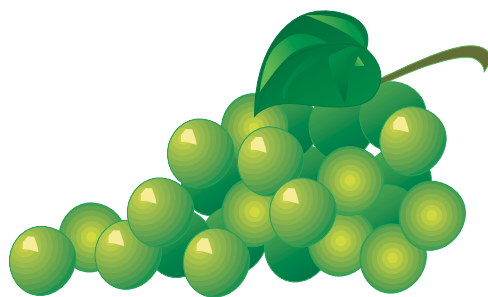


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 29 * JANUARI 2004

Här rullar mest sålda whiskyn



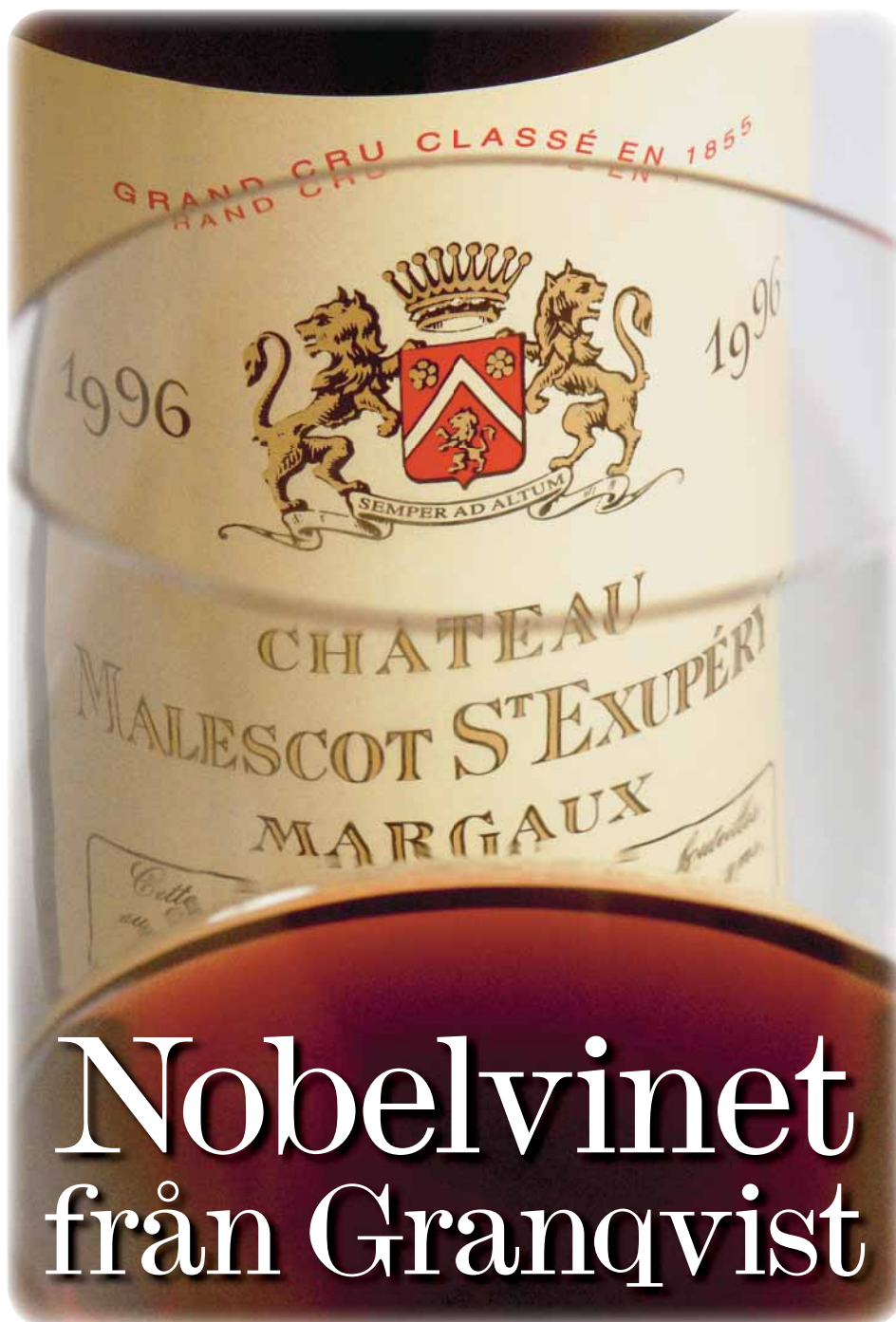
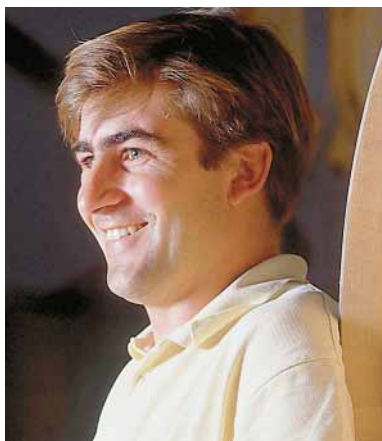
* **Drumguish** är den mest sålda single malt-whiskyn på Systembolaget. Den tillverkas av *Speyside Distillery*, en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter. Vinfo har varit där.

► SE SIDORNA 4-5

Ung vinmakare lyfter TopWine

* *Diego Garcia de la Huerta* (bilden) leder *TopWines* intensiva satsning på kvalitet. *TopWine*, som ligger i Colchagua-dalen i Chile, är mest känt för sina säckviner, viner vars flaskor förpackas i jutesäcken.

► SE SIDAN 6



Nobelvinet från Granqvist

* För andra gången på kort tid fick Granqvist Vinagentur prestige-uppdraget att leverera vin till Nobelmiddagen! Till varmrätten – svampfärsinbakad pärlhöna med potatiskaka, bondbönor, pärlök och pumpa – serverades 1996 års årgång av **Chateau Malescot St Exupéry** från Margaux i Bordeaux.

► SE SIDAN 3

Många nyheter för beställning

* Granqvist Vinagentur lanserar ett 30-tal nya viner i Systembolagets beställningssortiment. De flesta är franska och kommer från distrikten Alsace, Bordeaux och Languedoc-Roussillon. Men här finns även viner från Ungern, Argentina och Tyskland. Samtliga finns listade i den inhäftade sortimentsfoldern och är markerade som "Nyhet". Du som vill ha en utförlig presentation av vinerna kan beställa faktablad från Granqvist, telefon 0502-148 88 eller mejla till info@granqvist-vin.se.

