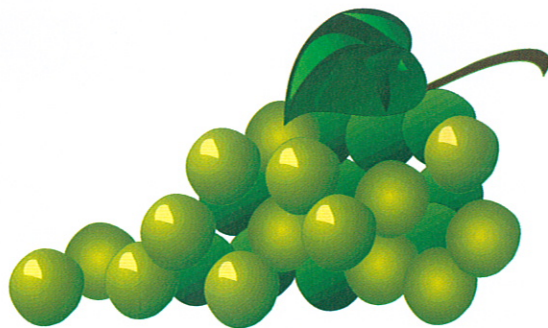


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR ● NR 4 ● JUNI 1996



Blå flaskor populär trend med gamla anor

Vitt vin i blå flaskor har blivit en storsäljare på Systembolaget. För några år sedan fanns det bara några enstaka "blå" viner att välja på, men under förra året tillkom det flera stycken.

I Granqvists sortiment finns fn ett tyskt vin i blå flaska, Nr 5569, *Rüdesheimer Rosengarten Kabinett* för 54 kronor från *Josef Friederich Weingüter*. Det är ett medelfylligt, halvtorr vin som har en frisk smak med lätt inslag av äpple.

Signalerar friskhet och svalka

En blå flaska syns tydligt och buteljen fungerar som en utmärkt varumärkesidentifikation. Blått signalerar friskhet och svalka, speciellt sommartid.

Det inte en slump att Pripps Blå tack vare den blå tonen i reklamfilmer och annonser nått stora framgångar och att den blå Ramlösflaskan lockar den internationella marknaden med nordisk fräschör och renhet. Sherryklassikern Bristol Cream har fått en ansiktslyftning och säljs numera också i blå flaska.

Men det som verkar vara en nyuppfunnen trend för att locka nya konsumentgrupper är i själva verket en tradition med gamla anor.

– Förr i tiden, innan det första världskriget, tappades allt vin i Mosel och grandndistriktet Nahe på blå flaskor, berättar *Franz Josef Friederich*, ägare till *Josef Friederich Weingüter* i Zell.

– Men när flaskproduktionen kom igång på allvar igen efter kriget bytte man färg på flaskorna. Mosel gick över till gröna och Nahe till bruna flaskor. De blå föll mer eller mindre i glömska.

Intresset för vin i blå flaskor är stort inte bara i Norden, utan även i länder som England, Japan och Brasilien:

– Faktum är att samtliga viner som vi och andra tyska vinhus exporterar till Brasilien tappas på blå flaskor, berättar *Franz Josef Friederich*. Där är nämligen den blå flaskan så förknippad med tyskt vitt vin att någon annan färg inte är att tänka på.

☛ **Läs också presentationen av Josef Friederich Weingüter på nästa sida!**

AKTUELLT

Italienska viner får höga betyg

☛ Granqvists italienska viner har fått ett varmt mottagande av dagstidningarnas vinskribenter. Så här skriver tex *Bengt-Göran Kronstam* i *Dagens Nyheter* om Nr 12326, det medelfylliga röda *Barbera d'Alba Ciabot delle Luna*: "Vinets visar det maximala från sitt distrikt och är ett tydligt exempel på att Italien i dag regerar i vinets värld parallellt med Frankrike".

Det vita, torra *Soave Ca'Rugate* (Nr 12416) får betyget "Väl prisvärt" i DN och fyra symboliska flaskor av fem möjliga av *Anders Röttorp* i *Dagens Industri*.

Soave Ca'Rugate finns redan på Systembolaget medan *Barbera d'Alba* kommer den 17 juni.

Svenska Dagbladet ger dessutom en annan nyhet, tyska *Niersteiner Spiegelberg Riesling Kabinett*, (Nr 5909), ett gott betyg.

Granqvist lanserar kunglig Chablis

☛ Vad sägs om att avnjuta en "kunglig" torr Chardonnay från Chablis till den ångkokta kungsflundran och den färska King Edwardpotatisen?

