

# VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER \* NR 44 \* DECEMBER 2008



Gerhard Brandner, direktör för  
Winzerverein Deidesheim, som levererat  
viner till Systembolaget sedan 1983.

## 25 år med Deidesheim

Lång vila ger bästa champagnen. Lyxa till det med potatis.  
Nyheter på Systembolaget. VinContoret först med ljusprovning.



**VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET**

Spännande provningar landet runt. Våra gourmetresor nästa år.  
Alla våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 14–18!





# Snaps trio till julbordet

\* Får vi lov att rekommendera Granqvist Vinagenturs svenska snapsar till julbordet! Denna starka trio passar utmärkt till inlagd sill, julsinka, köttbullar, grisfötter med mera.

**Västkustsnaps** hittar du i Systembolagets ordinarie sortiment. Den är kryddad med torkade nypon, slänbär och björnbär och bjuder på aromatisk smak med diskret sötma samt ton av bittermandel. Nr 293-02, pris 224 kr.

**Smålandssnaps** och **Västgötasnaps** finns i beställningssortimentet, vilket innebär att du bör beställa dem snarast möjligt för att de ska hinna fram till din Systembutik i tid innan jul.

Smålandssnaps är smaksatt med timjan, fläder fänkål, anis. Nr 70121-02, pris 232 kr. Västgötasnaps är kryddad med körsbär och vita vinbär. Nr 80004-02, pris 232 kr.

Granqvist har ytterligare tre snapsar som kan beställas. För namn, nummer och pris, se sortimentsfoldern i Vinfo.

## TOPPBETYG FÖR NYHETER

\* Vinkritikernas omdöme om det torra Silvaner-vinet från Franken (nyhet i oktober) var mycket positivt. Så här skrev **Bengt-Göran Kronstam** i Dagens Nyheter:

"Doften är strålande fräsch och omedelbart förfärlig, smaken fräsch, citruskrispig och blomfrisk i lång, distinkt och helt enkelt underbart god stil."

Högsta betyg blev det även i Göteborgs-Posten.

**Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken** kostar endast 79 kr. Nr 6762.

Det spanska, röda **Losada** (Nr 3156, pris 128 kr) fick också fint betyg, bland annat i Allt om Mat.



## Alla tiders julklapp till whiskyvännen

\* Ett eget whiskyfat är en riktigt trevlig julklapp till den som tycker mycket om whisky. Det är en säker investering som med största sannolikhet står sig oavsett konjunkturläge.

Genom Granqvist Vinagentur kan du köpa ett whiskyfat med skotsk single malt, som sedan kan tappas på flaskor försedda med en egen specialdesignad etikett.

Det handlar om hogsheads, fat på 250 liter, med single malt från Speyside Distillery i Skottland. Kostnaden per fat är cirka 11 000 kronor inklusive hyra för lagerplats i Glasgow och försäkring. Exakt pris styrs av alkoholhalten i fatet. Varje fat ger cirka 350 flaskor cask strength med cirka 65 procents alkoholhalt eller 550-570 flaskor med 40 procents alkoholhalt.

Kontakta Granqvist Vinagentur för mer information.



## I LÅNG OCH TROGEN TJÄNST

Gerhard Brandner, direktör för Winzerverein Deidesheim, sitter uppflugen på en pall vin som snart ska fraktas till Sverige. Han har arbetat i vinets tjänst i Deidesheim sedan 1966 och som chef sedan 1980-talet. Kooperativet har han förvandlat från lokalt vineri till framgångsrikt exportföretag.





# Svenskarna föll för Deidesheim

Det är tjugofem år sedan vinerna från Deidesheim dök upp på Systembolaget för första gången. I dag är de ett begrepp bland svenska vinvänner och många reser gärna till den idylliska vinorten i sydvästra Tyskland. Inte minst för att prova viner på plats, njuta av den goda maten och vandra i de vackra vinodlingarna.

**D**et finns mycket att säga om Deidesheim och vinkooperativet, men vi börjar med ett slut. Den 31 maj 2013 ska *Gerhard Brandner* lämna sin tjänst som verkställande direktör. Gerhard Brandner som säkert många Vinfoläsare känner igen från mässor och provningar i såväl Sverige, Norge som Deidesheim.

Jag som skriver dessa rader träffade honom första gången sommaren 1985 och det känns en smula överrumplande när han ger ett så exakt besked på frågan om hur länge han tänker jobba kvar. För han började på kooperativet redan 1966.

– Om fem år fyller jag 62, då ska jag gå ner i arbetstid och lämna över ledningen till någon annan. Jag ska arbeta deltid tills jag fyller 65 och går i pension, konstaterar han vid det runda konferensbordet i sitt kontorsrum på kooperativets övervåning.

I början av 1980-talet träffades *Lennart Granqvist* och *Gerhard Brandner* för första gången. Lennart fick prova kooperativets viner och det blev något av kärlek vid första sörplandet. Vid den här tiden arbetade han som lärare i Tidaholm, men hade startat vinagentur på fritiden och det var många år kvar innan Sverige skulle bli medlem i EU och det skulle bli möjligt att starta privatägda vinimportföretag.

– Glad i hågen försökte jag få inköparna på dåvarande inköpsmonopolet Vin &



Kooperativet i Deidesheim grundades 1898 och är det äldsta i vinregionen Pfalz.

Sprit intresserade av vinerna från Deidesheim, men det var kalla handen. Jag försökte flera gånger utan framgång. Så småningom upptäckte de dock att de var riktigt bra och 1983 blev det en order, minns Lennart Granqvist. Flaskorna såldes snabbt slut och det blev nya beställningar!

Rieslingvinerna från Deidesheim blev något av en grund för Granqvist Vinagentur. I dag omfattar koncernen utöver vinimportverksamheten också VinContoret i Tidaholm inklusive filialer landet runt.

På 1980-talet var Deidesheim en lätt sömnig, medeltida stad utmed tyska vinvägen i Pfalz. Huvudgatan var hårt belastad av både personbilar och dieselstin-

kande lastbilar. Klev man in på en krog ersattes bilavgaserna av tobaksrök som låg tät över regionala maträtter som fylld grismage med baconspäckad surkål eller kalvstek med sås och spätzle (tysk pasta-variant). Vinkooperativet på Prinz-Rupprecht-gatan gav besökaren ett ganska gråmurrigt intryck och lokalerna var i stort sett oförändrade sedan 1950-talet.

I dag, mot slutet av 2000-talets första decennium, är Deidesheim en mycket välmående ort och några spår efter de slitna byggnader, stall och ladugårdar (inklusive husdjur) som fanns här på 1980-talet finns inte kvar. Allt är mycket pietetsfullt, fejat, nymålat och välansat.

## Öppet sju dagar i veckan

Deidesheim har växt och det finns inte så många vinodlingar kvar i stans utkanter. Förr växte rankorna ända in på husknutarna och även tvärs över gatan från vinkooperativet. Nu finns bara en liten uppvisningsodling på baksidan. Druvorna har ersatts av tjugiga villor och flerfamiljshus med välskötta trädgårdar. Strax intill S:t Ulrich-kyrkan från 1460-talet byggs just nu ett helt kvarter om till lyxhotell och gourmetrestaurang för gäster med stora plånböcker. Till våren ska allt vara klart.

Vinkooperativets murrighet är utbytt mot luftighet och rymd. En gammal lagerhall har blivit provnings- och butikslokal och håller öppet sju dagar i veckan.

Gerhard Brandner plockar fram några flaskor vin och ställer på disken. En av dem innehåller ett rött vin, en Cabernet Sauvignon från 2006. Det är mycket gott, fruktigt med mjuka tanniner och bra balans, eftersmaken är perfekt. 1985 fanns det inga rödviner i sortimentet. De har kommit de senaste tio åren, dels på grund av klimatförändringarna, dels tack vare nya odlingsmetoder med hårdare selektion och nytänkande i vinifieringen. ►



Deidesheim har cirka 3 700 invånare och omnämns första gången år 699. Gästhuset Ritter von Böhl drivs av en stiftelse som grundades år 1492 och har bland annat ett eget kapell.

– Förr såldes det mesta av våra viner i tankar och fat, minns Gerhard Brandner. Nu säljs allt vi producerar i flaskor eller kartonger. Tidigare lagrades vinerna, men nu vill de flesta tyska kunder dricka våra vita viner så snabbt som möjligt och helst ska årets skörd finnas på flaska redan i november. Men det är väl som med allt annat i samhället, allt går bara fortare.

När det gäller varmare klimat och allt vad det innebär för den nordeuropeiska vinnaringen har han egna funderingar:

– Jag tror inte riktigt på forskarnas larmrapporter om orsakerna till klimatförändringarna, det har alltid funnits temperatur- och klimatsvängningar och det jag tror det handlar om nu också. Men det blir helt klart problem för Rieslingdruvan som trivs bäst i svalt klimat. De senaste åren har vi varit tvungna att börja skörda redan i augusti, vilket är ett par, tre veckor tidigare än förr.

