


# VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER \* NR 36 \* MAJ 2006



Året-runt-arbete i vingården  
Vinodling i nordostlig utpost  
Nyheter på Systembolaget  
Äntligen dags igen för sparris  
Mustig gryta till röd spansk nyhet  
Följ med på vår första gourmetresa

*VinContoret*

FÖRHANDSTITT PÅ GRANQVISTS STORSATSNING I TIDAHOLM



## Två favoriter från Kloster Eberbach

\* I vår börjar arbetet med att bygga en ny vinanläggning i anslutning till det anrika Kloster Eberbach i Rheingau i Tyskland. En av Europas mest spännande vintillverkare tar klivet in i framtiden, vilket vi lovar att återkomma till i Vinfo framöver.

Det finns två fina Rieslingviner från Kloster Eberbach på Systemet: **Spätlese 2004/05** (Nr 6257, pris 98 kr) och **Kabinett 2005** (Nr 5810, pris 89 kr). Spätlesevinet har aromatisk, frisk smak med inslag av fläder, grönt äpple och citrus. Kabinettvinet har frisk och druvig smak med fina toner av citrus, grönt äpple och honung.

## BESTÄLL HEM TILL NÄSTA DAG

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

Tveka inte att beställa varor du vill ha om de inte finns hemma i din Systembutik!

# Klassisk snaps till midsommar

\* För många är snaps ett självklart inslag på det traditionella midsommarbordet. Och helst ska det givetvis vara kryddat brännvin med smak av den svenska floran.

Granqvist Vinagentur har sex snapsar som passar utmärkt till midsommarfesten. Samtliga är kryddade enligt svenska recept.

**Västkustsnaps** (Nr 293-02, pris 209 kr) finns i ordinarie sortiment och bör finnas hemma i de flesta Systembutiker. Den är kryddad med torkade nypon, slånbar och björnbär.

Följande fem ingår i beställningssortimentet, tänk på att beställa dem i god tid. Räkna med omkring en veckas leveranstid innan du kan hämta dem i din Systembutik.

**Fäbodsnaps** är kryddad med anis, fänkål och honung (Nr 70115-02, pris 239 kr). **Västgötsnaps** är kryddad med körsbär och vita vinbär (Nr 80004-02, pris 209 kr). **Smålandssnaps** smakar timjan, fläder, fänkål och anis (Nr 70121-02, pris 209 kr).

**Annebergs Kornbrännvin** är ett klassiskt kornbrännvin, framställt efter ett gammalt recept från Västergötland (Nr 80138-02, pris 219 kr).

**Hirkum Pirkum** är kryddad med honung och sherry samt knoppar av Johannesört. (Nr 70037-02, pris 239 kr).

Tänk på att snaps smakar som bäst när den har en temperatur på 6–8 grader. Förvara den alltså inte i frysen!

Ett tips: servera Västgötsnaps tempererad till 16–18 grader som drink till kaffet eller desserten!







Günter Schweitzer på väg ut i vinodlingarna runt Deidesheim. Uppbindningen av rankorna görs med ett nytt och smidigt handverktyg (t h).

# Vinbonden jobbar även på vintern

Det är inte bara vi här i Sverige som har haft en av de strängaste vintrarna på många år. Tyskland har också haft rejält med snö och kyla långt in i mars, vilket gjort vinterarbetet i vingårdarna mer kylslaget än vanligt.

**G**ünter Schweitzer kör ut i vingården med sin lilla traktor. Trots att det är mars ligger snön djup på sina ställen och traktorn är det enda säkra sättet att ta sig ut till vinrankorna.

Günters efternamn till trots befinner vi oss i Tyskland för att titta på hur en vinbonde sysselsätter sig på vintern. Günter Schweitzer är medlem i Winzerverein Deidesheim, det ledande vinkooperativet i vindistriktet Pfalz. Kooperativets viner har funnits på Systembolaget i snart 25 år och storsäljaren **Forster Mariengarten Riesling** bör vara ett bekant vin för de flesta Vinfoläsare.

Arbetet på vinfälten tar aldrig paus, det kan vi konstatera direkt. Det tidsödande beskärningsarbetet, som pågår från mitten av december fram till slutet av februari, är i stort sett avslarat.

Günter Schweitzer beräknar att beskärningen tar cirka 100 arbetstimmar per hektar och extra arbetskraft hyrs in för uppgiften. I Tyskland är det säsongsarbetare från Polen eller andra östländer som gör det mesta grovjobbet, men Günter Schweitzer har istället ett gäng hemmafruar som jobbar extra i vinodlingarna.

– Eftersom de återkommer år från år behöver jag inte lära upp ny arbetskraft varje gång vilket är en stor fördel, konstaterar han.

Nu återstår arbetet med att binda upp de nybeskurna grenarna, något som tar 15–20 timmar per hektar. För en oinvigd ser det ungefär likadant ut överallt, men plantorna kan bindas upp på olika vis beroende på kvalitetskrav och tradition.

Günter Schweitzer äger tolv hektar mark och är därmed en av de största medlemmarna i Winzerverein Deidesheim.

Kooperativet har sammanlagt 449 medlemmar, men det är bara omkring 200 av dem som är aktiva. Av dessa kontrollerar de tio största medlemmarna 40 procent av de totalt 165 hektaren. De flesta har alltså vinodlingen som hobby.

Enligt *Gerhard Brandner*, kooperativets verkställande direktör, är detta både en tillgång och ett problem.

– Hobbyodlarna ser vinodlingen mer som sin trädgård och lägger ned stor kraft och energi på sitt pyssel. Så välskötta vingårdar ser man inte ofta. Problemet är att barnen oftast inte vill ta över när föräldrarna inte orkar mer. Därför arrenderar vi eller köper allt mer mark, säger han.

## Övertog släktens vinodlingar

Günter Schweitzer är definitivt inte någon hobbyodlare. Sedan 1990 är det här hans levebröd. Efter utbildningen till *Winzermeister* gifte han sig med *Renate* och övertog släktens vinodlingar.

Som brukligt i Tyskland ligger vingårdarna inte på samma ställe utan är utspridda över ett stort område runt Deidesheim och grannorten Forst. De har poetiska och spännande namn som *Mariengarten*, *Ungeheuer*, *Kirchenstück* och *Paradiesgarten*. ▶



## TIDSÖDANDE BESKÄRNING

Från mitten av december till slutet av februari beskärs vinrankorna. Det är ett tidsödande arbete och Günter Schweitzer uppskattar att det tar cirka 100 arbetstimmar per hektar.





Vinmakare Bruno Klüpfel har lyft det anrika kooperativets viner till nya höjder. Numera produceras också en hel del fatlagrade röda viner.

– Mitt största enskilda stycke mark är på tre fjärdedels hektar så det gäller att sköta arbetet så rationellt som möjligt, säger Günter Schweitzer. Det krävs ungefär 15–20 hektar vinodlingar för att försörja en familj med tre barn, så min fru får arbeta extra för att fylla på hushållskassan.

Ute på fältet tittar vi till de olika vingårdarna. Solen skiner frikostigt trots det kyliga vintervädret och lite varstans ser vi folk som arbetar. Kooperativets ordförande *Hubert Reinhard* dyker upp efter en stund. Han är på väg ut för att arbeta med sina rankor och visar stolt upp ett nytt handverktyg som mycket finurligt binder upp rankorna på rätt sätt.

### Snön lindrar torkproblemen

Snön har inte varit något problem för vinnäringen i Deidesheim. Tvärtom, här har det varit bekymmer med torka de senaste åren. Kooperativet har investerat i droppbevattning till några av de värdefullaste odlingslägena. Bevattningen är tänkt att användas i nödfall, eftersom klimatförändringarna i framtiden kan göra att området får betydligt mindre nederbörd än tidigare. All snö har varit till stor nytta för den torra marken och förväntas hålla den fuktigt ett bra tag.

