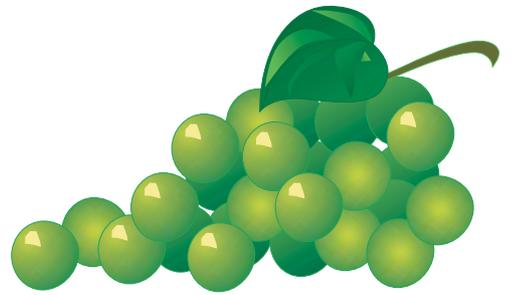


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 26 * JANUARI 2003

Bra årgång trots liten vinskörd



* Vinåret 2002 blev tufft för många vinodlare i Europa. Hagel och översvämningar förstörde stora arealer vinodlingar, bland annat i Italien. Även om skörden blev mindre än normalt räknar de flesta med att vin-kvaliteten blir god. *Se sidan 14*



Vin i säck bland många nyheter

* Ett 20-tal nyheter lanserar Granqvist Vinagentur på Systembolaget under vintern och tidigt i vår. Bland annat en serie chilenska viner med flaskorna förpackade i jutesäckar i olika färger. *Se sidorna 12-13*



Prova vin på egen hand

* Det stadigt ökande intresset för vin gör att många vill bättra på sina kunskaper på området. Bästa sättet att lära sig mer om vin är praktisk träning – det vill säga att prova olika slags viner. Krångligt? Inte alls! Bjud in goda vänner eller arbetskamrater, välj ut några viner och arrangera en provning. Vinfo ger förslag på viner att prova.

► SE SIDORNA 8-9

Rött från Portugal som är gott till kött

* Från området Palmela i distriktet Terras do Sado i Portugal kommer det medelfylliga röda **Valmonte Palmela 2000**. Det har en vacker rubinröd färg, ung, fruktig doft med ton av mörka och röda bär, örter och svartpeppar. Smaken är ung, mycket frisk och bärig med ton av örter, körsbär och hallon. Passar utmärkt att dricka till stekt och grillat kött, hårdost, mustiga sallader och pasta. Nr 2581, pris 66 kr. Vinet produceras av *Adega Coop. de Palmela* och tapas på flaska av *Caves Arcos do Rei*.



Äppellikör lika god varm som kall

* Äppellikören **Pomona** är ett bra alternativ till glögg och glühwein. Värm den i micron eller i en kastrull på spisen – och du kommer att få den allra ljuvligaste äppel- och kaneldoft i köket. Vill du dricka den kall är den perfekt som avskvalning under ljumma vårkvällar.

Pomona, som tillverkas av *Likörfabrik Wajos/Weingut Friederich* i Moseldalen i Tyskland, finns i Systembolagets beställningssortiment. Den klotformade flaskan med lång hals gör också Pomona till en trevlig gåva. Nr 80606-02, pris 149 kronor.

Beställda viner levereras snabbare

* Systembolaget har numera bättre service vad gäller leverans av varor som ingår i det ordinarie sortimentet men som av någon anledning inte finns hemma i just din Systembutik.

Varor som beställs före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16.00 dagen därpå. Beställningar på fredagar och lördag levereras på måndag respektive tisdag. För butiker norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två dagar.

Snabbheten har blivit möjlig tack vare en nybyggd varudepå i Örebro och att posten sköter transportererna av de beställda varorna över hela landet.

Granqvist satsar stort på Vinordic

* Den 17 mars är det dags för *Vinordic* – Skandinaviens största mässa för vin, sprit och cider. Stockholmsmässan i Älvsjö arrangerar för sjätte gången sedan 1994 och räknar med minst 25.000 besökare från Skandinavien, Baltikum och Ryssland. Parallellt med *Vinordic* arrangeras *GastroNord*, Skandinaviens ledande mässa för hotell, restaurang och storkök.

Granqvist Vinagentur har medverkat på samtliga *Vinordic* och gör den här gången en riktig storsatsning. Ett 30-tal av företagets producenter från hela världen kommer att medverka på mässan.

Många välkända producenter

Från Tyskland kommer representanter från bland andra Winzerverein Deidesheim, Badischer Winzerkeller, GWF Franken, Weingut Friederich, Weingut Hubertushof och Weingut Christmann. Från Österrike kommer Winzer Krems och Weingut Elfenhof, från Frankrike Gam Audy, Armand Laforet, Maurel Vedau, Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg, Doudet-Naudin med flera.

Italien representeras av Marco Bonfante, Ca'Rome, Primosic och Malgrá, Spanien av Bodegas Carlos Serres och Vitialba Vitivinicola de Albacete. Från Portugal kommer portvinshuset Wiese &



Krohn, vinhusen Caves Arcos do Rei och Caves dom Teodosio. Från Ungern Vintéka och från Australien Austwine.

Spritproducenterna representeras av skotska Speyside Distillery, irländska Robert A. Merry och svenska Lodhian Distillery från Ludvika.

Mässan pågår under fyra dagar. De två första dagarna är endast för branschfolk medan onsdagen den 19 och torsdagen den 20 mars blir konsumentdagar.

Chateau Grand Cru i Örebro

I vanlig ordning medverkar Granqvist Vinagentur på vinmässan i Örebro i slutet av april. Den 25–26 april arrangeras Chateau Grand Cru 2003. Värmässan har rönt så stor uppskattning att den från och med i år kompletteras med en höstmässa den 24–25 oktober.

