

Många nyheter från Granqvist

* **Sabino**, ett medelfylligt vin från Rioja, är bara en av många nyheter från Granqvist Vinagentur. Inom kort lanseras 13 nya viner i Systembolagets ordinarie sortiment.

De nya vinerna presenteras på sidorna 6-7. Från och med det här numret av Vinfo finns Granqvists sortiment i en inhäftad bilaga, som Du enkelt kan riva ur och ta med i väskan eller i plånboken.



Vinentreprenör i tre världsdelar

* Vinkällaren nedan finns i i Tokaj och ingår numera i **GAM Audy**, ett företag som drivs av entreprenören **Jean-Michael Arcaute**. Han utökar ständigt sitt företag, som nu finns i tre världsdelar. Flera av hans viner vinnas i Sverige, t ex **Chateau Lamarche** (Nr 3997) och **Chateau Fontebride** (Nr 4113). *Sidan 4*



Vinmästaren vid Gardasjön

Nu kommer Gabriele Tinazzis viner till Sverige * Sidan 3



Riesling, favoritdruva hos Dr. Loosen.

Rariteter från Mosel

* För närvarande finns det flera olika viner på Systembolaget från Weingut *Dr. Loosen* i Mosel-Saar-Ruwer. Det handlar om riktiga rariteter – *Ernst Loosen* är nämligen en av de absolut bästa vinproducenterna i Tyskland.

Samtliga är vita halvtorra Riesling-viner: Nr 7213, **Erdener Treppchen Kabinett 1997**, Nr 7209, 7211 och 7212 är **Wehlener Sonnenuhr Spätlese** av årgångarna 1993, 1997 och 1995, samt Nr 7214, **Ürziger Würzgarten Spätlese 1997**. Har inte din Systembutik dessa viner i lager, be dem beställa hem.

Ädel whisky finns ännu i lager

* Det finns fortfarande möjlighet att beställa **Crioch Aibhne**, över 30 år gamla maltwhisky som Granqvist Vinagentur lanserade i slutet av förra året. Den finns i beställningssortimentet och har artikelnr 80691. Pris 1.495 kronor.

Crioch Aibhne, för övrigt gaeliska för flodmyrning, har producerats av *Fettercairn Distillery* och tappats av *Speyside Distillery*. Allt som allt fanns det tre fat att tappa på flaskor i höstas.

Kändisar i ny kostym

* Fyra välkända tyska viner byter om till ny kostym för tillfället. Det handlar om ny form på flaskor, ny etikett och även högre kvalitet på vinet. De fyra vinerna finns i ordinarie sortimentet: Nr 5975, **Bacchus** Nr 5923, **Dr Faust** Nr 5844, **Forster Mariengarten** Nr 6559, **Rüdesheimer Rosengarten**



Goda nyheter i beställningssortimentet

* Systembolagets beställningssortiment blir allt mer omfångsrikt. Här finns ett stort utbud av kvalitetsviner, exklusiva spritsorter och specialöl som av olika anledningar inte saluförs i det ordinarie sortimentet.

Varorna i beställningssortimentet listas i en broschyr som finns att hämta i alla systembutiker. Du kan beställa hem det du önskar till samtliga butiker och utlämningsställen i hela landet. Leveranstiden är vanligtvis åtta dagar.

Vilka varor Granqvist Vinagentur erbjuder i beställningssortimentet framgår av sortimentslistan som finns inhäftad i Vinfo.

Granqvists beställningsutbud utökas kraftigt just nu. Bland annat kommer sex viner från *Cantine Tinazzi* (som vi presenterar på nästa sida) och fyra viner från österrikiska *Winzer Krems*.

Här finns sedan tidigare också flera exklusiva spritsorter, bland annat en Calvados från *Domaine de la Vectiere*, flera olika sherrys och portviner samt den uppmärksammade 30-åriga whiskyn **Crioch Aibhne**.

Du som vill läsa en utförlig beskrivning av varorna i beställningssortimentet, kan titta på Granqvists hemsida på Internet, www.granqvist-vin.se, eller ringa 0502-148 88.



MIKAEL LJUNGSTRÖM

Goda nyheter från Österrike: Nr 72906, Kremser Rheinriesling och Nr 72907, Kremser Chardonnay.

Västgötasnaps till midsommar

* Granqvist Vinagentur lanserar lagom till midsommar en **Västgötasnaps** i Systembolagets beställningssortiment. Receptet till snapsen, som har smak av moreller och vita vinbär samt blad från dessa bär, har tagits fram av *Per Gåvertsson* i Tidaholm.

Västgötasnaps kom nyligen på tredje plats i klassen *Kryddat brännvin* i en recepttävling, arrangerad av Länsstyrelsen i Västra Götaland. Tävlingsbidragen kommer att presenteras i *Regionens kokbok*, som utkommer i samband med bokmässan i Göteborg i oktober. Bokens syfte är att befästa Västergötlands ställning som en av de viktigaste livsmedelsproducerande regionerna i Sverige.

Västgötasnapsen tillverkas i Tyskland och priset för en flaska på 0,5 liter blir 179 kronor. Artikelnr 70106, säljstart 7 juni.

