vänner: *Crioch Aibhne*, en 30 år gammal skotsk maltwhisky, producerad av *Fettercairn Distillery* och tappad av *Speyside Distillery*.

Historien bakom whiskyn är speciell:

– En äldre släkting besökte Skottland 1967 och köpte tre fat maltwhisky i Fettercairn och lät dem ligga kvar där, berättar *Lennart Granqvist*.

– Det är synnerligen ovanligt med whisky som fått ligga kvar så länge i samma fat, men i dagarna tappas den äntligen på flaska. Vi låter det dels bli maltwhisky med sedvanlig alkoholstyrka, 40 volymprocent, dels så kallad *Cask Strength*, som tappas direkt från fatet och får en styrka på hela 57 volymprocent.

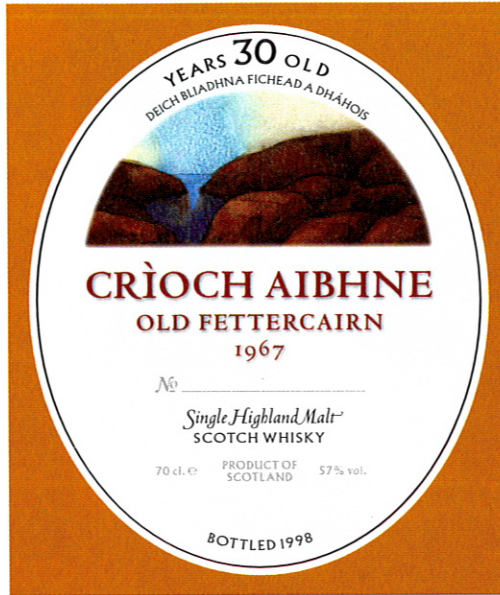
SKOTSK UPPMÄRKSAMHET

Crioch Aibhne har redan väckt visst uppseende i whiskyns hemland. Nyligen intervjuades *Lennart Granqvist* av *BBC Radio Scotland* och i studion fanns även en whiskyexpert som bedömde 30-åringen som mycket intressant. Denne konstaterade att det dyker upp rariteter emellanåt – men inte speciellt ofta numera.

Det skulle inte förvåna om några flaskor snabbt går i retur från Sverige till Skottland...

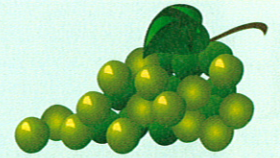
Crioch Aibhne, som för övrigt är gaeliska och betyder *flodmynning*, kommer att finnas i Systembolagets beställningssortiment. Priset för de totalt cirka 1.000 flaskorna blir 1.495 kronor per styck (40 volymprocent).

Den som även är intresserad av att köpa *Cask*



Strength kan kontakta Granqvist Vinagentur, som då hjälper till med importen till Sverige. Priset kommer att bli omkring 2.200 kronor per flaska inklusive skatt och frakt. 400 flaskor finns till försäljning.

Speyside, som ligger mellan de norra och östra högländerna, är en av de mest kända whiskyregionerna. Över hälften av Skottlands alla maltwhiskyproducenter finns i området.



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

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

Redaktör:
Per-Olof Larsson
p-o.larsson@koncis.se

Fotografer:
Claes Löfgren och
Mikael Ljungström

Tryckt i Falköping 1998 av
Svärd & Söner Tryckeri AB



GRANQVIST VINAGENTUR

Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
Fax 0502-158 88

Internetadresser:
www.granqvist-vin.se
info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm@granqvist-vin.se



Detta är Granqvist Vinagentur

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

Snabb service för krog

♥ Västsvenska krögare har möjlighet att göra inköp direkt från Granqvist Vinagenturs cashlager i Tidaholm. Detta gäller hela det omfattande sortimentet.

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

Krogkunder som inte har möjlighet att handla i Tidaholm kan göra sin beställning till Granqvist Vinagentur, telefon 0502-148 88, telefax 0502-158 88. Prata med *Lise-Lotte Larsson*. Leveranstiden är ungefär två, tre dagar.

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

Beställ Allendorf

♥ I beställningssortimentet finns fem viner från *Weingut Allendorf*, som vi presenterar närmare i det här numret av Vinfo. Viner i beställningssortimentet finns att hämta en vecka efter att du beställt dem i din Systembutik.

Nr 85830, *Winkeler Hasensprung Riesling Kabinett 1994*, pris 89 kr.

Nr 85831, *Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese 1994*, pris 98 kr.

Nr 85832, *Hallgartener Jungfer Beerenauslese 1992* (375 ml), pris 179 kr.

Nr 85833, *Johannisberger Erntebringer Riesling Beerenauslese* (375 ml), 248 kr.

Nr 86230, *Kallstädter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994*, pris 329 kr.

Välkommen till Granqvist på Internet!

www.granqvist-vin.se