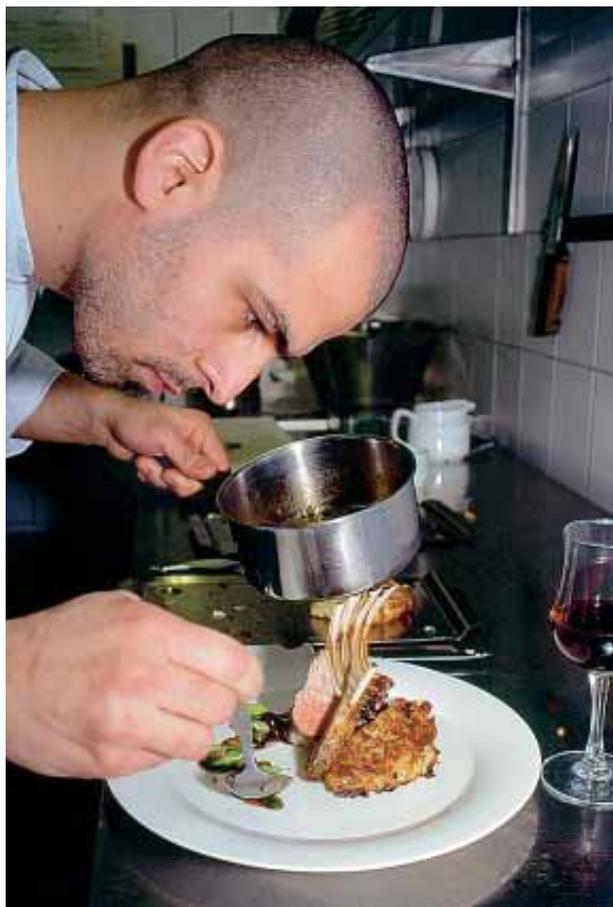
Tre landskapssnapsar och en gårdssnaps



* Granqvist Vinagentur säljer fyra olika landskapssnapsar på Systembolaget. Näja, den fjärde, **Annebergs Korn Brännvin**, kanske passar bättre under rubriken gårdssnaps. Den härstammar från bränneriet på Annebergs gård utanför Tidaholm. De sista dropparna i en mer än 50 år gammal flaska har analyserats och ligger till grund för den nygamla snapsen, som passar bra till sill, smörgåsbord och traditionell svensk mat. (Nr 80138-02, pris 209 kr).

Kornbrännvinet ingår i beställningssortimentet, precis som **Smålandssnapsen**, som har smak av timjan, fläder, fänkål och anis. Nr 70121-02, pris 189 kr. I samma sortiment finns också **Västgötasnaps** med smak av körsbär och vita vinbär. Nr 80004-02, 189 kr.

Västkuistsnaps, som är kryddad med nypon, björnbär och slånbar, finns däremot i det ordinarie sortimentet. Nr 293-02, pris 189 kr.



Yannick Karim på restaurang Vin och Pimpinella lägger sista handen vid den rosmarinkryddade lammkotletten med rösti och rödvinsås.

Lamm á la Arn på Kinnekulles topp

Rosmarinkryddad lammkotlett med rödvinsås och rösti. Därtill ett glas Arn de Gothia Rouge. Till efterrätt kryddig kaka, smaksatt med kanel, nejlikor och ingefära – med ens har den mörka vinterkvällen blivit betydligt ljusare!

För recepten i det här numret av Vinfo svarar **Yannick Karim** och **Gerald Schira**, franska kockar på restaurang Vin och Pimpinella på Kinnekulle vid Vänern.

Vin och Pimpinella är mest bekant som sommarrestaurangen på Hellekis Säteri vid foten av Kinnekulle. Under året som gått har ägarparet **Kristina** och **Björn Lindbergh** utökat verksamheten och tagit över den före detta utflyktsrestaurangen högst upp på berget. Den

har nu förvandlats till en krog i toppklass.

– Vi brukar säga att vi egentligen inte vill servera mat, vi vill servera en måltid och ge våra gäster en helhetsupplevelse, säger **Björn Lindbergh**. Hög kvalitet är mycket viktigt för oss och vi försöker så långt det är möjligt att använda råvaror från trakten, helst Krav-märkta. Köttet som vi serverar kommer från gårdsslakterier i närheten och fisken från Vänern.

Filosofin har gett resultat. På väggen i vestibulen hänger diplom från såväl tidningen *Gourmets guide 199 Bord* som kvalitetsprojektet *Västsvensk Mersmak*.

Men hur har två franska kockar hamnat i Västergötland?

– När jag arbetade på en krog i Courchevel i alperna träffade jag en svensk flicka som också arbetade i byn, berättar Yannick Karim. Hon visade sig komma från Kinnekulletrakten. När skidsäsongen var slut följde jag med henne hem till Sverige och på den vägen är det.

Efter ett kortare gästspel hos Vin och Pimpinella tillbringade Yannick Karim några månader på en restaurang i Oxford för att bättra på sin engelska. Där träffade han Gerald Schira, som också hade kommit till England för att bättra på sina språkkunskaper. När sommaren kom flyttade han också till Kinnekulle – jobb fanns i köket hos Vin och Pimpinella.

Yannick Karim har arbetat på stjärnkrogar runt om i Europa bland annat i Paris, Bordeaux, Bryssel och London, medan Gerald Schira har jobbat på *L'Hotellerie des Châteaux* i Ottrot – en av de mest kända krogarna i norra Alsace.

Kinnekulle ligger mitt i Arn-land i Västergötland. Jan Guillous medeltida korsriddarhjärte har gett landskapet ett rejält uppsving och Arnturismen slog rekord under året som gick. Vin och Pimpinella serverar givetvis också en speciell Arnmeny med tidstypiska rätter som lammstek, kålrotslåda och köttgryta.



SAMTLIGA BILDER: KARINA NOORK

Lamm á la Arn avnjutes självklart med ett rött Arnvin. En kryddig kaka med frukter och apelsinsås väntar som dessert.

Rosmarinkryddad lammkotlett med rösti och rödvinsås

LAMM

2 kotletter av lamm, några kvistar rosmarin, salt, peppar, 0,5 dl olivolja (Tips: Be gärna om hjälp i butiken med finputsningen av kotletterna.)

TILLAGNING

Rulla lammkotletterna i hackad rosmarin, salt och peppar. Stek i olivolja. Tag därefter köttet ur stekpannan och låt det vänta under tiden du tillreder rösti och sås. Ugnsbaka sedan kotletterna cirka 12–15 minuter i 220 grader. Dekorera med rosmarin och timjan på uppläggningsfatet eller direkt på tallrikarna.

RÖDVINSSÅS MED BÖNOR

1,2 dl kalvfond (kan köpas färdig i butik), 2 dl vatten, 10 gram smör, 1,5 dl medelfylligt rödvin (till exempel Cecilia Rosa, Nr 85230, 69 kr eller Losares Reserva, Nr 32700, pris 69 kr), 1 finhackad schalottenlök, hackad rosmarin, peppar, 0,5 dl röda bönor, 0,5 dl vita bönor, 0,5 dl bondbönor, purjolök, rödlök

TILLAGNING

Blötlägg de vita och röda bönorna i 12 timmar och koka dem sedan tills de blir lagom mjuka. Tillsätt därefter övriga ingredienser, låt koka och smaka av med salt och peppar.