San Francisco lovordad nyhet

* En av vårens nyheter är det medelfylliga röda **San Francisco de Mostazal** från vinhuset *Camino Real* i Cachapoal Valley i Chile. Det är ekfatslagrat och har en rund mjuk smak och passar utmärkt till grillrätter, mörkt kött, pasta eller som aperitif.

Vinet har fått beröm i de flesta av vårens vinprovningar och har på kort tid hittat många svenska vänner. Det är framställt av Cabernet Sauvignondruvor som vuxit på sandblandad lerjord vid foten av Anderna.

San Francisco säljs i en flaska som är innesluten i en liten säck, kostar 69 kronor och har artikelnummer 26526.

Det böljande och mjukt kulliga landskapet kring Verona, vid Gardasjöns sydostspets, är ett av de vackraste områdena i Norditalien. Här är marken så bördig att växtligheten tycks svämma över. Vinstockar, olivträd, frukträd och blommor växer överallt – även i väggkanter, på stenmurar och ut efter husväggarna.

I Cavaion, en idyllisk ort på höjderna ovanför sjön, ligger *Cantine Tinazzi*, ett framgångsrikt vinhus, vars viner Granqvist Vinagentur nu lanserar i Sverige.

Företaget grundades 1968 av *Eugenio Tinazzi*, men han har numera överlåtit verksamheten till sina söner *Gian Andrea* och *Gabriele*. Bröderna började arbeta hos sin far redan i tonåren och kan i dag ståta med nästan 30 respektive 25 års yrkeserfarenhet.

EN AV DE BÄSTA VINMAKARNA

Gian Andrea Tinazzi är direktör och försäljningschef, medan Gabriele, som anses vara en av de bästa vinmakarna i området, är ansvarig för vinproduktionen. Han håller också i driften på de två andra gods som tillhör familjen: *Tenuta Valleselle* mellan Affi och Bardolino och *Corte Vecchia* i Valpolicella.

Cantine Tinazzi producerar årligen cirka 800.000 liter vin, som framställs dels av druvor från de egna vinodlingarna på 12 hektar, dels av druvor som köps från andra odlare i området. Utöver vin produceras även olivolja och mode-drycken grappa, destillatet som utvinns av rester från druvpressningen.

I Tinazzis vinodlingar dominerar den lokala druvsorten *Corvina*, som omfattar cirka 40 procent av arealen. Men här växer även *Cabernet Sauvignon*, *Molinara*, *Rondinella* och *Chardonnay*.

I vinkällarna i Cavaion och Valleselle finns huvudsakligen ekfat som importerats från Ungern och Slavonien samt från *Tronçais* och *Allier* i Frankrike.

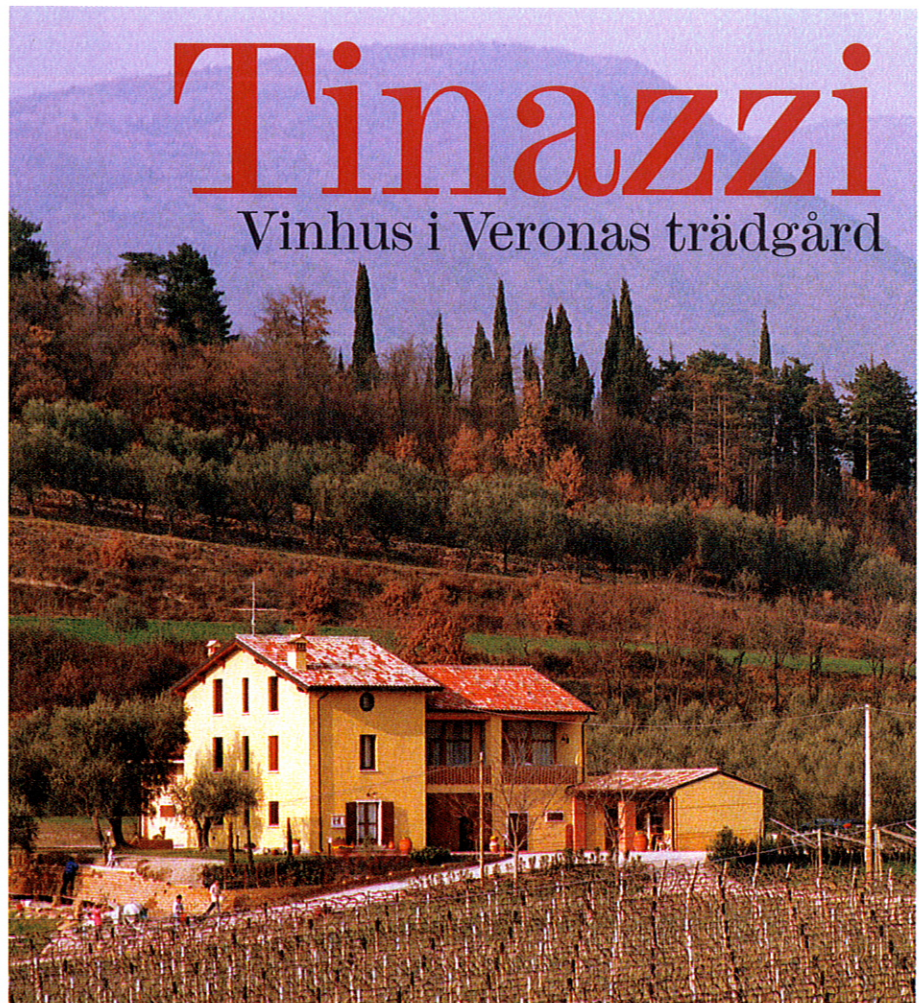
– Vår filosofi är att aldrig göra avkall på kvaliteten, säger Gabriele Tinazzi. Vi förenar det bästa från de gamla vintraditionerna med modern teknik, vilket gör att vi kan producera viner av högsta kvalitet, som dessutom kan lagras länge. Det skiljer oss från andra vinhus i området.

