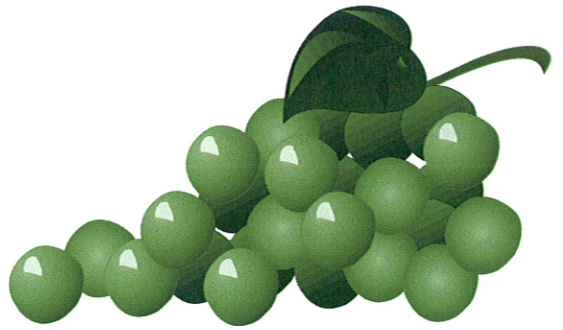


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 2 • NOVEMBER 1995

Gyllene glaset till Deidesheim

Winzerverein Deidesheim har gjort stora insatser för att utveckla den svenska vinkulturen. Det anser tidningen *Allt om Mat*, som i samband med sitt 25-årsjubileum i mitten av oktober tilldelade Winzerverein Deidesheim och fyra andra vinproducenter utmärkelsen *Gyllene Glaset*.

Winzerverein Deidesheim har sålt sitt vin i Sverige i snart 13 år och har hela tiden samarbetat med Granqvist Vinagentur. Deidesheim är en av många små idylliska städer utmed Deutsche Weinstraße, tyska vinvägen, i distriktet Pfalz i sydvästra Tyskland.

– Vi gläder oss verkligen över Gyllene Glaset, speciellt som det är en oberoende tidning som på eget initiativ har provat och lärt känna våra viner, kommenterar

Gerhard Brandner, verkställande direktör för Winzerverein Deidesheim.

– I Tyskland och andra vinproducerande länder finns det många olika tävlingar och premieringar, men de bygger vanligtvis på att respektive vinhus lämnar in sådana viner de själva valt ut till bedömning. Och självklart är det bara de absoluta toppvinerna som lämnas in.

– Gyllene Glaset är det definitiva beviset på att Winzerverein sedan många år producerar kvalitetsviner till priser som är rimliga även i Sverige.

”Ypperliga storheter”

Så här skriver *Allt om Mat* bland annat:

”Från Deidesheim har en strid ström av goda viner runnit in på den svenska marknaden. Det mesta i prisklasserna mellan 45 och 70 kronor, men här produceras också alldeles ypperliga storheter som t ex Trockenbeerenauslese på druvan Gewürztraminer, ett av de bästa viner på den druvan som vi har smakat.”

Bland de viner från Deidesheim som finns på Systembolaget utmärker sig speciellt storsäljaren Forster Mariengarten Riesling (Nr 5844). Andra viner i Systemets ordinarie sortiment är Deidesheimer Hofstück Riesling (Nr 5074) och Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese (Nr 5042).

Följande fyra vinhus fick också ta emot Gyllene Glaset, ett förgyllt rödvinsglas ur Orrefors Nobelserie, samt ett vackert diplom: *Miguel Torres*, Spanien, *Fratelli Pasqua*, Italien, *André Lurton*, Frankrike och *Robert Mondavi*, USA.



Winzerverein Deidesheims Gerhard Brandner fick ta emot Gyllene Glaset vid *Allt om Mat*:s jubileumsfest i Stockholm.

AKTUELLT

Granqvists nya viner får beröm

De viner som Granqvist Vinagentur introducerat på Systembolaget i höst har fått mycket fina omdömen i pressen.

Nr 2274, en Gewürztraminer från Kientzheim-Kaysersberg i Alsace fick näst högsta betyg av Anders Röttorp i Dagens Industri. Näst högsta betyg i DI fick även nr 7079, en Württemberger Riesling Kabinett från kooperativet WZG och nr 2992, den ungerska Villány Cabernet Franc. Bra betyg gav DI också till nr 2605, en Onomastica Reserva från Bodegas Carlos Serres i Rioja.

Tillsammans med nr 7079 fick en 1993 års Westhofener Aulerde Riesling Spätlese (nr 7106) näst högsta betyg av Bengt Frithiofson i Svenska Dagbladet.

Och till sist – nr 2606, Domaine de Duisse Cuvée Royal 1988 från franska Madiran, fick två vinblad av Bengt-Göran Kronstam i Dagens Nyheter.