### Dricker helst torr Riesling

Personligen dricker han helst Riesling i olika varianter, gärna helt torr och som gjorts på druvor från Paradiesgarten. Det är den stora odlingen på slutningen utanför stan, där jungfru Maria står staty.

Samarbetet med Granqvist Vinagentur och försäljningen på Systembolaget och Vinmonopolet i Norge är viktig för kooperativet. Av den totala produktionen på cirka 1,5 miljoner liter vin exporteras 20 procent till Skandinavien.

– Intresset i Sverige är riktigt stort och fick en rejäl skjuts framåt när vi lanserade FM Riesling i box för några år sedan. Att vi fick utmärkelsen Gyllene Glaset av Allt om Mat i mitten av 1990-talet gjorde sitt till, precis som lovorden från svenska vinkritiker, säger Gerhard Brandner.

64 procent av vinodlingarna består av Riesling, den medeltida druva som är dominerande i tyska vinodlingar. Näst störst är den blå Spätburgunder, som svarar för 10,5 procent av arealen. Resten fördelas på blå druvor som Portugieser, Dornfelder, Regent och Merlot samt gröna som exempelvis Gewürztraminer, Kerner, Müller-Thurgau och Weisser Burgunder.

– Vi har även ett mindre bestånd av Cabernet Cubin, berättar Gerhard Brandner. Det är en ny, vinterhärdig druva som är resultatet av en korsning mellan Cabernet Sauvignon och Blaufränkisch. Den

godkändes av tyska vinmyndigheten 1999 och vi tog första skörden 2006. Vinerna, som är perfekta att lagra i barriques, det vill säga små fat som rymmer 225 liter, är kraftigt röda med tydliga tanniner och angenäma frukttoner.

Winzerverein Deidesheim ägs av sina medlemmar – just nu 442 stycken. Tillsammans brukar de 174 hektar vinmark i Deidesheim, Forst och Ruppertsberg. På senare år har kooperativet också börjat köpa och arrendera vinmark, trots att själva grundtanken med Kooperation är delat ägande. Orsaken är att många medlemmar blivit för gamla och inte orkar fortsätta, samtidigt som barnen vare sig vill eller kan fortsätta med vinodlingen.

### Ett paradiset för gourmeter

Deidesheim är en kulinarisk stad och har flera topprestauranger. I vinkooperativets eget gästgiveri utmed Weinstrasse huserar en ny arrendatorfamilj sedan några år tillbaka och här kombineras regionalt kök med klassiska rätter från Balkan.

På menyerna finns den fyllda grismagen med surkål kvar, men rätten har förnyats i takt med att det kommit nya generationer i köken. Grismagen är utsökt och surkålen är en kulinarisk fullträff. Och röken har skingrats, för även i Tyskland råder rökförbud på krogen sedan något år tillbaka.

Det är med visst vemod som jag sätter mig i bilen och tillsammans med fotografen lämnar Deidesheim. Det känns inte så länge sedan jag var här den där juniveckan 1985. Då, när jag för första gången träffade den unge, dynamiske chefen för vinkooperativet. Drygt 23 år har gått, men det är bara ett ögonblick i Deidesheims långa, tvåtusenåriga historia.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN

FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

## DEIDESHEIMVINER PÅ SYSTEMBOLAGET

\* Aktuella viner från Winzerverein Deidesheim på Systembolaget är **FM Riesling**, som säljs i flera flaskstorlekar samt i nydesignad kartong och **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling**. Priser och artikelnummer hittar du i sortimentsfoldern under rubriken "Vita halvtorra viner".

I beställningssortimentet finns två söta rariteter med många år på nacken: **Deidesheimer Hofstück Riesling Trockenbeereauslese 1994** (Nr 85877-02, pris 269 kr) och **Forster Ungeheuer Riesling Eiswein 1997** (Nr 85837-02, pris 270 kr).

I beställningssortimentet finns också ett druvdestillat av konjakstyp från Deidesheim: **AVEC Alter Weinbrand**, pris 265 kr för 500 ml (Nr 80792-02).

På Vinmonopolet i Norge finns dessutom **Forster Ungeheuer Riesling Edition Spätlese Trocken 2007** (Nr 56928, pris 199,70 norska kronor).







## MILJONER VINFLASKOR

Omkring 2,5 miljoner flaskor champagne vilar i de långa, fuktiga källargångarna hos Champagne Ellner.

Till höger: Frédéric Ellner bland mognande Chardonnay-druvor i odlingarna på de vackra sluttningarna utanför Epernay. Det finns planer på att göra området till världsarv.

# Lång vila ger bä

Champagnerna från Ellner i Epernay är inte riktigt som andra champagner. De unnas till exempel en riktigt lång törnrosavila där de rika syrorerna hinner mjukna alldeles naturligt under den andra jäsningen. Vinfo har hälsat på i de långa källargångarna under champagnehuset.

**F**ukten dryper från taken. Det är elva plusgrader, åtta och en halv meter under jord, bara någon halvmeter över grundvattennivån. Källarlabyrinterna sträcker sig två kilometer under vinhuset i Epernay i hjärtat av Champagne.

Kanske var det kulvertarna som väckte idén att låta champagnerna ligga och jäsa sin andra gång på buteljer, längre tid än vad champagner brukar göra. Eller om det var så att just dessa underjordiska gångar passade så bra för verksamheten när fastigheten köptes i ett par omgångar i början på 1970-talet.

Men företaget är betydligt äldre än så. Grundaren *Charles Ellner* arbetade till en början med att vrida champagneflaskor för hand i de tunga vinkelställda trästativerna, innan han själv började köpa små jordlotter och plantera vinstockar i slutet av 1800-talet. På den vägen är det och champagnehuset drivs i dag av den fjärde generationen Ellner.

I Champagne finns stora kooperativ och mäktiga handelshus samt små vinbönder som säljer druvor till dem. Och så finns det familjeföretag som både odlar druvor och tillverkar egen champagne. Ellner är ett sådant och när man ser storebror

*Frédéric*, 41, pyssla om vinrankorna och lillebror *Arnaud*, 39, omhulda produktiönen i väningsplanen över källargångarna får de bubblande vinerna nästan en själ.

### Hyllmeter efter hyllmeter

Ellners champagner rankas som mycket prisvärda. **Pompadour brut**, som säljs på Systembolaget i hel- och halvflaskor, ger mycket champagne för pengarna och **Charles Ellner Qualitéé Extra Sec**, som finns i beställningssortimentet, stannar länge i gommen med härliga syror och stor, angenäm brödighet.

Under sin andra jäsning i underjorden – mellan fyra och sex år – vilar buteljerna under sin törnrosasömn. Det är cirka 2,5 miljoner flaskor bara i dessa källarvalv. Mestadels 75-centilitersbuteljer, men i ett prång finns också de större storlekarna ”Jeroboam” och ”Mathusalem” som görs på beställning och får vridas för hand, som i gamla tider, när jästfällningen ska samlas i flaskhalsarna.

Numera görs detta mestadels med da-





# sta champagnen



Arnaud Ellner spexar vid flasktappningen och provar en champagne på sitt sätt.

torstyrd teknik, det som ger champagnerna dess karaktär, den namnskyddade tekniken *méthode champenoise*.

När familjen Ellner köpte anläggningen i Epernay var Arnaud sex år. Då for han runt med sin bror och sina två kusiner, som är passiva delägare i företaget i dag, och lekte kurragömma i gångarna.

– Vi var alltid en sju, åtta ungar som sprang omkring här, säger han.

## ”Kan inte tänka mig bättre liv”

Arnaud är uppvuxen bland pressar, fat och jästkapslar och är nu chef för familjen Ellners tillverkning. Frågan om han inte velat ägna sig åt något annat tar ett tag att landa hos honom. När han förstår brister han ut i ett hoande skratt och säger:

– Nej, jag kan inte tänka mig ett bättre liv. Alla vet allting och det är högt i tak i diskussionerna.

Självklarheten är ställd utom allt tveivel. Ingen dag är den andra lik och Arnaud har förmånen att följa sina champagner från druva till leverans. När samma fråga

senare ställs till Frédéric, ser han lika förvånad ut som sin bror.

– Firman är en del av mig, säger han och beskriver stolt och ödmjukt vilken ära det innebär att få utveckla det värv som farfars far och farfar grundlade utan förmögenheter under tuffa tider.