EN OMSTÄNDLIG PROCEDUR

– Kvalitet ger alltid resultat och vi märker tydligt att kvalitetsviner efterfrågas allt mer. Kunderna vet att det är en omständlig procedur att skapa viner av klass och är beredda att betala lite extra för det, konstaterar Gabriele Tinazzi.

Vinodlingarna i Veronatrakten tillhör Venetodistriktet, vilket omfattar hela området mellan Gardasjön och Venedig. Men de mest kända vinerna kommer från Gardaområdet – det lätta, ljusst röda *Bardolino*, det medelfylliga, röda *Valpolicella* och det vita *Soave*.

Recioto är en regional variant av kvaliteten *passito*, det vill säga vin av druvor som fått torka i upp till tre månader innan de



Gabriele och Gian Andrea Tinazzi provar årets Amarone. * Ovan: vingården Valleselle.

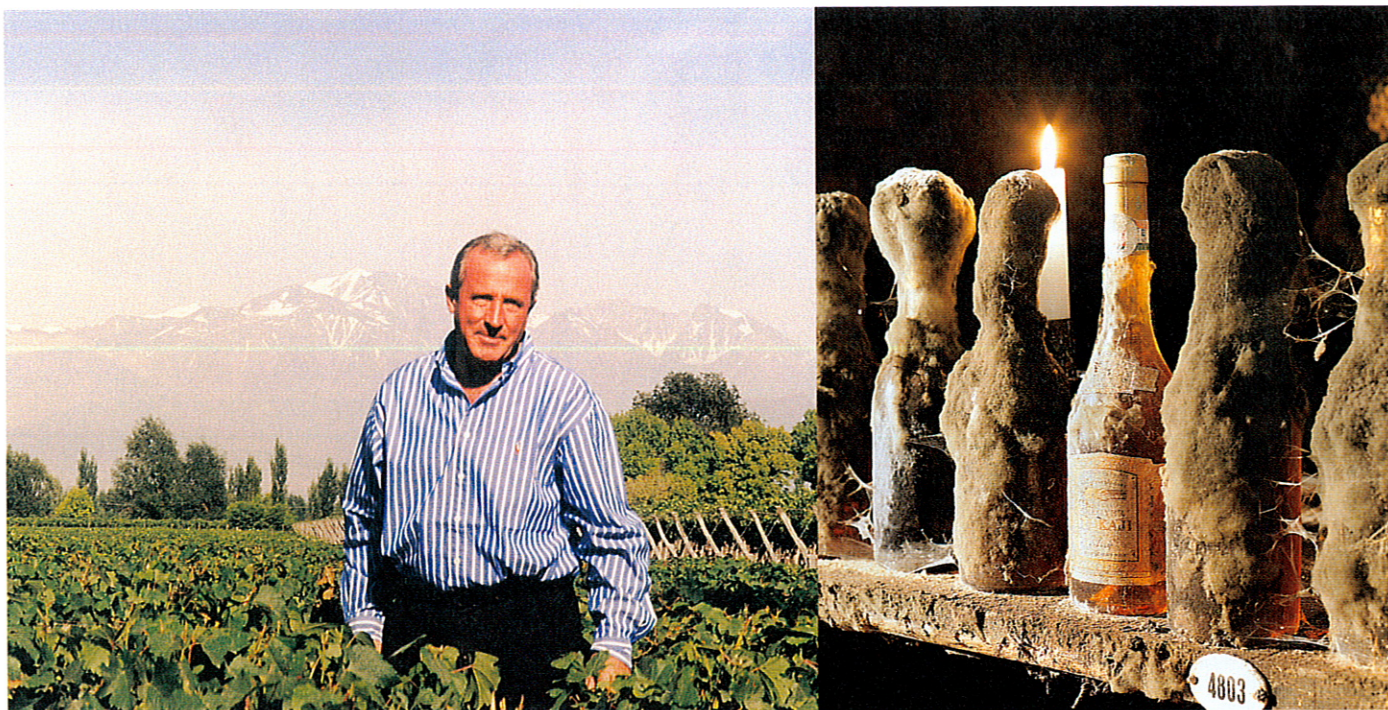
pressats. Druvorna kommer från de bästa och mest solbelysta lägena i Soave och Valpolicella. Det vita *Recioto di Soave* och det röda *Recioto di Valpolicella* är söta, sammetslena och mycket välsmakande dessertviner som påminner om portvin.

Amarone är en starkare variant av *Recioto di Valpolicella*, där sockret har fått jäsa ut helt. Vinet, som har en djupröd färg, är mycket fylligt. Det är, som namnet antyder, relativt bittert, men har smak av

bland annat mörk choklad, plommon, mandel och körsbär. En amarone passar bäst till mörkt kött eller tillsammans med starka ostar som till exempel Gorgonzola eller Parmesan.