RÖSTI (RÅRAKA)

3 stora potatisar (helst bakpotatisar som som tas ur ugnen efter halva tiden), 1 gul lök, 2 kvistar persilja, 2 klyftor vitlök, 100 g smält smör, matolja till stekningen

TILLAGNING

Hacka eller riv samtliga ingredienser och rör ihop till tjock smet. Forma sedan fyra rösti så de blir några centimeter tjocka och stora som en handflata. Stek i matolja några minuter. Baka dem färdiga i ugnen.

Kryddig kaka med apelsinsås

300 g honung, 125 g vetemjöl, 125 g fint rågmjöl, 50 g socker, 0,1 dl mjölk, 2 ägg, 1 tesked bakpulver, 5 g malen kanel, 5 g ingefära, 1 stjärnanis, 1 nejlika, äpplen, päron

TILLAGNING

Värm honung och mjölk i en kastrull och låt sedan vätskan svalna. Mät upp rågmjölet i en bunke, tillsätt bakpulver. Stöt anis, nejlika, ingefära och kanel i en mortel. Blanda kryddorna i mjölet och tillsätt socker. Gör en grop i mjölblandningen och häll i honung och äggen. Vispa ihop alltsammans. Häll över i en passande bakform, grädda cirka 50 minuter i 170 grader. Skala och dela äpplen och päron, fräs halvorna i smör och socker i stekpanna eller ugn 5–10 minuter. Strö sedan kardemumma över frukterna.

APELSINSÅS

Värm 5 dl apelsinjuice, kryddad med kardemumma, och 50 gram kallt smör i en kastrull. När såsen får sirapskonsistens är den färdig – servera direkt.



Jan Guillou valde ut Arnvinerna

* Till den rosmarinkryddade lammkotletten rekommenderar vi **Arn de Gothia Rouge** (Nr 85231, pris 118 kr) eller **Cecilia Rosa** (Nr 85230, pris 69 kr). Dessa medelfylliga röda viner, som finns i beställningssortimentet, är två av fyra Arnviner som Granqvist tagit fram i samarbete med Jan Guillou.

Till den kryddiga kakan föreslår vi **Jacobus Riesling Auslese** (Nr 7260, pris 89 kr), ett halvtorr vitt vin från Tysklands äldsta vinkällare – grundad redan på Arns tid.

Marta säljer Ungerns viner

Ungerska viner blir allt mer populära i Sverige och har på bara ett par år avancerat till femte plats på listan över de mest sålda vinerna på Systembolaget. Det är en ökning med hela 60 procent.

Bra viner till konkurrenskraftiga priser ligger bakom succén och en av aktörerna på den ungerska vinscenen är **Marta Elekes**, som Granqvist Vinagentur samarbetar med sedan över tio år.

Efter kommunismens fall 1990 stod Marta Elekes utan jobb. Det statliga handelshuset där hon arbetade hade ingen framtid längre och fick läggas ned. Allt skulle nu privatiseras, och det snabbt.

Det var naturligt för Marta att fortsätta med det hon var bäst på, förmedla vin till utländska köpare. Kontakterna hade hon inarbetat sedan länge.

– Jag ville fortsätta att vara nära människor och producenterna var ju så sympatiska, berättar Marta Elekes.

Exportföretaget Vinotéka startade 1991 och inriktningen har hela tiden varit att hitta bra viner för utlandet. Japan är största marknad, främst för Tokajviner och Marta har lite dåligt samvete att hon inte hinner resa dit så ofta som hon borde.

Tyskland och Grekland är andra marknader som växer – medan den gamla stor-kunden Ryssland sviker. Med Sverige och Granqvist Vinagentur gjorde Marta Elekes affärer redan innan avregleringen, så det var bara att fortsätta på det inslagna spåret till ömsesidig belåtenhet.

Odlarnas självförtroende ökar

Självförtroendet växer mer och mer hos de ungerska vinodlarna. De producerar nya, spännande viner, ofta på inhemska druvsorter med namn som Kekfrankos, Keknelu, Kadarka och Furmint. Vinhusen drar sig inte för att blanda inhemska druvor med de internationella druvsorter som trots allt dominerar exporten.

– Vi ska ifrån öststatsstämpeln där priset är enda riktmärke. Kvaliteten har förbättrats så mycket på tio år tack vare alla utländska och inhemska investeringar.

Ungerns troliga inträde i EU 2004 kommer att ändra mycket i landet.



Marta Elekes på vingårdsbesök. De flesta av hennes leverantörer finns i Tokaj och runt vinstaden Eger. Totalt finns det 150 000 hektar vinodlingar och 22 vindistrikt i Ungern.

– Vi måste snabbt plantera så mycket vinstockar som möjligt, som medlemmar i EU får vi lika svårt att plantera här som i resten av Europa. Dessutom blir vi en marknad och inte bara en leverantör, vi ser redan italienska viner i butikerna.

En hel del resor blir det för att besöka producenterna. Även om de flesta av hennes leverantörer finns i Tokaj och kring vinstaden Eger, så är det klimatmässigt medelhavsliknande Villány-Siklós och Szekszárdi i sydväst samt området vid Balatonsjön i nordväst som är mest intressant ur vinsynpunkt.

Vinfo följde med Marta på ett besök hos producenten *Figula Mihály*, berömd för torra vita viner från området kring norra Balatonsjön. Vi hamnade mitt i en vinprovning med ett team från ungerska Playboy. Kanske ett tecken så gott som något om de förändringarnas vindar som har blåst över Ungern...

TEXT OCH BILD: CLAES LÖFGREN



* **Szekszárdi Merlot 1997** levererar Marta Elekes till Sverige. Vinet finns i ordinarie sortiment (Nr 2916, pris 69 kr). **Egri Merlot 2000** ingår i beställningssortimentet (Nr 85333, pris 66 kr). Det finns även på Vinmonopolet i Norge (Nr 6289, pris 75,30 NOK).