Den 1 juli lanserar Granqvist Vinagentur *Comte Jean de Bernadotte* (Nr 5533) på Systembolaget. Etiketten pryds av en tidig bild på Karl XIV Johan och en krigare från Napoleons armé.

För att vara en Chablis kommer priset att vara lågt – endast 94 kronor. Det innebär att *Comte Jean de Bernadotte* blir det billigaste Chablisvinet på bolaget.

Det är *Viniselections* – Granqvists franska samarbetspartner – som tagit fram en hel serie Bernadotteviner. Flera av dem finns redan i Norge och förhoppningsvis får vi se flera av dem på Systembolaget framöver.

Ungerska viner blir allt bättre

Några få statliga jättekombinat som producerade minst sagt mediokra viner. Det var i slutet av 1980-talet vad som återstod av vinbranschen i Ungern. Decenniers planekonomiskt tänkande hade satt mycket tydliga spår.

Men nu, snart sju år efter järnridåns fall, ser det helt anorlunda ut. Kombinaten har delats upp, privatiserats och i många fall fått utländska delägare med stort kunnande i både vinodling och professionell företagsledning. Ungern producerar återigen prisvärda kvalitetsviner.

Granqvist Vinagentur samarbetar med *Vinothéka* i Budapest, en grosshandlare som representerar ett antal olika vinhus. På Systembolaget finns tex Nr 2992, *Villány Cabernet Franc* från vinhuset Szölö-Bor – ett friskt rött vin som har en mjuk, bärig smak med angenäm bitterhet. Pris 59 kr.

Vin från Deidesheim till OS

När Goethe-Institutet och det tyska sportskytteförbundet välkomnar besökare i sina paviljonger vid OS i Atlanta i augusti – vad bjuder de på då? Jo, Rieslingvin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz! Kooperativet, som belönades med Allt om Mats hederspris "Gyllene Glaset" i fjol har tappat 1.800 flaskor *Deidesheimer Kalkofen Riesling Kabinett* speciellt för skytteförbundet.

På Systembolaget finns det ett flertal viner från *Winzerverein Deidesheim*. Prova gärna den halvtorra *Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese* (Nr 5042)!

Överraska med en bocksbeutel

Visst är det trevligt att ge bort en flaska vin (eller kanske en vin- och ostkorg som alternativ till en fruktkorg) som födelsedagspresent eller bröllopsgåva. Nu är ju nästan alla vinflaskor stöpta i samma långa, slanka standardform – men det finns ett undantag: *Bocksbeuteln* från det tyska distriktet *Franken*. Med sin särpräglade, kompakta och tillplattade form kan den bli en trevlig överraskning.

Granqvist Vinagentur erbjuder ett antal viner från *GWF* och *Staatlicher Hofkeller* i Franken – samtliga säljs i bocksbeutelflaskor. **Se sortimentsförteckningen!**

Vinsås utmärkt till grillad lax

Vitt vin som bas för fisksåser höjer smakupplevelsen radikalt. Bäst blir såsen om du använder ett smakrikt torrt Rieslingvin, tex *Wehlener Münzlay Kabinett* (Systembolaget, Nr 6558) eller *Deidesheimer Hofstück Kabinett* (Vinmonopolet, Nr 2060).

Här är ett recept för fyra personer:

- 1 liten gul lök
- 1 morot
- några kvistar persilja
- 10 citronmelissblad
- 1 fiskbuljongtärning
- 4 dl torrt Rieslingvin
- 4 msk smör
- 3 msk vetemjöl
- 3 dl vispgrädd
- vitpeppar

Gör så här: Hacka löken och moroten och bryn dem med en matsked av smöret i en låg kastrull (traktörpanna) på svag värme. Tillsätt persilja, citronmeliss, vin och buljongtärning. Låt det koka sakta utan lock tills ungefär 1 dl vätska återstår.