BESTÄLL VIN FRÅN TINAZZI

* Granqvist Vinagentur lanserar sex fina viner från *Cantine Tinazzi* i Systembolagets beställningssortiment. Se sidan 7.



BILDER FRÅN GAM AUDY

Jean-Michael Arcaute inspekterar druvorna på Alta Vista i Argentina. * Gyllene skatt i djup vinkällare: Tokaji Aszú Esszencia 1993.

Vinentreprenör i tre världsdelar

Det började med att *Jean-Michael Arcaute* blev förälskad i en flicka, vars föräldrar ägde ett vinslott i Saint German du Puch i Bordeaux i södra Frankrike.

Han fick arbete på slottet och erbjöds så småningom att ta över driften. Det var 1985. Sedan dess har verksamheten utvecklats till att omfatta flera slott i Bordeaux, som kompletterats med vinhus i Ungern, Sydafrika och Argentina.

I dag är Jean-Michael Arcaute ständigt på resande fot mellan vinhusen och hinner dessutom med att vara managementkonsult med inriktning på vinbranschen.

Och familjeföretaget GAM Audy säljer med framgång kvalitetsvinerna från de egna vinhusen över hela världen – nu snart också i Skandinavien.

VAR FÖRST PÅ PLAN I TOKAJ

1991 togs steget utomlands. Då kunde Jean-Michael Arcaute som första privata investerare köpa ett välrenommerat vinhus i Tokaj i Ungern. Det var *Château Pajzos*, som året efter kompletterades med *Château Megyer*, ett annat vingods som också varit illa under decenniernas planekonomi bakom järnridån.

– Med modern teknik från väst och ny ledningsfilosofi har vi utvecklat godsen på alla områden, berättar *Jean-Christophe*

Meyrou, exportchef hos GAM Audy.

Men det var aldrig tal om att GAM Audy skulle göra Bordeauxvin i Tokajversion eller att man skulle låta folk från Bordeaux ta över driften.

– Nej, vi ville använda den specifika kunskap som funnits på godsen sedan generationer. Jean-Michael Arcaute övervakar nu skörden personligen och sköter kvalitetsutvecklingen av vinerna. Det har visat sig vara rätt väg och för några år sedan lyckades vi, som kronan på verket, åstadkomma en utomordentligt fin *Tokaji Aszú Esszencia*, vars motsvarighet inte har funnits sedan 1947.

Esszencia är den allra högsta kvalitetsklassen i Tokaj och årgång 1993 från *Château Pajzos* fick i december 99 poäng av 100 möjliga i den amerikanska vintidskriften *Wine Spectator*.

Sporrad av de ungerska framgångarna investerade GAM Audy för två år sedan i vinhuset *Edonia* i Stellenbosch i Sydafrika. *Edonia* producerar kvalitetsviner, framställda på regionala druvsorter som Pinotage, Shiraz och Ruby Cabernet.

I februari förra året togs steget över Atlanten, då *Alta Vista*, ett av de ledande vinhusen i Mendoza-området i Argentina, införlivades i koncernen. Även här handlar det om att kombinera gamla traditioner med modern teknik och ny

ledningsfilosofi. *Alta Vista*s vinodlingar omfattar 150 hektar, som domineras av den regionala druvan Malbec.

På hemmaplan har Jean-Michael Arcaute fått mycket beröm bland annat för *Comtes de Jonqueyres*, ett förstklassigt torrt vitt vin från familjeslottet.

MED ANOR FRÅN 1300-TALET

Château Jonqueyres domäner omfattar sammanlagt 110 hektar, av vilka 45 är vinodlingar. Godset har mycket gamla anor och nämns för första gången 1335, när *Gailliard de Jonqueyres* fick engelska kungens uppdrag att bygga ett fort i området.

Bordeaux räknas sedan länge som något av ett centrum för vinvärlden. Distriktet, som har sitt namn från staden med samma namn, ligger lägligt vid Garonneflodens mynning i havsviken Gironde och det har alltid varit lätt att skeppa produkterna från vinslotten vidare ut i världen.

Det är ett av Frankrikes största vinområden, drygt 150 kilometer långt och cirka 70 km brett. Vinodlingarna breder ut sig på omkring 90.000 hektar. Vinerna i de olika Bordeauxregionerna varierar från torra vita och kraftiga röda till lätta röda och ädelsöta vita. De vanligaste vitvinsdruvorna är Sauvignon Blanc, Sémillon och Muscadelle. Cabernet Sauvignon och Merlot dominerar bland de röda.

Granqvist lanserar två nya bodegor



Bodegas Carlos Serres i Rioja samarbetar sedan länge med Granqvist Vinagentur. Nu lanseras viner från ytterligare två bodegor, som ingår i Carlos Serreskoncernen: *Armentia & Madrazo* och *Castillo San Lorenzo*, båda med säte i Haro, Riojas centralort.

Först ut är *Viña Armentia CVC* från Armentia & Madrazo, som finns på Systembolaget från och med den 3 maj. Vinet innehåller 80 procent Tempranillo – den vanligaste spanska druvan – och 20 procent Garnacha.

