

VINFO

NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 34 * SEPTEMBER 2005

Höstens viner

GODA NYHETER FRÅN VÄRLDEN – OCH SVERIGE

Storstilade chileviner
Vinbröder i Sauternes
Hur länge kan vinet lagras?
Välj rätter till boxvinerna
Vinn lyxiga praliner

*Sätt smak
med rosmarin!*

Byggstart för vinhuset

* Nu är bygget igång! I mitten av juni påbörjades ombyggnaden av den fastighet på Vulcanön i centrala Tidaholm, som ska inrymma Granqvist Vinagenturs verksamhet. Den kulturminnesmärkta byggnaden är från 1894 och har tidigare använts som kontor för Vulcans tändsticksfabrik.

– Stora delar av innandömet har rivits ut, även om delar av den gamla stilfulla interiören ska bevaras och renoveras, säger *Lennart Granqvist*.

Byggnaden är på 900 kvadratmeter och ska ge plats åt kontor och provningslokaler, men även vinkällare, restaurangkök och konferensutrymmen. Ombyggnadsarbetet kommer att pågå under nästan ett år. I maj–juni nästa år ska inflyttning ske och i augusti planeras en stor invigningsfest.

– Tanken är att huset ska bli ett centrum för vin och mat i kombination med andra kulturupplevelser som exempelvis konserter, utställningar och företagsarrangemang, förklarar han.

I vinkällaren kommer också att finnas cirka 600 vinfack för uthyrning. Miljön kommer att erbjuda idealiska lagringsbetingelser med rätt temperatur och ljus och vara fri från buller och vibrationer för att inte störa mognadsprocessen.

– Den som vill försäkra sig om en plats i vinkällaren kan redan nu göra en förhandsanmälan till oss, säger Lennart Granqvist.



Lennart och Johan Granqvist tog det symboliska första spadtaget inför byggstarten av Granqvist Vinagenturs nya huvudkontor i Tidaholm.

BESTÄLLDA SYSTEMVAROR LEVERERAS DAGEN EFTER

* Alla varor finns inte i de omkring 420 Systembutikerna runt om i Sverige. Men det beställningssystem som Systembolaget infört gör att du kan beställa varor ur ordinarie sortiment och – med vissa undantag – hämta dem redan dagen efter. Varor du beställer före klockan 15.45 måndag–torsdag levereras till butiken senast klockan 16.00 nästa dag. Beställning som görs på fredagar levereras på måndagar och lördagsbeställningar kommer på tisdagar. För Systembutiker som ligger norr om Sundsvall samt på Gotland är leveranstiden två arbetsdagar.

Priser gäller från 1 oktober

* Samtliga priser på viner och övriga alkoholdrycker som anges i Vinfo gäller från och med den 1 oktober 2005. Den dagen ändrar Systembolaget sina priser, samtidigt som ett antal produkter från Granqvist Vinagentur också ändrar pris.



Sista chansen i september!

* Till och med den 30 september har du chansen att köpa **Cognac de Bonnefont** på Systembolaget. Den tillverkas av Mounier i Frankrike och har en fin bärnstensfärg, druvig doft med inslag av fat, nougat och vanilj. Smaken är frisk och balanserad. Konjak är en sedan länge uppskattad klassiker till kaffet, efter maten och i drinkar.

Mounier grundades redan 1858 och fungerar som en säljorganisation för Unicoop, en förening av 1 000 druvodlare i huvudregionerna i Cognac. Åtta destillerier som framställer cognac i inte mindre än 60 "pannor" ingår i företaget.

Nr 240-02, pris 219 kr.



SÅ HÄR FÖRVARAR DU VINET

- * **Svalt.** Den idealiska lagringstemperaturen är 12 grader.
- * **Mörkt.** Ljus förändrar både färg och smak på vinet.
- * **Lugnt.** Miljön ska vara fri från buller och vibrationer för att inte störa mognadsprocessen.
- * **Luktfritt.** Starka lukter från till exempel ost och äpplen kan ge vinet en bismak.
- * **Liggande.** En flaska med naturkork ska alltid förvaras liggande för att korken ska hålla sig tät och fuktig.

Hur länge kan vinet lagras?

Hur länge kan jag lagra vinet? Det är en fråga som nästan är omöjlig att besvara. Generellt klarar de flesta viner ett par tre års lagring, medan vissa sorter inte bara kan utan även bör sparas i många år för att helt komma till sin rätt.

Många livsmedel är märkta med bäst-före-datum, men på vinflaskorna finns ingen information om sista förbrukningsdag. Vin är en av de livsmedelsprodukter som är undantagna från märkningsföreskrifterna.

– Vinets hållbarhet påverkas av så många faktorer, inte minst av hur det lagras, att det är nästintill omöjligt att i förväg avgöra livslängden, säger *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

Tumregeln är att ju bättre och dyrare vin, desto längre klarar vinet att lagras. Men även enklare, billigare bordsviner i 50–60-kronorsklassen klarar som regel ett par tre år, med undantag för de allt populärare lådvinerna. De flesta boxvinerna är numera märkta med tappningsdatum och rekommendationen är att vinet konsumeras inom 8 till 10 månader från tappningstillfället. En öppnad box bör dessutom förvaras i kylan och konsumeras inom någon månad.

Spara inte så länge på boxvin

– I en flaska håller sig vinet bättre än i en box. Eftersom boxen inte är riktigt lufttät åldras vinet snabbare och förlorar sin fräschör. Ett vin som till exempel Forster Mariengarten Riesling på flaska kan utan vidare lagras i fem till sex år, medan vi rekommenderar att samma vin på box bör konsumeras inom 8 till 10 månader, förklarar *Lennart Granqvist*.

Det som gör att vissa viner inte bara kan lagras länge, utan även bör lagras i flera år eller decennier för att nå sin absoluta topp, är att de innehåller höga halter av alkohol, fruktsyra, tanniner (garvsyra)

och/eller socker. Dessa ämnen har i sin tur att göra med druvornas kvalitet, skördeuttaget, jordmånen, vädret och, inte minst, vinifieringen och fungerar som naturens eget konserveringsmedel.

Under lagringstiden förändras karaktären på vinet som får en mjukare och mer komplex smak.

– Starkviner som portvin, madeira och sherry är extremt lagringsdugliga. Personligen tycker jag att även tanninrika röda viner från till exempel Bordeaux i Frankrike samt viner från Barolo i Piemonte och viner från Chianti i Italien med fördel kan mjukas upp genom lagring, liksom fatlagrade vita Chardonnayer och bra ärgångschampagner.

”En fråga om tycke och smak”

Lennart Granqvist betonar dock att det inte går att ge några allmänna rekommendationer om lagringstider för viner, utan att de alltid måste baseras på personliga preferenser:

– Det är en fråga om tycke och smak. Tag till exempel en högklassig Riesling som i unga år har en frisk citrusdoft, men som med åren utvecklar sina komplexa petroleumliknande dofter. Det är upp till var och en att bestämma vilken stil på vinet som man föredrar.

Ett gott råd är att prova sig fram för att avgöra när vinet smakar som bäst. Därför är det också viktigt att inte bara köpa några enstaka flaskor för lagring, utan gärna ett större antal av samma sort.

– Prova en flaska då och då och försök att hitta den mognadsgrad som just du tycker bäst om. Har du flera flaskor av samma sort är det ingen katastrof om

du upptäcker att du öppnat en flaska för tidigt, säger *Lennart Granqvist*.