Reapriser på fem fina viner

* Vid årsskiftet sänks priserna kraftigt på följande fem goda viner i Systembolagets ordinarie sortiment:

Raices Crianza 1997. Medelfylligt rödvin. Ordinarie pris: 60 kr. Rea: 48 kr. (Nr 12881). **Red Rock.** Halvtorrt vitt. Ordinarie pris 49 kr. Rea: 39 kr. (Nr 7281). **Symphony 2000.** Halvtorrt vitt. Ordinarie pris 59 kr. Rea: 47 kr. (Nr 5814). **Szekszardi Merlot 1997.** Medelfylligt rött. Ordinarie pris 69 kr. Rea: 55 kr. (Nr 2916). **Trittenheimer Apotheke Riesling 2000.** Torrt vitt vin. Ordinarie pris 99 kr. Rea: 79 kr. (Nr 7291).



Granqvist levererade Nobelvinet

* Granqvist Vinagentur fick ännu en gång förtroendet att leverera vin till ett av världens mest kända evenemang – Nobel festen. De omkring 1 200 gästerna fick njuta av **Chateau Malescot St Exupéry 1996** – ett fruktigt, medelfylligt rödvin från appellationen Margaux i Bordeaux i Frankrike. Det serverades till varmrätten som bestod av svampfärsinbakad pärlhöna med svampsås, krispig potatiskaka, bondbönor, pärlök och pumpa.

Så sent som år 2000 hade Granqvist nöjet att leverera vin till såväl varmrätten som desserten.

– Det här är verkligen en fjäder i hatten för oss, säger *Lennart Granqvist*, grundare och ägare av vinagenturen, som har sitt kontor i Tidaholm i Västergötland. Kul att få komma tillbaka och leverera så snabbt igen, det hade vi nog inte vågat hoppas på.

– Vår familj ser det som en stor ära att ha fått leverera vin till nobelfestligheterna, säger en stolt och nöjd *Jean Luc Zuger*, vars familj äger Chateau Malescot St Exupéry sedan 1955. Faktum är att de 360 flaskor som levererades till Nobelmiddagen hämtades ur vår privata vinkällare eftersom vi egentligen hade sålt slut på alla 1996:or, en av våra absolut bästa årgångar.

Chateau Malescot St Exupéry är ett av flera topprankade slott i Bordeaux som marknadsförs av vingrossisten *GAM Audy*, Granqvists viktigaste samarbetspartner i Frankrike.

Du som vill prova nobelvinet redan nu har möjlighet att göra en privatimport om minst 12 flaskor av årgång 1998 via Systembolaget. Vinet finns på lager i Sverige, vilket ger kort leveranstid. Annars får du vänta till den 2 februari, då 98:an lanseras i beställningssortimentet (Nr 87948, pris 489 kr).

Restauranger som vill ta in vinet i sitt sortiment kan beställa det från Granqvist Vinagentur samtidigt som detta nummer av Vininfo kommer ut.

Chateau Malescot St Exupéry har en djupt mörk-röd färg, stor doft med inslag av svarta vinbär, ceder och tobak. Smaken är välbalanserad och rund med stor fruktighet och litet tanniner. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött, vilt, rätter med kraftiga såser samt vällagrade hårdostar.

Vinerna som serverades till nobelmiddagen år 2000 finns i ordinarie sortimentet. Det röda **Chateau Larrivet-Haut-Brion** (Nr 3358, pris 319 kr) serverades till vildand med kantarellstuvning och det söta, vita **Chateau Raymond Lafon** (Nr 4150-02, pris 224 kr) till vaniljglass och blåbärssorbet.

Fruktig Pinot Blanc från Nahe

* Från Nahe, ett av de minsta vindistrikten i Tyskland, kommer **Pinot Blanc Classic 2002**. Det är ett torrt vitt vin som passar utmärkt att dricka till kyckling, kalvkött, fisk och skaldjur. Smaken är frisk och fruktig med viss restsötma.

Vinodlingarna i distriktet Nahe, som omfattar cirka 4 600 hektar, ligger utmed floden Nahe, som förenar sig med Rhen vid Bingerbrück, och sidodalarna Alsenz, Glan, Gräfen- och Guldembach. Riesling är dominerande druva, följd av Müller-Thurgau, Kerner och Silvaner. Pinot Blanc, som i Tyskland egentligen kallas Grauer Burgunder, odlas bara på några få ställen.

Pinot Blanc Classic ingår i serien **Dr. Faust**, som produceras av Nahe-Winzer i Bretzenheim. Nr 7280, pris 63 kr.



Lilla destilleriet gör största whiskyn

Speyside Distillery är en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter. I sortimentet finns flera hundra olika sorters kvalitetswhisky och det har på senare tid även kompletterats med ett par högsklassiga single malt från det egna destilleriet.

Under de senaste decennierna har många skotska whiskydestillerier köpts upp av stora multinationella företag och bolagsgrupper.

Bland de 90-talet producenterna finns dock fortfarande de som håller hårt på sitt oberoende. Ett av företagen är *Speyside Distillery i Glasgow*, som startades 1955 av whiskybaronen *George Christie*.

– Kvalitet, service och kundvärde är våra tre grundpelare. Om ledningen skulle sitta i utlandet finns det risk att både kundrelationer och produktkvalitet skulle lida skada, säger sonen *Ricky Christie*, som är ansvarig för företagets satsning på nya marknader.

Trots att Speyside Distillery är en relativt liten whiskyproducent har man ändå tillgång till en komplett produktionsapparat, från destillering till lagring och buteljering. Lagret ligger i utkanten av Glasgow och har stor betydelse för slutresultatet. För att utveckla sin fulla smak och komplexitet lagras whiskyn i minst tre år, ofta längre, i ekfat.

40 000 whiskyfat i lager

I de svala och mörka lagerlokalerna, där omkring 40 000 whiskyfat förvaras i väntan på buteljering, vilar en lätt doft av whisky.

– Under lagringstiden sker en kemisk reaktion där garvsyran i träet i kombination med alkoholen och syret från luften som tränger in i faten, ger whiskyn dess typiska smak, säger *Ricky Christie*.



Ju mindre kopparpannor, desto bättre kvalitet på whiskyn. I pannorna upphetas den jästa vörten till strax under kokpunkten – vattnet blir kvar medan alkoholen förångas.