Så här arrangerar du en egen vinprovning

Bjud in dina vänner, grannar eller arbetskamrater till en egen vinprovning! Det behöver inte vara så svårt som du kanske tror. Det som behövs är några utvalda viner och vissa elementära kunskaper om hur du ska göra.

Det ökade intresset för vin har gjort att många vill fördjupa sig inom ämnet och bygga på sina kunskaper. Och bästa sättet att lära sig mer om vin är genom praktisk träning, det vill säga genom att systematiskt prova olika slags viner. Ju fler viner man provar, desto bättre utvecklas det egna doft- och smakminnet.

Visst kan det vara en fördel om provningen leds av en kunnig vinexpert. Men det är inte nödvändigt, menar **Lennart Granqvist** på Granqvist Vinagentur:

– Att ordna en vinprovning behöver inte vara så komplicerat. Det viktiga är att provningen görs på ett metodiskt sätt. Sedan är det upp till varje deltagare att ge sitt personliga omdöme om vinerna utifrån sina egna referensramar. Vid en vinprovning finns inget som är rätt eller fel.

Det första som behövs för att genomföra en egen provning är givetvis ett urval viner. Fyra till sex viner kan vara lämpligt att prova per tillfälle. Räkna med att en butelj räcker till 12–14 personer.

Hitta på ett eget tema

– Det är alltid kul om man kan hitta ett tema för provningen, som till exempel en speciell druvsort, land, distrikt, producent eller tillverkningsmetod. Här är det bara fantasin som sätter gränserna, konstaterar Lennart Granqvist.

Som nybörjare är det enklast att börja med en öppen vinprovning, det vill säga att deltagarna ser vilka viner som provas. Men ju duktigare man blir, desto svårare kan man göra det. Nästa steg blir att göra en halvblind provning, det vill säga att man vet vilka viner som provas, fast inte i vilken ordning de kommer, eller en helt blind provning, då deltagarna inte har en aning om vilka viner som provas.

Duka upp för provningen på vitt underlag för att kunna bedöma färgen. Se också till att det finns friskt vatten och brödtårningar till hands för att rensa munnen mellan provningarna.



Här är det uppdukat för en blind vinprovning: deltagarna vet inte vilka viner som ska provas.

– Undvik rökning några timmar före provningen och använd inte starkt doftande parfymer och rakvatten för att inte störa doft- och smaksinna.

Lägg fram papper och penna så att deltagarna kan anteckna sina upplevelser. Glasen ska vara ofärgade och helst tulpanformade för att bevara doft och smak.

Var också noga med i vilken ordning som vinerna provas. Grundregeln är vitt före rött och torrt före sött.

De tre stegen i provningen

1) Titta. Studera färgen på vinet. Nyansen ger ofta en fingervisning om vinets mognadsgrad. Unga röda viner är ofta blåtonade, medan mognare viner har nyanser av terrakotta. Unga vita viner har en ljusare, grönare färg än de mognare som är mer gyllengula – även om det naturligtvis finns massor med undantag.

2) Dofta. Doften är en viktig del av smakupplevelsen. Lyft glaset och snurra vinet för att frigöra doftämnen. Stick

ned näsan i glaset och andas in långsamt. Försök att associera doften till något du känner igen sedan tidigare och lägg den på minnet. Anteckna dina personliga doftupplevelser.

3. Smaka. Ta en klunk av vinet genom att sörpla. Då tillsätts syre och smakämnen i vinet frigörs. Låt vinet skölja runt i munhålan så att du har möjlighet att känna alla smaker – sött, salt, surt och beskt. Analysera smaken. Är det sött eller torrt? Innehåller vinet tanniner (garvsyra)? Fruktsyra? Hur är eftersmaken?

Om man ska spotta ut eller svälja vinet beror på hur mycket vin som ska provas, enligt Lennart Granqvist:

– Vid större provningar bör man spotta ut vinet. Efter cirka 30 centiliter börjar sinnen trubbas av och man är inte längre lika känslig för dofter och smaker. Det är också anledningen till att man vid en god måltid ska börja med det bästa vinet för att få störst behållning av det.

TEXT: LEO OLSSON/BILD: HARTMANN, DWI

Lennart Granqvists förslag till provningsviner:

RÖDA VINER

Fyra viner från fyra länder med fyra olika druv-sammansättningar. Från lätt, fruktigt till kraftigt. Det första är lagrat i ståltank, de övriga på ekfat.

Prieuré St-Julien Côtes du Rhône

Rhône, Frankrike 2000. Nr 12856, pris 75 kr.

* Körsbärsröd färg. Finstämd doft med inslag av mörka bär. Ung, fruktig smak med kryddig ton och inslag av plommon. Lagrat i ståltankar. Druvor: *Grenache* (75 procent) och *Syrah* (25 procent).

Barbera d'Asti Marco Bonfante

Asti/Piemonte, Italien 1999. Nr 42348, pris 89 kr.

* Rubinröd färg, harmonisk doft med inslag av körsbär och mörka bär. Ung, fruktig och frisk smak med liten angenäm bitterhet. Ett års ekfatlagring innan tappning på flaska. Druva: *Barbera*.

Losares Reserva

Castilla-La Mancha/Almansa, Spanien 1996. Nr 32700, 69 kr.

* Tegelröd färg. Stor doft av örter, vanilj och lite ek. Fruktig, välbalanserad, rund och mogen smak, fin avslutning. Ekfatlagrat. Druvor: *Tempranillo* (70 procent) och *Monastrell* (30 procent).

San Fransisco Reserva Especial

Cachapoal Valley, Chile 1999. Nr 26526, pris 75 kr.

* Mörkröd färg. Stor, fruktig doft med inslag av örter, ton av fat, mörka bär och läder. Lång och fruktig, något eldig smak, fatton med inslag av mörka bär. Druva: *Cabernet Sauvignon*.

VITA VINER

Fyra viner från Tyskland, i följdordning från torrt till sött. Jämför samma druva (*Riesling*) i tre olika torrhetsgrader och kvalitetsklasser.

Stettener Stein Silvaner

Franken, Tyskland 2000. Nr 6058, pris 69 kr.

* Ljus, gul färg. Ung doft med inslag av aprikos. Torr, ren, druvig smak med inslag av mineral. Vinet är tappat i en *bocksbeutel* – flaskan som är Frankens speciella kännemärke. Druva: *Silvaner*.