Hur ska då vinet förvaras under lagringstiden? Bäst är om det förvaras i en mörk och sval källare alternativt ett tempererat vinskåp. Även en vanlig garderob eller något annat avskilt utrymme i huset eller lägenheten kan användas, förutsatt att temperaturen inte är alltför hög.

12 grader bästa temperaturen

Den idealiska lagringstemperaturen ligger omkring 12 grader för att vinet ska utvecklas i lagom takt. Om temperaturen är högre mognar vinet snabbare och om den är lägre tar det längre tid. Temperaturren mellan 8 och 20 grader är acceptabla. Det viktigaste är att man undviker alltför snabba temperaturväxlingar för att inte störa mognadsprocessen.

Dessutom ska det vara mörkt – ljuset förändrar både färg och smak – och fritt från buller och vibrationer för att vinet ska få mogna i lugn och ro. Förvara heller inte vinet tillsammans med andra varor med stark lukt, som ost och äpplen. Och kom ihåg att flaskor med naturkork alltid ska ligga ned för att korkarna ska hållas fuktiga och täta.

– Bra viner kan rätt lagrat hålla sig i många år. Jag har själv haft lyckan att prova vin från slutet av 1800-talet, fortfarande med spänst och fräschör. Finns det något annat livsmedel som har lika lång hållbarhet, frågar *Lennart Granqvist* retoriskt.

TEXT LEO OLSSON/FOTO STOCKFOOD

HÄLL ÖVER I LITEN FLASKA

*Har du fått en skvätt vin över i flaskan och vill spara den till ett senare tillfälle? Häll i så fall över den på en mindre flaska så att syret inte förstör vinet. På det här sättet kan det överleva vinet förvaras betydligt längre – minst en vecka – utan att tappa sin ursprungliga doft och smak.



Röda nyheter som förgyller höstfesten

* Den 1 oktober lanserar Granqvist Vinagentur två prisvärda röda viner från Frankrike och Spanien som kommer att finnas i de flesta Systembutiker från norr till söder.

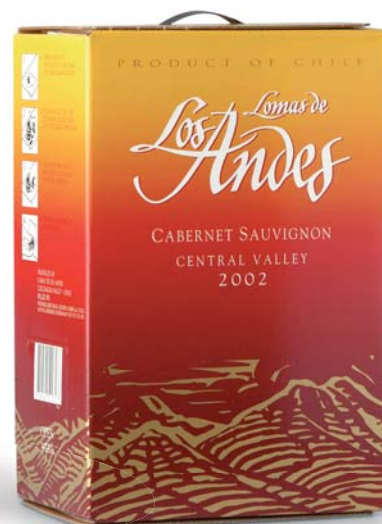
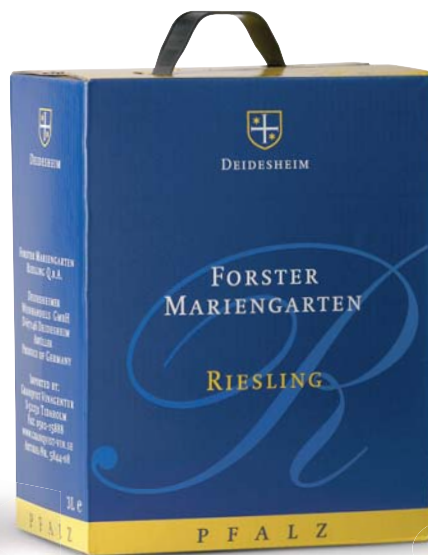
Domaine Martin AOC Côtes du Rhône 2003 har en fin körsbärsröd färg, finstämd doft med ton av mörka bär, robust och rund smak med inslag av röda och mörka bär. Vi rekommenderar att du serverar vinet, som framställs av druvorna Grenache, Syrah och Cinsault, till stekta eller grillade maträtter, grytor, kraftiga sallader samt hårdost.

Domaine Martin ligger i vinorten Le Plan de Dieu i Rhônedalen i östra Frankrike och omfattar 55 hektar vinodlingar. Nr 22804-01, pris 89 kronor.

Sond'Arene Tempranillo 2004 har också en fin körsbärsröd färg, fruktig doft med inslag av björnbär och en fruktig smak med lätta, runda tanniner. Vårt förslag är att du bjuder på grillat och stekt kött, pasta, kraftigare sallader, tacos eller stekt fisk till vinet. Det framställs till 100 procent av Tempranillo.

Sond'Arene Tempranillo är ett utmärkt exempel på den nya spanska vinklassificeringen *Vino de la Tierra*, som kan sägas vara motsvarigheten till de franska beteckningen *Vin de Pays*. Vinet är ett samarbetsprojekt mellan de båda vinföretagen Ariane och Luberri, som hade som mål att skapa ett regiontypiskt vin av hög kvalitet till rimligt pris. Vi tycker att de lyckades utmärkt med det! Nr 22939-01, pris 64 kronor.

FOTO: MIKAEL LJUNGSTRÖM



Välj rätt till boxvinerna

Señorio de Solano

Det här är ett kryddigt och mustigt rött vin som vi rekommenderar till pastagrätäng med ostsås. Señorío de Solano, som tillverkas av *Bodegas Solano*, passar även bra att servera till sallader, hårdostar och lättare köträtter.

Vinet har en rubinröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär, rund och mjuk smak med bra balans.

Bodegas Solano, som ligger i distriktet Utiel-Requena i Valencia i mellersta Spanien, är en av de mest välrenommerade producenterna i området. I över 100 år har familjeföretaget producerat och sålt vin över hela världen.

Señorio de Solano finns i de flesta Systembutiker. Priset är 179 kronor för tre liter (Nr 6714-08).

Forster Mariengarten

En elegant halvtorr tysk Riesling som passar perfekt till sushi eller fläskkött i sötsur sås. Du kan även servera det till kalvkött eller fisk och skaldjur.

Forster Mariengarten, som är ett av de mest populära vinerna på Systembolaget, har en ljusgul färg, frisk doft med aromatisk druvkaraktär och inslag av mandel och citrus. Smaken är fruktig med ton av mandel och fläder.

Vinet produceras av *Winzerverein Deidesheim*, det äldsta vinkooperativet i Pfalz i sydvästra Tyskland, grundat 1898. Winzerverein har tilldelats Allt om Mats "Det gyllene glaset" för sin höga kvalitet.

Forster Mariengarten finns i de flesta Systembutiker. Nr 5844-08, pris 212 kronor för en treliters box.