Men lagringen är samtidigt en kostsam process. Under lagringstiden avdunstar nästan två procent av innehållet i whiskyfaten varje år, så kallad *angels' share*, änglarnas andel.

– Olika whiskysorter kräver olika lång lagringstid för att nå sin fulla mognad. En lång lagringstid innebär alltså inte automatiskt en högre kvalitet, säger Ricky Christie.

Flera hundra olika sorter

I Speyside Distillerys sortiment ingår flera hundra olika sorters whisky med varierande stil och karaktär. Hälften är single malt, hälften blended whisky. En blended whisky består av 20–50 noga utvalda malt- och grainwhiskies med skiftande ålder. Chefsblandaren, *the chief blender*, bestämmer vilka sorter som ska ingå, men receptet är en väl förborgad hemlighet.

– Det finns bara fyra personer på företaget som känner till våra grundrecept, berättar Ricky Christie.

Men det som på senare tid gjort Speyside Distillery unikt är att man också startat ett eget, småskaligt destilleri i *Drumguish*, en liten by i Speyside i Höglanderna, några timmars bilresa norr om Glasgow. I slutet av 70-talet fick stensättaren *Alex Fairlie* i uppdrag att uppföra byggnaden efter gammal skotsk tradition. Först 1990 stod anläggningen klar och efter ytterligare tre år var den första whisky färdig för provsmakning.

För George Christie, som snart fyller 85 år och bor tillsammans med hustrun *Cilla* bara några kilometer från destilleriet, var det en gammal dröm som gick i uppfyllelse.

– Redan i mitten av 1950-talet köpte jag marken med tanke på att platsen har de mest idealiska förutsättningarna för whiskytillverkning med sitt kristallklara vatten från floden *Tromie*, säger George Christie.

"Små kopparpannor är bäst"

Destilleriet i *Drumguish* är inte bara ett av de nyaste destillerierna i Skottland, utan även ett av de minsta med en årsproduktion på endast 550.000 liter jämfört med de 10–15 miljoner liter som produceras vid Skottlands största destillerier. Men så går också småskaligheten hand i hand med hög kvalitet, menar *Andrew Shand*, som är chef för destilleriet.

– Små kopparpannor ger den bästa whisky och följaktligen är våra kopparpannor några av de minsta som finns i Skottland, säger han.

Kornet, som förutom vattnet utgör den viktigaste råvaran vid tillverkningen, kommer från lokala mälterier. Det har blötlagts och torkats över torveld och på så sätt fått sin karaktäristiska rökiga doft och smak. Vid destilleringen upphetas den så kallade *washen*, jästa vörten, i de päronformade kopparpannorna till strax under kokpunkten så att vattnet blir kvar, men alkoholen förångas och kondenseras.

En omgång varje vecka

När destillatet passerar *the spirit safe*, ett låst glasskåp, avgörs vilken del av destillatet som ska användas. Eftersom den första och sista delen har en lägre kvalitet är det endast den mellersta delen, *the heart* eller *the middle cut*, som sparas.

Den nyproducerade whisky är klar som vatten och har en alkoholstyrka på drygt 70 procent när den går vidare till Glasgow för lagring och buteljering.

En omgång whisky görs varje vecka. Produktionen startar på söndagskvällarna och avslutas på fredagarna med en grundlig rengöring av utrustningen.

Speyside Distillery producerar två sorters maltwhisky vid destilleriet i *Drumguish* – med de självklara namnen *Drumguish* och *Speyside*. Whisky har blivit mycket uppskattad av whiskyälskare över hela världen. *Drumguish* är till exempel den mest sålda single maltwhisky på Systembolaget.

– Vad som är hemligheten? Tja, det är många små detaljer som måste stämma. Vattnet, kornet, formen på kopparpannorna. Allt måste vara perfekt, förklarar *Andrew Shand*.

TEXT LEO OLSSON/FOTO PER STRÖHM

*** Drumguish Single Highland Malt** ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 278, pris 259 kr. Finns även i 350 ml-flaska, Nr 278-02, pris 139 kr. **Speyside Single Highland Malt 10 år** finns i beställningssortimentet. Nr 70205-01, pris 375 kr. För Granqvist Vinagenturs övriga whiskies, se den inhäftade sortimentsfoldern.



Destilleriet i byn *Drumguish* stod klart 1990. Men redan på 1950-talet köpte George Christie ett markområde för att en dag kunna bygga sitt eget destilleri.



George Christie, snart 85, bor inte långt från destilleriet. I bakgrunden sonen Ricky.



2003 kommer att gå till historien som det bästa vinåret någonsin, säger Diego Garcia de la Huerta, vinmakare på TopWine.

TopWine mot nya höjder

Den chilenska vinproducenten *TopWine* når allt större internationella framgångar. Flera år i rad har försäljningen ökat kraftigt – mycket tack vare en intensiv satsning på kvalitet.

– I takt med att konsumenterna blir allt mer kunniga och kvalitetsmedvetna samtidigt som konkurrensen på marknaden ökar ställs allt högre krav på oss vinproducenter, säger *Diego Garcia de la Huerta*, vinmakare på *TopWine*.

TopWine, som grundades för 30 år sedan av *Maximilian Errazuriz*, ligger i hjärtat av *Colchagua* dalen, några timmars bilresa söder om huvudstaden *Santiago*. Med sitt läge mellan bergskedjorna *Anderna* och *Kustkordilleran*, några mil från *Stilla Havskusten*, har regionen de mest idealiska förutsättningarna för vinodling med ett medelhavsliknande klimat och fyra klart definierade årstider.

22 graders medeltemperatur

Under sommaren (november–april) är medeltemperaturen 22 grader, men kan under ett och samma dygn variera mellan 35 grader på eftermiddagen och 13 på kvällen, vilket ger druvorna en hög koncentration av arom och syra.

– 2002 var ett bra vinår, men 2003 blev ännu bättre och kommer att gå till

historien som det bästa vinåret någonsin, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

TopWines vinodlingar omfattar över 200 hektar med till övervägande delen blå druvor. 50 procent av arealen upptas av *Cabernet Sauvignon*, 30 procent av *Merlot* och 10 procent av *Syrah*, *Malbec*, *Cabernet Franc* och *Carmenère*. På de återstående 10 procenten odlas gröna druvor som *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* och *Semillon*.

Druvor från oypade plantor

Chile är för övrigt ett av få länder som producerar vin från oypade vinplantor, eftersom landet förskonades från vinlusen som ödelade vinodlingarna i Europa och USA under 1800-talet.