– Vinrankornas utveckling försenas lite grand, men det gör inte så mycket, säger Günter Schweitzer. När det blir varmt växer de helt enkelt ikapp. Blomningen väntas komma igång i vanlig tid i slutet av maj och början på juni.

Arbetet i vinodlingarna fortsätter fram

till sommaren. Det ska gödulas, vattenskott ska klippas bort, den stödjande stältråden måste höjas allt eftersom plantorna växer. Ogräs ska bekämpas och löven tuktas. Det är egentligen först när hösten kommer som det blir lite lugnare.

Eftersom Günter Schweitzer inte gör något eget vin utan levererar hela skörden till kooperativet är hans arbete i stort sett slut när skörden väl är igång.

De flesta druvorna skördas maskinellt. Det är bara de minsta odlarna som jagar ut släkt och vänner för att handplocka de dyrbara druvorna. Skördemaskinerna går då för fullt, det finns ett par i varje by och schemat är fullspäckat.

Någon nackdel med maskinskörderna ser man inte i Deidesheim, de moderna skördetröskorna är så finurligt konstruerade att det går att finjustera vilken mognadsgrad man vill ha på druvorna.

### Omfattande modernisering

När druvorna så kommer in till den stora vinanläggningen är det vinmakaren *Bruno Klüpfel* som tar över. Efter tio år i grannregionen Rheingau kom han till Winzerverein Deidesheim för sju år sedan och har bidragit till det stora kvalitetslyftet som skett de senaste åren.

Tillsammans med Gerhard Brander strävar han hela tiden efter att göra ännu bättre viner och stora pengar har satsats för att modernisera kooperativet. Att det inte alltid är helt smärtfritt säger sig självt då medlemmarna får dela på verksamhetens överskott.

– Alla investeringar måste motiveras mycket noga och det är som att plocka pengar direkt ur delägarnas fickor, konstaterar Gerhard Brander.

Den kombinerade butiken och vinprovingslokalen utökades radikalt för några år sedan och nu senast har kooperativets restaurang en bit bort på Weinstrasse fräschats upp och fått ny bemanning. Det har redan visat sig bli en succé.

Men det största steget på många år är förmodligen införandet av skruvkorken, den så kallade Stelvin-kapsylen. Ett stort kvalitetssteg i tiden men friskt vågat i det ibland lite konservativa Tyskland.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

## VINERNA FINNS PÅ SYSTEMBOLAGET

\* Det finns många goda Rieslingviner från Winzerverein Deidesheim på Systemet: **Forster Mariengarten** (Nr 5844-01), **Forster Mariengarten** i box (Nr 5844-08) och **Deidesheimer Herrgottsacker** (Nr 5042-01) finns i de flesta butiker. Dessa finns i beställningssortimentet: **Forster Ungeheuer Eiswein** (Nr 85837-02), **Deidesheimer Hofstück TBA** (Nr 85877-02), **Pandalus Partner** (Nr 86731-01) och **Forster Ungeheuer Spätlese Trocken** (Nr 87861). Dessutom finns **AVEC Alter Weinbrand**, (Nr 80792-02), ett destillat på Rieslingdruvor som framställs på samma sätt som fransk kvalitetskonjak.

# Kryddig Crianza *till mustig gryta*

\* Vad passar bättre till ett kryddigt och mustigt spanskt rödvin än en rykande varm spansk gryta? Det mustiga vinet är **Castillo del Jaraiz Crianza 2003**, en av Granqvist Vinagenturs nyheter på Systembolaget under våren.

Castillo del Jaraiz (Nr 2225, pris 62 kronor) passar perfekt att dricka även till lagrade hårdostar, kraftiga kötträtter, rökt skinka samt grillat.

Receptet, som ger fyra portioner, kommer från Svensk Köttinformation.

## Spansk gryta

500 gram strimlad grisbög, 1 klyftad gul lök, 1 msk rapsolja, salt och svartpeppar, 1 tsk timjan, 2 hackade vitlöksklyftor, 1 msk tomatpuré, 1/2 msk tomatketchup, 1/2 tsk sambal oelek, 1 msk köttfond, 3 dl hela konserverade tomater, 1 msk koncentrerad apelsinjuice, 1 skivad apelsin, 12 svarta oliver, 250 gram pasta penne

TILLAGNING: Fräs löken i olja. Tillsett kryddor, vitlök, tomatpuré, ketchup, sambal oelek och fond. Häll i tomater och apelsinjuice. Koka upp. Lägg i köttet i omgångar så att grytan kokar hela tiden. Låt den sedan sjuda under lock cirka tio minuter. Smaka av med ytterligare salt och peppar. Garnera med apelsinskivor och svarta oliver. Servera med kokt pasta.



## Castillo del Jaraiz Crianza 2003

\* Det här vinet är en av vårens nyheter och finns i samtliga Systembutiker under minst ett år framöver. **Castillo del Jaraiz Crianza** har en vacker mörkröd färg, kryddig doft med inslag av mörka bär, choklad, kaffe och ekfat. Smaken är rund och mjuk med mogna tanniner och fin längd.

Vinet, som framställs av Tempranillo-druvor, produceras av Bodegas Los Marcos i Santa Cruz de Mudela i regionen Valdepenas sydost om Madrid. Vineriet grundades 1875 av Marcos Castro och efter 130 år drivs företaget fortfarande av samma familj, nu i fjärde generationen.

Nr 2225, pris 62 kronor.

FOTO: LENA KOLLER/SKARP AGENT





# VinContoret blir en

Vinkällare, dryckes- och delikatessprovningar, restaurang, kurser, temahelger, resor, konst och musik. VinContoret på Vulcanön i Tidaholm, som öppnar i höst, blir en unik plats där allt som har med det goda i livet står i centrum.

**I**vårt stressade samhälle behövs ställen där man har chans att stanna upp en stund och njuta av livets enkla glädjeämnen, som god mat, dryck och kultur. Avsikten är att VinContoret ska bli en värld för alla sinnen, säger VD *Lennart Granqvist*.

VinContoret, som är ett systerbolag till Granqvist Vinagentur, får sitt säte i en kulturminnesmärkt byggnad på en liten holme i ån Tidan i Tidaholm. Fastigheten är uppförd 1894 och användes tidigare som kontor för Vulcans tändsticksfabrik, som under många år var världsledande på tändstickstillverkning.

Sedan mitten av förra året pågår ett febrilt arbete för att återställa de tre våningsplanen och källaren till sin forna

glans. Den 900 kvadratmeter stora byggnaden renoveras helt, men många av de gamla interiördetaljerna, som till exempel vackra schablonmålningar på väggarna och tegelklädda källarvalv, kommer att restaureras eller återskapas med originalet som grund.

En stor del av verksamheten på VinContoret kommer av naturliga skäl att kretsa kring vin. Bland annat byggs källarvåningen ut med en helt ny vinkällare med cirka 700 vinfack och tempererat klimat för att vinet ska kunna mogna under idealiska förhållanden. Vinfacken, som vart och ett rymmer 60–70 helflaskor, kommer att kunna hyras av både privatpersoner och företag.

– Hyresgästerna får passerkort och fri

tillgång till vinkällaren klockan 12–22. De kan sedan avnjuta vinet antingen i våra egna, exklusiva provningsrum eller hemma hos sig. Med ett eget vinfack blir man dessutom medlem av vårt vinsällskap och får automatiskt tillgång till VinContorets olika erbjudanden och aktiviteter, förklarar *Lennart Granqvist*.

## Gästspel av matkreatörer

Första våningsplanet kommer att inrymma en stor matsal och komplett utrustat restaurangkök. Restaurangen kommer främst att användas för gästspel av olika matkreatörer och matlagningskurser för mindre grupper samt för bokade arrangemang. I anslutning till restaurangdelen finns flera rum för provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och andra delikatesser samt ett bibliotek med litteratur om mat, dryck och kultur.