Sila sedan och håll tillbaka buljongen i den rengjorda kastrullen. Blanda resten av smöret (mjukt) med mjölet under omrörning. Tillsätt det i omgångar tills såsen blir riktigt tjock. Låt koka någon minut, sätt sedan till grädden och låt det hela koka upp igen. Smaka av med vitpeppar. *Bon Appétit!*



Många vinodlingar utmed Moselflodens sluttningar är mycket branta. De skördade druvorna måste oftast bäras i korgar nedför berget.

Friederich i Zell

Vinfamiljen som blivit en institution

Familjen Friederich har kommit att bli något av en institution i den idylliska vinorten Zell vid Mosel.

Redan på 1100-talet kom den förste Friederich till trakten och började bedriva vinodling i liten skala. År 1794 grundades *Josef Friederich Weingüter*, familjeföretaget som i dag drivs av femte generationen – bröderna *Franz Josef* och *Christian*.

Sedan flera år tillbaka samarbetar Granqvist Vinagentur med Friederich Weingüter.

– Våra egna vinodlingar i Zell med omnejd omfattar dock inte mer än 11 hektar, vilket innebär att vi köper in druvor av andra odlare här i Mosel och även från angränsande distrikt som Nahe och Rheinhessen, berättar Franz-Josef Friederich.

Gammal klosterkällare

En stor del av Friederichs viner lagras i ekfat i en 500 år gammal källare som en gång var en del av ett munkkloster. Där finns de finaste kvaliteterna medan övriga viner lagras i moderna stältankar.

Familjen Friederich satsade dessutom ovanligt tidigt på exportmarknaden:

MOSEL

TYSKLAND

– År 1884 sålde vi det första vinet till Brasilien, berättar Franz Josef Friederich. Brasilien har allt sedan dess varit en av våra största marknader.

Familjen Friederich – som fått den tyska vinbranschens hederspris tre gånger – har dessutom del i ett av vinvärldens mest kända varumärken – *Zeller Schwarze Katz*.

Schwarze Katz (svarta katten) är namnet på ett sk Grosslage, en stor vinodling som ägs av ett antal vinbönder i trakten. Gemensamt för de vinhus som hämtar sina druvor härifrån är att de låter en svart katt pryda etiketterna.

På Systembolaget och Vinmonopolet finns det ett flertal viner från Friederich, utöver *Rüdesheimer Rosengarten* i blå flaska, som vi berättar om på sidan 1. Prova gärna den torra vita *Wehlener Münzlay Kabinett* (Sverige: Nr 6558, Norge: Nr 5766). Ett vin med en mycket frisk smak som påminner om citrusfrukter.

Kraftfulla viner i världsklass

Alsace förenar det allra bästa av Tyskland och Frankrike – underbar mat, skönt klimat och vinorter som måste vara bland de vackraste i världen. Operettarkitekturen med korsvirkeshus, blyinfattade fönster och blomstrande bakgårdar är standard. På många ställen gör dessutom häckande stor- kar idyllen komplett.

Alsace gör tyskt vin på franskt sätt – medan tyskarna eftersträvar sötma, strävar alsaceborna efter styrka. Alsace ger de tyska milda, blomdoftande druvorna kraft så att vinerna blir utmärkta till stark och kryddad mat.

Cave Vinicole de Kientzheim-Kaysersberg, som sedan några år tillbaka samarbetar med Granqvist Vinagentur, är det ledande vinkooperativet i Haut-Rhin, hjärtat av Alsace.

De 150 medlemsböndernas vinodlingar ligger på bergskedjan Vogesernas sluttningar i och omkring vinorterna Amerschwir, Kientzheim och Kaysersberg. Här finns de bästa vinodlingarna – Grand Cru Schlossberg, Altenburg, Fürstentum och Kaefferkopf.

– Speciellt stolta är vi över våra viner från Schlossberg, den första vinodlingen som godkändes som *Alsace Grand Cru* i slutet av 70-talet, berättar

ALSACE FRANKRIKE

tar *Jean Petitdemange*, kooperativets direktör.