Forster Mariengarten Riesling

Pfalz, Tyskland 1999. Nr 5844, pris 59 kr.

* Ljus, gul färg. Frisk doft med aromatisk druvkaraktär och inslag av mandel. Ungt, smakrikt vin med aromatisk ton av mandel och fläder. Druva: *Riesling*.

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling

Pfalz, Tyskland 2001. Nr 5042, pris 69 kr.

* Fin gul färg. Stor frisk doft med druvkaraktär, inslag av mineral och honung. Stor och fruktig smak, bra knorr på slutet. Intressant att jämföra med föregående vin från samma producent.

Jacobus Riesling Auslese

Mosel, Tyskland 1995. Nr 7260, pris 89 kr.

* Skimrande, gyllengul färg. Stor doft av honung, aprikos och petroleum. Rik, lång välbalanserad smak. Ytterligare ett Rieslingvin, det här är halv-sött medan de två föregående är halvtorra.



– Vill du ha hjälp med förberedelserna inför en vinprovning är du välkommen att kontakta oss på telefon 0502-148 88, säger Lennart Granqvist. Av oss kan du få förslag på viner, faktamaterial om vinerna och andra praktiska tips för att din vinprovning ska bli lyckad.

Tioårig nyhet från Speyside

Speyside är den region i skotska högländerna som sedan hundratal år är världsberömd för sina många whiskysorter av hög kvalitet. Över hälften av alla producenter av skotsk maltwhisky finns i området.

Speyside är även namnet på ett av de välkända whiskyföretagen i området – *Speyside Distillery*. Företaget är en respekterad whiskygrossist, men har på senare år också gjort sig känt för sin egen småskaliga produktion av kvalitetswhiskies i den lilla byn *Drumguish*, några mil söder om Inverness.

Granqvist Vinagentur, som samarbetar med Speyside Distillery, har tidigare lanserat Drumguish, whiskyn som uppkallats efter den skotska byn, på den svenska marknaden. På bara ett par år har den blivit den näst mest sålda maltwhiskyn på Systembolaget och den finns i dag på både hel- och halvflaska. Nu är det dags för ännu en whisky från Speyside Distillery – en tioårig single malt med namnet *Speyside Single Highland Malt*.

Whiskyn säljs redan i ett 40-tal länder och har blivit mycket populär, konstaterar **Jim Gordon**, exportchef på Speyside:

– I USA är Speyside Single Highland Malt den maltwhisky som för närvarande ökar mest på marknaden.

Speyside Single Highland Malt tillverkas av mältat korn i kopparrännorna på destilleriet i Drumguish samt lagras i ekfat och tappas på flaska vid företagets anläggning i Glasgow.

”Passar vid alla tillfällen”

”Tioåringen” har en rund och mjuk smak, där ekfaten och rökigheten finns kvar utan att helt dominera smaken.

– Speyside Single Highland Malt är en sofistikerad whisky som passar vid alla tillfällen, såväl som apéritif som avslutning på en god måltid, gärna i kombination med en god cigarr, säger Jim Gordon.

Själv föredrar han att avnjuta sin whisky helt outspädd. Men det som är så fascinerande med whisky är att det finns nästan lika många åsikter om hur den ska drickas som det finns whiskyälskare,



Speyside Single Highland Malt passar både som apéritif eller som avslutning på måltiden.

menar han. Många anser till exempel att en gnutta vatten höjer smak- och doftupplevelsen ytterligare.

– Den skotska whiskyindustrin gjorde tidigare felet att försöka diktera hur folk skulle dricka sin whisky. Nu har vi insett att det inte finns något som är rätt eller fel. Hur whiskyn ska avnjutas är en högst privat angelägenhet, säger Jim Gordon.

Speyside Single Highland Malt ingår i beställningssortimentet (räkna med cirka en veckas leveranstid). Whiskyn finns både som helflaska i en exklusiv presentförpackning (70205-01) samt som multibox med 12 stycken 5-centiliter flaskor (70205-04). För båda alternativen är priset 375 kronor.

TEXT: LEO OLSSON/BILD: KARINA NOORK



Dr. Loosen i Mosel skördar nya framgångar

* **Ernst Loosen** (bilden), som 2001 blev utsedd till årets vinmakare i Tyskland, fortsätter att skörda nya framgångar. När den ansedda tidskriften *Alles Über Wein* nyligen provade Moselviner av årgång 2001, hamnade Ernst Loosens viner (som vanligt) i topp.

Ett av de viner som fick bäst betyg är *Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese*,

som Granqvist lanserar i Systembolagets ordinarie sortiment den 3 februari. (Nr 7277, pris 189 kr).

Weingut Dr. Loosen omfattar endast ett tiotal hektar vinodlingar i de absolut bästa lägena i Moseldalen. Loosens ädelsöta viner går oftast inte att köpa på vanligt sätt. Efterfrågan är så stor att de istället säljs på auktion.

Granqvist lanserar whiskyrariteter

För alla whiskyälskare väntar en riktig högtidsstund i mitten av mars. I samband med Vinordic på Stockholmsmässan lanserar Granqvist Vinagentur ett antal högklassiga årgångswhiskies från *Speyside Distillerys* mest exklusiva sortiment *Private Cellars*. Whiskyn kommer från noga utvalda destillerier i de skotska hög- och lågländerna samt Islay och har lagrats av Speyside Distillery i decennier.

– Intresset för exklusiv whisky bara ökar. Det är naturligtvis glädjande att vi nu kan erbjuda de svenska whiskyälskarna dessa rariteter, säger **Lennart Granqvist** på Granqvist Vinagentur.

Sex olika whiskies ingår hittills i Speyside Distillery Private Cellars – fem single malt (maltwhisky) och en single grain (omältad whisky). Men företaget, som har eget destilleri utanför Kingussie och lager i Glasgow, har ambitionen att successivt utvidga sortimentet.

– Småskaligheten är vårt signum. Men med tanke på den stora efterfrågan kommer varumärket sakta men säkert att utvecklas. Förhoppningsvis kommer vi att inom något år kunna erbjuda kunderna åtminstone ett tiotal högkvalitativa whiskies från Private Cellars, säger **Jim Gordon**, exportchef på Speyside.