Den 5 juli lanseras *Castillo San Lorenzo CVC*, som också det framställts på Tempranillo- och Garnachadruvor. Båda vinerna är röda och medelfylliga i klassisk Riojastil – frisk doft med ton av vanilj och fruktig smak.

CVC, Calidad Varias Cosechas, är en ny kvalitetsklass som infördes i den spanska vinlagen för ett tiotal år sedan. CVC-viner är en blandning av olika skördar och kan vara lagrade i såväl traditionella ekfat som modernare ståltankar.

Rioja, vars namn kommer från floden Rio Oja, är ett kraftigt kuperat och vackert landskap. De flesta vinodlingarna ligger på omkring 500 meters höjd över havet och skyddas av de omgivande bergskedjorna. I norr ligger Cordillera Cantabria, i söder Sierra de la Demada och i öster Sierra de Codeo.

Bodegorna i Rioja framställer sina viner på samma sätt som de gjorde på 1800-talet, med ett viktigt undantag. Fottrampningen har ersätts av moderna vinpressar som mosar druvorna med lufttryck. Den gyllene regeln *Tiempo al tiempo*, det vill säga allt måste få ta den tid det tar, anses fortfarande vara mycket viktig. Ska ett vin bli riktigt bra, måste det få mogna och utvecklas långsamt, i sin egen takt.

De bästa vinerna anses komma från Rioja Alta i väster, där klimatet är varmare än i Rioja Baja i öster och Rioja Alavesa i norr. Här, där den lilla Rio Oja rinner ut i den betydligt större Ebrofloden, ligger också Haro, där alla de ledande vinhusen finns.

Det finns ett flertal viner från Bodegas Carlos Serres på Systembolaget, de flesta är röda medelfylliga. Bland dessa kan nämnas **Carlos Serres Crianza 1995**, som finns i såväl helflaska, halvflaska som på magnumbutelj. Pris och artikelnummer – se sortimentslistan.



CLAES LOFGREN

Tempranillo är den vanligaste druvan i Rioja. Namnet härrör från att den mognar tidigt – temprano är nämligen det spanska ordet för tidigt. Druvan går även under namn som Cencibel och Tinto Fino.

Vin för glada laxar.



Signum

Den goda maten

Vi på Robin Hoods stormarknader känner oss stolta över vårt stora utbud av kvalitetslax. Du kan alltid vara säker på att finna rökt, gravad och lenrimmad lax i våra diskar.

Laxen är en uppskattad fisk av såväl kockar som gourmeter och har många läckra tillagningsmöjligheter. Köttet är fast, lättarbetat och passar utmärkt både som kotlett, i grytor, sallader och såser.

En glad nyhet är att mästerkocken Stefan Grynge, under hela året, kommer att delge oss sina magiska recept med säsongens bästa råvaror. Han säger: "Med laxen som inspirationskälla är underverket inte långt borta".

Vi ser hungrigt fram emot de skapelserna.

Till laxen rekommenderar vi det vita vinet *Baden Dry* (5966). Dess torra, unga, något jordiga smak med citrus-ton och inslag av gröna äpplen kompletterar fisken och tillsätter ytterligare smaker. Vinet är en Cuvée gjord på druvorna Riesling, Rivaner och Pinot Blanc och kostar 59 kronor. Den passar även bra som Aperitif och till skaldjursrätter.

Välkommen till Robin Hood.



Robin Hood

Robin Hood ingår i KF-stormarknader och finns på följande orter: Avesta, Borlänge, Enköping, Falun, Karlskrona, Linköping, Motala, Norrtälje, Skara, Skövde, Stenungsund, Väla och Örebro

Nya viner på Systembolaget

* Här är vårens och sommarens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Skulle något vin saknas i din butik, be dem beställa hem det.



Nr 6379
Springwood Park
Pinot Noir 1997
Adelaide Hills, Australien
Pris 189 kronor/Säljstart 7 juni

* Rött, medelfylligt vin från *Andrew Garrett Vineyard Estates*. Ett elegant och kraftfullt vin med typisk Pinot Noir-karaktär. Stor doft med tydliga inslag av jordgubbar och andra röda bär samt champinjoner. Lagrat i franska ekfat. Passar bra till de flesta köttretter och även till ost.

Det här är Granqvists första vin från Australien. *Andrew Garrett* är en välkänd vinmakare i Australien och har funnits i branschen i 20 år. 1984 köpte han den vingård som nu bär hans namn.

Vinodlingarna i Adelaide Hills, som omfattar cirka 1.100 hektar, ligger på 400 meters höjd på sluttningarna utanför Adelaide. Förutom Pinot Noir odlas druvor som *Chardonnay*, *Merlot*, *Sauvignon Blanc* och *Cabernet Sauvignon*.

Nr 22783
Sabino
Rioja, Spanien 1998
Pris 59 kronor/Säljstart 7 juni

* Rött medelfylligt vin från *Bodegas Carlos Serres* i Haro. Det är framställt på ett urval av årgångens bästa viner och har lagrats i amerikanska ekfat. Färgen är rubinröd, smaken är fruktig och eftersmaken lång. Passar bra till de flesta köttretter, grillat och även till ost.