## Fotarbetet gör vinmakaren

Fadern *Jean-Pierre*, 62, är fortfarande direktören med stort D. Men han pensionerade sig från fältarbetet på grund av sjukdom för tre år sedan och då fick Frédéric ansvaret för vingårdarna. Han mer eller mindre bor bland vinstockarna, åtminstone veckorna före skörd. Då är han ute innan dimman lättat, granskar mognaden hos de gröna chardonnay-druvorna och smakar på fruktköttet hos de blå pinot noirerna och pinot meuniererna för att kolla syran.

– Det är fotarbetet som skiljer en god vinmakare från en dålig, klagör han. Det är på vinfälten och i källarna man ska vara, inte sitta inne på kontor. ▶





## NYÅRSBUBBEL FRÅN GRANQVIST

\* Nyårsafton betyder champagne – självklart vill vi skåla in det nya året och avnjuta ett glas riktigt gott mousserande vin. **Champagne de Pompadour Brut** från Ellner är en av Systembolagets mest prisvärda champagner och finns i fler än 300 butiker. Sedan 1 oktober finns den även i praktisk halvflaska. Helflaskan kostar 199 kr, medan halvflaskan (375 ml) går på 118 kr. Artikelnumren är 7395-01 respektive 7395-02.

I Tyskland görs det också mousserande viner, men där kallas de **Sekt**. Från idylliska Rudesheim i Rheingau kommer **Premiere Sekt**, en halvtorr cuvée på druvor från flera tyska vinodlingstrakter. Den ingår i beställningssortimentet och kostar endast 59 kr (Nr 87077). Tänk på att beställa den i god tid innan helgerna!

► Lika lidelsefullt tar Arnaud hand om druvorna i källaren. Det har rätt en febril aktivitet där den här hösten med en utbyggnad som omfattar sexton nya tankar. Den största rymmer 10 000 liter.

Fortfarande är farfaderns små träfat i bruk, perfekt urlakade så de inte tillför någon ekkaraktär till champagnerna, bara en lätt rondör till dem som ska ha det.

Tillsammans med önologen **Michel Roreaux** blandar och skulpterar Arnaud cuvéerna till ädel dryck och ju mer han jobbar, desto större lycka känner han.

– Belöningen är att varje kväll kunna dricka sitt arbete och känna sig nöjd, säger han.

Arnaud föredrar friska, fruktiga apéritifchampagner som är blekt silvriga. Men suget från konsumenterna är större på de fylligare, djupt guldiga. Två av dem fick superlativ som ”sensationellt raffinerade” med 92 respektive 91 poäng av 100 möjliga i en ranking som det ansedda magasinet *Wine Spectator* nyligen gjorde.

### Hoppa över en jäsning

Champagnerna hos Ellner har flera klara särdrag. Det ena är balansen som utvecklas i sakta mak under den långa lagringen. Det andra är utpräglade syror som kommer sig av att den malolaktiska jäsningen, som är så vanlig i distriktet, hoppas över.

Ellner behåller de lite sträva äppelsyrorna; de hinner utvecklas under de många åren under den andra jäsningen och gör att vinerna kan hålla sig på toppnivå länge. Det var grundaren Charles som bestämde att det skulle vara så. I arvet efter honom, hans son *Pierre*, sonson *Jean-Pierre* och nu *Arnaud* och *Frédéric* buteljeras alltså familjehistoria.

I dag finns odlingslotter spridda i alla väderstreck i Champagne. Det är ett tredje signum.

– Druvor från olika mikroklimat gör våra viner komplexa, säger exportchefen *Laurence Appert*. Aromerna får en bättre spridning, som när man duschar parfym i små stänk på flera ställen på kroppen i stället för ett enda.

På frågan vad familjen Ellner tycker om planerna på att möta den exploderande efterfrågan på champagne genom att införliva nya marker inom området och öka produktionen, svarar *Arnaud*:

– Det är något som hittills bara intresserar utlandet. Här hemma väntar vi lugnt på att den stora inventeringen ska bli färdig om sju, åtta år Först när vi har sett förslaget kan vi reagera.

Då kan det finnas en femte generation Ellner i produktionen. *Frédéric* har redan börjat skola in sina båda söner, tolv och åtta år, i vingårdarnas vård och årstidscykler. Och *Arnaud* hoppas att hans fjortonåriga dotter och åttaårige son snart ska börja intressera sig för den mer tekniskt inriktade produktionen!

TEXT ING-CAHTRIN NILSSON  
FOTO ÅKE ERICSON

## Ellner-champagner som du kan beställa

\* Familjeföretaget Ellner är ett förhållandevis litet champagnehus med omkring 60 hektar vinmark. Till Sverige exporteras cirka 50 000 flaskor per år. **Pompadour brut**, som säljs i Systembolagets ordinarie sortiment består till 50 procent av Pinot Noir, 33 procent Chardonnay och 17 procent Pinot Meunier.

I beställningssortimentet hittar du **Champagne Ellner Quality Extra Sec** (Nr 86208, pris 219 kr).

I lager hos Granqvist Vinagentur finns också **Champagne Ellner Reserve Brut** (Nr 500178, pris 219 kr), **Champagne Ellner 1:er Cru Brut** (Nr 500179, pris 227 kr), **Champagne Ellner Rosé Brut** (Nr 500180, pris 229 kr), **Champagne Ellner Millesime 1999 Brut** (Nr 500231, pris 273 kr) och **Champagne Ellner Millesime 1995 Brut** (Nr 500181, pris, 295 kr). Dessa kan beställas som så kallad permanent privatimport på Systembolaget. Tänk på att ta med artikelnumren när du gör din beställning.





*Läckert till nyår*

# POTATISLYX

Potatis är en av våra mest omtyckta råvaror. Den är god, nyttig och lätt att tillaga.

Här bjuder Vinfo på två lyxiga potatisrecept, skapade av **Fredrik Eriksson** på Långbro Vårdshus på uppdrag av branschföreningen Svensk Potatis. Intresset för potatis är också på väg upp, säger potatisodlaren **Ingemar Gustafsson**.





## POTATIS BOULANGER

Buljongbräserverad potatis är en klassisk rätt i det franska köket. En enkel potatisgryta som får sjuda i kalvfond med enbär, vitlök, vitt vin och timjan. Du kan variera receptet och blanda i alla möjliga grönsaker, rotfrukter och kryddor.

### 4 portioner

400 g potatis av fast sort, t ex Asterix  
100 g rökt sidfläsk  
4 schalottenlökar, skivade  
2 morötter i bitar  
1 knippe färsk timjan  
6 enbär  
10 svartpepparkorn  
2 lagerblad  
3 vitlöksklyftor  
4 dl vitt vin  
6 dl kalvbuljong

### TILLAGNING:

Halvera potatisen på längden. Fräs fläsk och lök i en stor kastrull. Tillsätt potatisen, morötterna, alla kryddor, vin och kalvbuljong och låt sjuda tills potatisen är mjuk. Servera i soppterrin eller små soppskålar. Ett enkelt och gott tillbehör till alla typer av fågel och annat kött.

### VIN SOM PASSAR:

**Domaine Martin Côtes du Rhône Rouge 2005**, rött medelfylligt från Frankrike. Nr 22804, pris 96 kronor.



## SOPPA MED SVAMP

Soppa är lättlagad och bra mat där smakerna får smälta ihop. Den här potatis-soppa kan lagas på exempelvis torkad Karl Johansvamp eller trattkantareller.

### 4 portioner

1 potatis av mjölig sort, t ex mandelpotatis  
30 g torkad svamp eller 400 g färsk  
2 schalottenlökar  
1 vitlöksklyfta  
2 msk smör  
8 dl vatten  
1 dl vitt vin  
1 tärning grönsaksbuljong  
1 dl kokbar lätt-crème fraîche  
1 dl vispgrädde  
2 dl lättmjölk  
salt, cayennepeppar

### TILLAGNING:

Blötlägg svampen om den är torkad. Skala och skär potatis och schalottenlök grovt. Skala och skiva vitlöksklyftan. Lägg det i en stekpanna med svampen och bryn i smör cirka 3 min. Flytta över det till en gryta. Tillsätt vatten, vin och buljong. Låt koka 10 min. Rör ner crème fraîche och grädde. Låt koka upp. Mixa och smaksätt med salt och cayennepeppar. Servera soppan varm med mjölkskum på toppen.

### VIN SOM PASSAR:

**Kloster Eberbach Riesling Kabinett 2006**, halvtorr vitt från Tyskland. Nr 5810, pris 96 kronor.



## Odlaren: Intresset ökar

\* Ingemar Gustafsson (bilden) är en av landets största potatisodlare. Tillsammans med sin bror Birger driver han Gästgivaregården i Dimbo, strax utanför Tidaholm, med drygt 200 hektar potatisodlingar.

### Hur är potatisintresset?

– Det är på väg upp. Potatisen har åter kommit till heders på de svenska matborden efter flera års nedgång. Inte så att konsumenterna helt övergett pasta och ris. Men allt fler har upptäckt att potatis är ett förträffligt livsmedel och äter potatis allt oftare.