Lokalerna är flexibla och kan användas för olika typer av ”utvecklande möten”, inte bara måltider och provningar, utan även konferenser, föreläsningar, konserter och konstutställningar. När det gäller övernattnings samarbetar VinContoret





# värld för alla sinnen

med anrika Tidaholms Stadshotell, som ligger strax intill och har ett 30-tal rum.

Arrangemangen vänder sig i första hand till bokade sällskap och vinsällskapets medlemmar. VinContoret kommer dessutom att bjuda in till öppna arrangemang på olika teman, exempelvis olika länders viner med tillhörande delikatesser, choklad och vin, sommarkökets läckerheter eller konst och Absint.

– Programmet kommer att bli lättsamt och opretentiöst, men ändå så intresseväckande att deltagarna inspireras att lära mer, säger *Johan Granqvist*, marknadsansvarig på VinContoret.

## Kontakter med vinvärlden

På andra våningen kommer Granqvist Vinagentur att ha kontor – en garanti för att huset är fyllt med kunskap och har en levande kontakt med vinproducenter världen över.

– Vinagenturen kommer att arbeta vidare med import och försäljning av vin och sprit och kommer förhoppningsvis att kunna bidra med en hel del mervärde till VinContoret, säger Johan Granqvist.

Även den idylliska utomhusmiljön vid Tidans kommer att utnyttjas för olika arrangemang. I trädgården som gränsar till ån uppförs ett lusthus och en mindre scen. Vid bryggan kommer det att ligga ekor som kan användas av hyresgästerna för utflykter längs ån.

VinContoret kommer även att anordna egna kräftfiskearrangemang, kulturella utflykter, konst-, musik- och kuturevenemang under året. Och alldeles inpå knuten finns sevärdheter som konstillitografiska verkstaden, ett internationellt etablerat konstillitografiskt centrum, och Tidaholms museum.

– VinContoret ligger mitt i en kulturhistoriskt intressant bygd. Det var exempelvis här som vinet gjorde sitt intåg i Sverige genom cisterciensermunkarna. Vår strävan är att tillvarata historiska värden samtidigt som vi skapar något nytt för framtiden, säger Lennart Granqvist.

Invigningen av VinContoret är planerad till lördagen den 21 oktober, verksamheten startar sedan i november månad.

TEXT LEO OLSSON

ILLUSTRATIONER CHRISTINA JONSSON



## VILL DU HYRA VINFACK?

Är du intresserad av att hyra vinfack i VinContorets vinkällare? Vinfacken, som rymmer upp till 70 flaskor, kan hyras av såväl privatpersoner som företag. Du som bor i Västsverige och hyr vinfack kan åka taxi till förmånligt fast pris till Tidaholm från din ort eller närmaste järnvägsstation. Gör din förhandsanmälan på telefon 0502-148 88 eller [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se).





## Premiär för VinContorets gourmetresor

Vill du lära dig mer om mat och dryck? Följ med på VinContorets intressanta och lärorika resor med besök hos några av Europas främsta producenter inom olika områden.

VinContoret planerar att anordna ett antal resor varje år till olika destinationer i Europa med start från och med i höst. Resorna är öppna för alla och kräver inga som helst förkunskaper – bara ett stort intresse för mat och dryck.

– Det blir mer än traditionella vinresor. Genom Granqvist Vinagentur har VinContoret direktkontakt med ett flertal av Europas ledande producenter av vin, sprit, choklad, ost och andra delikatesser, vilket innebär att vi kan erbjuda våra deltagare ett program utöver det vanliga, säger **Johan Granqvist**, marknadsansvarig på VinContoret.

Premiärresan kommer att äga rum den 2–9 september till Tyskland och Frankrike. Det välmatade dagsprogrammet hittar du här intill.



Kloster Eberbach i Rheingau är en av Tysklands främsta Rieslingproducenter.

# Res med oss till Tyskland och Frankrike!

Följ med oss på en trivsamt och lärorik bussresa till Tyskland och Frankrike den 2–9 september, när sommarsolen fortfarande värmer och vingårdarna dignar av fullmatade druvklasar.

Vi hälsar på hos kända vin- och chokladproducenter, där du får prova och möjlighet att handla.

Det blir till exempel en heldag i medeltidsstaden Deidesheim med besök på Winzerverein Deidesheim, det äldsta vinkooperativet i vinregionen Pfalz. I franska Alsace stannar vi till för provning på ekologiska vinhuset Maison Buecher-Fix och besök på Marquise de Sévigné, legendarisk chokladfabrikant i Strasbourg med anor från

slutet av 1800-talet. Resan går även till Champagne, där vi besöker champagnehuset Ellnér samt konditor- och chokladvärldsmästaren *Pascal Caffet*. En av höjdpunkterna på resan blir ett besök på Kloster Eberbach, en av Tysklands främsta producenter av fina Rieslingviner.

### PRIS OCH BOKNING

*Pris:* 12 995 kronor per person i dubbelrum. Halvpension. Enkelrumstillägg 2 000 kronor. Avbeställningsskydd 250 kronor.

*Information och bokning:*

VinContoret, tel. 0502-148 88, [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se)

VinContoret tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

# RESAN DAG FÖR DAG:

**2 SEPTEMBER.** Tidaholm–Hannover. Paus på vägen till Helsingborg med kaffe och smörgås. Vi åker färja Helsingborg–Helsingör samt Rödby–Puttgarden. Under färden vinskola och provning av viner från Granqvist Vinagentur. Startkit med vinprovningbok, vinprovarglas, med mera. Övernattning på Hotel Zum Dorfkrug i Hannover. Middag på kvällen på hotellet.

**3 SEPTEMBER.** Hannover–Deidesheim i Pfalz. När vi kommer fram blir det lunch med pfalziska specialiteter på Gaststätte Winzerverein. Efter incheckning på fyrstjärniga Steigenberger Hotel får vi möjlighet till en stunds vila innan vandring i vinodlingarna och stor vinprovning på Winzerverein Deidesheim, det ledande vinkooperativet i området. På kvällen gemensam middag på Gasthof Zur Kanne, en av de äldsta krogarna i Pfalz.

**4 SEPTEMBER.** Deidesheim–Colmar i Alsace. Vid ankomsten till Colmar äter vi lunch och åker sedan till Maison Buecher-Fix för vinprovning och shopping. Incheckning på tvåstjärniga Hotel de la Couronne, byggt år 1550, i centrum av medeltidsstaden Riquewih, där vi bor två nätter. På kvällen gemensam middag på enstjärnig krog i Riquewih.

**5 SEPTEMBER.** Vi åker till chokladtillverkaren Marquis de Sévigné i Strasbourg, där vi får en guidad tur i chokladmuseet och en härlig "Gouter Gourmand" – chokladbuffét med kaffe och chokladdryck. Självklart möjlighet till chokladshopping. Lunch på mysig restaurang på landsbygden. Efter lunchen åker vi till ett lokalt mejeri för ostprovning. På kvällen tid för fria aktiviteter i idylliska Riquewih.

**6 SEPTEMBER.** Vi åker till Epernay i Champagne. Lunch äter vi utmed vägen. Besök hos champagnetillverkaren Elnér med vinprovning och möjlighet till shopping. Därefter besöker vi Pascal Caffet, en Frankrikes främsta chokladmakare och tillika konditorvärldsmästare. Vi bor på det tresjärniga Hotel Les Berceaux. Gemensam middag på hotellet.

**7 SEPTEMBER.** Vi åker från Epernay till Kloster Eberbach i Rheingau i Tyskland, där det blir lunch med fantastisk utsikt över vinodlingarna. Därefter rundvandring på Kloster Eberbach och vinprovning i källaren samt shopping i vinbutiken. Vi bor på fyrstjärniga Parkhotel Schlangenbad. Gemensam middag på kvällen i Kloster Eberbachs restaurang.