– Våra medlemmars vinodlingar omfattar 170 hektar i de bästa sydliga lägena, där Vogeserna skyddar dem från regn och hårda västliga vindar. Förutsättningarna för att få fram druvor, företrädesvis Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling och Gewurztraminer, i toppklass är mycket goda.

Prisvärd Gewurztraminer

I Sverige och Norge finns en mycket prisvärd Gewurztraminer (Nr 2274 respektive Nr 5720) från *Cave Vinicole de Kientzheim-Kaysersberg*:

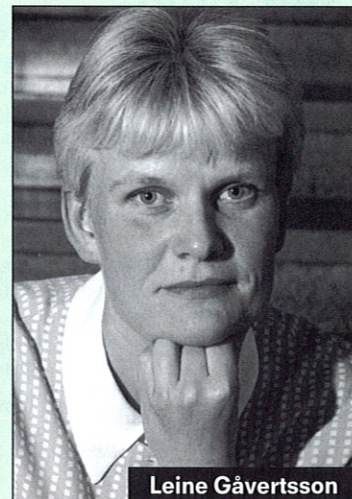
– Druvorna kommer från odlingarna i dalen vid Kaysersberg och vinet har lagrats sju månader i ståltank, berättar *Jean Petitdemange*. Det är kraftfullt och har en inbjudande smak med inslag av mogna frukter, rosor och milda kryddor. Drick det som apéritif, till stark ost eller varför inte till gåslever!

– Tänk förresten på att servera Alsaceviner väl kylda, de kommer bäst till sin rätt om de håller cirka 10 grader.



– Prova gärna vår utmärkta Gewurztraminer! Den passar perfekt som apéritif eller till en riktigt stark ost, säger *Jean Petitdemange*, direktör för vinkooperativet *Kientzheim-Kaysersberg* i Alsace.

Granqvist, Crafoord och Grimsholm



Leine Gävertsson

Gedigen kunskap avgörande för en vinimportör

I dag finns det över 150 företag med tillstånd att importera vin, öl och sprit till Sverige. Konkurrensen blir allt tuffare, vilket innebär att en gedigen yrkeskunskap är viktigare än någonsin.

Det gäller framför allt att veta vilka viner som konsumenterna efterfrågar

och var de bästa vinerna framställs. Granqvist Vinagentur importerar vin från Tyskland, Frankrike, Spanien, Italien, Österrike och Ungern.

Företaget ägs och drivs av *Lena* och *Lennart Granqvist*. Medarbetare är *Lennart Grimsholm*, *Jan Crafoord* och

Jan Eneroth, som tillsammans svarar för provning, urval, inköp och försäljning till de nordiska försäljningsmonopolen, restauranger mfl aktörer. När du ringer till Granqvist Vinagentur svarar *Leine Gävertsson*, som också sköter ekonomi och administration.

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB,
Gamla Torget 6,
S-522 31 Tidaholm, Sverige

B

Porto betalt
SVERIGE

SOMMARVINER!

☞ Sommar, ferier, sol och mera tid än annars till att laga spännande maträtter och njuta av goda viner.

Från vårt kooperativ i Alsace (som vi presenterar på insidorna), kommer en prisvärd *Pinot Blanc*. Det är Nr 6222 för 84 kr (som faktiskt är det billigaste Alsacevinet på Polet), som passar bra till lättare fiskrätter.

Härifrån kommer också Nr 6281, *Tokay Pinot Gris* för 101 kr, som passar perfekt till olika laxrätter.

Vill du ha ett vin med en god och kryddig doft rekommenderar vi vår utomordentliga *Gewurztraminer* från Alsace – Nr 5720 för 95 kr (bilden). Passar mycket bra till smakrika kycklingrätter och kallt bord.

Från tyska Badischer Winzerkeller i Breisach (Europas största vinproducent) kommer Nr 6355 *Baden Gewurztraminer*. Pris 74 kr.