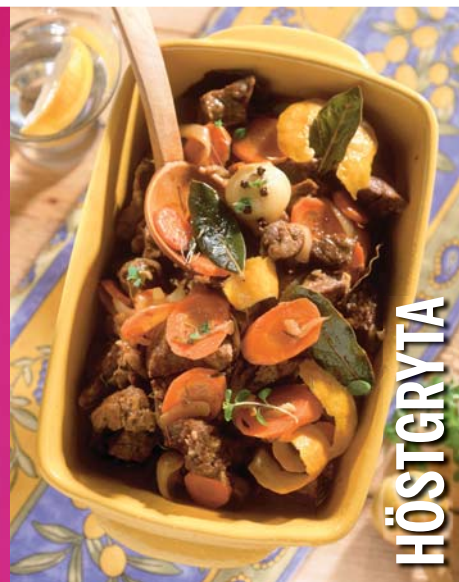
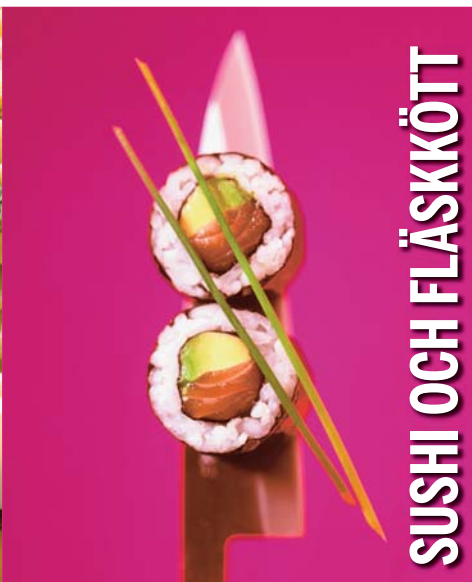
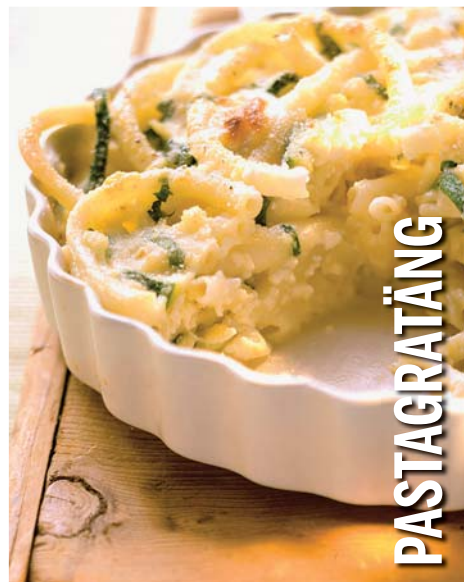
Lomas de Los Andes

Medelfylligt rött vin som du med fördel kan servera till höstens kött- eller rot-saksgrötor. Det passar även som apéritif och till hårdostar.

Lomas de Los Andes, som produceras av *TopWine* i Chile, har mörkröd färg, stor, fruktig doft och smak med inslag av örter, körsbär och svarta vinbär.

TopWine ligger i hjärtat av Colchagua Valley, dalgången mellan Anderna och Kustkordilleran, nära Stilla Havs-kusten. Med sitt medelhavsliknande klimat är området ett av de bästa i landet för vinodling. Druvorna får hög koncentration av arom och syra.

Lomas de Los Andes finns i de flesta Systembutiker. Priset för en treliters box är endast 189 kronor (Nr 6068-08).



SÄNKT PRIS PÅ DRUMGUISH

SINGLE HIGHLAND MALT WHISKY



Den 1 oktober sänker vi priset på Drumguish Single Highland Malt på Systembolaget. En elegant whisky med fruktig smak, viss rökighet, liten fatton och inslag av honung. Nr 278-01, 248 kr. Nr 278-02, 139 kr.





Patrick och Hervé Lamothe i vinkällaren på Haut-Bergeron.
Dags för ännu en skördeomgång (till höger).

Bröder i Sauternes

Det är skördetid på Château Haut-Bergeron i Sauternes.

Hervé Lamothe och hans bror **Patrick** far runt och försöker vara på flera ställen samtidigt. "Häng med ut, i dag tar vi in Merlotdruvorna", säger Hervé.

Den välkända blå druvan Merlot är kanske inte riktigt det man förväntar sig i Sauternes i sydvästra Frankrike, välkänt för sina söta vita viner i världsklass. Men faktum är att familjen Lamothe utöver sina 29 hektar gröna druvor också har sex hektar blå druvor. De växer på mark som familjen köpte 1993 för att jämna ut de chansartade årgångarna med Sauternesvin.

Statistiskt sett blir det bara rätt förutsättningar för fin *botrytis cinerea*, det vill säga ädelröta, var tredje år i Sauternes, så man kan ju förstå att de vill sprida riskerna så gott det går. Det röda vinet säljs som Appellation Graves men är inte i första hand anledningen till vårt besök.

Nej, i Sauternes är vinet vitt och sött. Och om man som Château Haut-Bergeron har delar av sina vinstockar granne med det mytomspunna Château d'Yquem finns det lite att bråsa på. För den oinvigde ser vingårdarna i Sauternes i princip likadana ut. De är planterade med mycket Semillon, lite Sauvignon Blanc och ännu mindre Muscadell. Landskapet är platt och inte

ett dugg spännande. Men när Hervé Lamothe visar runt i trakten blir det plötsligt en helt annan sak.

– Här fryser det aldrig, säger han och pekar ut över en del av de vidsträckta vinodlingarna.

Vi står på en knappt märkbar nivåskillnad, alldeles intill Yquem. Här har familjen Lamothe sina kronjuveler, de absolut bästa stockarna som ger det ljuvligaste vin man kan tänka sig. Men ett par meters höjdskillnad kan avgöra om det blir katastrof eller framgång när vårfrostarerna kommer smygande från de två vattendragen Ciron och Garonne. Samma vattendrag som ger grogrunden för ädelröten på hösten, när dimmorna kryper in över vingårdarna.

27 000 vinrankor frös sönder

Att vara vinodlare i Sauternes ställer sina särskilda krav på psyket, det har vi konstaterat tidigare. Dels är det frosten som är ett ständigt hot på våren, dels är det väderet vid skördetiden på hösten. När Hervé Lamothe tittar upp och konstaterar att det finns risk för regn innebär det att skör-

den kan vara över för i år. Han berättar dessutom om 1987, då 27 000 vinrankor frös sönder och fick ersättas med nya.

– Är det bra väder nu ett par dagar kommer det att bli ett fantastiskt år, regnar det får vi nöja oss med det vi har tagit in hittills. Vi har gått över raderna två gånger redan, plockat ut de druvor som är perfekta. Totalt blir det nog fem skördeomgångar i år. Men regnar det så övergår ädelröten till gråröta. Då är det "fini".

Druvorna vinifieras läge för läge och det är vid buteljeringen som det bestäms vad som ska bli vilket märke. Familjen arbetar nämligen med tre olika namn på sina viner: Fontebride, Farluret och det mest kända Haut-Bergeron. Med anor från 1756 är det nu åttonde generationen som är verksam på gården. Hervé Lamothe tog över efter sin pappa och ett par år senare anslöt sig brodern Patrick.

Deras viner har ett mycket gott renommé och vid vårt besök fick de en ny utmärkelse av en av Frankrikes ledande vinguidar. Men det är inte någon stor produktion vi talar om – den normala årsproduktionen är endast 45 000 flaskor. Vingrossisten Edonia i Bordeaux har exklusivt avtal för distributionen, vilket gör att bröderna slipper tänka på försäljningen och i stället helt kan koncentrera sig på att göra vin.

Unga viner helst som apéritif

I Sauternes dricker man unga viner som apéritif eller till gåslever, äldre årgångar till grönsmörgöst eller som konversationsvin efter middagen. Men visst går det också att dricka till efterätter. Château Haut-Bergeron har vid några tillfällen varit med i uttagningsarna för Nobelmiddagen.

– De frågade efter äldre årgångar och då har vi det lite svårt, vi har inget vin kvar, konstaterar Hervé Lamothe.

När vi återkommer ett par dagar senare har vädergudarna varit nådiga, inget regn har fallit. Men det är bråttom. Ett 30-tal skördearbetare är verksamma i vingården, stämningen är god, det skrattas och skämtas. Men allvaret finns där.

Det som plockas nu är de ädelröteangripna druvorna i familjens vingård i Barsac. Ett stenkast från kommunen Sauternes har man rätt att använda båda be-teckningarna. Den här marken ingick i hemgiften när brödernas föräldrar gifte sig och både Hervé och Patrick bor här med sina familjer.