### Vad är bra med potatis?

– Det är framför allt ett mångsidigt livsmedel som är både gott och nyttigt. Potatisen har ett rikt innehåll på vitaminer, mineraler, antioxidanter och fibrer samtidigt som den kan anrättas på en mängd olika sätt; kokas, stekas, bakas, gratineras och så vidare.

### Vilken utveckling har potatisen genomgått på senare år?

– Den stora skillnaden mot tidigare är mångfalden av olika sorter. Klassikerna King Edward och Bintje har fått sällskap av flera nya sorter med annorlunda smaker och egenskaper. Ett exempel är Fontane, en mjölig sort med ljusgul färg och ovala knölar som passar utmärkt att koka, mosa, pressa, baka och använda i gratänger.

### Vilka är dina egna favoriter?

– Jag äter potatis flera gånger i veckan och tycker om det mesta med potatis. Men allra helst äter jag vanlig kokt potatis och föredrar i så fall King Edward. Men jag tycker också om klyftpotatis och i så fall är det Asterix som gäller.

TEXT LEO OLSSON



# VinContoret först med vinprovning i färgat ljus

VinContoret inviger i dagarna sitt nya annex på Vulcanön i Tidaholm som bland annat innehåller ett minst sagt annorlunda provningsrum. Eller vad sägs om vinprovning i färgat ljus som får dryckerna att helt ändra karaktär?

Vi äter och dricker lika mycket med ögonen som med munnen, brukar det heta. Och faktum är att synintrycket har en avgörande betydelse för smakupplevelsen. Med ett rött vin i glaset förbereds smaklökarna på en helt annan smakupplevelse

än med ett vitt vin. Men vad händer om det röda vinet i glaset plötsligt blir nästan färglöst? Eller det vita vinet blir rött?

Det är frågor som nu kan få sitt svar i VinContorets nya provningsrum som utrustats med en minst sagt spektakulär belysningsteknik – den första i sitt slag i Skandinavien. Med hjälp av tekniken kan ljuset i lokalen skifta mellan 3 000 olika kulörer, vilket i sin tur påverkar färgen på de drycker som provas.

– Det är häpnadsväckande hur ljuset i rummet inte bara påverkar utseendet på drycken. Även doften och smaken blir helt annorlunda. Våra sinnen är förvånansvärt lättlurade, säger **Lennart Granqvist**, VD för Granqvist Vinagentur.

Provningsrummet är inrymt i VinContorets nya annex, som i dagarna står färdigt att tas i bruk, inte bara för provningar, utan

även konferenser. Den komplett konferensutrustade lokalen har plats för upp till 70 personer, men kan även delas av för flera mindre grupper.

– Det som vi saknat tidigare är just möjligheten att ta emot flera grupper på en och samma gång, konstaterar Lennart Granqvist.

I annexet finns även ett fullt utrustat restaurangkök samt en mindre butik, som erbjuder ett urval kvalitetsprodukter med inriktning på mat och dryck.

– Intresset för VinContoret är stort. Med de nya flexibla lokalerna får vi ännu bättre möjligheter att ta emot både större och mindre grupper som vill konferera eller delta i provningar – både traditionella provningar och provningar av det mer annorlunda slaget, där vi utnyttjar den nya tekniken, säger Lennart Granqvist.

## Julklappstips: Vinprovning med Hamrins

Lördagen den 24 januari blir det italiensk afton med fotbollskänsla på VinContoret i Tidaholm. Då kommer nämligen vinodlaren **Piero Hamrin** och hans far, fotbollslegenden "**Kurre**" **Hamrin** på besök. Vi utlovar mycket vin, fotboll och Italien!

Ett presentkort till detta unika evenemang blir en uppskattad julklapp till fotbolls- och vinvänner. Provnings inklusive efterföljande buffé kostar 895 kr per person. Kontakta oss för mer information, tel 0502-25 00 00.

## VinContoret i hela Sverige

VinContoret finns på fjorton orter i Sverige: Tidaholm, Borås, Falkenberg, Göteborg, Halmstad, Jönköping, Kalmar, Lönköping, Malmö, Stockholm x 2, Uppsala, Växjö, Örebro och Örnköldsvik. På dessa orter kan du delta i dryckesprovningar och andra arrangemang. VinContoret skräddarsyr även provningar för exempelvis företag, föreningar och kompisgäng.

För lokal info, se [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) och välj ort i rullistan uppe till höger. De lokala representanternas namn och telefonnummer finns på sidan 23 i Vinfo.

## VinContorets vinkällare – en av världens vackraste



VinContorets vinkällare under gården och fastigheten på Vulcanön i Tidaholm är en av världens vackraste vinkällare! Det anser det belgiska bokförlaget VdH Books, som i dagarna kommer ut med en bok om just världens vackraste vinkällare.

Den 230-sidiga boken är sammanställd av **Jurgen Lijcops**, som under många år jobbat som sommelier och chefsommelier i välrenommerade restauranger runt om i Europa. Vinkällarna presenteras med såväl text som bild på ett uppslag vardera.

Boken kan köpas via förlagets hemsida: [www.vdhbooks.com](http://www.vdhbooks.com).



# Våra nyaste regionrepresentanter



## KALMAR

**Anders Lareke** är ansvarig för VinContoret i Kalmar. Han är 46 år, tvåbarnspappa och sambo med **Mathilda**. Egen företagare inom hälsoområdet med lång erfarenhet av livsmedel, matkultur och turism. Snart färdig sommelier. Han har alltid haft stort intresse för regionala mattraditioner och lokal matproduktion. Fritiden ägnas åt barn och sambo samt resor och allehanda kulinariska upplevelser.



## STOCKHOLM

**Cecilia Nilsson** är en av VinContorets representanter i Stockholm. Hon är 41 år och sambo med **Erik Möller**. Civilingenjör som arbetat 17 år i fastighetsbranschen, senast som marknadsdirektör för ett fastighetsbolag. Även certifierad Feng Shui-konsult där det personliga välbefinnandet står i centrum. Hon älskar att resa, sporta och njuta av det goda livet där mat, vin och upplevelser alltid varit en viktig ingrediens.



## ÖREBRO

**Bengt Knutsson** ansvarar för VinContoret i Örebro och driver tillsammans med sin fru **Eva** restaurangen i Svampen. Han är sommelier och vinutbildare med uppdrag på Restauranghögskolan i Grythyttan. Vill med sitt engagemang i VinContoret arbeta med vinprovningar och utbildningar på många spännande mötesplatser. Idrottsmat och temahelger på Loka Brunn har påverkat Evas matfilosofi.

## Litet av vad som händer hos VinContoret landet runt

Här är några smakprov på vårt utbud runt om i Sverige. För komplett kalendarium och utförlig info, se [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) och välj ort i rullistan uppe till höger.

### UPPSALA

#### Middag och whiskyprovning Fredag 16 januari kl 18.00

Först äter vi en tvårätters middag tillsammans. Därefter flyttar vi oss upp på loftet och provar oss igenom 5 olika whiskysorter. Temat för kvällen blir rökig whisky. Paketpris 590 kr per person. Plats: Gästis i Östervåla.

#### Vinprovning och middag

#### Lördagen 24 januari kl 18.00

Vi inleder på Gästisloftet med vinprovning. Kvällens tema är "Portugal – inte bara portvin". Därefter tvårätters middag. Paketpris 590 kr per person. Plats: Gästis i Östervåla.

### ÖRNSKÖLD SVIK

#### Gourmethelg i sagolika fjäll 20–22 februari

En weekend på Saxnäsgråden i södra Lappland där du bland annat får möjlighet

att lära dig göra färskost och smör, blanda drinkar samt prova vin, whisky, cigarrer och choklad. Fredag och lördag kväll tre-rätters respektive fyrrätters middag. Pris 2.295 kr per person.

#### Calvadosprovning Lördag 10 januari kl 19.00

Vi provar fem Calvados av hög kvalitet. Efter Calvadosprovningen fortsätter de som vill med en cigarrprovning. Pris 495 kr per person. Plats: VinContoret Örnsköldsvik.

### VÄXJÖ/JÖNKÖPING

#### Kulinariska tranresan Lördag 4 april kl 5.00–21.30 (ca)

Vi reser från Växjö via Jönköping till Hornborgasjön utanför Falköping. Vid ankomsten till Hornborgasjön går vi en guidad tur och lär oss mer om tranorna. Vid lunchtid åker vi in till Falköping och Falbygdens Ost. Där får vi tillfälle att smaka och handla ostar och äta ostbuffé. Därefter går bussen till Tidaholm för guidad tur på VinContoret. Vi avslutar dagen med vinprovning och vårbuffé i VinContorets restaurang. Pris 1.395 kr per person.