Vin som julklapp

Varför inte ge bort en eller ett par flaskor vin i julklapp? Granqvist Vinagentur har ett flertal lämpliga presentviner, t ex tyska Auslese- och Trockenbeerenausleseviner. Eller kanske en flaska champagne eller tysk sekt?

Hundraåringar vid god vigör

I varje nummer av *Vinfo* presenterar vi två av de vinhus som Granqvist Vinagentur representerar lite närmare. Den här gången är det två pigga 100-åringar.

Dels det prisbelönta kooperativet i sydtyska Deidesheim, grundat 1898, dels *Bodegas Carlos Serres* i Rioja, som firar 100-årsjubileum nästa år. **VÄND!**

Winzerverein Deidesheim

Kooperativet i Deidesheim har verkligen allt som bör höra till ett traditionsrikt vinhus:

En ståtlig sekelskiftesbyggnad mitt i en av Sydtyssklands mest idylliska städer, en direktör som varit anställd i snart 30 år och en kunnig källarmästare som bestämt i vinkällarna sedan 1970.

Och vindruvorna – i huvudsak Riesling – växer på några av de mest kända vinbergen i det område som har mest sol i hela Tyskland, nästan 2.000 timmar per år.

Förutsättningarna för att Winzerverein Deidesheim ska producera viner i toppklass är med andra ord goda.

500 medlemsbönder

Winzerverein har inga egna vinberg – druvorna odlas och skördas av de 500 vinbönder i trakten som är medlemmar i kooperativet. Bönderna, som får betalt per kilo levererade vindruvor, är således egna företagare, men har inte behövt investera i dyr utrustning för själva vinförädlingen. Deras arealer, som tillsammans omfattar cirka 200 hektar, är relativt små och många av dem har ett helt annat yrke som huvudsysselsättning.

Varje vinproducent har en för verksamheten helt omistlig person – källarmästaren. *Ludwig Eichberger*, Winzervereins källarmästare, hör till kooperativets verkliga trotjänare. Han började redan på

PFALZ

TYSKLAND

1950-talet och har varit källarmästare de senaste 25 åren.

Kort sagt så är det han som avgör när vinet blir vin. Han kollar ständigt vinets smak, färg och doft. Han ser till att mognadsprocessen fungerar som den ska och avgör när vinet ska tappas upp på flaskor.

Winzerverein Deidesheim producerar vin i samtliga kvalitetsklasser. Men nästan hela produktionen utgörs av vita viner. Orsaken är att de druvor som används för rödvin inte trivs i Tysklands relativt kyliga klimat.

Mötesplats för mäktiga

Deidesheim har månghundraåriga traditioner som vinort och omnämns redan på 700-talet. För 600 år sedan – 1395 – fick orten officiella stadsrättigheter och givetvis har detta firats hela 1995. Även då det inte är jubileumsår är det många fester i Deidesheim och mest känd är den årliga stora vinfesten i augusti.

Staden har på senare år blivit något av en mötesplats för toppolitiker. *Bush*, *Gorbatjov*, *Jeltsin* och – nu senast – *John Mayor* har varit på besök. Varför? Jo, den tyske förbundskanslern *Helmut Kohl* bor i trakten och tar gärna med sig sina gäster till Deidesheim.



I månadsskiftet september–oktober börjar druvorna plockas i vinbergen runt Deidesheim. Några stressiga veckor väntar vinbönderna och kooperativets personal. Oftast är det kö till invägningshallen, dit vinbönderna levererar sina nyplockade druvor.

AKTUELLT

Missa inte Örebromässan

☞ Notera 25, 26 och 27 januari i almanackan. Då är det vin- och ostmässa på Örebro Slott.

– Vi räknar med att få ett 60-tal utställare och flera intressanta föreläsare, berättar *Barbro Carlson*, projektledare för mässan.

Självklart finns Granqvist Vinagentur med på "Chateau Grand Cru". Lennart Granqvist sitter dessutom i mäsans branschråd.

"Chateau Grand Cru" har öppet för fackbesökare torsdag–fredag och för inbjuden allmänhet på lördagen.

Ett torrt vitt vin till lutfisken

☞ Snart är det dags att köpa vin till jul- och nyårshelgerna. Låt oss rekommendera ett torrt eller halvtorrt vitt vin (kanske från Tyskland, Rioja eller Ungern) till lutfisken. Till osten väljer du ett halvsött eller sött vitt vin (förslagsvis tysk Spätlese eller Beerenauslese) och till juldagssteken ett värmande rött Riojavin eller ett rödvin från Frankrike eller Ungern. Julgodiset och nöterna smakar extra bra i sällskap med ett mousserande sött vin.