Nr 6206 *Rüdesheimer Rosengarten* (se även sidan 1), för 59 kr är ett härligt, halvtorr sällskapsvin som även passar bra till skaldjur.

Till starka grillade köttätter dricker du med fördel den mjuka, fylliga ungerska *Egri Merlot*, Nr 6289, 67 kr.



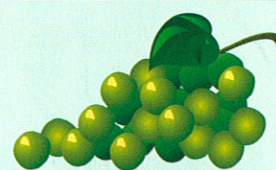
Så når du Granqvist Vinagentur

☞ Granqvist Vinagentur importerar vin från ledande vinhus företrädesvis i Tyskland, Frankrike, Spanien, Italien, Österrike och Ungern.

Företaget ägs av Lena och Lennart Granqvist. Lennart svarar för kontakterna med den svenska marknaden, medan Lennart Grimsholm är ansvarig för den norska försäljningen samt försäljningen till svenska restauranger.

**Granqvist
Vinagentur AB
Gamla Torget 6
S-522 31 Tidaholm
Tel +46-502-148 88
Fax +46-502-158 88**

**Granqvist Vinagentur
Grimsholmen 228,
S-311 92 Falkenberg
Tel/Fax +46-346-500 24**



vinfo

Informationsblad från
Granqvist Vinagentur AB,
Gamla Torget 6,
522 31 Tidaholm.
Telefon +46-502-148 88.
Telefax +46-502-158 88.

Vinfo produceras av
Media Design AB, Skövde.
Telefon +46-500-41 81 65.
Text: Per-Olof Larsson.

Bilder: Per Ströhm,
Tysk Vininformation, m fl.

Tryckt i Falköping 1996 av
Svärd & Söner Tryckeri AB.

Har vinet varit slut?

☞ Kanske har du under vintern och våren drabbats av att det vin du önskat köpa på Polet varit slut. När det var som värst var 160 olika produkter slutsålda.

Det är dock inte Polets fel utan det beror på att de nya leverantörerna inte hunnit med att beställa hem produkterna i tid. Tre viner från Granqvist Vinagentur har drabbats p g a dessa problem.

Nu ska dock allt som finns i vårt sortiment (se listan i Vinfo) finnas tillgängligt.

☞ Nr 6211, *Veuve M Page Brut* för 181 kronor är den billigaste torra, äkta Champagnen på Polet. Den är idealisk som festlig apéritif en varm sommarkväll! Passar också bra till skaldjur.

Nytt sortiment på Polet

☞ Under sommaren kommer ett *beställningsutvalg* att finnas tillgängligt för alla Poletkunder och Horecakunder. I varje Poletbutik kommer det att finnas en katalog med varor som du kan be din butik att beställa hem. Varorna lagerförs av Polets leverantörer och ska kunna hämtas två-sju dagar efter beställning.

Det nya sortimentet kommer så småningom att helt ersätta tilleggsutvalget. Där var det butiken som bestämde vad som skulle finnas i det lokala sortimentet. Nu blir det ett större och förhoppningsvis bättre urval som finns till ditt förfogande.

Ett tiotal viner från Granqvist Vinagentur kommer att finnas i det nya utvalget. I nästa nummer av Vinfo kommer en utförlig beskrivning av de nya produkterna.

Eiswein från Österrike

☞ För en tid sedan arrangerades en österrikisk vinmessa på Hotel Continental i Oslo. Granqvist Vinagentur presenterade viner från *Winzer Krems* – Österrikes största vin kooperativ som ligger i den vackra staden Krems vid Donau, sex mil väster om Wien. Tre olika *Grüner Veltliner*, en *Rivaner* och en röd *Blauer Zweigelt* kunde provsmakas.

Nästa år kommer en *Grüner Veltliner* från *Winzer Krems* på testförsäljning hos Polet. Men redan i sommar kommer ett *Eiswein* från *Weinkellerei Burgenland* att finnas på Polet – Nr 6422 för 114 kr (37,5 cl). *Eiswein* görs av druvor som plockas och pressas i fruset tillstånd.