När jag lämnar vingården står Patrick och skyfflar in druvor i pressen medan Hervé övervakar plockarnas arbete. På ett par dagar bärgas familjens hela inkomst och skillnaden mellan framgång och katastrof bygger på dessa dagars väder.

Det finns tre viner på Systembolaget från familjen Lamothe: **Château Haut-Bergeron Graves Supérieures 2003** (Nr 4222-02, pris 56 kr för 375 ml) samt **Château Fontebride 2002** (Nr 4113, pris 219 kr för helflaska). I beställningssortimentet finns även det förstnämnda vinet som årgång 1999 (Nr 89092-02, pris 59 kr).

TEXT OCH BILD CLAES LÖFGREN





Med smak av Medelhavet

Kulna höstdagar påminner rosmarin om soliga sommarkdagar vid Medelhavet. Till exempel den där lunchen på den lilla restaurangen i närheten av Pisa. Focaccian, brödet som kryddas rikligt med rosmarin, det goda vinet och den vällagrade osten från gården i närheten...

Namnet, som nästan doftar sol och blått medelhav, fick rosmarin av den gamle romaren *Plinius*, som ville ange att örten växer så strandnära att skummet (ros) från havet (mare) stänker över den.

Jan-Övind Swahn berättar i sin kryddbok att Olympens gudar värdesatte en krans av rosmarin högre än en krans av guld och att den ansågs stärka minnet, vilket hade till följd att forntidens grekiska studenter brukade bära rosmarinkransar på väg till sina tentor.

Under medeltiden var rosmarin en viktig medicinalväxt och på 1500-talet rekommenderades den som bot mot bland annat darrning, vanmakt, pest, fetma, magsår och hosta. På 1600-talet började rosmarin dyka upp i kokböcker, särskilt i recept på lamm- och fläskkött.

Rosmarin passar perfekt även i soppor och såser, till potatis, svamp och tomat. Den lyxar till även enklare rätter som pizza och varma smörgåsar. Knipsa av några grenar och lägg dem överst på pizzan eller mackan och ungsgräddningen förvandlar dem till krispiga smaksensationer.

Rosmarin har en kraftig doft som påminner om tallbarr. Även bladen, som är smala, mörkgröna och styva, påminner om barr medan smaken mer drar åt salvia och timjan. Blommorna är små och ljusblå till blålila. Örten är relativt lättodlad och du kan med fördel ha en kruka på ett skyddat ställe i trädgården eller på balkongen hela sommaren. Då klipper du några kvistar allt efter behov. Tänk på att färsk rosmarin på grund av sin styrka ska användas försiktigt i maten. Vill du ha färsk rosmarin i sallad så hacka den till små bitar.

TEXTER PER-OLOF LARSSON/FOTO STOCKFOOD

HALVTORRA VITA VINER PASSAR BRA

* Till focaccia och soppa med smak av rosmarin rekommenderar vi vita halvtorra viner, speciellt dessa från Tyskland:

Kloster Eberbach Riesling Spätlese.

Det har lätt aromatisk, mycket frisk smak med inslag av fläder, grönt äpple och citrus. (Nr 6257, pris 96 kr).

Kloster Eberbach Riesling Kabinett.

Ung, mycket frisk, druvig smak med fina toner av citrus, gröna äpplen och honung. (Nr 5810, pris 86 kr).

Forster Mariengarten Riesling. Lätt aromatisk smak med inslag av grönt äpple och mandarin. (Nr 5844, pris 66 kr).

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese. Finstämd och tilltalande smak med inslag av honung, äpple och citrus. (Nr 5042, 75 kr).



VINN LYXIGA
ROSMARIN-
PRALINER!

SE SISTA SIDAN



Rosmarinfocaccia

Focaccia är ett gott och saftigt italienskt bröd med rosmarin och oliver. Det passar utmärkt att servera till soppa eller sallad.

25 g jäst
0,5 l ljummet vatten
1 l vetemjöl special
0,5 msk salt
1 kruka färsk rosmarin
0,5 dl olivolja
0,5 msk flingsalt
1 dl svarta oliver

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 200 grader. Blanda jästen med lite av vattnet så den löser sig. Blanda därefter ner resterande vatten, mjöl och salt. Arbeta degen på hög hastighet i degblandare i 10–15 minuter. Täck bunken med en bakduk och låt jäsa i cirka 1 timme. Smörj en långpanna med olivolja. Kavla ut degen, cirka 2 cm tjock, på mjölat underlägg och lägg sedan i långpanna. Strö rosmarin-kvistar över, ringla över olivolja och tryck ut gropar i degen med fingrarna. Strö över flingsalt och dekorera med oliver. Låt jäsa ytterligare cirka 20 minuter. Grädda mitt i ugnen cirka 15–20 minuter tills brödet fått fin färg.



Persiljerotsoppa med rosmarin-crème fraiche

Persiljerot är en relativt ovanlig rotfrukt och skulle du inte hitta den i din butik går det lika bra med palsternacka. Receptet är för fyra portioner.

800 g skalade och strimlade persiljerötter
1 strimlad purjolök
1 msk salt (till kokvattnet)
2 dl crème fraiche
2 msk finhackad färsk rosmarin
200 g strimlad rökt lax
salt och nymald svartpeppar

TILLAGNING: Koka persiljerötterna och purjolöken i 1,5 liter saltat vatten i cirka 10 minuter. Mixa med stavmixer tills soppan blir helt slät. Vispa crème fraiche och blanda i rosmarin och rökt lax. Salta och peppra efter smak. Servera soppan rykande het med en klick rosmarin-crème fraiche och focaccia.

Recepten med rosmarin har vi fått låna av Swegro, som säljer fräska örter, rotfrukter och grönsaker från cirka 200 självständiga odlare runt om i Sverige. Bilden på soppan har fotograferats för Swegro av Helén Pe. Fler örtrecept hittar du på www.swegro.se.



Ingen bar utan **VERMOUTH**

Vad vore en bar, speciellt en italiensk, utan vermouth?

Vinet som smaksätts med olika kryddor och örter är förmodligen en av barvärldens populäraste drycker.

Namnet kommer från tyskans *vermut*, det vill säga malört. Örten används i många alkoholdrycker, exempelvis svensk snaps och den kultförklarade absinten, som var mycket omtalad på 1800-talet och speciellt uppskattad i konstnärskretsar.

Kryddade viner fanns redan på romartiden, men vermouthens tillkomst kan dateras till 1786, då *Antonio Benedetto Carpano* överraskade gästerna i sin bar vid Piazza Castello i Turin med den nya drycken, som omedelbart fick ett entusiastiskt mottagande. Carpano lyckades förädla det lokala vita moscatovinet med sin raffinerade och mycket hemliga kryddblandning.

De stora vinproducenterna i Piemonte, landskapet runt Turin, kom så småningom med egna varianter av vermouth, även om det dröjde flera decennier in på 1800-talet. Piemonte är fortfarande centrum för vermouthen, som numera står för nästan en fjärdedel av den totala italienska vinexporten.

Malört, gråbo, timjan, anis...

Den italienska vermouthen är vanligtvis söt, medan den franska varianten brukar vara torr. Moscatoviner används fortfarande som bas, dock inte i lika stor utsträckning som förr. I vinerna tillsätts socker och alkohol samt en kryddblandning som vanligtvis består av malört, gråbo, mejram, timjan, muskot, salvia, kanel anis och fänkål. Krydd- och vinblandningen hettas sedan upp och destilleras. Om slutresultatet ska vara en röd vermouth tillsätts karamellfärg.