1999 byggde *TopWine* en ny toppmodern produktionsanläggning, med en lagringskapacitet på 6,5 miljoner liter vin och egen buteljeringсанläggning.

– Alla moment, från pressning till lagring, kan nu göras på vår egen anläggning, vilket förhindrar att kvaliteten försämras under transporten, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

94 procent av vinerna går på export och uppskattas allt mer över hela världen. Det gäller inte minst *De Eyzaguirre*, viner med flaskorna förpackade i jutesäckar. Vinet finns i fem varianter – fyra

röda och en vit – och exporteras till 12 länder, däribland Sverige. Här heter det dock *Reserva Especial* för närvarande.

De Eyzaguirre har gamla traditioner – jutesäcken användes ursprungligen för att skydda de ömtåliga flaskorna mot stötar och solljus – och har fått sitt namn från den familj med samma namn som invandrade från Spanien till Chile på 1700-talet. *Domingo De Eyzaguirre II* var grundare och ordförande i Chiles lantbruksförbund och tog bland annat initiativet till en bevattningskanal som fick stor betydelse för vinodlarna i regionen.

– Sedan några år tillbaka produceras *De Eyzaguirre* till hundra procent av druvor från *Colchagua* dalen. Odlingarna har dessutom förädlats för att ge lägre avkastning, men å andra sidan ännu högre kvalitet på vinerna, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

TEXT LEO OLSSON/BILDER TOPWINE

* Granqvist samarbetar sedan flera år med *TopWine*. Prova **San Francisco Reserva Especial 2001**, som finns i det ordinarie sortimentet. Vinet säljs numera i en nydesignad förpackning, se bild på sidan 11. (Nr 26526, pris 70 kr). I beställningssortimentet finns ytterligare tio viner från *TopWine*. De finns under rubriken **Vin från Chile** i sortimentsfoldern.

Merlot, den lilla koltrasten

Merlot är en av världens mest odlade druvor. Den växer på stora arealer i till exempel Bordeaux, norra Italien, Östeuropa, USA och Latinamerika. Men överallt får den stå i skuggan av *Cabernet Sauvignon*, som sedan länge anses vara nummer ett i vingårdarna.

Merlot har sitt ursprung i Bordeaux och omnämns första gången i slutet av 1700-talet. Hur druvan fått sitt namn är höljt i dunkel, men Merlot betyder "liten koltrast" på traktens dialekt, vilket skulle kunna bero på att koltrasten föredrar Merlot framför andra druvor och att fågelns färg påminner om druvans.

I dag odlas Merlot på cirka 40 000 hektar i Bordeaux. Den trivs mycket bra i regionens svala lerjordar, speciellt i Saint-Émilion och Pomerol.

Druvan ger ett fruktigt, sammetslent och fylligt vin. Garvsyran är betydligt lägre i Merlot än i andra blå druvor, vilket i varmare klimat kan resultera i viner med väldigt låg halt av syra. I Bordeaux är det ovanligt med viner som är framställda endast på Merlot, eftersom de flesta vinhus av tradition framställer sina viner av flera druvsorter. Ofta blandas Merlot med Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc.

Norditalien och Centraleuropa

Merlot är mycket populär i Italien, där den odlas i 14 av 20 vindistrikt, då framför allt i Friulien i nordöst och i Veneto vid Gardasjön samt i Trentino i norr. I Friulien finns till och med *Strada del Merlot*, en omtyckt turistled utmed floden Isonzo. I Toscana och Umbrien har intresset för druvan ökat de senaste åren och där produceras nu Merlot-viner av högsta klass.

Längre österut är Merlot omtyckt sedan länge. Den odlas i stor omfattning i Slovenien och Kroatien, allra mest på halvön Istrien, där syrahalten kan hållas hög, vilket är viktigt för att få fram viner med smak och karaktär. I Ungern odlas Merlot framför allt i Eger. Där blandas den med druvor som *Kékfrankos* och Oporto och exporteras som tjuvblod, *Egri Bikavér*, distriktets välkända kraftiga vin. Merlot förekommer även i Rumänien och i Bulgarien är druvan den mest odlade.

Medan Merlot nästan inte alls finns i Spanien och Portugal, odlas den gärna i Latinamerika. Under hösten lanserade Granqvist Vinagentur en Merlot från *Juan Toscanini e Hijos i Canelon Chico* i Uruguay på Systembolaget: Ett välbalanserat, fruktigt och mjukt vin med mycket frukt. (Nr 6764, pris 75 kr). I be-



Merlotdruvan är stor och vackert mörkblå. Den här klasen fanns i Bordeaux 2002.

ställningssortimentet finns **Los Andes Merlot** från Chile, där druvorna vuxit på sluttningarna vid foten av Anderna. (Nr 84771, pris 69 kr). Från *Tinazzi Eugenio & Figli i Veneto* i Italien kommer **Ca' de Rocchi Melot**, som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. (Nr 22277, pris 89 kr).

I beställningssortimentet finns ytterligare Merlot-viner: **Château Meyney** (Nr 84767, pris 110 kr) och **Arn de Gothia Rouge** (Nr 85231, pris 125 kr),

båda från Bordeaux. Från Chile kommer **Reserva Especial Merlot** (Nr 85764, pris 75 kr) och från Ungern **Egri Merlot** (Nr 85333, pris 69 kr).

Merlot passar allra bäst att dricka till stekta och grillade kött- och fiskrätter, men även till hårdostar som till exempel *Västerbotten*, *Parmesan* och *Pecorino* (italiensk getost), samt mustiga sallader och pasta. Lämplig serveringstemperatur är 18–20 grader.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO PER KARLSSON

72 recept och de bästa vinerna därtill

* Vad passar bra att dricka till ljummen sallad med friterad strömming och hovmästarsås? Den frågan besvaras i boken **Håkan Larssons Vin & Mat**. Författaren har ställt samman 72 recept som publicerats i **Allt om Mat**. Alla recept är försedda med tips på passande viner. Urvalet har gjorts bland Systembolagets mest pålitliga viner. Stolt noterar vi att några bilder i boken varit publicerade i Vininfo. Vinet som passar till friterad strömming? Det kan du läsa om här till höger!

Kryddigt från Gigondas

* Viner från Gigondas i Rhône-dalen i Frankrike påminner mycket om de från närbelägna Châteauneuf-du-Pape, men säljs till betydligt lägre priser.