### GÖTEBORG

#### Ung möter mogen Torsdag 29 januari kl 18.30

Ung och frisk eller mogen och fylld av hemligheter? Vi provar två olika viner från Bordeaux och två olika från Bourgogne. Ett ungt och ett moget av varje. För att höja upplevelsen maximalt testar vi dessa viner i glas ur serien Difference från Orrefors med design av **Erika Lagerbielke**. Unikt tillfälle att få prova exklusiva viner i exklusiva glas. Efter provningen finns det möjlighet att köpa glaset till specialpris. Pris 400 kr per person. Plats: Konserthuset, Viktor Rydbergsalen. Sista anmälningdag: 20 januari.

### JÖNKÖPING

#### Kombinationsprovning Söndag 22 februari kl 15.00

Vi provar olika viner med tillbehör. Hur smakar hårdosten tillsammans med vinet och hur upplevs mörk choklad med portvin? Inget är rätt eller fel – vi låter våra smaker bestämma. Välkomna! Pris 325 kr per person. Plats: Comfort Hotel, Klostersgatan.



# VinContoret Tidaholm januari–juni 2009

För anmälan och information, ring 0502-25 00 00 eller skriv till [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se). VinContorets kalendarium uppdateras kontinuerligt, se [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

Med reservation för eventuella ändringar.

## Spansk afton

Lördag 17 januari (start kl 16)

Spanien är ett populärt resmål för oss svenskar och har så varit under många år. Följ med på en resa i detta lands många smaker! Provning av fyra viner samt buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

## Vernissage med Ingrid Schöön Holmberg

Fredag 23 januari (kl 17–20)  
Gratis entré

Kombinera konst med en afterwork på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnären på nästa sida.

## Italiensk afton med fotbollskänsla

Lördag 24 januari (avspark kl 16)

**Piero Hamrin** och hans far, fotbollslegenden "Kurre" Hamrin kommer till VinContoret. Piero leder vinprovningen och vi får lite fotbollsanekdoter av "Kurre". Det hela avslutas med en härlig italiensk buffé. Provning av fyra viner samt buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

## Choklad & sprit

Fredag 6 februari (kl 19–22)

Kvalitetschoklad och kvalitetsdestillat passar varandra som hand i handske! Vi provar kvalitetssprit som konjak, Armagnac, mörk rom och Calvados tillsammans med underbar choklad. Kombinationsprovning. **Pris 449 kr per person.**

## Whiskyprovning med besök från Speyside Distillery

Söndag 8 februari (start kl 16)

Det här blir en unik möjlighet att komma på en intressant maltwhiskyprovning ledd av ingen mindre än Speyside Distillerys destillatör **Andrew Shand**. Provningen tolkas till svenska. **Pris 595 kr per person.**

## Provning av Systemets nyheter

Onsdag 11 februari (kl 19–21)

Vi provar det bästa av Systembolagets nyheter i februari. Anmälan måste göras senast måndagen veckan innan provningsdatum. **Pris 249 kr per person.**

## Candlelight dinner Gourmetkväll i kärlekens tecken!

Lördag 14 februari (start kl 16)

Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar vin och choklad samt njuter av en härlig middag med passande viner. Provning av fyra viner tillsammans med choklad, trerätters middag inkl. tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

## Det klassiska Frankrike

Fredag 20 februari (kl 19–22)

Vi besöker de klassiska vindistrikten i Frankrike i en provning som omfattar sex olika viner. **Pris 445 kr per person.**

## Gourmetkväll: Argentina

Lördag 28 februari (start kl 16)

Spanska och portugisiska erövrare startade vinodling i Sydamerika redan på 1500-talet. I slutet av 1700-talet kom många italienare, fransmän och spanjorer hit och hade med både vinstocker och kunskap om vinodling. Det blev starten för den mångfacetterade vinindustri som är kännetecknande för Argentina. Provning av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

## Whiskyprovning

Fredag 6 mars (kl 19–22)

Vi provar whisky som har lagrats i olika fattyper! **Pris 495 kr per person**

## Vin- och chokladprovning

Fredag 6 mars (kl 19–22)

Eftersom många har med sig chaufförer på whiskyprovningar erbjuder vi samtidigt som whiskyprovningen en vin- och chokladprovning. Du kan välja om du vill prova både vin och choklad eller enbart choklad! Kanske kan detta vara något för partnern som inte är så förtjust i whisky? Provning av fyra viner och sju sorters kvalitetschoklad.

**Pris vin och choklad: 325 kr per person.  
Pris enbart choklad: 150 kr per person.**

## VÄLKOMMEN ATT STANNA KVAR EN STUND!

Sluttiderna som anges för VinContorets arrangemang är ungefärliga. Det finns alltid möjlighet att sitta kvar en stund och njuta om man så önskar!

## Provning av Systemets nyheter

Onsdag 11 mars (kl 19–21)

Vi provar det bästa av Systembolagets nyheter i mars. Anmälan måste göras senast måndagen veckan innan provningsdatum. **Pris 249 kr per person.**

## Spanska viner & tapas

Lördag 14 mars (start kl 16)

Spanien är känt för sin rika matkultur och vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien. Tapas är i dag en stor nationalkulinarisk rätt. Vi provar vi fyra spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

## Alla älskar Toscana!

Fredag 20 mars (kl 19–22)

Det toscanska köket är känt över hela världen, precis som regionens underbara viner! Vi provar fyra viner från Toscana med passande tilltugg. Kombinationsprovning. **Pris 545 kr per person.**

## Gourmetkväll:

### Mat & vin – vilken historia!

Lördag 28 mars (start kl 16)

Att kombinera vin och mat kan göra vem som helst snurrig! Vi reder ut begreppen under en trerätters Diné Vinicole där du får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som just du tycker passar bäst till maten. Provning av sex viner inklusive påfyllning till trerätters middag och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

## Nubbeprovning: Påskens smaker

Fredag 3 april (kl 19–22)

Vilken nubbe passar bäst till vad på vårt kära påskbord? Vi provar sex olika nubbar med tilltugg. Kombinationsprovning. **Pris 545 kr per person.**

## Provning av Systemets nyheter

Onsdag 8 april (kl 19–21)

Vi provar det bästa av Systembolagets nyheter i april. Anmälan ska ske senast måndag veckan innan provningsdatum. **Pris 249 kr per person.**

## Gourmetkväll: Trandansen

Fredag 17 april (start kl 19)

Vi provar vingarna och följer i tranornas spår från intervistet i Spanien till vårdansen i Sverige. Följ med på denna spännande vinresa genom Europa som vi kombinerar med en härlig trerätters middag. Du får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som just du tyckte passar bäst till maten. Provning av sex viner inklusive påfyllning till trerätters middag och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**



### Vernissage med Helmtrud Nyström

Fredag 24 april (kl 17–20)  
Gratis entré

Kombinera konst med en afterwork på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnären här intill.

### Valborgsmässoafton – konst, mat och dryck i skön harmoni!

Torsdag 30 april (start kl 16)

Vi startar på VinContoret med en härlig vårbuffé och efterföljande vinprovning. Framåt kvällen åker vi gemensamt till Helidens Slott för vernissage med konstnären **Lennart Aschenbrenner** och för att vara med när man tänder brasan och sjunger in våren. Vid 21-tiden tar vi oss tillbaka till VinContoret där de som önskar kan fortsätta kvällen. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe, vernissage och busstransfer. **Pris 895 kr per person.**

### Sommarens bubblare! (...eller sekten är värst!)

Lördag 2 maj (kl 16–19)

Inför sommarens många högtider provar vi champagne i olika stilar! Provning av fyra viner med tillugg. Kombinationsprovning. **Pris 545 kr per person.**

### The Flying Winemaker: Lars Torstensson

Lördag 9 maj (start kl 16)

Mer info kommer på vår hemsida och i nästa nummer av Vinfo.

### Provning av Systemets nyheter

Onsdag 13 maj (kl 19–21)

Vi provar det bästa av Systembolagets nyheter i maj. Anmälan ska ske senast måndag veckan innan provningsdatum. **Pris 249 kr per person.**

### Whiskyprovning

Lördag 16 maj (start kl 16)

Vi provar fem sorters whisky från Skottland. Efteråt njuter vi av en härlig buffé och ett glas gott vin i glada vänners sällskap. Provning av fem whiskies, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

### Vin- och chokladprovning

Lördag 16 maj (start kl 16)

Eftersom många har med sig chaufförer på whiskyprovningar erbjuder vi samtidigt en vin- och chokladprovning. Du kan välja om du vill prova både vin och choklad eller enbart choklad! Kanske något för partnern som inte är så förtjust i whisky? Provning av fyra viner och sju sorters kvalitetschoklad, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris vin och choklad: 725 kr per person. Pris enbart choklad: 549 kr per person.**

# KONST I VÅR



### INGRID SCHÖÖN HOLMBERG VERNISSAGE 23 JANUARI

Årets första konstnär är bosatt i Motala. Hon arbetar i olja, akryl och tempera, ofta i en ljus och varm färgskala. Målningarna är ett försök att gestalta olika förändringar i naturen och de skeenden i livsmiljön som på många sätt kan ha påverkats av människan. I bilderna vill Ingrid Schöön Holmberg försöka levandegöra de intryck människan är med om i sin vardag. Hon är representerad i en rad svenska kommuner och har senast ställt ut bland annat i Kumla, Linköping och Eura, Finland.