**8 SEPTEMBER.** Vi åker från Kloster Eberbach till över 600 år gamla Bremer Ratskeller. Färden går via Bingen till Koblenz där vi har möjlighet att se dalen som finns på UNESCOs världsarvslista. Ankomst till Bremen på eftermiddagen. Vi bor på fyrstjärniga Best Western Wellnes Hotel. På eftermiddagen guidad visning i Rådhuset som följs av vinprovning kombinerad bland annat med choklad. På kvällen öppnas shoppen exklusivt för oss så vi kan handla vin om vi vill. Det vi handlar paketeras och levereras till hotellet. Middag på Rathauskeller.

**9 SEPTEMBER.** Hemresa från Bremen till Tidaholm via Puttgarden–Rödby och Helsingör–Helsingborg.

**ALLT DETTA INGÅR I PRISET.** Bussresa inklusive färjeavgifter och vägtullar. Reseledare på bussen. Guide på plats i Alsace och Champagne. Entréavgifter, guidningar och provningar. Vinkurs i bussen inklusive dokumentation. Kaffe och smörgås på förmiddagen dag 1. Vinprovarstartkit. Sju övernattningsnätter på hotell i dubbelrum inklusive frukost. Tre middagar exklusive dryck, dag 1, 6 och 7. Två middagar inklusive dryck, dag 3 och 5. Två luncher exklusive dryck, dag 2 och 4. Fem vingårdsbesök inklusive provsmakningar. Två–tre chokladprovningar samt en ostprovning.

VinContoret tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor. Reservation för ändringar i programmet.





Juhász Károly och Gábor Kiss inspekterar druvorna som snart är klara för skörd. I vinkällaren lagras bland annat Chardonnay.





# Envisa vinmakare i nordostlig utpost

Vitavin är ett av de privata vinhus som startats i Ungern efter avregleringen av marknaden. I den lilla byn Felsőtárkány i nordöstra delen av landet har **Gábor Kiss** och **Juhász Károly** sina vingårdar och sitt vineri och producerar bland annat de mustiga, blodröda viner som gjort Egerregionen världsberömd.

**U**ngerska vinmakare är envisa. Under drygt 40 år av kommunistiskt styre var privata vinföretag praktiskt taget förbjudna. Men sedan 1990 blåser nya vindar och vinmakarna har kommit igen med full kraft. Under de senaste 15 åren har en rad nya vinföretag startats och många bra ungerska viner kommit ut på marknaden.

– På kommunisttiden var priset enda riktmärket. Produktionen var koncentrerad till ett fåtal vinerier och det mesta av vinet såldes billigt till Sovjet. Men nu satsar de ungerska vinföretagen intensivt på att återupprätta sitt rykte med kvalitet som främsta verktyg, säger *Marta Elekes* på Vinotéka Külkereskedelmi i Budapest, som förmedlar vin till utländska köpare, däribland Granqvist Vinagentur.

## Familjeföretaget blev stort

Tillsammans med Marta Elekes reser vi de drygt 15 milen från Budapest till Felsőtárkány i nordöstra Ungern för att besöka Vitavin. Företaget startade 1990 och drivs av Gábor Kiss, med förflutet som krögare, och Juhász Károly, som arbetade som önolog på ett av de större vinföretagen i regionen.

– Tanken var att vi skulle driva ett litet familjeföretag på egen hand. Men det har gått bättre än vad vi vågat hoppas på. I dag har vi 26 anställda i vineriet och ett 30-tal säsongsanställda som hjälper till i vingården, berättar Gábor Kiss efter att



Marta Elekes driver ett handelsföretag i Budapest som förmedlar viner bland annat från Vitavin till utländska köpare.

vi slagit oss ner i den svala och dunkla vinkällaren.

Felsőtárkány ligger i den klassiska vinregionen Eger, som är en av de nordligaste i Europa för vinodling. Vintrarna kan vara både långa och stränga, men kompenseras i gengäld av torra, heta somrar och milda, soliga höstar tack vare det skyddande läget vid foten av Matra-bergen.

– Vår filosofi är att skörda druvorna så sent som möjligt på säsongen. Det kan i och för sig vara vanskligt, men ger å andra sidan druvor med mycket rik arom. Vi brukar till och med spara några hektar till början av december för att, om vi har tur, kunna plocka frusna druvor som vi kan använda till isvin eller *Jegbor* som det heter på ungerska.

## Grönskimrande lapptäcke

Gábor Kiss tar oss med ut på en skumpig tur i sin pickup på de smala vägarna i vingården. Landskapet är böljande och bedövande vackert. Vingården omfattar totalt 115 hektar och tillsammans bildar odlingslotterna ett grönskimrande lapptäcke som ligger utbredd på bergsluttningarna.

Mellan de snörräta raderna av vinrankor är marken hård av torkad lera. Men under skiktet av så kallad tufflera finns den vulkaniska bergarten ryolit tuff, som genom sin porösa struktur lämpar sig väl för vinodling – bättre än för spannmålsodling som det var här tidigare.

Under den kommunistiska eran ägdes marken av ett kooperativ, men skiftades ut till kooperativets medlemmar vid privatiseringen. Trots avregleringen finns dock fortfarande vissa restriktioner som gör det omöjligt för företag att äga jordbruksmark. Lagen kommer att ändras 2012, men fram till dess får Vitavin arrendera området av ett 25-tal privatpersoner.

– Rent praktiskt är det ingen större skillnad. Vi sköter marken som om den vore vår egen – planterar, odlar och skördar. Men så snart vi får chans kommer vi att köpa den, säger Gábor Kiss. ▶





På sex år har Vitavin nyplanterat cirka 400 000 vinrankor. I vinkällaren flasklagras även vita viner som Tramini, Chardonnay och Pinot Blanc.

De senaste åren har de båda kompanjerna lagt ned ett stort arbete på nyplantering. Sedan år 2000 har cirka 400 000 nya vinrankor planterats.

– Vår strävan är att hela tiden utöka odlingsarealen. Nu har vi blivit lovade ytterligare mark och har cirka 90 000 vinrankor i vår plantskola som väntar på att planteras ut, förklarar Gábor Kiss.

Vitavin är, liksom de flesta andra företag i regionen, inriktat på produktion av röda viner. De blodröda, mustiga vinerna är Eger-regionens stolthet och välkända bland vinälskare i hela världen.

### Strävar efter lågt skördeuttag

Cirka 80 procent av arealen består av blå druvor som Kékfrankos (Blaufränkisch), Blauburger, Kadarka, Portugieser, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc, och 20 procent av gröna som Leányka, Muskotály, Tramini, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc och Chardonnay.

– Strävan är att hålla nere skördeuttaget för att uppnå en högre kvalitet. För våra viner av medelgod kvalitet ligger det på 10–12 ton/hektar och för våra bästa viner är det begränsat till 5 ton/hektar, förklarar Gábor Kiss.

Vinanläggningen, som ligger mitt i byn, är modern och har byggts ut ett flertal gånger sedan starten. Årsproduktionen är för närvarande cirka 1 miljon flaskor. Efter jäsningen, som görs på ståltankar, lagras alla röda viner på ekfat i minst 14–16 månader i den djupa vinkällaren innan de buteljeras. Men även vita viner, som till exempel Tramini och Leányka, får vila

en tid på mindre ekfat för att de ska få en fylligare smak.

Vitavins flaggskepp är det kraftiga och blodröda vinet Egeri Bikavér, ”tjurblodet från Eger”, en lokal specialitet som tillverkas av flera olika druvsorter, bland annat Kékfrankos, enligt en noga fastställd specifikation. Vinet sägs ha anor sedan mitten av 1500-talet då ungrarna tappert försvarade fästningen i Eger från anfällande turkar efter att man först styrkt sig med Bikavér.

– Tyvärr fick Bikavér dåligt rykte under kommunisttiden på grund av att stora mängder vin av undermålig kvalitet översvämde marknaden. Men nu har det skett en markant uppräckning bland vinmakarna, även om det naturligtvis tar betydligt längre tid att återupprätta ryktet än att förstöra det, säger Gábor Kiss.