Bodegas Carlos Serres, som grundades 1896, är ett av de ledande vinhusen i Haro, Riojas centralort. Vinodlingarna omfattar 14.000 hektar utmed Ebrofloden.

Nr 22683
Viña Armentia
CVC (Calidad Varias Cosechas)
Rioja, Spanien
Pris 76 kronor/Säljstart 3 maj

* Medelfylligt rött vin i klassisk Riojastil från *Bodegas Armentina y Madrazo*, som ingår i Carlos Serreskoncernen. Vinet har framställts av 80 procent Tempranillodruvor och 20 procent Garnacha. Det har en frisk doft med ton av vanilj och en fruktig smak. Passar bra till grillat, tapas och även till stark ost.

CVC är en relativt ny kvalitetsklass i Spanien och betyder att vinet är en blandning av olika skördar. De kan vara lagrade i såväl ekfat som ståltankar.

På Systembolaget finns flera viner från *Bodegas Carlos Serres*, till exempel **Carlos Serres Crianza**, Nr 6224, pris 86 kr.

Nr 22684
Castillo San Lorenzo
CVC (Calidad Varias Cosechas)
Rioja, Spanien
Pris 76 kronor/Säljstart 5 juli

* Medelfylligt rött vin i klassisk Riojastil från *Castillo San Lorenzo*, som också ingår i Carlos Serreskoncernen. Även detta vin är framställt av 80 procent Tempranillodruvor och 20 procent Garnacha. Det har en frisk doft med ton av choklad och vanilj. Smaken är fruktig. Passar utmärkt exempelvis till bifstek, grillretter, tapas och till stark ost.

Vinet är av CVC-klass, vilket innebär att det saknar årgångsbeteckning. Det kan ha lagrats i såväl ekfat av traditionell typ som i moderna rostfria tankar.

Nr 5998
Randersackerer Marsberg
Rieslaner Spätlese 1997
Franken, Tyskland
Pris 199 kronor/Säljstart 3 maj

* Ett halvtorr vitt vin av högsta klass från *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg. Detta och nedanstående två viner har tappats i en specialversion av *Bocksbeuteln*, Frankendistriktets egen flaska.

Denna flaska är en kopia av en Bocksbeutel från 1500-talet och har tagits fram för att fira Rieslanerdruvans 75-årsdag. Druvan kom till hos Hofkeller 1921 genom en korsning av Riesling och Silvaner.

Vinet har en storartad, fruktig doft och en intensiv, men mjuk smak. Passar bra till fiskrätter, till desserter och som sällskapsvin. Ett perfekt presentvin!

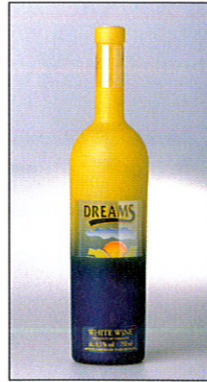
Nr 5997
Würzburger Innere Leiste
Riesling Spätlese Trocken 1997
Pris 199 kronor/Säljstart 3 maj

* Ett torrt vitt vin från *Staatlicher Hofkeller*. Ingår i samma serie som föregående vin. En Riesling från odlingen Innere Leiste, som ligger vid fästningen Marienberg i Würzburg. Passar bra till pasta, kyckling, sallader samt fisk- och skaldjursrätter.

Nr 5995
Würzburger Stein
Silvaner Spätlese Trocken 1997
Pris 199 kronor/Säljstart 3 maj

* Ett torrt vitt vin från *Staatlicher Hofkeller*. Samma serie som föregående två viner. Ett mycket bra exempel på vin från den världsberömda odlingen Stein. Tydlig doft och kraftig smak. Passar utmärkt till asiatiska rätter, pasta, fisk och skaldjur.





Nr 22692

Castillo de Almansa

Reserva 1994

Almansa, Spanien

Pris 67 kronor/Säljstart 5 juli

*Ett rött, medelfylligt vin från *Bodegas Piqueras* i Almansadistriktet i södra Spanien. Det är ekfatslagrat och består av 70 procent Cencibeldruvor och 30 procent Monastrelldruvor. Doften påminner om mogen frukt, örter och vanilj. Vinet passar utmärkt till de flesta grillade rätter, tapas och stark ost.

Bodegas Piqueras grundades 1915 och är ledande producent i området.

Nr 7222

Friederich Dry

Årgång 1998

Mosel, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 7 juni

*Torrt vitt vin från *Josef Friederich Weingüter* i Zell vid Mosel. Framställt på Rieslingdruvor från den idylliska vinorten Reil, som ligger uppströms Zell, inte långt från Bernkastel-Kues. Frisk och elegant doft med inslag av citrusfrukter. Passar bra till pasta, ljus kött, fisk och skaldjur.

Torra viner från Mosel är ovanliga, de flesta är halvtorra eller söta. De torra blir dock alltmer efterfrågade.

Nr 5846

Ruppertsberger Linsenbusch

Riesling Kabinett 1990

Pfalz, Tyskland

Pris 59 kronor/Säljstart 5 juli

*Halvtorrt vitt vin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland. Ett moget och smakrikt vin med fin fruktsmak. En Riesling från Pfalz när den är som bäst! Gott till ljusa köttträtter, fisk och skaldjur.