Granqvist Vinagentur har sedan ett år **Filippetti Vermouth Bianco**, som passar utmärkt att dricka on the rocks med isbitar och en citronskiva eller i en *Manhattan Cocktail*. Då mixar du en del vermouth med två tredjedelar whisky (till exempel **Drumguish Single Highland Malt**, Nr 278, pris 248 kr), samt en droppe Angostura bitter och dekorerar med cherrybär.

Filippetts söta Vermouth Bianco bygger på ett familjerecept från 1922 och vilka kryddor och örter som ingår vet vi inte exakt. Men den har en tydligt kryddig doft och smak med inslag av malört, vanilj och kryddpeppar. Du hittar den i de flesta Systembutiker (Nr 8603, pris 58 kr).

TEXT P-O LARSSON/FOTO KARINA NOORK

Utsikt mot vinodlingarna genom Anakenas entrégalleria.

Storstilade chileviner

Anakena är namnet på en berömd strand på norra Påskön, känd för sina stensculpturer. Viña Anakena är också namnet på en chilensk vingård, vars prisvärda Chardonnay Casablanca sedan ett år tillbaka finns på Systembolaget.

Anakena är ett förhållandevis ungt företag, startat 1996, men ägarfamiljen *Gutiérrez-Porta* har varit i vinbranschen betydligt längre än så. Redan på 1950-talet grundade de vingårdar i Cachapoaldalen, 15 mil söder om huvudstaden Santiago, och sålde druvorna till de stora vinfirmorna. I början av 1990-talet höjdes ambitionsnivån och de började sälja egna viner under namnet Viña Porta.

– Kvaliteten på vinerna var bra, men pengarna tog slut, det kostade att ligga på topp, berättar delägaren *Jorge Gutiérrez*. Lösningen blev att min gamle skolkamrat *Felipe Ibáñez*, vars familj har en stor förmögenhet investerad i hotell, universitet och vinodlingar gick in som delägare.

Viña Porta såldes till familjen Ibáñez företag Corpora och tillsammans startade de två vännerna Anakena. Filosofin var att utforska marknadens trender och modenrycker och med ledning av den kunskapen göra det bästa möjliga vinet. Helt enkelt ge marknaden vad den vill ha – men aldrig göra avkall på kvaliteten. Detta var i mitten av 1990-talet då Chiles vinexport började ta fart på allvar.

400 hektar stora vinodlingar

– Vi började med 145 hektar i Rapeldalen nära staden Requinoa men har successivt ökat arealen till 400 hektar, säger *Jorge Gutiérrez*.

– Till en början utökade vi i den lite kallare Casablandadalen och därefter har vi planterat nya vingårdar i San Antonio-dalen och i Santa Cruz. Numera söker vi oss till kallare växtplatser, gärna på sluttningar och höjder som ligger på omkring 300–400 meter över havet. Närheten till det kalla Stilla Havet ger bra nattetemperaturer och kompenserar de varma dagarna.

– Bra viner ska reflektera kombinationen av jordmån och klimat, säger *Jorge Gutiérrez*. Det kallar fransmännen *terroir* och det är därför vi söker oss allt längre bort från de traditionella växtplatserna.

Vinanläggningen byggdes 1999 och ritades av en välrenommerad arkitektfirma från Sydafrika. Den bygger på så skonsam hantering av druvorna och musten som möjligt. Vineriet har en kapacitet på 2,4 miljoner flaskor och mycket större än så vill ägarna inte bli.



De olika klimaterna och jordmånerna i området gör att Viña Anakena kan odla ett antal olika druvsorter, från Chardonnay till Carmenère.



Stolta kompanjoner på Viña Anakena: Jorge Gutiérrez och Felipe Ibáñez.

Jorge Gutiérrez låter mycket stolt över sitt livsverk. Tradition och förnyelse är ju slitna fraser men här står traditionen för kopplingen till det historiska arvet, därav namnet Anakena, och förnyelsen att ta tillvara det som modern teknik ger. Miljö-mässig hänsyn genomsyrar företaget där man tar tillvara spillprodukter, inte använder kemiska medel i odlingarna och har låtit certifiera sig enligt den internationella miljöstandarden ISO 14001.

Klimatet tillåter många druvsorter

De olika jordmånerna och klimaterna på vingårdarna tillåter Anakena att odla ett antal olika druvsorter. På den vita sidan finns givetvis Chardonnay och Sauvignon Blanc, men även de i Chile något ovanliga Viognier, Muscat och Riesling.

På röda sidan finner vi Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir och slutligen det som blivit lite av deras kän-

nemärke, Carmenère. Druvan som man länge trodde var en tidigt mognande klon av Merlot, men istället visade sig vara en nästintill utdöd druvsort från Bordeaux. Nu har den blivit Chiles "egen" druva och på Anakena satsar man hårt på att renodla den och finna de absolut bästa klonerna.

Anakena Chardonnay 2004 har funnits på Systembolaget sedan förra året. Druvorna har vuxit i Casablancadalen. Vinet har en fin hougsgul färg med visst grönt inslag. Doften är fruktig med inslag av tropiska frukter, smaken är torr och fruktig med inslag av banan och melon. Det passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling, vitmögelseost, sallader och pasta. Nr 6065, pris 82 kronor.

Påskön, som nämns i inledningen, tillhör Chile sedan 1888. Den ligger i sydöstra Stilla Havet, 3 600 km väster om Chile, och upptäcktes påskdagen 1722.

TEXT CLAES LÖFGREN/FOTO VIÑA ANAKENA



Torr tysk perfekt som apéritif

* Överraska dina gäster och bjud på den torra, vita **Baden Pinot Blanc Classic 2003** som apéritif nästa gång. Vinet, som har druvig smak med inslag av citrus, fruktig och aromatisk doft med lätt mineralkaraktär, kan vara ett utmärkt alternativ till mousse-
rande välkomstdrinkar. Nr 6165, pris 70 kr.

Producent är Badischer Winzerkeller i Breisach vid Rhen, Europas största vinkooperativ. Cirka 6 000 vinbönder med i genom-
snitt 0,5 hektar vinodlingsareal per gård utgör medlemsunder-
laget i kooperativet. Baden är den sydligaste vinregionen i Tysk-
land och granne med Alsace i Frankrike.

TOPPVINER PÅ REA FRÅN 1 OKTOBER

* Samtidigt som Systembolaget
ändrar sina priser den 1 oktober
sänker Granqvist Vinagentur
priset rejält på inte mindre än
12 toppviner. Du hittar dem i de
flesta Systembutiker, men skulle
just din butik sakna något vin
kan du be dem beställa hem det
tills nästa dag utan extra kost-
nad. Här följer kortfattade pre-
sentationer av de 12 vinerna.

**Don Manuel Cabernet Sau-
vignon 2002.** Medelfylligt rött
vin från Chile (bilden), som
sänks från redan prissvärda 60
till 48 kronor. Ett riktigt klipp
med andra ord! Passar bra till
stek och grillat kött av nöt och
lamm, pasta, kall buffé samt
lagrade hårdostar. Nr 6150.

**Gewurtztraminer Freyburger
2002.** Torrt vitt vin från Alsace
i Frankrike, prissänks från 101
till 80 kronor. Också detta vin
är ett riktigt klipp! Passar bra
som apéritif samt till kryddiga
maträtter med fisk och ljust kött.
Nr 2663.