### Flera viner i världsklass

Men Vitavin kan även stoltsera med andra högklassiga viner som till exempel Pinot Noir, som belönades med silvermedalj vid världsmästerskapet för Pinot Noir förra året, och Merlot, ett fylligt vin med djupröd färg och mjuk, behaglig smak, som vunnit vinälskarnas gunst över hela världen – inte minst de norska och svenska.

– Merlot är ett mångsidigt vin med lång hållbarhet. Det passar lika bra att avnjutas till en god middag som sällskapsvin på egen hand, konstaterar Gábor Kiss.

Gábor Kiss och Juhász Károly spar inte på ansträngningarna när det gäller att åstadkomma en hög kvalitet på sina viner – väl medvetna om att det är enda vägen

till framgång. Riktmärket är att den senaste årgången alltid ska vara den bästa.

Men så har också deras enträgna arbete gett resultat. Ända sedan starten har försäljningen stadigt ökat och cirka 60 procent av produktionen går numera på export till länder som USA, Tyskland, Japan, Sverige och Norge.

### Hur har då Ungerns medlemskap i EU gynnat de ungerska vinföretagen?

– Arligt talat ser jag inga större fördelar, säger Gábor Kiss och ruskar på huvudet. Många trodde medlemskapet skulle bli en dörröppnare till en större marknad. Men den stora skillnaden är att konkurrensen på hemmamarknaden blivit ännu hårdare genom att utländska producenter fått lättare att komma in i Ungern. För att inte tala om all byråkrati. Men det är en annan historia.

TEXT LEO OLSSON

FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

## Prova Egeri Merlot från Vitavin

\* Du hittar **Egeri Merlot 2004** från Vitavin i Systembolagets beställningssortiment. Nr 85333, pris 77 kronor. Räkna med en veckas leveranstid till din Systembutik.

Samma vin av samma årgång finns även i ordinarie sortiment hos Vinmonopolet i Norge. Nr 6289, pris 79,70 norska kronor. Egeri Merlot är ett medelfylligt och fruktigt rött vin med ton av röda bär och färska gröna örter.

# TOPPVINER PÅ REA PÅ SYSTEMBOLAGET

\* Under våren sänker Granqvist Vinagentur priset rejält på fem utvalda 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 kostnad.

**Bushman White Sauvignon Blanc 2003.** Torrt vitt vin från Maurel-Vedeau i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Prissänks från 70 till 56 kronor. Passar bra till fisk, skaldjur, kalvkött, sallader, vitmögelsest samt som apéritif. Aromatisk doft, frisk smak med mycket frukt och fin balans. Nr 2431.

**Bushman Red Syrah 2003.** Ett medelfylligt rött vin från Maurel-Vedeau i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Prissänks från 70 till 56 kronor. Passar bra att servera till stekt och grillat kött, kraftiga sallader, lagrad hårdost samt pastarätter. Kryddig doft, finstämd och mjuk smak med örttoner. Nr 2434.

**Fantasy Riesling 2002.** Ett halvtorrt vitt vin från Friederich Weingüter i Zell i sydvästra Tyskland. Prissänks från 63 till 52 kronor. Passar bra som apéritif och på terrassen samt till lätta fisk- och skaldjursrätter. Fräsch doft av aprikos, frisk och välbalanserad smak med fruktiga toner. Nr 7239.

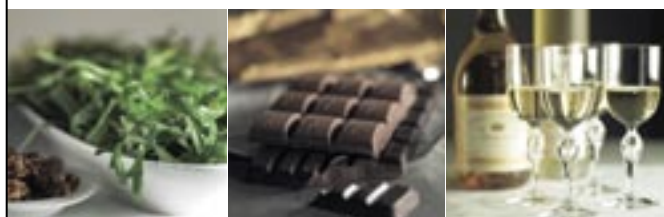
**Tolva Chardonnay Reserva 2003.** Torrt vitt vin från Viña Tolva i Maule Valley i mellersta Chile. Prissänks från 100 till 80 kronor. Passar till fisk, skaldjur, ljust kött, sallader och vitmögelsest. Intensiv doft med inslag av citrus och ek, fruktig smak med ton av honung, vanilj, citrus och smörkola. Nr 6067.

Vill du ha detaljerad information om respektive vin, hör av dig till Granqvist Vinagentur, telefon 0502-148 88, e-post: [info@granqvist-vin.se](mailto:info@granqvist-vin.se).

*Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning av vinerna.*



## Vin CONTORET



### Senaste nytt på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)

I höst är det premiär för VinContoret, men redan nu är du välkommen att besöka vår hemsida. Den uppdateras kontinuerligt med information om aktiviteter och priser.

Vi ses på **[www.vincontoret.se!](http://www.vincontoret.se)**

**VinContoret** Tele 0502-148 88. Fax 0502-158 88.  
Mail: [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se). **[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)**







# TID FÖR SPARRIS

Sparrisodlare väster om Vättern: Sofia, Bernhard och Waltraud Reckermann. I år räknar de med att kunna skörda upp emot tio ton vit sparris.

Sparris tillhör vårens första läckra primörer. I maj är det säsongspremiär för den vita sparrisen som numera inte bara odlas i Tyskland, utan även i Sverige. Passa på att njuta den färsk – gärna i sällskap med ett glas vitt vin!

**N**ågon månad innan det är dags att sätta fram färskpotatisen och jordgubbarna på bordet är det premiär för den färska vita sparrisen – en läcker primör som nu även finns som svenskodlad. Redan i fjol kunde familjen *Reckermann* på Vätternsparris utanför Hjo erbjuda de första knippena nyplockad sparris från sina fält längs Vätterstranden.

– Sparris ska alltid njutas färsk, säger *Bernhard Reckermann*. Därför är det naturligtvis en fördel om den är närodlat och man slipper långa transportvägar innan den når konsument, säger han.

Sparris är egentligen en strandväxt som, i likhet med exempelvis potatis, trivs bäst på lätta, sandrika jordar. Det djupa rotsystemet som sträcker sig 30–40 centimeter ner i marken gör den relativt

okänslig för såväl sträng kyla som torka.

– En rejäl vinter har ingen betydelse. Det är temperaturen i april som är avgörande för tillväxten och avkastningen. Sparrisen börjar växa när värmen i jorden når över 12 grader, berättar han.

Vit sparris växer under små kupade jordvallar och skördas för hand när de första skotten visar sig över jordytan. Och den vita sparrisen är inte bara god, utan är även nyttig. Den innehåller bara 17 kalorier per 100 gram och är rik på både vitaminer, mineraler och fibrer.

## Allt större intresse för sparris

I övriga Europa, inte minst i Tyskland, är intresset för den vita sparrisen stort, där den uppmärksammas genom sparrisfestivaler, sparrisrätter på restaurangmenyerna och öppna hus hos odlarna. Men även bland svenska konsumenter ökar efterfrågan på den läckra delikatessen, som finns att tillgå under den begränsade säsongen i maj och juni.

– Intresset ökar stadigt. I fjol sålde vi ett ton färsk sparris och i år räknar vi med att komma upp i fem–tio ton, säger *Bernhard Reckermann*.

Det viktigaste kriteriet för att sparrisen ska smaka gott är färskheten. Färsk sparris består till 95 procent av vatten. Därför gäller det att noga kontrollera att sparrisen inte är uttorkad eller känns ”träig”.

– Testa genom att trycka ihop snitt-

ytorna med fingrarna. Det ska då komma ut saft, som ska lukta gott och inte smaka syrligt. Stjälkarna ska vara fasta och oböjliga, förklarar *Bernhard Reckermann*.

Många var tidigare tveksamma till att dricka vin till sparris. Men allt fler har nu upptäckt att det är en fantastisk kombination. Bäst till den nykokta sparrisen är torra eller halvtorra vita viner från Tyskland eller lättare viner från Alsace.