Gigondas från kooperativet Les Chais de St-Hilaire d'Ozilhan är ett synnerligen prisvärt alternativ, som finns i Systembolagets beställningssortiment. (Nr 87867, pris 149 kr). Det har mörkröd färg med violetta inslag, stor doft med inslag av röda bär. Smaken är lång och välbalanserad med viss kryddighet. Passar bra att dricka till kraftiga rätter av nötkött och vilt, starka hårdostar och mustiga pastarätter.



En trevlig klase från Vår Herres åker

* Det här vinet, som levereras av det välbekanta vinkooperativet i Deidesheim i Pfalz i södra Tyskland, är en trotjänare på Systembolaget. *Riesling*-druvorna som det framställs av har vuxit i *Herrgottsacker* (Vår Herres åker), en av de vackert belägna vinodlingarna vid foten av Haardtbergen strax utanför Deidesheim.

Vid *Allt om Mat*:s årliga provning av samtliga viner på Systembolaget rubricerades **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2002** som fyndvin. "Trevlig druvklase i väl uppstramad, heltysk stil", var omdömet.

Doften är ungdomlig, fruktig och lätt aromatisk med inslag av citrus och päronmarmeladkolor. Smaken är halvtorr, ungdomlig, mycket frisk och fruktig, aromatisk med inslag av gröna äpplen och citrus. Det är utmärkt att dricka som sällskapsvin samt till lättare fisk- och skaldjursrätter. Nr 5042, pris 69 kr. Finns även som halvflaska, Nr 5042-02, pris 39 kr.



Göran Amnegård (bilden) bjuder på madeiramarinerad anklever som förrätt och portvinsmarinerad oxfilé som huvudrätt (till höger).

Vintermeny på Blaxsta



Madeiramarinerad anklever och portvinsmarinerad oxfilé blir det när **Göran Amnegård** på Blaxsta Vingård bjuder in till värmande vintermiddag.

Göran Amnegård har lyckats med det som de flesta anser är omöjligt. På tre år har han skapat en vingård av högsta klass i hjärtat av Sörmlands kulturlandskap. Flera av hans fantastiska viner, som framställs av gårdens druvor och av traktens äpplen, päron och skogshallon, finns att köpa på Systembolaget. I våras tog viner från Blaxsta hem både första och andra priset i *Guldflaskan*, tävlingen för svensktoproducerade viner.

Göran Amnegård är också stjärnkock i internationell elitklass, bland annat med mångårig erfarenhet från Kanada. Som medlem i det kanadensiska kocklandslaget har han tagit hem första pris i matlagningstävlingen *Canadian Fine Food Show* inte mindre än åtta gånger.

Odlar druvor på gården

Arbetet på vingården varvar han då och då med enstaka gästspel i restaurangkök runt om i mellansverige. För Vinfos läsare har Göran Amnegård tagit fram en inspirerande vintermeny. Som förrätt bjuder han på anklever, som med fördel serveras med **Blaxsta Ice**. Vinet, som lanserades på Systembolaget den 1 december, framställs av *Vidal Blanc*-druvor som vuxit i Blaxstas odling på slutningen mot sjön Långhalsen. Blaxsta Ice

(Nr 2057-04, pris 299 kr), produceras enligt de metoder som tyska och kanadensiska vinodlare använder, det vill säga druvorna plockas först när det blivit minst sju grader kallt och pressas sedan i fruset skick. Resultatet blir ett sött och mycket intensivt vin.

Anklever och gåslever finns i välsorterade livsmedelsbutiker. För säkerhets skull, fråga gärna några dagar i förväg om din butik har ank- eller gåslever eller kan beställa hem det. Fikon- och valnötsbrödet som ingår i förrätten kan bytas ut mot ett grovt surdegsbröd.

Som dessert föreslår Göran Amnegård ett glas Blaxsta Ice ackompanjerat av riktig fin vaniljglass – från Siaglass eller Mövenpick – alternativt ugnsgatinerad päronhalva med mintchoklad.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO PER STRÖHM



Madeiramarinerad anklever med endivesallad och frostade lingon

70 gram ank- eller gåslever per portion, madeira (t ex Justinos 10-åriga Madeira, Nr 7845, pris 179 kr), bröd med fikon och valnötter (eller grovt surdegsbröd), kastanjer, djupfryssta lingon eller tranbär, endiver, ruccola, peppar, salt

TILLAGNING

Skär ner den råa levern i lagom tjocka skivor. Marinerad dem i madeira smaksatt med peppar och salt cirka 4 timmar. Stek sedan leverskivorna hastigt, endast 15–20 sekunder per sida, salta och peppra efter smak. Tag fram de frysta bären, rulla dem snabbt i lönn-sirap eller vanlig sirap och lägg dem sedan i en skål med florsocker som försiktigt skakas om. Ställ tillbaka skålen

i frysen och låt den stå tills det är dags för servering. Skär några riktigt tunna skivor av ett fikon- och valnötsbröd, alternativt grovt surdegsbröd. Rosta brödsnivorna i ugnen på svag värme i cirka 20 minuter.

Kastanjerna snittas med kniv på den platta sidan eller i toppen och rostas i folie cirka 25 minuter i 225 graders värme. Skala kastanjerna och lägg dem därefter en kort stund i skyn från ank-levern. Blanda en sallad av endiver och ruccola och lägg upp på tallrik.

Gör favoritdressing eller Göran Amnegårds senapsdressing med citron: olivolja, vinäger, dijonsenap, färskpressad apelsinsaft, peppar och salt. Lägg upp på tallrik enligt bilden här intill. Tag fram de frostade bären så sent som möjligt så de inte tinar för snabbt.

Portvinsmarinerad oxfile med svartrot och sötpotatispuré

4 portionsbitar oxfile å 125 gram, svarttrötter (1 rot/portion), sötpotatis (200 g/portion), pecannötter eller kastanjer, färsk körvel, olivolja, lönn-sirap, fänkål (1 st/portion), hela rödbetor, rosépepparkorn, portvin (t ex Governador Reserva Tawny Port, Nr 7368, pris 129 kr)

TILLAGNING

Skala svarttrötterna, lägg dem i folie, håll över lite lönn-sirap, peppra och salta. Rosta dem i ugnen 30 minuter, 225 grader. Fänkålen och rödbetorna tillagas på samma sätt (dock ingen lönn-sirap till rödbetorna). Ugnsbaka sötpotatisen, gröp ur innehållet ur skalen och mixa det tillsammans med tryffel-smör eller olja. Rosta pecannötter eller kastanjer enligt föregående recept.