De whiskysorter som ingår i Speyside Distillery Private Cellars – och som alltså lanseras 1 mars – presenteras nedan. De ingår i Systembolagets beställningssortiment och levereras i exklusiva presentförpackningar. Samtliga har en alkoholhalt på 43 volymprocent.



NORTH OF SCOTLAND 1971

En single grain från högländerna, producerad av ett destilleri som är nedlagt sedan drygt 20 år tillbaka. Gyllenbrun färg. Rik doft av ekfat och choklad med viss rökighet och inslag av vanilj. Fyllig smak. **Nr 70277, pris 885 kr.**

MACALLAN 1979

En single malt från högländerna. Fulländad doft. Aromrik och mjuk smak med ton av vanilj. Eftersmak som ger mersmak. **Nr 70279, pris 1 106 kr.**

LONGMORN-GLENLIVET 1983

En single malt från högländerna. Kraftfull och välbalanserad. Rund och mjuk smak, utan att vara för söt. Harmonisk avslutning med en aning rökighet. **Nr 70275, pris 925 kr.**

HIGHLAND PARK 1985

En single malt från högländerna. Karaktäristisk, rökig doft. Rik smak med inslag av torv. **Nr 70276, pris 904 kr.**

BLADNOCH 1987

En single malt från lågländerna. Lätt kopparfärgad. Frisk doft med inslag av citrus. Välbalanserad, lätt sötaktig arom. **Nr 70280, pris 698 kr.**

BUNNAHABHAIN 1988

En single malt från Islay. Lätt rökaktig doft. Välbalanserad, men ändå den subtila smak som kännetecknar en äkta Islay Malt. **Nr 70278, pris 958 kr.**

Nyheter i din Systembutik

* Här är vinterns och vårens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Saknas något vin i din butik, beställ hem det.



Framboise Reserve



Apple Ice Wine Åkerö



Wehlener Sonnenuhr



Ruppertsberger



Elfenhof Ausbruch



Locorotondo Bianco

Nr 2921-04

Framboise Reserve

Sörmland/Sverige 2001

Pris 159 kronor/Säljstart 2 december
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett halvsött fruktvin från *Blaxsta Vingård* utanför Flen. Vinet, som är gjort av svenska skogshallon, har en ljuvligt djupröd färg. Stor, frisk och fruktig hallondoft. Smaken är rund, mjuk och syrlig med välbalanserad sötma. Det passar bra som apéritif, till desserter med färska frukter och mörk choklad eller som sås på frukt-desserter. Dricktemperatur: 16–18 grader.

Framboise Reserve och Apple Ice Wine Åkerö (nedan) produceras av entusiasten **Göran Amnegård**, som dragit igång vinproduktion i en ombyggd ladugård och använder sig av traktens frukter och bär.

Nr 7277

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 2001

Pris 189 kronor/Säljstart 3 februari
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett halvtorr vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues vid Mosel. Det har en vackert ljusgul färg med gröna inslag, doften är något aromatisk med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Medelfyllig, frisk, ung och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar bra till fisk och skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmögelostar samt som apéritif. Dricktemperatur: 10–12 grader.

Vingården drivs av **Ernst Loosen**, som 2001 utsågs till *Årets Vinmakare* i Tyskland av tidskriften *Gault Millau*.

Nr 12901-02 (500 ml)

Elfenhof Ausbruch Cuvée

Neusiedlersse, Österrike 1998

Pris 169 kronor/Säljstart 3 februari
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett halvsött/sött vitt vin från *Weingut Elfenhof* i Rust i sydöstra Österrike. Det har en gyllengul färg och doft av citrus, honung och torkade frukter. Smaken är fyllig, intensiv och mycket frisk med inslag av ädelröta. Passar bra att dricka som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patée, gåslever, desserter och bakverk. Dricktemperatur: 8–10 grader.

Vinet är framställt av druvorna *Sauvignon Blanc* och *Pinot Blanc*. Ausbruch är en regional, kraftigare variant av Trockenbeereauslese – alltså viner som görs av druvor som angripits av ädelröta.

Nr 2957-02

Apple Ice Wine Åkerö

Sörmland/Sverige 2001

Pris 219 kronor/Säljstart 2 december
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett halvsött fruktvin från *Blaxsta Vingård* utanför Flen. Vinet är framställt av *Åkerö*, som anses vara det främsta bland klassiska svenska äpplen. Det har en fin bärnstensfärg med gyllene inslag, stor äppeldoft med ton av Calvados. Lång, välbalanserad smak med frisk syra. Passar bra som apéritif, till desserter med färska frukt, bakverk och mörk choklad. Lämplig dricktemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare fyra år.

Äpplena plockades hösten 2001 och har sedan fått frysa utomhus. De pressades en dag i början av 2002 när temperaturen var drygt sju minusgrader.

Nr 5927

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Spätlese

Mittelhardt/Pfalz, Tyskland 1994

Pris 79 kronor/Säljstart 3 februari
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Halvtorr vitt vin från välbekanta *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz. Det har en fin gyllengul färg, stor och friskt doft med inslag av aprikos och petroleum. Smaken är stor och mogen med lång, välbalanserad avslutning. Passar bra att dricka som apéritif, till milda ostar, soppor, fiskrätter i söta såser samt desserter. Lämplig dricktemperatur 10–12 grader.

Kooperativet i Deidesheim levererar flera populära viner till Systembolaget, exempelvis *Forster Mariengarten*, *Deidesheimer Herrgottsacker* och *Symphony*.

Nr 12340

Locorotondo Bianco

Locorotondo/Puglia, Italien 2001

Pris 69 kronor/Säljstart 3 februari
Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett torrt vitt vin från *Cantina del Locorotondo* i Apulien i södra Italien. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, frisk doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är mjuk och välbalanserad med mycket frukt och behaglig syra. Passar utmärkt till fisk och skaldjur, vegetariska rätter, pasta, sallader eller som apéritif. Dricktemperatur: 10–12 grader.

Vinet är framställt av druvorna *Verdeca* (65 procent), *Bianco d'Alessano* (30 procent) och *Fiano* (5 procent). Dessa har vuxit i odlingar som ligger på cirka 400 meters höjd, vilket ger hög kvalitet och ett vin med bra syra.