Vill du lära dig mer om sparris och även köpa nyplockad vit sparris kan du besöka Vätternsparris som har öppet hus i slutet av maj. Mer info på [www.sparris.net](http://www.sparris.net).

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

## Enkelt recept på naturell sparris

1 ½ kilo färsk vit sparris, smör, rökt skinka, potatis, gärna färskpotatis.

Skala och koka sparrisen i cirka 10–15 minuter. Låt vattnet rinna av. Servera med potatis, smält smör och rökt skinka.

Halvtorra och torra vita viner, speciellt från Tyskland, passar bra till sparris. Vi föreslår **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau** från Franken i Tyskland (Nr 85871-04, pris 35 kr i beställnings Sortimentet).

**Kloster Eberbach Riesling Kabinett** (Nr 5810, pris 89 kr i ordinarie Sortimentet) är också ett utmärkt vin till sparris.



## Barolo DOCG Cru' La Serra

**Varunummer:** 98280-01.

**Vintyp:** Rött fylligt, stramt och nyanserat.

**Pris:** 209 kronor. **Säljstart:** 8 maj.

**Land:** Italien. **Årgång:** 2001.

**Område:** Piemonte.

**Druva:** Nebbiolo.

**Producent:** Agriviticola Gianni Voerzio.

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

\*Mörkröd färg, nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Lång och finstämd smak med inslag av hallon, torkad frukt och vanilj. Passar perfekt till kraftigare köttretter, vilt, pasta med kraftiga såser samt lagrad hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Vinet har lagrats två och ett halvt år på nya ekfat och därefter ett år på flaskor. Kan lagras ytterligare minst 15 år.

*Agriviticola Gianni Voerzio* hör hemma i den lilla vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan århundraden, har några av de allra bästa odlingslägena i hela området.

Förutom Nebbiolo (i det här fallet av klonen Michet), framställs viner av de blå druvsorterna Barbera, Dolcetto och Fressia. De vita vinerna framställs huvudsakligen av Moscato Bianco och Arneis.

Voerzio exporterar sina viner över hela världen. De smakfullt formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären *Gianni Gallo*.



## Alta Vista Malbec Grand Reserva

**Varunummer:** 98012-01.

**Vintyp:** Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

**Pris:** 159 kronor. **Säljstart:** 7 augusti.

**Land:** Argentina. **Årgång:** 2004.

**Område:** Mendoza.

**Druva:** Malbec.

**Producent:** Bodegas Alta Vista/Edonia.

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

\*Mörkröd färg, fruktig och komplex doft med inslag av örter och björnbär. Lång och välbalanserad smak med fina, avrundade tanniner. Passar bra att servera till grillat och stekt kött av nöt, lamm och vilt, välagrade hårdostar, pasta med smakarika såser och kryddstarka rätter. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet har först jäst i stältankar och sedan lagrats tolv månader i franska ekfat. Kan lagras ytterligare minst åtta år.

*Bodegas Alta Vista* i Lujan de Cuyo i Mendoza är en traditionell vingård med anor från slutet av 1800-talet. Vinodlingarna ligger på cirka 1 100 meters höjd över havet, precis vid Andernas fot. Området är perfekt för Malbec-druvan. Klimatet i samklang med jordmånen ger mycket fina viner, vilket inte minst betonas av den amerikanske vingurun *Robert M. Parker*.

*Bodegas Alta Vista* ägs av vinhandelsföretaget *Edonia* i Bordeaux i Frankrike, som investerat ansevärd summor och gedigen kunskap på att utveckla bodegan till en av Argentinas bästa vingårdar.



## Reyes de Aragon Cepas Viejas

**Varunummer:** 98884-01.

**Vintyp:** Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

**Pris:** 99 kronor. **Säljstart:** 7 augusti.

**Land:** Spanien. **Årgång:** 2003.

**Område:** Aragon, Calatayud.

**Druva:** Garnacha.

**Producent:** Bodegas Langa Hnos.

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

\*Mörkt körsbärsröd färg, intensiv och komplex doft med generösa inslag av röda frukter, björnbär, vinbär och choklad. Välbalanserad smak med mogna tanniner samt lång, fin eftersmak. Passar utmärkt att servera till grillat och stekt kött samt välagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet har lagrats sex månader i ekfat och därefter sex månader på flaskor. Kan lagras ytterligare minst fem år.

*Bodegas Langa Hnos* grundades 1867 av *Mariano Langa Gallego* i vinorten Morata de Jiloca i vinregionen Aragon, väster om Barcelona i norra Spanien. Företaget är fortfarande i familjen Langas ägo, nu är det *Juan* och *Cesar Langa Gonzalez* i femte generationen som för traditionen vidare.

Familjens vinodlingar omfattar sammanlagt 50 hektar i områden med olika klimatförutsättningar, vilket gör att bodegan har ett brett utbud av viner.

Det här vinet framställs av Garnachadruvor från vinstockar som är mer än 50 år gamla.



Nebbiolo är en av världens främsta rödvinsdruvor, men den odlas i princip bara i ett avgränsat område i Piemonte i Italien. Vinerna, som passar perfekt till det kraftiga norditalienska köket, är smakrika, eleganta och alkoholstarka.

**N**amnet *Nebbiolo* kommer troligen från *nebbia*, det italienska ordet för dimma. När druvorna plockas i oktober drar ofta tjocka morgondimor in över vinodlingarna från Tanaroflodens dalgång. Den kan också ha fått sin namn från *Nobile* (förnäm).

Ingen vet helt säkert, eftersom Nebbiolo förmodligen har odlats sedan romartiden i det mjukt kulliga landskapet runt tryffelstaden Alba, söder om Turin. Redan i början på 1500-talet förekommer en druva med namnet *Nebiolium* i skrifter från kommunen La Morra.

Lokala historiker hävdar att romarna helt säkert odlade druvan och till och med försökte ge andra, enklare viner Nebbiolo-karaktär genom att tjära fatens insidor.

De allra främsta Nebbiolovinerna kommer från vinbyarna Barolo, söder om Alba, och Barbaresco, norr om Alba. Barolovinerna, som anses vara av högst kvalitet, representerar druvans bästa egenskaper och är både kraftiga, eleganta och mycket lagringsdugliga.

Baroområdet består av elva kommuner, som tillsammans har omkring 1 300 hektar vinodlingar. Det är dock bara fem av dem som har de allra bästa lägena: La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba och Barolo.