Gör en reduktion i kastrull eller stekpanna av portvin och valnötssolja, lägg mot slutet i några rosépepparkorn som sedan silas bort. Stek oxfileerna med hackad färsk körvel, salt och peppar. Kakan med svartrot och sötpotatispuré görs enklast med hjälp av en rund form: lägg svartroten utmed formens kanter och fyll på med puré. Lägg upp på tallrik enligt bilden här intill.



Fyra viner som passar till oxfile

* Till marinerad oxfile rekommenderar vi följande viner: **San Francisco de Mostazal Reserva Especial 2001** från Chile. Det har en lång och fruktig, något eldig smak med inslag av mörka bär (Nr 26526, pris 70 kr). **Gere Villány Keko-porto** från Ungern. Fruktig och finstämd doft och smak som perfekt balanserar oxfilén (Nr 2994, pris 100 kr). **Le Grillaie Riserva Sangiovese di Romagna Superiore** från Italien. Stor doft av mogna frukter och örter (Nr 32014, pris 109 kr). **Tatchilla Breackneck Creek Shiraz** från Australien. Doft av plommon och ek. Sammensliten struktur med inslag av frukt och vanilj (Nr 16464, pris 89 kr).
* Vinerna från Blaxsta hittar du under rubrikerna **Vita halvsöta och söta viner**, **Svenska fruktviner** och **Vin från Sverige** i sortimentsfoldern.

Nyheter i din Systembutik

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



Justinos Madeira 10 år



Le Grillaie Reserva



Blaxsta Ice



Steinberger Riesling



Aloxe-Corton 1.Cru



Tatchilla Chardonnay

Nr 7845

Justinos Madeira 10 år

Madeira/Portugal

Pris 179 kronor/Säljstart 1 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett sött, fylligt starkvin från *Vinhos Justino Henriques* i Canico på Madeira. Det har gyllenbrun färg, stor doft med inslag av russin och torkad frukt. Söt, fyllig smak med ton av nötter och torkade frukter. Passar bra att dricka till mörk choklad, färsk frukt, sorbet, jordgubbar eller till kaffekryddade desserter som Tiramisu samt till kaffet. Lämplig drickstemperatur: 18-20 grader.

Förr framställdes vinerna på Madeira av flera olika druvsorter, men numera är det nästan uteslutande *Negra Mole* som kommer till användning.

Nr 2057-04

Blaxsta Ice

Södermanland/Sverige 2002

Pris 299 kronor/Säljstart 1 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvsött vitt vin från *Blaxsta Vingård* utanför Flen. Det har en vackert gyllengul färg och stor, fruktig doft med inslag av aprikos och exotiska frukter. Smaken är lång, harmonisk och välbalanserad med finstämd avslutning. Passar bäst att dricka på egen hand men är också perfekt till gäsliver, grön- och vitmögelse, desserter med frukt samt bakverk. Serveringstemperatur: 10-12 grader.

Vinet är framställt av kanadensiska *Vidal*-druvor, som plockats när temperaturen fallit till under sju grader. (Se även reportaget på sidorna 10-11).

Nr 5282

Aloxe-Corton 1.Cru

Bourgogne/Frankrike 2001

Pris 369 kronor/Säljstart 2 februari

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Domaine Maillard/Maison Jobert* i Chorey-les-Beaune i Bourgogne i Frankrike. Det har röd färg med drag åt körsbär, stor doft med inslag av mörka bär, hallon och ekfat. Mogen smak med bra frukt och nyanserad kryddighet. Passar utmärkt till stekt fisk, lättare köttretter, lagrad hårdost och mustiga sallader. Lämplig serveringstemperatur: 16-18 grader.

Vinet lanseras i samarbete med *Theis Vine*, specialist på Bourgogne. *Domaine Maillard* anses vara kommande trendsettare i 1.Cru-området Aloxe-Corton.

Nr 32014

La Grillaie Riserva Sangiovese di Romagna

Emilia-Romagna/Italien 2000

Pris 109 kronor/Säljstart 1 december

Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

* Ett medelfylligt rött vin från *Vini Pregiati Celli di Siri* i Bertinoro. Det har rubinröd färg med violetta inslag, stor doft av mogna frukter och örter. Smaken är lång och eldig med mycket frukt. Passar bra till stekt och grillat kött, kraftiga sallader, pasta och lagrad ost. Lämplig drickstemperatur: 18-20 grader.

Vinet, som är framställt av *Sangiovese*-druvor, har skapats av den i Italien mycket välkände vinmakaren och önologen *Emanuel Casadei*.

Nr 6040

Steinberger Riesling Erstes Gewächs

Rheingau/Tyskland 2001

Pris 239 kronor/Säljstart 1 december

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett torrt vitt vin från *Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltville i Tyskland. Det har halmgul färg, mycket stor och frisk doft med inslag av citrus och mineral. Lång, frisk smak med finstämd avslutning. Passar bra att dricka till fisk och skaldjur, kalvkött, fågel och patéer. Serveras vid 10-12 grader.

Vinet är *Erstes Gewächs*, det vill säga litet skördeuttag som ger mycket hög kvalitet. *Kloster Eberbach* har gamla anor - det grundades redan år 1135.

Nr 26318

Tatchilla McLaren Vale Chardonnay

McLaren Vale/Australien 2002

Pris 100 kronor/Säljstart 2 februari

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Torrt vitt vin från *Tatchilla Winery/Austwine* i McLaren Vale utanför Adelaide i Australien. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av citrus, tropisk frukt och smör. Lång och finstämd smak med komplexa inslag och mycket frukt. Passar bra till fisk- och skaldjursrätter, kyckling, fläskkött samt kryddstarka rätter. Serveras vid 8-10 grader.

De noga selekterade *Chardonnay*-druvorna kommer från tre mindre vinodlingar i området.