**Välkommen på vernissage fredag den 23 januari klockan 17–20. Plats: VinContoret i Tidaholm.**



### HELMTRUD NYSTRÖM VERNISSAGE 24 APRIL

Att betrakta Helmtrud Nyströms bilder är som att kliva in i en magisk värld där saker och ting inte riktigt är som det ser ut att vara vid första anblicken. Oftast är det gestalter i bleka pastellfärger som på något vis inger en känsla av något mer utöver den faktiska bilden. Ljusa färgskalor gömmer ett djupare mörker. Helmtrud Nyström arbetar både med målningar och grafik och miljöerna är hämtade både från Skåne, där hon är bosatt, men också från hemstaden Hannover. Hon representerad bland annat på Nationalmuseum i Stockholm samt på flera museer i Sverige och utlandet.

**Välkommen på vernissage fredag den 24 april klockan 17–20. Plats: VinContoret i Tidaholm.**

### Färsk sparris och vin

Torsdag 21 maj (start kl 16)

Våren är definitivt här och med den kommer också den underbara sparrisen! Vi provar viner som passar till denna spröda delikatess och njuter av en buffé på samma tema. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

### VinContorets gårdsfest

Lördag 30 maj

Träffa duktiga gårdsmejerister och andra producenter av närodlat och närproducerade livsmedel. Köp med hem och njut! Entré: **100 kr per person.**

### Sommarköket: Jonas Borssén

Lördag 6 juni

Möt **Jonas Borssén** – "killen vid grillen". Känd matkreatör, kokboksförfattare och

krögare. Lyssna till hans matprat, se honom i aktion vid grillen och njut av de goda rätterna. Kan vi fira nationaldagen på ett bättre sätt? Föreläsning om grillning och kryddning, provning av fyra viner samt grillbuffé a la Borssén inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 1.095 kr per person.**

### Studentfest för gamla studenter

Lördag 13 juni

Tag med dig din gamla mössa och återupplev din studentfest på VinContoret. Mer information om arrangemanget kommer i nästa nummer av Vinfo.

### Feelgood-helg för tjejer

Lördag–söndag 27–28 juni

Mer information om arrangemanget kommer i nästa nummer av Vinfo.





Träffa whiskymakaren Andrew Shand i Skottland i maj!

# Våra RESOR 2009

Följ med på intressanta och lärorika resor där du får besöka Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, grappa och choklad. Resorna kräver inga som helst förkunskaper – men ett stort intresse för mat och dryck. Här presenterar vi nästa års resor i korthet. Detaljerat program finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

## 1 Whiskyresa till vackra Skottland 7–11 maj 2009

Följ med på en resa till noga utvalda destillerier i Skottland. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det otroligt vackra landskapet och den klingande skotska dialekten.

Vi flyger från Göteborg till Glasgow. Första dagen provning med Speyside Distillerys whiskymakare **Andrew Shand**. De följande dagarna besöker vi Edradour (Skottlands minsta destilleri), flera andra destillerier samt tunnbinderiet The Cooperage. Det blir tid för andra sevärdheter, ett flertal goda luncher och middagar, bland annat på Ubiquitous Chip i Glasgow. Detaljerat reseprogram finns att ladda hem från VinContorets hemsida.

Pris per person i dubbelrum: 12 995 kr inkl moms. Måltidsdrycker ingår ej i priset. **500 kr i rabatt om du bokar senast 31.12 2008**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

## 2 Portvin & Dourodalen i Portugal 3–8 juni 2009

Följ med på en resa till vinlandet Portugal. Vi besöker vingårdar i norra Portugal, den vackra Dourodalen och – inte minst – portvinshuset **Wiese & Krohn** i Vila Nova de Gaia. Wiese & Krohn, som startades av två norrmän, är ett av de allra främsta portvinshusen och deras viner finns på Systembolaget.

Vi flyger från Göteborg till Oporto och kommer att bo på högklassigt hotell i den vackra Dourodalen. Utöver besöken hos vinproducenterna blir det även ett flertal diné vinicole. Detaljerat reseprogram finns att ladda ner från VinContorets hemsida.

Pris per person i dubbelrum: 14 995 kr inkl moms. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2008**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

## 3 Gyllene höst i Toscana i Italien 16–20 sept 2009

Följ med till Toscana i höstskrud! Reseledare är **Piero Hamrin** (son till fotbollslegenden **Kurre Hamrin**) samt medarbetare från VinContoret. Här får vi uppleva det genuina och lantliga Toscana genom maten, vinet och kulturen.

Det blir besök på vingårdar samt gourmetproducenter i regionen, bland annat hos den världsledande chokladmakaren Amedei. Den medeltida staden San Gimignano och kulturstaden Florens förför oss med sina genuina atmosfärer.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Toscana och bor på fyrstjärningt hotell i Fiesole utanför Florens. Detaljerat reseprogram finns på VinContorets hemsida.

Pris per person i dubbelrum: 15 495 kr inkl moms. **500 kr rabatt om du bokar senast den 31 december 2008**. Antal platser: 32. Reservation för ändringar.

# VINCONTORET SPECIALDESIGNAR FÖRETAGSRESOR

VinContoret arrangerar resor för företag, företagsgrupper och organisationer – kreativa resor till kreativa miljöer med en unik möjlighet till upplevelser utöver det vanliga.

VinContoret ställer samman resan i nära samarbete med beställaren och tar hand om allt det praktiska inför resan och under resan. Enklare kan det inte bli!

Kontakta oss för närmare information. Skriv några rader till [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se) eller ring oss på 0502-25 00 00.



## Konditorns godaste **chokladpaj**

Konditor **Elisabeth Johansson** presenterar riktigt läckra chokladrecept i sin nya bok "Choklad" (Natur & Kultur). Vi fastnade för den här chokladpajen, som passar bra exempelvis till **Commandaria S:t Nicholas** (Nr 8414, pris 99 kr) eller portvin (t ex **Governador**, Nr 89040, pris 139 kr i beställningssortimentet).

### PAJBOTTEN:

100 g kallt smör, 2 dl vetemjöl, 2 msk kakao, 1 krm salt, 2 msk socker, 1 äggula

### FYLLNING:

75 g smör, 75 g mörk choklad, 4 msk kakao, 2 ägg, 1 ½ dl socker, 1 ½ msk sirap, 1 ½ msk gräddfil

### GLASYR:

100 g mörk choklad (hackad), 1 dl grädde

Blanda smör, vetemjöl, kakao, salt och socker. Rör i äggulan och arbeta ihop till smidig deg. Lägg den i en plastpåse i kylan cirka en timme. Sätt ugnen på 175 grader.

Kavla ut degen och fodra en pajform, cirka 24 cm i diameter, nagga med gaffel. Förgrädda skalet i mitten av ugnen i 10–15 minuter. Tag ut skalet, sänk värmen till 150 grader.

Lägg smör, choklad och kakao i kastrull över vattenbad och smält under omröring. Vispa ihop ägg och socker, tillsätt sirap och gräddfil. Rör ner chokladsmeten och blanda ihop. Fyll skalet med smeten och grädda i cirka 45 min. Tag ut pajen och låt den kallna.

Lägg chokladen i en bunke. Koka upp grädden, håll den på chokladen och rör om till jämn glasyr. Häll glasyren över pajen och ställ den kallt i ett par timmar. Servera pajen med färska bär och lättvispad grädde. (Receptet ger 12 bitar.)

\* AKTUELLT

## Två vita från Mosel och Nahe

\* Från idylliska Moseldalen och Nahedalen i sydvästra Tyskland kommer dessa vita viner som ingår i Systembolagets ordinarie sortiment.

**Emotions Riesling Kabinett** är ett druvigt och blommigt halvtorr vin från Gräflich von Hohenthal'sche Weinkellerei i Moseldalen. Det kan serveras som sällskapsvin samt till Caesarsallad, skaldjur, halstrad gravlax samt dillkött på kalv. Nr 7227, pris 73 kronor.

**Dr. Faust Rivaner** från Weinkellerei Nahethal är halvtorr med diskret doft och smak av päron. Passar som sällskapsvin samt till fisk, schnitzel, soppa, sallad och pasta. Nr 5923, pris 73 kronor.