Petit Chablis



Red Rock



Valsarte Crianza



De l'Aumerade Rosé



Raices Crianza

Nr 5609

Petit Chablis Domaine Bernard Defaix

Chablis/Bourgogne, Frankrike 2000

Pris 99 kronor/Säljstart 3 mars

Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett torrt vitt vin från *Domaine Bernard Defaix* i Milly i Chablis. Det har en fin gul färg med gröna stänk och toner av mineral, citrus och gröna äpplen i doften. Frisk och fruktig smak med viss smörighet. Passar bra som entrédrink och till fisk och skaldjur, kraftigare sallader samt fågelkött. Dricktemperatur: 10–12 grader.

Domaine Defaix, som grundades 1959, omfattar 25 hektar vinodlingar i Chablis Premier Cru, Chablis och Petit Chablis.

Nr 7281

Red Rock

Nahe, Tyskland 2001

Pris 49 kronor/Säljstart 3 mars

Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett halvtorrt vitt vin från *Weinkellerei Nahetal* i sydvästra Tyskland. Det har en ljusgul färg, fruktig doft med inslag av blommor. Lättsam smak med nyans av exotiska frukter. Passar bra som apéritif, till sallader, asiatiska rätter, kryddiga och lätta maträtter eller som sällskapsvin. Lämplig dricktemperatur: 8–10 grader.

Nr 12883

Valsarte Crianza

Rioja Alta, Spanien 1998

Pris 89 kronor/Säljstart 7 april

Fyllighet Strävhet Fruktsyra

* Ett medelfylligt rödvin från *Bodegas Solana de Ramirez Ruiz* i Abalos i Rioja. Det har en tegelröd färg, finstämd doft med inslag av frukt, blommor, vanilj och mörka bär. Smaken är rund, mogen, välbalanserad med inslag av svarta vinbär. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött, stekt fisk, lagrad hårdost, kryddiga pastarätter och tapas (spanska smårätter). Dricktemperatur: 18–20 grader.

Nr 3684

Château de l'Aumerade Cuvée Marie Christine

Provence, Frankrike 2001

Pris 89 kronor/Säljstart 7 april

Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Ett torrt rosévin från *Fabre-Cordier* i Pierrefeu i hjärtat av Provence. Det har en vacker ljusröd färg, finstämd doft av frukt och röda bär. Frisk och ung smak med stort aromatiskt inslag. Passar till stekt och grillad fisk, matiga sallader, lättare köträtter, kall buffé, vitmögelistar eller som sällskapsvin. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

Vinet är framställt till lika delar av druvarna *Grenache, Syrah* och *Cinsault*.

Château de l'Aumerade är en 400 år gammal vingård på högplatån Pierrefeu i Provence i södra Frankrike. Många franska kungar har njutit av de goda viner som producerats på slottet ända sedan slutet av 1600-talet. 1932 tog *Henri Fabre* över egendomen och 1950 blev den Cru Classé. I dag produceras cirka tre miljoner flaskor vin per år på godset. Vinerna lagras i 250 år gamla ekfat innan flasktappning.

Nr 12881

Raices Crianza

Castilla-La Mancha, Spanien 1997

Pris 60 kronor/Säljstart 7 april

Fyllighet Strävhet Fruktsyra

* Ett medelfylligt rödvin från *Bodegas Fernando Castro* i Santa Cruz de Mudela. Det har en tegelröd färg, harmonisk doft med inslag av frukt, mörka bär och cedertä. Smaken är rund, mogen och välbalanserad med inslag av mörk choklad. Passar utmärkt till stekt och grillat kött, stekt fisk, hårdostar, pastarätter och tapas (spanska smårätter). Dricktemperatur: 16–18 grader.

Castilla-La Mancha, cirka tio mil söder om Madrid, är ett gammalt vinområde. För var det mest känt för bordsvin av medelmåttig karaktär. Under senare år har kvaliteten höjts avsevärt, vilket det här vinet är ett bra exempel på.

Säckvin från Chile beställningsnyhet

* Granqvist Vinagentur lanserar åtta nya viner från Chile i Systembolagets beställningssortiment.

Sedan tidigare finns *San Francisco de Mostazal Reserva Especial Cabernet Sauvignon* i det ordinarie sortimentet. Det känns lätt igen på att flaskan paketerats i en jutesäck. Nu kommer ytterligare fyra viner i samma "säckserie" – framställda på druvarna, *Merlot, Syrah, Carmenera* respektive *Chardonnay*. De tre första är medelfylliga röda, det sistnämnda är torrt vitt.

Bakom säckvinerna står *Topwine*, vars vingårdar finns i Colchagua Valley i centrala Chile. Därifrån kommer även en serie viner med namnet *La Playa*, som också lanseras i beställningssortimentet.

La Playa-vinerna är framställda av druvarna *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Carmenere* och *Cabernet Sauvignon*. De två första är torra vita, de två sista medelfylliga röda.

Artikelnummer och priser – se baksidan i sortimentsfoldern.



Reserva Especial Syrah och La Playa Chardonnay är två av nyheterna från Chile.

Tufft år för många vinodlare

* År 2002 vill många europeiska vinodlare helst glömma. Enligt preliminära beräkningar uppgick den sammanlagda druvskörden till cirka 160 miljoner hektoliter, åtta miljoner hektoliter färre än året före. Då ska tilläggas att inte heller 2001 var ett toppår.

Störst problem har det varit i norra Italien, som haft en av de magraste vinskördarna på 60 år. Sammanlagt för Italien blev skörden 20 procent lägre än normalt. I Veneto, som drabbades av skurar med hagel i storlek som tennisbollar i början av augusti, blev mängden skördade druvor hela 30 procent lägre än normalt. Vissa vinproducenter har till och med valt att helt hoppa över årgång 2002 och inte producera något vin alls.

Detta får till följd att grossistpriserna ökar med upp emot 30 procent, förutspår Italienska Statens Utrikeshandelsbyrå. För första gången på flera år lär priserna såväl för bordsvin som vitt vin öka.

I övriga vinländer har vädret spelat många spratt, men skörderesultatet blev till slut riktigt bra.