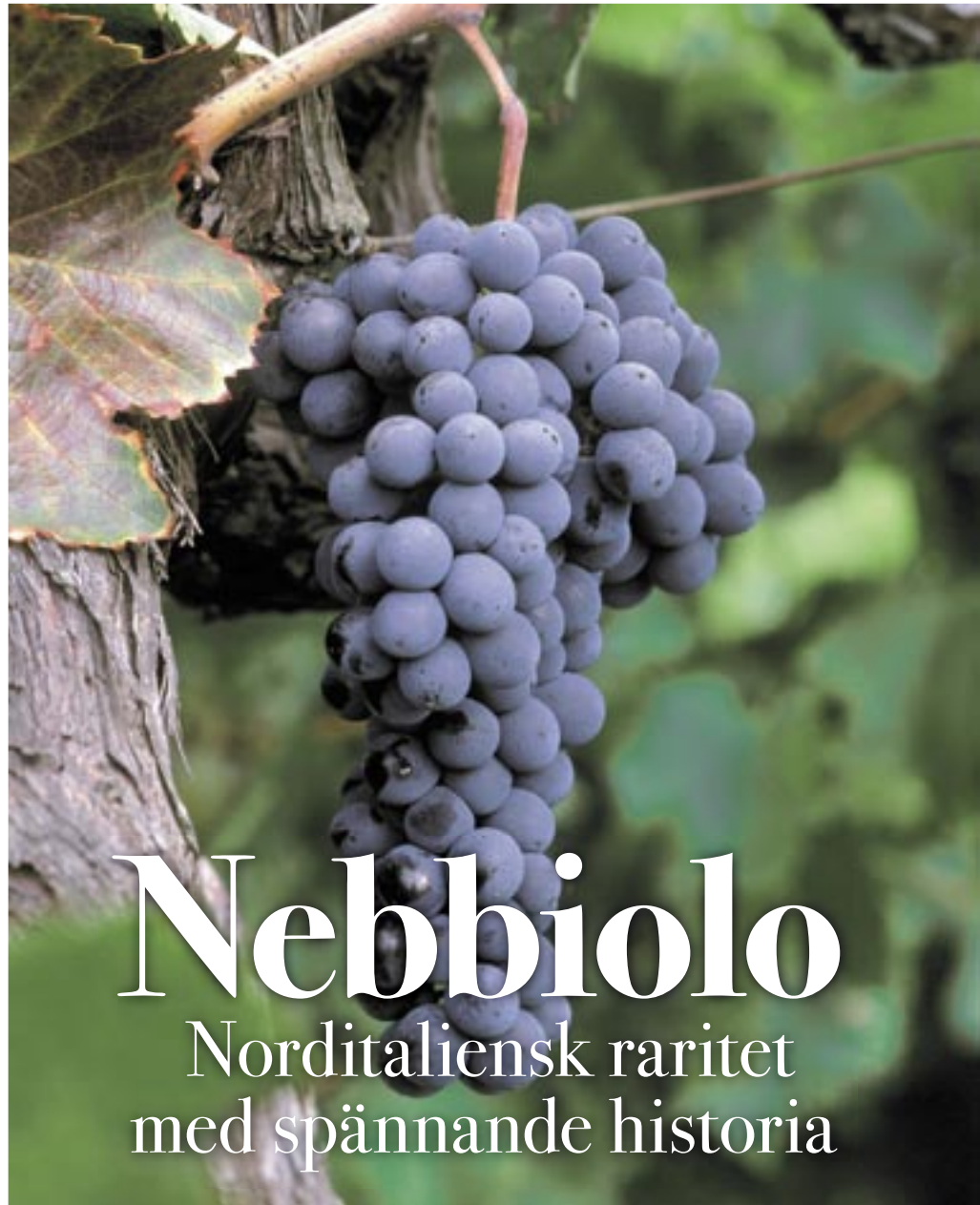
### Kräver flera års lagring

De unga vinerna är mycket tanninrika och kärva, vilket gör dem nästan odrickbara, men med tiden utvecklas en fantastisk smakpalett med inslag av tryffel, rosor, hallon, lakrits, vanilj, te och kryddor.

Från början användes Nebbiolo till söta viner, eftersom det mest var sådana viner som äldre tiders vinkonsumenter föredrog.

Det första torra Nebbiolovinet kom till på initiativ av greve *Camillo Benso di Cavour* (1810–1861) på vingodset Grinzane utanför Alba. Han är annars mest känd som den politiker som gick i spetsen för det italienska rikets enande.

Omkring 1850 gav Benso di Cavour och hans granne markisinnan *Guiletta Faletti* den franske vinmakaren *Louis Oudart* i uppdrag att utveckla ett torrt rött vin av hög klass. Resultatet blev lyckat och tack vare grevens goda kontakter med adeln och furstendömet Savoyen blev Barolo-



# Nebbiolo

## Norditaliensk raritet med spännande historia

vinet snart en succé. Redan 1896 ansågs det vara Italiens främsta vin.

I dag görs Barolo i två stilar. Den traditionella stilen är tanninrik och inte så fruktig. Den kräver lång lagring innan den kan drickas. Viner i den nya, moderna stilen är fruktigare och mindre rika på tanniner och kan därmed drickas tidigare.

Unga vinstockar används i Barolo och Barbaresco till framställning av Nebbiolo d'Alba eller Nebbiolo Langhe, enklare viner som är konsumtionsfärdiga året efter att druvorna skördats.

Nebbiolo odlas uteslutande på sydslutningar eftersom den annars inte skulle mogna. Klara dagar syns snötäckta alper på håll från vinodlingarna och området är förhållandevis svalt för att vara i Italien. Vintrarna kan vara stränga och somrarna blir oftast inte så heta som längre söder ut, vilket är perfekt för de relativt små Nebbiolodruvorna.

Totalt odlas Nebbiolo på lite drygt 5 000 hektar i Piemonte och i Valtellina i grannregionen Lombardiet. Den trivs i princip inte någon annanstans och odlingsförsök i till exempel USA och Uruguay har inte blivit speciellt lyckade.

Just nu har du chansen att prova ett Nebbiolovin av högsta klass. **Barolo Cru' La Serra 2001** (Nr 98280, pris 209 kronor) från Agrivitticola Gianni Voerzio i La Morra är en av maj månads nyheter på Systembolaget. Det har lagrats två och ett halvt år på nya ekfat och därefter ytterligare ett år på flaska. Lagringspotentialen är god och du kan utan problem spara vinet i ytterligare minst 15 år.

I Systemets beställningssortiment hittar du två andra riktigt fina viner: **Barolo Ca'Rome Rapet 1998** (Nr 84775, pris 379 kronor) och **Barbaresco Ca'Rome 1998** (Nr 84774, pris 350 kronor).

TEXT P-O LARSSON/FOTO STOCKFOOD



# Varför smakar vinet illa?

Det är tyvärr inte alltid som vinet blir en angenäm upplevelse. Vin är en levande produkt som i undantagsfall kan utvecklas på ett oönskat sätt. Men alla förändringar i vinet behöver för den skull inte vara defekter, utan kan snarare vara tecken på hög kvalitet.

**D**u korkar upp en flaska vin till middagen, håller upp innehållet i glaset och känner genast en unken doft av gammal källare. Det som hänt är att du fått ett defekt vin – ett vin som i och för sig går att dricka men knappast blir den njutbara upplevelse som du hopats på.

– Fyra, fem procent av alla viner med traditionell kork är defekta. Men huvuddelen av dem dricks upp. Många konsumenter har svårt att avgöra om ett vin är defekt eller ”bara dåligt”, säger *Anders Röttorp*, vinskribent på Dagens Industri.

Den vanligaste orsaken till att ett vin skadas har att göra med korken. Naturkorkarna tillverkas av barken från korkekar som desinficeras med klor. Klorrester kan reagera med fenoler i korken för att bilda triklorfenol som sedan ombildas till trikloranisol med hjälp av mö-

gelsvampar. Den så kallade korkdefekten märks genom att vinet får en stickande unken doft och smak, som påminner om gammal fuktig betongkällare, mögel eller klorerad simbassäng (trikloranisol).

– Producenterna försöker komma till rätta med problemet med korkdefekt genom att använda syntetiska korkar eller skruvkorkar i allt högre utsträckning – även för kvalitetsviner, konstaterar *Johan Granqvist* på Granqvist Vinagentur.

## Förvara vinflaskorna liggande

Men korkdefekt beror alltså inte på att korkarna är otäta, däremot kan korkar som inte håller tätt ge upphov till andra oönskade effekter. Syre påskyndar mognadsprocessen hos vinet, men om vinet får kontakt med för mycket syre riskerar det att bli oxiderat och övermoget. Röda viner får en tegelbrun färg, medan vita viner blir gulbruna. Det är därför viktigt

att förvara alla vinflaskor liggande för att korkarna inte ska torka och bli otäta.

Syret kan även ge upphov till att det bildas ättiksyra och etylacetat, genom syrets inverkan på etanolen. Doften blir stickig och påminner om vinäger, Salubrin eller Karlssons klister och smaken blir sur och skarp.

En annan defekt uppstår om vinet efterjäser i flaskan. Vid jäsningsen bildas små mängder koldioxid, som känns som kolsyra på tungan. Koldioxiden avlägsnas enklast genom att lufta vinet före servering, men i värsta fall kan det uppstå en gråvit finkornig fällning av döda jästsvampar, som gör vinet odrickbart.