## Burmester Ruby Porto

**Varunummer:** 96929-02 (375 ml).

**Vintyp:** Fylligt.

**Pris:** 65 kronor. **Säljstart:** 1 december.

**Land:** Portugal.

**Område:** Tras-os-Montes, Douro.

**Druvor:** Tinta Barroca, Tinta Roriz m fl.

**Producent:** Sogevinus/Burmester.

**Passar till:** ☞ ☞ ☞

**Fyllighet** ● **Sötma** ●

\* Mörkröd färg med violetta inslag, fruktig doft med toner av russin och torkade frukter. Lång, mild och fruktig smak med bra längd. Passar bra att dricka som apéritif, till desserter, bakverk, choklad, frukt och ost. Lämplig serveringstemperatur: 20 grader. Kan sparas i cirka tre år.

Portvinshuset Burmester & Nash grundades i London år 1730, men då handlade det inte om vin utan företaget köpte och sålde spannmål. 1750 flyttades verksamheten till Vila Nova de Gaia i Portugal och inriktningen blev då export av portvin till Storbritannien och övriga Europa. Grundarfamiljen Burmesters namn är en lätt förvanskning av det tyska ordet *Bürgermeister*, det vill säga borgmästare. Från början kommer familjen nämligen från Mölln utanför Lübeck.

Sedan slutet av 1990-talet är Burmester en del av Sogevinus, en försäljningsorganisation för portugisiska viner.

Denna Ruby Port är framställd av fyra olika druvsorter – Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cao och Touriga Granca.



## Chateau Derezsla Tokaji Aszu 5 Puttonyos

**Varunummer:** 96948-02 (500 ml).

**Vintyp:** Sött.

**Pris:** 175 kronor. **Säljstart:** 1 december.

**Land:** Ungern. **Årgång:** 2003.

**Område:** Tokaj.

**Druvor:** Furmint och Hárslevelü.

**Producent:** Chateau Derezsla/Edonia.

**Passar till:** ☞ ☞ ☞

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

\* Fin bärnstensfärg, mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Frisk, balanserad och koncentrerad smak med komplexitet. Passar bra till frukt, gäslever, patéer, blå- och grönmögelostar samt desserter av olika slag men även till en cigarr av hög kvalitet. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras ytterligare minst 25 år.

*Chateau Derezsla* har fått ett rejält lyft tack vare utländskt kapital och kompetens. Den vackert belägna vingården drivs sedan början av 2000-talet av vingrossisten *Edonia* i Bordeaux i Frankrike, som nyligen avslutat en genomgripande modernisering.

Redan på 1600-talet inleddes tillverkningsen av de så kallade aszu-vinerna och Tokaj var därmed det första vin som gjordes av druvor som angripits av *botrytis cinerea*, det vill säga ädelröta.

Det här vinet är enligt internationella vinkritiker ett av de bästa Tokajviner som någonsin gjorts! Och just årgång 2003 håller exceptionellt hög kvalitet.



## Vouvray Sec

**Varunummer:** 99731-01.

**Vintyp:** Torrt, friskt och fruktigt.

**Pris:** 100 kronor.

**Säljstart:** 1 december.

**Land:** Frankrike. **Årgång:** 2006.

**Område:** Loire, Vouvray.

**Druva:** Chenin Blanc.

**Producent:** Domaine Laurent Kraft.

**Passar till:** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

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

\* Vinet har en gul färg med gröna stänk, fruktig doft med inslag av persika och grapefrukt. Frisk smak med ton av persika, grapefrukt och vitpeppar. Passar bra att dricka som apéritif och att servera till fisk, skaldjur och mildare ostar. Lämplig serveringstemperatur: 8–12 grader. Kan sparas minst fyra år.

*Domaine Laurent Kraft* ligger i den lilla vinorten Vouvray, strax öster om staden Tours i Loiredalen i mellersta Frankrike. Vinodlingarna, som omfattar 19 hektar och nu brukas av familjens sjunde generation, består huvudsakligen av Chenin Blanc. Denna gröna druva är den vanligaste i Loiredalen och kan spåras tillbaka till år 845. Chenin Blanc har tunt skal, bra syra och hög, naturlig sockerhalt. Det här vinet, som är det första från Laurent Kraft som säljs på Systembolaget, är som bäst att dricka under minst fyra år efter skörd.

Granqvist Vinagentur köper vinet genom Collegiale de Domaines de Loire, ett grossistföretag som är specialiserat på kvalitetsviner från Loire.



### Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese 1988

**Varunummer:** 96686-01.

**Vintyp:** Halvtorr, druvigt och blommigt.

**Pris:** 79 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

**Land:** Tyskland. **Årgång:** 1988.

**Område:** Mosel.

**Druva:** Riesling.

**Producent:** Weingut Hubertushof.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Fyllighet** 🌑 **Sötma** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

\* Vinet, som uppnått en aktningsfull ålder av 20 år, har gyllengul färg med gröna nyanser, stor doft med inslag av exotiska frukter, aprikos och petroleum. Lång, finstämd smak som bjuder på bra balans mellan sötna och syra. Passar perfekt att dricka som apéritif, till fisk och skaldjur, fågel, vitmögelost och sallader. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst fem 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 Moselfloden. Odlingarna är så branta att all skötsel och skörd måste ske för hand.

Familjeföretaget har under årens lopp fått en lång rad fina utmärkelser, senast vid vinnmässan ProWein i Düsseldorf, där ett av vinerna utsågs till det bästa i sin kategori. Vingården anses dessutom vara en av de bästa i delstaten Rheinland-Pfalz. Njut av denna raritet från 1980-talet!



### Kloster Eberbach Pinot Noir Edition

**Varunummer:** 96926-01.

**Vintyp:** Mindre fylligt, mjukt och bärigt.

**Pris:** 149 kronor. **Säljstart:** 1 mars.

**Land:** Tyskland. **Årgång:** 2007.

**Område:** Rheingau.

**Druva:** Pinot Noir.

**Producent:** Kloster Eberbach.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Fyllighet** 🌑 **Sötma** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

\* Hallonröd färg med mörka inslag, frisk doft med inslag av röda bär och lätta vaniljtoner. Fruktig och mjuk smak med bra avslutning. Passar bra att dricka till milda ostar, sallader, stekt fisk samt lättare köttretter. Lämplig serveringstemperatur: 14–16 grader. Kan sparas minst fem år.

Kloster Eberbach är en institution i tysk vinvärld. Här har vin odlats sedan 1100-talet och under flera sekler var klostret en viktig aktör i den medeltida vinvärlden. Därmed inte sagt att tiden stått stilla – i höst togs de första druvorna emot i den nybyggda vinanläggningen vid klostret.

Röda viner var tidigare sällsynta i Tyskland, men de senaste åren har de blivit allt vanligare. Klimatet har blivit varmare samtidigt som nya generationer vinmakare provar nya idéer med lyckat resultat.

Pinot Noir-druvorna till detta vin har vuxit på sluttningarna vid Assmanshausen, ett av de bästa lägena för denna druva i Rheingaudistriktet. Vinifieringen har också skett vid rödvinsanläggningen i Assmanshausen.



### Riesling Von den Terrassen

**Varunummer:** 96435-01.

**Vintyp:** Torr, friskt och fruktigt.

**Pris:** 79 kronor. **Säljstart:** 1 mars.

**Land:** Österrike. **Årgång:** 2007.

**Område:** Kremstal, Niederösterreich.

**Druva:** Riesling.

**Producent:** Winzer Krems.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Fyllighet** 🌑 **Sötma** 🌑 **Fruktsyra** 🌑

\* Vacker gul färg med grönt inslag, frisk och aromatisk doft med toner av persika och honung. Fruktig och fräsch smak med inslag av mineral, persika och grapefrukt. Passar utmärkt att dricka som apéritif samt att servera till grillad eller stekt fisk, fiskrisotto, rökt lax, sparris och ljust kött. Rekommenderad serveringstemperatur: 10–12 grader. Bör drickas nu, men kan utan problem sparas upp till fem år.

*Winzer Krems*, som grundades ödesåret 1938, är Österrikes största kvalitetsvineri och tar årligen emot handplockade druvor från cirka 1 250 vinbönder i Kremsdalen vid Donau, väster om Wien. I det natursköna området har vin odlats sedan minst två tusen år tillbaka.

Kooperativet har under de senaste åren byggt en helt ny vinifieringsanläggning, vilket ger modernare, fruktigare och mer aromatiska viner.

Vinerna från området bjuder oftast på en fin syra, vilket resulterar i en perfekt balans med druvornas naturliga restsötma.