Intressanta nyheter väntar i vår

☞ Många Granqvistviner finns det – och fler blir det under nästa år. Här är några smakprov på vad som kommer på Systemet:

Puligny-Montrachet 1 Cru Les Garennes från Bourgogne kommer i februari. I april lanseras *Chambolle Musigny 1 Cru Combe d'Orveau* från Bourgogne, *Ürziger Schwarzlay Kabinett*, *Schloss Crailsheim Müller-Thurgau* och *Niersteiner Spiegelberg Spätlese* från Tyskland samt *Öreghegyi Chardonnay* från Ungern.

Redan vid årsskiftet kommer populära *Forster Mariengarten Riesling* på halvflaska (Nr 5844-02, pris 35 kr).

Lördagsöppet på Systemet!

☞ Dagen före nyårsafton, lördagen den 30 december, kommer många Systembutiker att ha öppet. Det här är faktiskt första gången på snart 15 år som Systemet kommer att ha öppet för försäljning en lördag. Allt som ett led i att förbättra servicen ytterligare. Håll utkik efter anslag i din Systembutik som talar om när just den har öppet vid jul och nyår.

Samtidigt pågår en utredning som ska ta ställning till om Systemet ska fortsätta att ha lördagsstängt eller inte.

Bodegas Carlos Serres

När Carlos Serres och hans kompanjon Ciprianno Roig år 1896 kom till Haro, Riojadistriktets "huvudstad", bestämde de sig direkt. Här skulle de slå sig ned och satsa på vinproduktion. Och metoderna skulle vara de samma som vinhusen i det närbelägna Bordeaux använde sig av.

Deras satsning kom att falla väl ut. Bodegas Carlos Serres är i dag ett av de ledande vinhusen i Haro och vinodlingarna utmed floden Ebro omfattar hela 14.000 hektar.

Och fortfarande framställs vinerna i Rioja på samma sätt som i slutet av 1800-talet; de får mogna på fat i årtal. Exempelvis låter Carlos Serres sin *Onomastica* vila på ekfat i 28 månader medan *Gran Re-*

RIOJA SPANIEN

servan tillbringar 32 månader på fat innan den tappas på flaska och lagras ytterligare.

Röda Riojaviner framställs genom en blandning av olika druvsorter. Tex består Carlos Serres *Crianza* till 80 procent av Tempranillo-druvor och 10 procent av vardera Mazuelo- och Garnachadruvor.

Även de vita Riojavinerna lagras länge på fat – ibland upp till fyra, fem år.

Vinberg på hög höjd

Rioja är ett bergigt område och vinodlingarna, som ligger på 500 meters höjd, skyddas från kyliga vindar av Demandabergen i söder och Cantabriabergen i norr. Bergen drar samtidigt till sig nederbörd och skapar dessutom en för vinodling perfekt temperatur. Det kallare klimatet gör att Riojan blir mildare och inte fullt så kraftig som andra spanska viner.

Haro är den viktigaste vinorten i Rioja och kan ståta med 12 större bodegor utöver Carlos Serres. I Haro rinner också bifloden Rio Oja – som har fått ge namn åt hela regionen – ut i Ebrofloden.



Riojavinerna lagras på ekfat i flera år tills de nått rätt mognad och fått den lätta vaniljsmak som eken ger. Bodegas Carlos Serres lagrar sin *Crianza* (som är en blandning av Tempranillo-, Mazuelo- och Garnachadruvor) på fat i 20 månader innan den tappas på flaska.



Från Lennart Granqvist, Jan Crafoord och Lennart Grimsholm.

Korta fakta om Granqvist Vinagentur

🌿 Granqvist Vinagentur importerar vin från ledande vinhus i Europa, Sydafrika och Chile. Företaget ägs och drivs av Lennart Granqvist. Till sin hjälp har han Lennart Grimsholm och Jan Crafoord.

Grimsholm arbetar med hemmet i Falkenberg som bas och är ansvarig för försäljningen till svenska krogar och den totala försäljningen i Norge. Crafoord, fd inköpare på Vin & Sprit, har lång erfarenhet av kvalitetsbedömning och inköp av vin från hela världen. Han arbetar med hemmet i Stockholm som bas.