**San Francisco de Mostazal
Cabernet Sauvignon 2003.**

Medelfylligt rött vin från Chile, sänks från 70 till 56 kronor.
Vinet, vars flaska omsluts av en jutesäck, passar bra till vilträt-
ter, mustiga höstgrytor och hårdost. Nr 26526.

Gapsted Ballerina Shiraz 2001. Medelfylligt rött vin från
Australien, sänks från 103 till 82 kronor. Serveras till grillat
och stekt kött, vilträtter, kraftiga pastarätter samt lagrade här-
dostar. Nr 26011.

Tolva Chardonnay Reserva 2003. Torrt vitt vin från Chile,
prissänks från 100 till 80 kronor. Passar bra till fisk, skaldjur,
ljust kött, sallader och vitmögelsestar. Nr 6067.

Weissburgunder Auslese 1999. Halvtorrt vitt vin från
Österrike. Prissänks från 98 till 78 kronor. Passar utmärkt
som apéritif, till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever,
desserter samt bakverk. Nr 15552.

Moscato d'Asti. Sött vitt vin från Italien. Prissänks från
74 till 59 kronor. Passar bra som sällskapsdryck samt till frukt-
och bärdesserter. Nr 7298.

Champagne Becker Royal Grand. Torrt vitt mousserande
vin från Frankrike. Priset sänks från 219 till 175 kronor. Serve-
ras som apéritif eller till fisk- och skaldjursrätter. Nr 7693.

Eiswein 2003. Vitt sött vin från Österrike, sänks från 129
till 103 kronor. Passar bra till desserter, grön- och blåmögel-
ostar, patéer samt gåslever. Nr 4564-02.

Château Julie Bordeaux Supérieure 2003. Medelfylligt rött
vin från Frankrike. Prissänks från 100 till 80 kronor. Serveras
med fördel till rätter av lamm och nötkött, pasta, matiga
sallader samt lagrade hårdostar. Nr 3789.

Pinot Blanc Reserve 2001. Torrt vitt vin från ekologisk
producent i Alsace. Prissänks från 89 till 71 kronor. Passar bra
till fisk, skaldjur, ljust kött och sallader. Nr 2418.

Château Haut-Bergeron 2003. Sött vitt vin från Graves i
Frankrike, grannndistriktet till Sauternes. Prissänkt från 71 till
56 kronor. Fantastiskt gott till desserter med choklad, praliner
och tryfflar. Nr 4222-02.





Lise-Lotte Larsson från Granqvist Vinagentur pratar vin med en av vårens mässbesökare.

Prova våra viner på höstens mässor

* I höst har du flera chanser att provsmaka viner och prata vin i största allmänhet med oss från Granqvist Vinagentur på olika platser landet runt.

Första tillfället är på Kopparberget konferens i Falun den 14 september. Klockan 15–20 arrangeras en **spansk vindag**. Mer information på www.spanskaviner.se.

Den 30 september och 1 oktober är det dags för **Chateau Grand Cru Karlstad** på Stadshotellet i Karlstad. Mer information på www.dinmasspartner.nu.

Den 15 oktober har Jämtland möjlighet att bekanta sig med Granqvists viner. De presenteras i samarbete med Munsänkarna på **Gamla Teatern i Östersund**. Mer information på www.munsänkarna-z.se.

Den 11–13 november träffar du oss givetvis på **Det Goda Köket** som arrangeras av Stockholmsmässan i Älvsjö. All information om tider och annat praktiskt för höstens ledande mat- och vinmessa på www.detgodakoket.se.

BLOMMIGT VIN FRÅN MOSEL

* **Emotions Riesling Kabinett** är ett druvtigt och blommigt halvtorr vitt vin från Gräfllich von Hohenthal'sche Weinkellerei i Moseldalen. Det har en fin doft av honung och färska frukter och fruktig, relativt lång smak med god eftersmak. Serveras med fördel som sällskapsvin samt till Caesarsallad, kräftor och andra skaldjur, halstrad gravlax samt dillkött på kalv.

Gräfllich von Hohenthal'sche är en del av det stora vinkooperativet Moselland.

Du hittar Emotions i de flesta Systembutiker. Nr 7227, priset är 65 kronor.



RÖTT HÖSTTIPS

* **Veröszala Egri Bikaver 2000** är ett klassiskt rött vin från Eger i Ungern, som passar utomordentligt bra till höstens värmande grytor, oxkött, pastarätter och lagrade hårdostar. Vinet, som kommer från den svenskägda vingården Eged Mountain i Eger, har finstämd doft med inslag av bär och frukt. Smaken är ung och bärig med ton av örter och blåbär. Nr 87877 i Systembolagets beställningssortiment, pris 84 kr.



Trittenheimer Altärenchen Riesling Auslese

Varunummer: 99844-01.

Vintyp: Vitt halvtorrt, druvigt och blommigt.

Pris: 149 kronor. **Säljstart:** 5 september.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2003.

Område: Mosel-Saar-Ruwer (Mittelmosel).

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Hubertushof.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Gyllengul färg med djupa nyanser, stor doft med inslag av exotiska frukter, aprikos och gröna äpplen. Lång och finstämd smak med bra balans mellan sötma och syra. Passar bra att servera som apéritif, till desserter med söta bakverk eller frukt, blå- och grönmögelostar, fisk- och skaldjursrätter med viss sötma. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst 12 år.

Weingut Hubertus Clüsserath är en liten vinproducent i Trittenheim i mellersta delen av Moseldalen. Vinodlingarna, som omfattar fem hektar, har varit i familjens ägo sedan år 1780 och ligger på mycket branta sydsluttningar ned mot Mosel. Odlingarna är så branta att all skötsel och skörd måste ske för hand.

Familjen har under årens lopp fått en lång rad fina utmärkelser, senast vid den stora vinmässan ProWein i Düsseldorf i våras, där ett av vinerna utsågs till det bästa i sin kategori. Vingården anses dessutom vara en av de bästa i delstaten Rheinland-Pfalz.



Domaine Martin AOC Côtes du Rhône

Varunummer: 22804-01.

Vintyp: Rött vin, kryddigt och mustigt.

Pris: 89 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Frankrike. **Årgång:** 2003.

Område: Rhône, Côtes du Rhône.

Druvor: Grenache med flera.

Producent: Domaine Martin.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har vacker mörk körsbärsröd färg, finstämd doft med inslag av mörka bär och svamp. Robust, rund och mjuk smak med inslag av röda och mörka bär. Passar utmärkt att dricka till stekta och grillade rätter, grytor, pastarätter, kraftigare sallader samt hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare cirka sex år.

Domaine Martin hör hemma i byn Le Plan de Dieu mellan Orange och Vaison La Romaine i Rhônedalen i östra Frankrike. Vinerna säljs under beteckningarna Côtes du Rhône och Côtes du Rhône Village Rasteau.

Domaine Martin, vars druvodlingar omfattar 55 hektar, ägs av Yves och René Martin. Det var deras farfar som grundade vingården i början av 1900-talet. På exportmarknaden samarbetar de med Granqvists leverantör Capeco International.

Druvkompositionen i det här vinet är 85 procent Grenache, 10 procent Syrah samt 5 procent Cinsault.



Sond' Arene Tempranillo

Varunummer: 22939-01.

Vintyp: Rött vin, mjukt och bärigt.

Pris: 64 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

Land: Spanien. **Årgång:** 2004.

Område: Tierra de Castilla.

Druva: Tempranillo.