Yacht Club Whisky



Wehlener Sonnenuhr



Ungeheuer Riesling



Lodhian 10 Years Old



Marqués del Nevado



Hattenheimer Riesling

Nr 394

Yacht Club 12 Years Old Scotch Whisky

Highlands/Skottland

Pris 299 kronor/Säljstart 2 februari

Fyllighet ● Sötma ○

* En blended whisky från *SLAUR Chauvet*. Den har gyllenbrun färg, lätt rökig doft med viss frukt. Rik smak med liten sötma. Passar utmärkt som apéritif, efter maten eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

SLAUR, som har sitt säte i Le Havre, är Frankrikes största leverantör av spritdrycker med egen etikett och tillika landets femte största spritexportör. Yacht Club 12 Years Old är givetvis en äkta skotsk whisky som destillerats i Highlands. Den innehåller en större andel ren maltwhisky än grainwhisky, vilket kännetecknar en bra blended. Vi garanterar dessutom att den är *minst* 12 år gammal, både vad gäller malt och grain.

Nr 7206

Ungeheuer Riesling Spätlese Trocken

Pfalz/Tyskland 2001

Pris 235 kronor/Säljstart 2 februari

Fyllighet ● Sötma ○ Fruksyra ●

* Ett torrt vitt från *Weingut J L Wolf* i Wachenheim i sydvästra Tyskland. Det har en gyllengul färg, stor doft av aprikos, mineral och petroleum. Lång, ren smak med mineralkaraktär. Passar bra att dricka till fisk, skaldjur och kalvkött med lätta såser. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader.

Det här är det andra vinet i Sverige från *Weingut J L Wolf*, som sedan 1996 arrenderas av *Ernst Loosen*, toppvinmakaren i Moseldalen. Efter att godset under många år förfallit har det nu återfått sin forna glans. Vinodlingarna, som till 80 procent består av *Riesling*-druvor, ligger i Wachenheim, Deidesheim, Forst och Ruppertsberg.

Nr 6662

Marqués del Nevado Syrah

Mendoza/Argentina 2002

Pris 80 kronor/Säljstart 1 mars

Fyllighet ● Strävhet ● Fruksyra ●

* Ett medelfylligt rödvin från *Bodegas Goyenechea* i San Rafael i Argentina. Det har en djupröd färg med violetta inslag, stor doft med inslag av plommon och peppar. Smaken är fruktig med lätt eldig ton och örtighet. Passar bra till stekt och grillat kött, vilt, grytor, pasta samt hårdostar med stark smak. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Bodegan grundades 1868 av bröderna *Santiago* och *Narciso Goyenechea*, emigranter från Baskien i Spanien. De flesta vinrankorna i odlingarna vid Andernas fot är mycket gamla, vilket borgar för vin av hög kvalitet. Vinodlingarna omfattar 120 hektar i ett klimat som till största delen är kontinentalt.

Nr 7074

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 2002

Pris 189 kronor/Säljstart 2 februari

Fyllighet ○ Sötma ● Fruksyra ●

* Ett halvtorrt vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues i sydvästra Tyskland. Det har en vackert ljusgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Smaken är medelfyllig, frisk, ung och fruktig med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar bra som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter, sallader, ljust kött samt blå- och grönmögelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i minst tio år.

Weingut Dr. Loosen drivs av eldsjälen, arkeologen och toppvinmakaren *Ernst Loosen* som 2001 utsågs till *Årets Vinmakare* i Tyskland av facktidskriften *Gault Millau*.

Nr 395

Lodhian Pure Malt 10 Years Old

Skottland

Pris 319 kronor/Säljstart 1 mars

Fyllighet ● Sötma ○

* En maltwhisky från *Lodhian Distillery* i Ludvika och *Speyside Distillery* i Glasgow. Den har en gyllenbrun färg, stor doft av malt och frukt med lätt rökighet. Rund, frisk och maltig smak med lite sötma samt viss sälta i avslutningen. Passar bra som apéritif, avec eller på egen hand med vatten i ett glas vid sidan om. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Lodhian Distillery ska på sikt ta fram en egen, svensk whisky i sin anläggning i Grangärde utanför Ludvika. Tills det egna destillatet blir klart tas *Lodhians* whisky fram i samarbete med välrenommerade *Speyside Distillery* i Glasgow. (Läs mer om *Speyside* påsidorna 4–5).

Nr 5115

Hattenheimer Mannberg Riesling Spätlese

Rheingau/Tyskland 1990

Pris 129 kronor/Säljstart 5 april

Fyllighet ○ Sötma ○ Fruksyra ●

* Ett halvtorrt vitt vin från *Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltvile i sydvästra Tyskland. Det har gyllengul färg, stor doft med inslag av aprikos och petroleum. Lång och finstämd smak och bra balans mellan sötma och syra. Passar bra till asiatisk mat, ljust kött, fisk, vegetariskt, milda ostar samt på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i 15 år.

Kloster Eberbach grundades år 1135. Redan på 1200-talet började munkarna odla vin och i dag anses klostret vara något av det tyska vinets centrum. Vinodlingarna omfattar 131 hektar och består till 99 procent av *Riesling* samt 1 procent vita burgundersorter.



Beerenauslese



Ürziger Würzgarten

Nr 2925-02

Beerenauslese

Burgenland/Österrike 2001

Pris 89 kronor/Säljstart 5 april

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Ett sött vitt vin från *Leithabergs Vinhandelssällskap* i Österrike. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av citrus och honung. Lång, välutvecklad smak, fin balans mellan syra och sötma. Passar utmärkt att dricka till patéer, ank- och gäslever, blå- och grönmögelostar, fruktdesserter och bakverk. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader. Kan sparas i minst tio år.

Burgenland ligger i sydöstra Österrike, nära gränsen till Ungern. Tack vare det fuktiga klimatet vid den grunda sjön Neusiedlersee är förutsättningarna för ädelsöta viner perfekta. Vid skörden har druvorna skrumpnat ihop och nått en mycket hög sockerhalt, vilket ger ett fantastiskt smakrikt och intensivt vin.

Nr 7204

Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland 2002

Pris 189 kronor/Säljstart 5 april

Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

* Halvtorrt vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Bernkastel-Kues i sydvästra Tyskland. Det har gyllengul färg och finstämd doft av petroleum och aprikos. Smaken är lång och välbalanserad med finstämd avslutning. Passar bra att dricka som apéritif, till fisk- och skaldjursrätter med söta såser, grön- och blåmögelostar samt desserter. Lämplig serveringstemperatur: 12 grader.

Vinet, vars druvor vuxit i odlingen Würzgarten (örtagården) utanför orten Ürzig vid Mosel, produceras av *Ernst Loosen*, en av Tysklands främsta vinmakare. Han klassificerar sina viner efter en karta från 1855, som motsvarar den franska Grand Cru-klassningen.