Winzerverein Deidesheim, som firade 100-årsjubileum förra året, är ett välkänt vinkooperativ som sedan många år levererar prisvärda vita viner av hög klass. Kooperativet har cirka 500 medlemsbönder i Deidesheim och flera orter utmed *Deutsche Weinstrasse*, tyska vinvägen.

Nr 5837

Dreams

Årgång 1998

Mosel, Tyskland

Pris 57 kronor/Säljstart 7 juni

*Halvtorrt vitt vin från *Marienkeller* i Zell vid Mosel. Ett fruktigt och somrigt vin med doft av aprikos och äpple. Passar utmärkt som sällskapsvin, till ljusa köttträtter, sallader, pasta, fisk och skaldjur.

Marienkeller ägs av *Josef Friederich Weingüter*, vars viner sedan länge finns att köpa på Systembolaget.

Nr 5838

Petrus Spätlese

Årgång 1998

Mosel, Tyskland

Pris 64 kronor/Säljstart 5 juli

*Halvtorrt vitt vin från *Petruskeller* i Zell vid Mosel. Ytterligare ett lätt och somrigt vin, framställt av Rieslingdruvor som vuxit i *Ürziger Schwarzlaz*, en av de mer kända vinodlingarna utmed Mosel. Gott exempelvis till kalvkött, grillad kyckling, sallader, fisk och skaldjur. Även utmärkt som sällskapsvin på terrassen.

Nr 5839

Papageno

Årgång 1998

Rheinhessen, Tyskland

Pris 57 kronor/Säljstart 2 augusti

*Halvtorrt vitt vin från *Haus Friederich Weinkeller* i Moseldistriktet. Även detta är ett perfekt sommarvin, som passar bra till sallader, pastarätter, samt fisk- och skaldjursspett. Doften är frisk och elegant och smaken lätt syrlig med ton av aprikos och grönt äpple. Vinet har fått sitt namn efter *Papageno*, hjälten i Mozarts opera *Trollflöjten*.

Såväl Papageno och Petrus Spätlese (ovan) kommer från vinkällare som ägs av *Josef Friederich Weingüter* i Zell.

Beställ viner från Tinazzi

*Från den 3 maj finns sex högklassiga röda viner från *Cantine Tinazzi* i Systembolagets beställningssortiment.

Amarone La Bastia DOC Classico 1995. En klassisk amarone, framställd på Corvina-, Rondinella- och Molinara-druvor som fått torka minst tre månader innan vinifikationen. Kan sparas i många år. Nr 72368, pris 219 kr.

Prato del Faggio, 1997. Ett kraftigt rött vin med lätt kryddig smak. Framställt av Corvina-, Molinara- och Cabernet Sauvignon-druvor som lufttorkat och pressats strax efter Trettondedagshelgen 1998. Nr 72367, pris 189 kr.

Bardolino Classico Superiore Pieve San Vito DOC 1996. Ett vin med mjuk doft och lätt kryddig smak, framställt på Corvina-, Rondinella- och Molinara-druvor. Har lagrats i små franska ekfat. Nr 72372, pris 117 kr.

Cabernet Sauvignon Bastia San Michele 1996. Ett medelfylligt rött vin, som lagrats i slavonska ekfat. Kryddig och harmonisk smak. Nr 72369, pris 117 kr.

Bardolino DOC Classico 1997. Druvor: Corvina, Rondinella och Molinara. En typisk Bardolino, mjuk doft och lätt kryddig smak. Nr 72371, pris 84 kr.

Valpolicella La Rotonda DOC Classico 1996. Samma druvor som föregående. Rubinröd färg, lätt doft av mandel, mjuk smak. Passar utmärkt till alla rätter, enligt Tinazzi. Nr 72370, pris 84 kr. (Se även sidan 3.)