Producent: Monje Amestoy Luberrí.

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Körsbärsröd färg, fruktig doft med inslag av björnbär och mörka bär. Fruktig smak med lätta, runda tanniner. Passar bra att dricka till grillat och stekt kött, kraftigare sallader, pasta, tacos och stekt fisk. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare tre år.

Det här vinet är ett utmärkt exempel på den relativt nya vinklassificeringen *Vino de la Tierra*, som i Spanien motsvarar det som i Frankrike kallas *Vin de Pays*.

Luis Maria Garcia från vineriet Ariane och Florentino Martinez från Luberrí beslöt sig för att försöka skapa ett vin inom denna nya klassificering som kort sagt ska ge goda viner till rimliga priser. Sond' Arene Tempranillo blev resultatet.

Druvorna har vuxit på de sandiga kullarna i Toledo-området, mitt på Spaniens centralplata, 700 meter över havet. Det är en trakt med varma och torra somrar och där druvorna med rätt behandling kan ge mycket goda viner.

Tempranillo är den vanligaste blå druvan i de spanska vinodlingarna.



Pfalz Riesling Spätlese

Varunummer: 99984-01.

Vintyp: Vitt halvtorrt, druvigt och blommigt.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 7 november.

Land: Tyskland. **Årgång:** 1997.

Område: Pfalz (Mittelhardt).

Druva: Riesling.

Producent: Winzerverein Deidesheim.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vinet har gul färg, stor frisk doft med druvkaraktär och inslag av mineral samt honung. Fin frukt med lång, välbalanserad smak. Passar utmärkt att servera som apéritif och till desserter, milda ostar, soppor samt fiskrätter med söta såser. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras i ytterligare tre år.

Winzerverein Deidesheim, som grundades redan 1898, är det äldsta vinkooperativet i vinregionen Pfalz i sydvästra Tyskland. Kooperativet har sedan mer än 20 år levererat en mängd viner av högsta kvalitet till Systembolaget. Det mest bekanta är Forster Mariengarten Riesling (Nr 5844), en av bolagets storsäljare. I mitten av 1990-talet förärades Winzerverein utmärkelsen "Gyllene Glaset" av tidningen Allt om Mat.

Rieslingdruvorna till detta vin hämtas från de vackert belägna vinodlingarna på sluttningarna nedanför Haardtbergen, strax utanför Deidesheim. Odlingarna, ägs och drivs av de omkring 500 medlemmarna i kooperativet.



Ross Estate Lyndoch Ridge Shiraz

Varunummer: 99552-01.

Vintyp: Rött vin, mjukt och bärigt.

Pris: 139 kronor. **Säljstart:** 5 december.

Land: Australien. **Årgång:** 2003.

Område: South Australia (Barossa Valley).

Druva: Shiraz.

Producent: Ross Estate.

Fyllighet ● **Strävhhet** ● **Fruktsyra** ●

* Mörk rubinröd färg, stor doft med inslag av körsbär, svarta vinbär och vanilj. Fullmatad smak med fin balans, mjuka tanniner och lång eftersmak. Passar bra att servera till grillat eller stekt kött, vilträtter, kraftigare pastarätter samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare i minst fyra år.

Ross Estate, som ägs av Darius och Pauline Ross, ligger mellan de små kullarna i det lätt kuperade landskapet i hjärtat av Barossa Valley i södra Australien.

Vineriet producerar högklassiga viner, som ständigt erövrar utmärkelser jorden runt. Produktionsansvarige Rod Chapman, som har mer än 40 års yrkeserfarenhet, anses enligt vintidskriften Winestate Magazine vara en av de fem bästa vinmakarna i Australien.

Just det här vinet framställs av Shirazdruvor som vuxit i området omkring Lyndoch Ridge. Det har lagrats på gamla fat av amerikansk ek i 16 månader och buteljerades i december 2004.

Prisvärd fransk Sauvignon Blanc

* **Bushman White Sauvignon Blanc**

2003 är ett torrt vitt vin som passar bra till fisk, skaldjur, fågel, kalvkött, sallader och pasta. Det har en mycket aromatisk doft med toner av ginst, svarta vinbär och tropiska frukter. Smaken är frisk med mycket frukt och bra balans. Nr 2431, pris 70 kr på Systembolaget.

Producent är Maurel-Vedau i Servian i Languedoc-Roussillon i Frankrike. Bakom dubbelnamnet döljer sig de båda vinmakarna Philippe Maurel och Stephan Vedau, som drog igång sin verksamhet 1992. De arbetar målmedvetet med att höja kvaliteten på sina viner enligt noga genomtänkta brukar-, skörde- och vinifieringsmetoder.

Chilenskt vin med stjärnglans

* **Vina Sutil Acrux 2002** är den senaste vinkreationen från TopWine, en av Granqvists mångåriga leverantörer i Chile. Det är ett rött, fylligt vin som passar bra att servera till stekt och grillat kött av nöt och lamm, lagrade hårdostar, pasta samt kalla rätter. Doften är stor och finstämd med ton av röda bär, choklad och örter. Välbalanserad, rund och mjuk smak med harmonisk avslutning. Druvkompositionen är 80 procent Cabernet Sauvignon, 10 procent Cabernet Franc, 5 procent Carmenere och 5 procent Syrah. Nr 99420, pris 156 kr.

Stjärnglans? Jo, vinet har fått sitt namn efter Acrux, den starkaste stjärnan i stjärnbilden södra korset.

Portviner för alla plånböcker

* Höst – mörka kvällar, en god bok, ett par stearinljus och en brasa. Då är det bara ett glas gott portvin som saknas!

Granqvist Vinagentur har ett stort sortiment av portviner i alla prisklasser på Systembolaget. De flesta levereras av det anrika vinhuset Wiese & Krohn i Oporto, portvinets huvudstad.

Vill du unna dig något riktigt gott, föreslår vi **Porto Krohn Colhetia 1960**, som blivit de flesta vinkritikers favorit. Nr 7839, pris 739 kr i ordinarie sortiment. Övriga portviner i olika prislägen hittar du under egen rubrik i den inhäftade sortimentsfoldern.

Blaxstaviner i världsklass

* I november lanseras fyra nya exklusiva viner från Blaxsta Vingård i Sörmland på Systembolaget. Blaxsta drivs av Göran Amnegård, som på några få år lyckats med bedriften att sätta Sverige på världens vinkarta.

Utmärkelserna duggar tätt över Göran Amnegård och nyligen kammade han hem en silvermedalj för Vidal Icewine 2003 i den ansedda tävlingen Challenge du Vin.

Du som redan nu vill prova tidigare årgångar kan göra det. **Framboise Reserve 2001** (Nr 2921-04, pris 189 kr) och **Blaxsta Ice 2002** (Nr 2057-04, pris 325 kr) finns sedan tidigare på Systembolaget. Antal tillgängliga flaskor: 240 respektive 40 (22 augusti).

Här följer en presentation av de fyra nya viner som kommer i november. De finns tillgängliga i Systemets ordinarie sortiment så länge lagret räcker.

Blaxsta Merlot 2003. Medelfylligt rött vin med vacker hallonröd färg. Finstämd doft med stora fruktktoner, rund och mjuk smak med lätta tanniner. Lämplig serveringstemperatur: 14–16 grader. Kan sparas minst fyra år. Antal flaskor: 120. Nr 99982-02, pris 209 kr. 375 ml.