För att undvika att vinet börjar jäsa på flaskan brukar tillverkarna tillsätta bisulfid. Om mängden blir för stor kan det dock ge upphov till en frän doft av svaveldioxid, så kallad svaveldefekt.

## ...men allt är inte defekter

Därmed inte sagt att alla förändringar i vinet är defekter. Det finns även mindre skönhetsfel som inte påverkar vinets smak. Dit hör till exempel vinsten, en fällning som uppstår när vinsyran förenas med det kalium eller kalcium som finns naturligt i druvorna. I vita viner ser vinsten ut som ofärgat glasspliter och i röda som rödskimrande kristaller som samlats i botten eller under korken.

Producenterna löser problemet genom kylstabilisering och filtrering. Men eftersom det påverkar vinets smak brukar kvalitetsviner inte genomgå den processen – vinsten är med andra ord ett tecken på kvalitet. Enklaste sättet att bli av med vinsten är att dekantera vinet före servering, det vill säga försiktigt hälla över vinet på karaff.

Ett annat skönhetsfel som inte påverkar vinets smak är mognadsfällning, som består av en mörk sörja eller mörka flak i kvalitetsviner som lagrats lång tid på flaskor. Fällningen bildas av det färgämne som finns naturligt i druvan och som reagerar med garvsyran i vinet. Fällningen avlägsnas enklast genom dekantering.

Alla varor som är defekta byts ut av Systembolaget mot uppvisande av kvitto.

TEXT LEO OLSSON/FOTO DWI

## PORTVIN I TOPPKLASS

\* **Colheita** är det finaste ett portvin kan bli. Det är en **Tawny** från ett speciellt skördeår som fatlagrats i minst sju år. Men då ska man ha i minnet att en Tawny dessförinnan har fatlagrats i minst sex år!

De flesta Colheita fatlagras dock betydligt längre än sju år. Så är fallet med **Porto Krohn Colheita 1960** från Wiese & Krohn. Det mer än 45 år gamla vinet har en mogen, nyanserad doft med lite bränd ton, inslag av fikon, dadlar och russin. Smaken är mogen och harmonisk med inslag av fikon, karamell och choklad. Avnjut det till en bit mörk choklad av god kvalitet! Nr 7839, pris 869 kronor.



## Chilensk Chardonnay

\* Från Casablancadalen i centrala Chile kommer ett mycket prisvärt torrt vitt vin: **Anakena Chardonnay 2004**. Det har en fruktig och fin doft och smak med inslag av banan och melon. Passar utmärkt till fisk och skaldjur i alla former. Nr 6065, pris 82 kr.

## Riesling med känsla

\* **Emotions Riesling Kabinett** hittar du i de flesta Systembutiker. Det har en fin doft av honung och färska frukter samt fruktig, relativt lång smak med god eftersmak. Passar perfekt som sällskapsvin samt till kräftor och andra skaldjur. Nr 7227, pris 67 kr.





# GRANQVIST VINAGENTUR

— GRUNDAT 1983 —

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

[www.granqvist-vin.se](http://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.



# CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

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

[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) info@vincontoret.se

VinContoret erbjuder ett brett och kvalitativt utbud inom den del av upplevelseindustrin som berör drycker, måltid, kultur och turism. VinContoret verkar från Vulcanön i Tidaholm där företaget bland annat erbjuder vinlagringskällare för privatpersoner och företag, provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. Vidare erbjuds restaurang för bokade sällskap, möjlighet till konferenser, kurser samt natur- och kulturupplevelser. Under delar av året erbjuds även temahelger och gourmetresor till Europa.



**Charlotta Granqvist**  
Kultur och event



**Camilla Sagner**  
Restaurang, resor och konferens



**Jonas Sagner**  
Konceptutveckling och event

## VINFO

Tidskrift från Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm.  
Vinfo utkommer i maj, september och december. Årgång 12.

**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: Colorprint Sweden AB, 2006.

### 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](mailto:vinfo@granqvist-vin.se)

## Följ oss redan nu på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)

I höst är det efterlängtat premiär för VinContoret, men redan nu är du välkommen att besöka vår hemsida. Den uppdateras kontinuerligt med information om aktiviteter och priser. Vi ses på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)!

**VinContoret** Tele 0502-148 88. Fax 0502-158 88. Mail: info@vincontoret.se



**B**PORTO  
BETALT

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



FOTO: NORDIC PHOTO OCH MIKAEL LJUNGSTROM

# Hälsa våren med Kir Royal



\* *Felix Kir* (1876–1968), borgmästare i Dijon i Frankrike, var väldigt förtjust i den drink som bönderna i trakten brukade bjuda på: En mix av vitt vin och Crème de Cassis, svartvinbärslikör. Han började servera den på officiella mottagningar i sitt residens och snart hade Kir blivit ett begrepp, inte bara i Frankrike. Senare kom även Kir Royal, där det vita vinet hade ersatts av champagne.

Receptet är enkelt: håll upp champagnen i glas och tillsätt cirka 2 cl svartvinbärslikör i varje glas. Servera!

Från **Combiér** i Loiredalen kommer en mycket fin Crème de Cassis, som passar perfekt att använda till lyxig Kir. (Nr 70585-02, pris 149 kr för 500 ml i beställningssortimentet).

I glaset har du förslagsvis också **Champagne de Pompadour Brut** från Champagne Ellnér (Nr 7395, pris 188 kr) eller **Champagne Collon Reserve Brut** från Michel Collon (Nr 7389, pris 229 kr). Båda är klassiska torra champagner av hög klass.

Vill du ha ett enklare mousserande vin till din Kir Royal föreslår vi **Premiere Sekt** från Tyskland (Nr 87077, pris 59 kr i beställningssortimentet).

## 2 EXKLUSIVA VINER BARA FÖR VINFOLÄSARE

\* Vi har reserverat två fina viner från Franken i Tyskland, som du kan beställa i din Systembutik. Du måste beställa en låda av varje vin, det går inte att köpa enskilda flaskor. Betalar gör du när du hämtar vinet.

**Franconia Rieslaner Spätlese Trocken 2002.** Torr, ren och druvig smak med inslag av mineral. Passar till fisk, skaldjur, sallad, fågel och kalvkött. Låda med 6 bocksbeutelflaskor. Nr 81280-09. Pris 594 kr.

**Franconia Silvaner Kabinett Trocken 2002.** Det har torr, ren och druvig smak med mineralinslag. Perfekt att dricka till fisk, skaldjur och sparris! Låda med 6 bocksbeutelflaskor. Nr 81263-09. Pris 378 kr.

## ELEGANT WHISKYFAVORIT

\* **Drumguish Single Highland Malt** produceras i ett av de minsta whiskydestillerierna i Skottland. Smaken är elegant och fruktig med viss rökighet, liten fatton och inslag av houg. Du hittar Drumguish i både helflaska (Nr 278-01, pris 249 kr) och halvflaska (Nr 278-02, pris 139 kr). Finns i de flesta Systembutiker.

## MED SMAK AV MALÖRT

\* **Filipetti Vermouth Bianco** är en klassisk, italiensk vermouth som bygger på ett hemligt familjerecept från 1922. Men att malört ingår i receptet är självklart, annars skulle det inte vara en Vermouth! Du hittar den i de flesta Systembutiker. Nr 8603, pris 58 kr.

## VITT OCH RÖTT I BOX

\* En påminnelse om Granqvists prisvärda boxviner:

**Forster Mariengarten Riesling**, som du serverar till sushi, fläskkött i sötsur sås, kalvkött, fisk och skaldjur. Tre litersboxen kostar 216 kronor (Nr 5844-08).

**Señorio de Solano**, rött, spanskt som passar till pastagrätäng, sallader, hårdostar och lättare köttträtter. Pris 189 kronor för tre liter (Nr 6174-08).