Wipfelder Zenhtgraf kommer i ny årgång

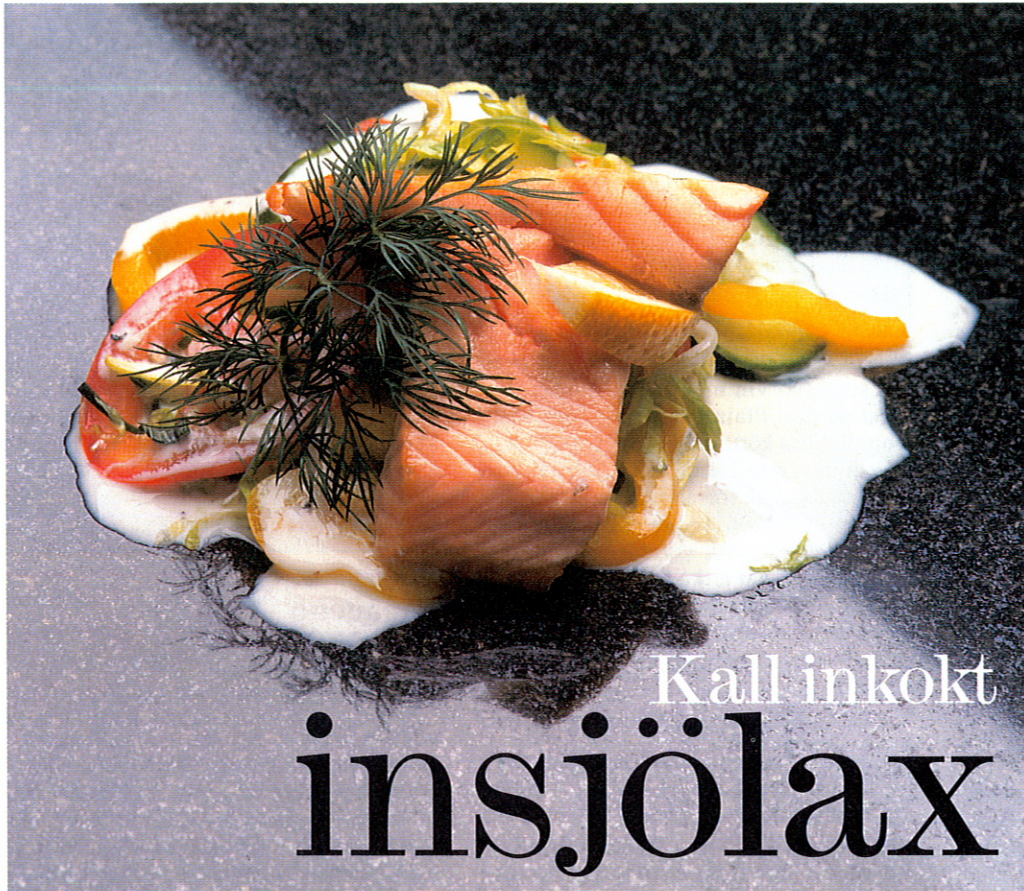
*Nr 5930, det torra vita **Wipfelder Zehntgraf Silvaner Spätlese**, kommer nu som årgång 1994. Som sig bör, är detta utmärkta matvin från kooperativet *GWF Franken*, tappat i distriktets speciella bocksbeutel-flaska. Vinet har betecknats som ett fyndvin i de flesta vinprovningar. Pris 86 kr.

Sommarlätt torrt vin från Baden

***Baden Pinot Gris Dry Classic 1995** från *Badischer Winzerkeller* är ett vitt torrt, sommarlätt matvin. Det passar speciellt bra till asiatiska, kryddstarka rätter och även till ljusa köttträtter och kyckling. Det har en druvig och aromatisk smak med inslag av citrusfrukt. Artikelnr 5936, pris 66 kr.

BGRANQVIST
BETALAR
PORTOT**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

Avsändare: Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm

*** SOMMARMAT**

Kall inkokt
insjölox

MIKAEL LJUNGSTRÖM

* Insjöloxen är en vanligtvis underskattad medlem i laxfamiljen, trots att den är betydligt magrare än släktingarna i Atlanten och Östersjön. Vinfo presenterar här en sommarlätt laxrätt, signerad **Stefan Grynge**.

Ingredienser, 4 portioner

500–600 gram laxfilé
Kokspad:
1 liter vatten
1 msk salt
1 lagerblad
6 vitpepparkorn
5 kryddpepparkorn
1 grovskuren gul lök
2 msk rödvinsvinäger
Gräddfilsallad:
400 gram isbergssallad
3 tomater
200 gram färsk slanggurka
1 gul paprika
100 gram purjolök
3 dl gräddfil
1/2 citron
4 msk socker
grovmalen svartpeppar
dill

Gör så här

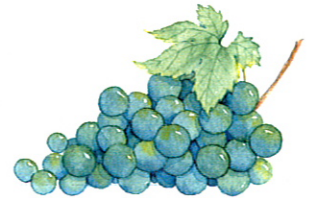
Skär laxfiléerna i fyra lika stora bitar. Blanda alla ingredienser till spadet och koka under lock i fem minuter. Lägg därefter i filéerna och låt dem sjuda försiktigt i fem minuter. Låt fisken kallna i spadet.

Gräddfilsallad: Skiva grönsakerna. Blanda gräddfil, saften av den halva citronen, socker och någon nypa svartpeppar och vispa om väl tills sockret har smält. Slå dressingen över salladen och låt den stå någon minut innan servering. Lägg upp salladen som en bädd med laxen ovanpå. Garnera med dill och citron. Smaklig måltid!

Fler recept av Stefan Grynge på Granqvists hemsida, www.granqvist-vin.se.

Vinförslag från Granqvist

* **Forster Mariengarten Riesling**, Nr 5844. Ett vitt halvtorr vitt vin från den välbekanta kooperativet i Deidesheim. Pris 59 kronor.
* **Schloss Crailsheim Silvaner**, Nr 5974. Ett sommarlätt, vitt torrt vin från kooperativet GWF i Franken. Pris 63 kronor.
* **Baden Dry**, Nr 5966. Torrt vitt vin med modern profil från kooperativet Badischer Winzerkeller. Pris 59 kronor.

**vinfo**

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

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

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Illustrator: **Åsa Kleberg**

Tryckt i Falköping 1999 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

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

Granqvist Vinagentur

grundades 1983 och ägs av
Lena och Lennart Granqvist.
Företaget importerar i dag
kvalitetsviner från ledande
vinhus i Tyskland, Frankrike,
Italien, Grekland, Spanien,
Portugal, Österrike, Ungern,
Chile och Australien.