Framboise Reserve 2003. Halvsött fruktvin med ljuvlig hallonröd färg. Stor, frisk och fruktig hallondoft, rund, mjuk och syrlig smak med välbalanserad sötna. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan sparas i minst fem år. Antal flaskor på Systembolaget: 360. Nr 99944-04, pris 169 kr. 200 ml.

Blaxsta Red Ice Cabernet Franc 2001. Halvsött rött vin med fin hallonröd färg. Stor, fruktig doft med inslag av aprikos och exotiska frukter. Välbalanserad, lång, harmonisk smak med finstämd avslutning. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i minst 10 år. Antal flaskor: 9. Nr 99949-04, pris 699 kr. 200 ml.

Blaxsta Vidal Icewine 2003. Halvsött vitt vin med vackert gyllengul färg. Stor, fruktig doft med inslag av aprikos och exotiska frukter. Välbalanserad, lång, harmonisk smak med finstämd avslutning. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan sparas i minst 10 år. Antal flaskor: 240. Nr 99977-04, pris 499 kr. 250 ml.



Ripasso perfekt till mörk choklad

* **Valpolicella Ripasso 2002**, nyhet på Systembolaget i augusti, är ett rött vin från Azienda Agricola Sciani i norra Italien, som passar utmärkt till mörk choklad.

Vi har provat det till några mörka choklader av hög kvalitet. Allra bäst är vinet tillsammans med Amedei Chuao, Domori Granella och Peter Beier 71,6. Det passar även utmärkt till Pralus Trinidad, Scharffen-Berger 70 procent, Los Ancones från Michel Cluizel och Valrhona Ampamakia.

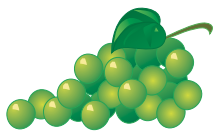
Ripasso innebär att vinet under några veckor jäst tillsammans med druvrester från tillverkningen av Amarone, det kraftiga röda vinet som framställs av druvor som lufttorkas innan pressning. Nr 99461, pris 99 kr.



Blue Moon från Moseldalen

* **Blue Moon** är ett prisvärt halvtorr vitt vin från Moseldalen. Det har en angenämn doft och smak med ton av äpplen och fläder. Servera det som sällskapsvin eller till rätter som wienerschnitzel, ansjovisfylld strömming med potatismos eller kallrökt lax. Nr 6264, pris 65 kr.

Blue Moon produceras av Josef Friederich Weingüter i Zell vid Mosel. Därifrån kommer också det halvtorra vita **Dreams**, som blivit välbekant bland annat för den blågula flaskan. Det passar utmärkt som sällskapsdryck samt till lättare salladsrätter. Nr 5837, pris 65 kr.



GRANQVIST VINAGENTUR

— GRUNDAT 1983 —

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

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

Granqvist Vinagentur importerar och säljer kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen.

Försäljning sker till kunder på svenska och norska marknaden samt Duty-Free.

Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget och i Norge via Vinmonopolet. Försäljning till restaurang och grossist sker via Systembolaget eller Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura.

Granqvist Vinagentur tillhandahåller även provningar, utbildningar, detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer.



Lennart Granqvist
Verkställande direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Logistik, vin- och matkombinationer



Johan Granqvist
Marknadsföring,
IT och juridik



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomiansvarig



Lise-Lotte Larsson
Ekonomi, mässor och
restaurangkontakter



Ing-Marie Mildton Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- och Vinleverantörsföreningen.

VINFO

Tidskrift från Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm.

Vinfo utkommer i maj, september och december. Årgång 10.

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

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

Annonsbokning: Karina Noork, Koncis Affärsinformation AB,
Telefon 0704-13 26 26, 0500-43 55 10. E-post: karina.noork@koncis.se

Produktion: Koncis Affärsinformation AB, telefon 0500-43 55 10.

Tryckning: IS-Print, lisalmi 2005.

**VILL DU ÄNDRA ADRESS?
VILL DU BESTÄLLA PRENUMERATION?**

Ring Granqvist Vinagentur, 0502-148 88, faxa på 0502-158 88
eller skicka e-post till vinfo@granqvist-vin.se

B

PORTO
BETALT

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

Värva nya läsare – vinn praliner!



* Har du vänner och bekanta som gillar vin men inte läser Vinfo? Passa då på att värva dem som gratisabbonnenter – du kan vinna en av fem askar praliner av högsta klass.

På uppdrag av Vinfo har chokladkreatören och konditorn Emanuel Andrén tagit fram en alldeles speciell pralin med smak av rosmarin och apelsin! Varje pralin är handmålad och smaken är – fantastisk! Vill du veta mer om Emanuel Andrén, som för övrigt är finalist i tävlingen Årets Konditor i oktober, titta in på www.ganache.se.

Skriv ned namn samt adress till dina vänner som också vill läsa Vinfo och skicka till oss senast den 31 oktober 2005. Du kan skicka via e-post på vinfo@granqvist-vin.se, med post till Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm, eller faxa på 0502-158 88. De fem som skickar in flest namn på nya läsare vinner pralinerna.



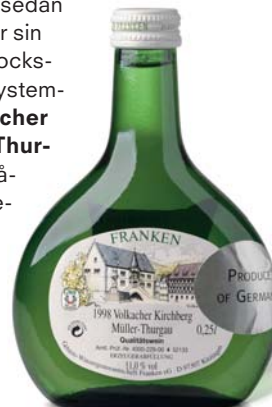
RESIDENSTRÄDGÅRDEN I WÜRZBURG. FOTO HARTMANN/DWL.

KOPPLA AV HÖSTEN – RES TILL FRANKEN

* Gyllene oktober är ett välkänt begrepp i vin-regionerna i södra Tyskland. Medan oktober mest bjuder på regn och rusk här hemma kan vädret i Franken, Pfalz och Baden vara alldeles utmärkt – 20 grader och sol. Just de dagarna blir aktiviteten som högst i vinodlingarna, det är då som merparten av druvorna plockas.

Om du har möjlighet, koppla av hösten i Sverige och res exempelvis till Franken, vin-regionen i norra Bayern. I småstäderna runt Würzburg finns allt en vinvän kan önska sig – trevliga värdshus, vingårdar samt kulturella och kyrkliga sevärdheter. Allt du behöver veta hittar du på www.frankentourismus.org.

Frankens viner är sedan länge välbekanta för sin höga kvalitet och bocksbeutelflaskan. På Systembolaget finns **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau** från GWF, områdets ledande kooperativ. Nr 85871-04, pris 33 kr för 250 ml. Vinet ingår i beställningssortimentet, beräkna cirka en veckas leveranstid.



UNGERSK MERLOT MED PIKANT RESTSÖTMA

* Från regionen Eger i Ungern kommer det här Merlot-vinet. Det har en djupröd färg, fruktig doft med inslag av mörka bär och behagligt mjuk smak med viss restsötma.

Tack vare den spännande restsötman passar vinet till många rätter, men kan även avnjutas som apéritif eller som sällskapsvin. Vi rekommenderar **Egri Merlot 2004** till starkt kryddade köttretter, asiatisk mat, kallt bord och lagrade ostar.

Vinet produceras av Vitavin, ett av de vinerier som startade i Ungern efter omdaningarna i Centraleuropa i början av 1990-talet. Företagets viner marknadsförs av **Marta Elekes** på Vinteka i Budapest, mångårig leverantör till Granqvist Vinagentur.

I Norge hittar du Egri Merlot i ordinarie sortiment på Vinmonopolet. Nr 6289, pris 78,90 NOK. I Sverige finns det i Systembolagets beställningssortiment. Nr 85333, pris 71 kr. Räkna med en veckas leveranstid.