– I Rioja har vi en normal årgång, säger **Maria Casado** på *Bodegas Carlos Serres* i Haro. Trots en ovanligt kall sommar med



Nyskördade druvor i Baden i Tyskland.

temperaturer på 25 grader mot normalt 35 grader växte druvorna bra.

I grannlandet Portugal blev skörden däremot betydligt mindre än året innan. I distrikt som Dão och Minho har vin-

odlarna fått uppemot 40 procent mindre skörd än normalt.

I Bordeaux i Frankrike sken solen hela sommaren, men skörden blev mindre än normalt på grund av häftiga, mycket lokala hagelskurar i slutet av september. I Champagne jämförs årgång 2002 redan med den utomordentliga årgången 1961.

Tyskland över genomsnittet

I Tyskland pekar det mesta på en årgång med kvalitet över genomsnittet, enligt *Tyska Vininstitutet* i Mainz. Vädret har varit mycket regnigt med katastrofala översvämningar, men dessa har mest förekommit i områden utanför vindistrikten.

I Moseldalen avslutades skörden i vackert höstväder den andra helgen i november. Detta efter en regnig oktober som helt kunde spolierat skörden. I skrivande stund (i början av december) väntar vinodlarna på den första kylan för att kunna plocka frusna druvor som kan pressas till ädelsött Eiswein.

Österrike var precis som Tyskland också drabbat av vädret med både översvämningar och hagel, men kvaliteten på de kommande vinerna beräknas trots allt bli över genomsnittet.

Många vinvänner åkte till Deidesheim

* Deidesheim i Pfalz i Tyskland lockade under det gångna året ett rekordstort antal svenska vinturister. Det beror förstås på att den idylliska orten utsågs till *Årets Vinby 2002* av Munschkänkarna.

– Utmärkelsen har verkligen satt Deidesheim på kartan.

Massor av svenskregistrerade bilar och bussar har synts i trakterna under året, konstaterar **Stig Toftling** hos Munschkänkarna.

Munschkänkarna har också genomfört flera arrangemang i egen regi med anledning av utmärkelsen. Bland annat anordnades fyra resor med vardera 35 deltagare, alltså totalt 140 personer. Deltagarna färdades till Deidesheim i egna bilar och fick sedan vara med om ett veckolångt program med guideade rundvandringar, studiebesök, vinprovningar med mera.

– Varje morgon gav vi oss iväg på en vandring i vinbergen för att sedan stanna till för provningar hos de olika vinhusen. Under en vecka besöktes 12 vinproducenter i trakten, bland dem *Winzerverein Deidesheim*, berättar han.

Stettener Stein bästa vin under 70 kr

* ”Det är inte bara på grund av de gulliga flaskorna som vi gillar tyska viner från Franken. Innehållet brukar också vara bra – lika torrt, elegant och uppfriskande som bra engelsk humor”. Så skriver *Aftonbladet* om **Stettener Stein Silvaner Kabinett** i en bedömning av de bästa vinerna under 70 kronor. Stettener Stein passar bra till milda fisk- och skaldjursrätter. Nr 6058, pris 69 kr.

Pressberöm för Blaxstas fruktviner

* Fruktvinerna från *Blaxsta Vingård* utanför Flen får fin kritik av såväl Dagens Industri som Dagens Nyheter. ”Lite av Sverige när det är som bäst”, skriver DI om **2001 Apple Ice Wine Åkerö** (Nr 2957-02 pris 219 kr). ”Mycket stor, kärnbitter doft av vilda skogshallon och en god, likörlik smak med fin stringens”, skriver DN om **2002 Framboise Reserve** (Nr 2921-04, pris 159 kr).

BPORTO
BETALT

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

* AKTUELLT

Portvin

värmer gott i vinter

* Ett glas portvin värmer gott i vinterkylan. Njut det rumstempererat tillsammans med en bit stiltonost, äppelkaka eller lite nötter.

Den söta, purpuröda drycken från Douro i Portugal har gamla anor och tillverkas fortfarande på samma sätt som man gjort i hundratals år. Efter att druvorna plockats och pressats – fortfarande förekommer det att druvorna fottrampas – hälls druvsaften i stora tankar för jäsning. Men till skillnad från annan vintillverkning tillsätts även starksprit till vinsaften – dels för att stoppa jäsningen, dels för att bevara sötman i vinet.

Portvinerna kan, grovt förenklat, delas in i två huvudgrupper – de som lagrats på fat och de som lagrats på flaska. Den som är ute efter den maximala smakupplevelsen väljer naturligtvis en exklusiv **Colheita** från *Wiese & Krohn*, som efter minst sju års lagring på ekfat fått en spännande och annorlunda smak. En Colheita behöver inte dekanteras och kan sparas öppnad i flera månader.

Ett alternativ är **Vintage Port**, som i lugn och ro utvecklats och mognat både vad gäller arom och färg. Kom bara ihåg att en vintage alltid måste dekanteras för att avlägsna den fällning som uppstått under lagringstiden samt förbrukas inom ungefär ett dygn.

Granqvist Vinagentur har ett stort urval av portviner på Systembolaget, i såväl ordinarie sortiment som beställningssortiment. Rariteten är en **Porto Krohn Colheita** från 1958 (Nr 84733, pris 688 kr). Samtliga portviner hittar du i sortimentsfoldern.



En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist
lennart.granqvist
@granqvist-vin.se

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

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Västerås 2002
av Fagerblads.

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 är medlem i
Sprit- & Vinleverantörsföreningen



Lennart Grimsholm och **Lise-Lotte Larsson** representerade Granqvist Vinagentur på "Det goda köket" i Stockholm i början av november. Mässan lockade drygt 26 000 besökare som kunde prova vin och mat och medverka i olika tävlingar.

Prova prisvärd Dr. Faust

* *Weinkellerei Nahetal* i Bretzenheim i Nahe i sydvästra Tyskland levererar det populära **Dr. Faust Rivaner Qba** (Nr 5923, pris 59 kronor), som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Vinet, vars namn lånats från skalden **Goethes** världsberömda karaktär, har en blommig doft med tydlig mineral, medelfyllig frisk smak med inslag av skiffer, persika och gräpårön. Ett idealiskt bordsvin som passar bra till de flesta lätta rätter.