Hans Angberg vann läsarvärvartävlingen

* Många läsare uppmärksammade läsarvärvartävlingen som vi utlyste i förra numret av Vinfo. Under flera veckor fick vi ta emot såväl korta som långa listor över nya läsare. Tack, alla ni som deltog! Följande prenumeranter skickade in fler namn på nya läsare än några andra: **Hans Angberg** i Mölndal, **Benkt Wiklund** i Ursviken och **Sven Kylsberg** i Östersund. När det här läses har de redan fått sin belöning – stiliga vinglas från Orrefors.



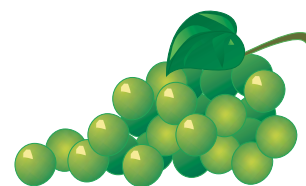
Kryddigt från Ribatejo

* I den här bläckmörka flaskan döljer sig ett medelfylligt rödvin från distriktet Ribatejo i Portugal. **Beato Nuno Tinto** har fruktig, lite kärv smak med bra balans. Doften är fruktig med inslag av kryddor. Vinet passar bra att dricka till grillat och stekt kött, pastarätter och lite kraftigare sallader. Beato Nuno Tinto består till lika delar av druvorna **Tinta Roriz** och **Trincadeira**, som vuxit i **Antonio Gomes Vieira & Filhos** odlingar i Sao Mamede, strax norr om Lissabon. Nr 2662, pris 60 kr.



Fruktigt från Piemonte

* Piemonte är en av de mest välmående regionerna i Italien och såväl maten som vinet är av högsta klass. Den vanligaste druvan är Barbera, som ger fruktiga, sträva och kraftiga viner. Prova **Menego Barbera d'Asti Superiore 1997** från **Marco Bonfante**. Det har en rubinröd färg, fruktig och finstämd doft med inslag av ek. Smaken är frisk och fruktig med inslag av vanilj, fat och svarta vinbär. Vinet, som har lagrats i 225-liters ekfat, passar bra till kraftiga köträtter, grillat, pasta med kraftiga såser och lagrade hårdostar, till exempel Parmesan. Nr 84777, pris 139 kr (beställningssortimentet).



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm
Telefon 0502-148 88

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

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

Annonsbokning:
Karina Noork
karina.noork@koncis.se
Telefon 0704-13 26 26

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Vikmanshyttan 2003
av Hedemora Grafiska AB.

ADRESSÄNDRING?

Ring Granqvist Vinagentur,
telefon 0502-148 88 eller
mejla: info@granqvist-vin.se

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 203
311 92 Falkenberg
Telefon 0346-500 22
Fax 0346-500 24
lennart.grimsholm@
granqvist-vin.se



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- och Vinleverantörsföreningen

B

PORTO
BETALT

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

Träffa oss på vårens mässor

* Tag chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på **Nya Dagens Hushåll** i Göteborg den 26–29 februari. Vi presenterar ett urval av vårt ständigt växande sortiment av vin och spritdrycker. Dagens Hushåll, som nu gör något av en nystart, är en av Sveriges äldsta konsumentmässor. Mer information på www.dagenshushall.com.

Men redan lördagen den 24 januari medverkar vi på **Prowine Vinmessa**, som arrangeras i Kajskaströmen 8 strax intill Göteborgsoperan. Mer information på www.prowine.se.

Den 1 februari finns vi på **Fest- och Bröllopsmässan** på Götala Herrgård utanför Skara. Mer information på www.gotalaherrgard.se.

Den 16–17 april medverkar vi i vanlig ordning vid **Chateau Grand Cru** på slottet i Örebro. Mer information på www.chateau-grand-cru.se.

Ett gott portvin lindrar vinterkylan

* Ett glas portvin är den perfekta avrundningen på en god middag i vintertid. Servera det till brylépudding, äppelkaka, nötter eller rostade kastanjer. Portvin passar också bra till hårdostar med kraftig smak, till exempel Stilton eller den portugisiska fårosten Serra de Estrela.

Det finns en hel serie portviner från Wiese & Krohn på Systembolaget. Ett prisvärt exempel är **Governador Reserva Tawny Port**, som har stor doft av nötter, russin och fikon. Smaken är söt, fyllig och druvgig med koncentrerad frukt. Nr 7368, pris 129 kr.

Porto Krohn Colheita 1960 är vinskribenternas favorit just nu. Detta mer än 40-åriga vin har fått högsta betyg i de flesta tidningar under hösten. Nr 7839, pris 649 kr.



BILDER: MIKAEL LUNGSTROM OCH PER STRÖHM

Bästa vattnet till vin

* Nu lanserar Granqvist Vinagentur mineralvatten från **Stenkulla Brunn** i Systembolagets beställningssortiment. Enligt *Svenska Sommelierföreningen* är vattnet från Stenkulla det bästa mineralvattnet som finns på marknaden. De senaste åren har Stenkulla kammat hem förstaplatsen vid föreningens provning av mineralvatten. "Ren frisk doft med rika inslag av mineraler, bra längd och frisk eftersmak med balanserad mousse" lyder juryns omdöme.

Vattnet, som kommer från en källa vid Stenkulla gård utanför Bollebygd i Västergötland, har filtrerats genom ett mineralrikt klipp- och sandstenslager i över 10 000 år och är helt skyddat från bakterier och föroreningar. Det är artesiskt, det vill säga vattnet sprutar av egen kraft upp ur det borrhål som leder till källan på drygt 100 meters djup. Uttrycket "artesiskt" härstammar från provinsen Artois i Frankrike, där den första brunnsborrningen i Europa genomfördes på klostret Lillers år 1126.

Stenkulla är ett basiskt vatten med PH-värde på 8,2, vilket gör det perfekt att dricka tillsammans med vin. Alla viner är mer eller mindre syrliga, beroende på vilken druva de framställs av. För att balansera syrligheten bör ett basiskt vatten som återställer smak- och doftcellerna finnas till hands vid såväl måltider som vinprovningar.

Förutom att återställa smak- och luktsinne är det bra för matsmältningen att fylla på med basiskt vatten i samband med maten. PH-värdet 8,2 ligger nära kroppens naturliga värde och effekten av att dricka basiskt vatten är bland annat att kroppens surhetsgrad sjunker – med andra ord mår vi bättre och blir piggare!

Stenkulla Brunn finns som stilla vatten (Nr 81908-01) och lätt kolsyrat vatten (Nr 81909-01) i stilrena 750 ml-flaskor med skruvkork. Pris 19 kr.