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB,
Hästskovägen 20,
522 35 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE



En julbock som värmer

☞ Granqvist Vinagentur har nyligen kompletterat vinsortimentet med ett öl. Men inte vilket öl som helst – utan en *Eisbock* från *Kulmbacher Reichelbräu* i Bayern med en alkoholhalt på hela 10 procent.

Eisbock (Nr 1628) är bryggeriets egen specialitet. Det sägs att ölet upptäcktes när en bryggarlärning glömde kvar ett par fat utomhus som delvis frös till is. Det resterande ölet blev då extra starkt eftersom alkohol har en lägre fryspunkt än vatten.

Den stora beskan med söta och inslag av choklad och kaffe gör Eisbock till ett perfekt julöl. Testa det till skinkan och lutfisken – eller varför inte till risgrynsgröten?

Godbitarna finns i beställningssortimentet

☞ Du har väl uppmärksammat att Systembolaget har startat ett beställningssortiment? I detta finns omkring 500 viner, som lagerförs av importörerna och som tas hem av Systembolaget efter beställning. Det tar högst åtta dagar innan det vin du beställt kommer till din Systembutik. ☞ I beställningssortimentet finns det många intressanta "godbitar" som tex *Trockenbeerenauslese* och *Eiswein*. ☞ **Vill Du veta mera om beställningsvinerna skickar vi gärna en beskrivning av dem per brev eller via telefax.** ☞ Granqvist Vinagenturs omfattande beställningssortiment hittar Du på den utvikbara fliken här till vänster.

Systembolaget är en fantastisk serviceorganisation. Var du än bor i det minst sagt avlånga Sverige kan du inom några dagar få de viner du vill ha även om just din butik inte har dem i lager. I varje län finns det nämligen *depåbutiker* som har samtliga varor i grundsortimentet i lager. Undantagna är mycket dyra viner samt viner med dålig efterfrågan. Finns inte vinet du frågar efter – be personalen ta hem det från depåbutiken. Samtliga varor i Granqvist Vinagenturs sortiment finns på lager i Stockholm och de flesta bör dessutom finnas i depåbutiken.

Börja nya året med Premiere

☞ Fira in det nya året med *Premiere* – en tysk champagne! Nu får ju bara de mousserande viner som kommer från just detta distrikt i Frankrike kallas för champagne. I Tyskland är benämningen *Sekt*.

Den halvtorra *Premiere*, som prissänkts från 53 till 48 kronor den 1 december, kommer från vinhuset *S:t Bonifatius* och har nr 7761.

Systemfolk! Hör av Er!

☞ Kan vi på Granqvist Vinagentur hjälpa till med något? Hör gärna av Er! Vi är måna om att ha ett så bra samarbete som möjligt med samtliga Systembutiker!

Margareta i Örnsköldsvik – hoppas att det ordnade sig med 2274-01! *Erik* i butik 1413 – tack för hjälpen med 7761-01 till Strömstad! Och *Guje* i Tidaholm – tack för ett gott samarbete! **LG**

Nästa Vinfo kommer i februari!

Värva läsare! Glas att vinna!

☞ Har du goda vänner som också är intresserade av vin och som du tror också skulle vilja få *Vinfo* hem i brevlådan utan kostnad?

Skriv upp deras namn och adress på ett papper och skicka det till Granqvist Vinagentur, Hästskovägen 20, 522 35 Tidaholm. Det går också bra att faxa på 0502-158 88.

Glöm inte att dessutom notera ditt eget namn, adress och telefonnummer. De fem personer som värvar flest nya läsare kommer nämligen att få en trevlig belöning: Vardera ett halvt dusin kabinettglas!

Vi vill ha namnen på de värvade läsarna senast den 31 december 1995. Vinglasen kommer vi att skicka ut per post under januari månad.

vinfo

Informationsblad från Granqvist Vinagentur AB, Hästskovägen 20, 522 35 Tidaholm. Telefax 0502-158 88.

Vinfo produceras av Media Design AB, Skövde. Telefon 0500-41 81 65. Telefax 0500-48 55 88. wilk@mediadesign.se Text: Per-Olof Larsson

Foto: Per Ströhm, Mikael Ljungström, Pär Lundberg och Spanska Turistbyrån.

Tryckt i Falköping 1995 av Svärd & Söner Tryckeri AB.