## Barolo DOCG Cru' La Serra 2004

**Varunummer:** 96849-01.

**Vintyp:** Fylligt, stramt och nyanserat.

**Pris:** 288 kronor. **Säljstart:** 2 mars.

**Land:** Italien. **Årgång:** 2004.

**Område:** Piemonte. **Druva:** Nebbiolo.

**Producent:** Agrivitticola Gianni Voerzio.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷

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

\* Mörkröd färg, stor doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Lång, finstämd smak med toner av hallon, torkad frukt och vanilj. Passar bra till kraftigare köttretter, vilt, pasta med kraftiga såser samt lagrade hårdostar, till exempel Parmigiano Reggiano eller svenska klassiker som Västerbotten eller prästost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare cirka 20 år.

Agrivitticola 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 alla bästa odlingslägena i hela området.

Förutom Nebbiolo (i flera olika kloner), framställs viner av de blå druvsorterna Barbera, Dolcetto och Fresia. De vita viner framställs huvudsakligen av Moscato Bianco och Arneis.

Gianni Voerzio, som även producerar en mycket fin grappa, exporterar sina viner över hela världen. De sparsmakat formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären Gianni Gallo.

## Sextett i litet format

\* Nu finns sex av Granqvists mest populära produkter på Systembolaget även i mindre flaskstorlekar.

Mindre vinflaskor har blivit mycket populära de senaste åren och är utmärkta för dig som till exempel bara vill dricka något enstaka glas vin till middagen. En liten flaska blir då lagom att dela på två personer.

Och du som vill upptäcka nya viner köper med fördel ett par halvflaskor och provsmakar dessa först.

Följande viner finns i mindre format. Fler följer framöver.

**Dreams** och **Blue Moon**, båda halvtorra, vita tyska viner, säljs i 250 ml-flaskor. Nr 5837-02 respektive 6264-02. Båda kostar 39 kronor.

**Manzanilla**, torr sherry från R C Ivison i Jerez i Spanien, finns i 375 ml-flaska. Nr 8283-02, pris 42 kronor.

Två av de riktigt populära vinerna från Winzerverein Deidesheim säljs i 375 ml-flaskor:

**FM Riesling**, Nr 5844-02, pris 44 kronor och **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese**, Nr 5042-02, pris 48 kronor.

Det betyder att FM Riesling nu finns både som hel- och halvflaska samt som treliters bag-in-box.

Den populära **Champagne de Pompadour Brut** från Champagnehuset Ellner finns också i 375 ml-flaska. Nr 7395-02, pris 118 kronor.

Om något av dessa viner skulle saknas i din Systembutik, tänk då på att du kan be personalen att beställa hem det till nästa arbetsdag utan extra kostnad.



## EXKLUSIV AMARONE

\* Den 16 februari lanserar Granqvist Vinagentur en exklusiv Amarone på Systembolaget. Men pass på, vinet finns bara i begränsat antal flaskor!

**Amarone Morar 2004** kommer från Azienda Agrivitticola Valentina Cubi i Veneto vid Gardasjön i norra Italien. Det bjuder på stor doft med inslag av fat, russin, tobak och körsbär. Smaken är utvecklad och kryddig med inslag av fat och örter. Passar perfekt att dricka till köttretter, lagrade hårdostar eller kryddiga pastarätter. Nr 96562, pris 445 kronor.

## Vi träffas på vårens mässor

\* Granqvist Vinagentur ställer givetvis ut på den årliga whiskymässan i Linköping, som arrangeras helgen den 5–7 februari. Detaljerad information på [www.whiskyexpo.se](http://www.whiskyexpo.se).

Vi finns också med på Passion för Mat i Eriksbergshallen i Göteborg den 6–8 mars. All info om mässan hittar du på [www.passionformat.se](http://www.passionformat.se)

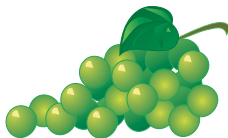
VinContoret medverkar på fackmässan Konfex i Göteborg 4–5 februari. Den är inte öppen för allmänheten. Läs mer på [www.konfex.se](http://www.konfex.se).



# Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Telefon 0502-148 88. E-post: info@wghh.se

## GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 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 detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



## CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm  
Telefon 0502-25 00 00, 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 gourmetsor till Europa. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



**Lennart Granqvist**  
Verkställande  
direktör



**Jan Craford**  
Produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare



**Johan Granqvist**  
Marknadschef



**Charlotta Granqvist**  
Kultur



**Camilla Sagner**  
Konferens-  
och restaurangchef



**Jonas Sagner**  
Konceptutveckling  
och event



**Lena Granqvist**  
Design och  
produktbedömning



**Lennart Grimsholm**  
Duty Free, Norge och  
produktbedömning



**Leine Gävertsson**  
Ekonomichef



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi samt  
grossist- och  
restaurangkontakter



**Lise-Lotte Larsson**  
Support VinContoret  
Sverige samt Mässor



**Tobias Göthberg**  
Restaurangansvarig



**Eje Gustafsson**  
Vaktmästare



## CONTORET SVERIGE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Telefon 0502-25 00 50. E-post: sverige@vincontoret.se  
Se [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) för mer information. Välj ort i rullistan uppe till höger på hemsidan.



Granqvist Vinagentur  
är medlem i Sprit- och  
Vinleverantörsföreningen.

## VINFO

Tidskrift från Wästergöthlands  
Handelshus AB, Vulcanön,  
Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.  
Utkommer i maj, september  
och december. Årgång 14.

### Ansvarig utgivare:

Lennart Granqvist  
E-post: info@wghh.se

**Redaktör:** Per-Olof von Brömsen  
E-post: povb@koncis.se

**Annonser:** Karina von Brömsen,  
Koncis Affärsinformation AB,  
Tel 0704-13 26 26, 0500-43 55 10  
E-post: kvb@koncis.se

**Produktion:** Koncis Affärsinformation.  
Tryck: Colorprint, Borlänge, 2008.

**Adressändra  
eller beställa  
kostnadsfri  
prenumeration?**

Ring oss på 0502-148 88,  
faxa 0502-158 88 eller skicka  
e-post till [vinfo@wghh.se](mailto:vinfo@wghh.se)



**BORÅS**  
Lilian Nilsson  
Tel 033-430 04 08



**FALKENBERG**  
Lena Mikaelsson  
Tel 073-512 69 02



**GÖTEBORG**  
Nina Forslund  
Tel 0733-12 63 25



**HALMSTAD**  
Donald Ribbentjärn  
Tel 070-292 42 25



**JÖNKÖPING**  
Berit Wiksten  
Tel 036-440 04 20



**KALMAR**  
Anders Lareke  
Tel 0708-33 39 45



**LINKÖPING**  
Katarina Svartz-Saint Cyr  
Tel 070-680 08 36



**MALMÖ**  
Gert-Ove Sigurdhsson  
Tel 0733-16 96 70



**STOCKHOLM**  
Johnny Danielsson  
Tel 0708-77 42 30



**STOCKHOLM**  
Cecilia Nilsson  
Tel 08-659 95 23



**UPPSALA**  
Tommy Lennartsson  
Tel 070-338 22 05



**VÄXJÖ**  
Annica Hägg-Johansson  
Tel 0705-89 79 71



**ÖRNSKÖLDSVIK**  
Klas Strandberg  
Tel 0660-21 15 60



**ÖREBRO**  
Bengt Knutsson  
Tel 019-23 21 45



**B**PORTO  
BETALT

Ävsändare: Västergöthlands Handelshus, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm



## Kluckande klappar

\* Här är två exklusiva röda viner som passar perfekt att ge bort som julklapp. De finns i beställningssortimentet, så tänk på att göra din beställning i god tid innan julafton.

**Barolo Cru' La Serra 2003** kommer från Agriviticola Gianni Voerzio i Piemonte i norra Italien. Det har nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Smaken är lång och finstämd med toner av hallon, torkade frukter och vanilj. Serveras förslagsvis till kraftiga köttretter eller lagrade hårdostar. Nr 89361, pris 258 kr.

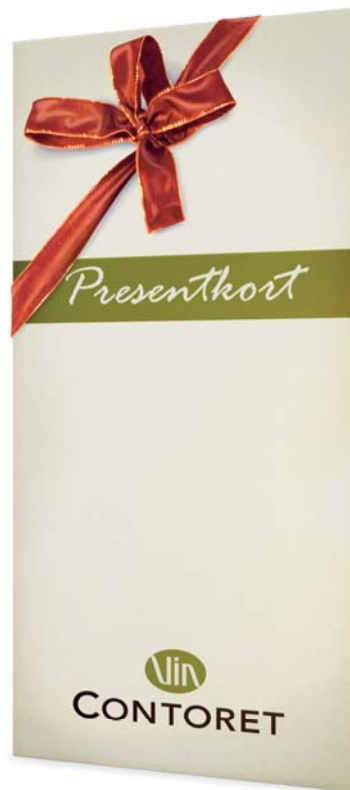
**Chateau Malescot S:t Exupery 1998** kommer från byn Margaux i Bordeaux och serverades på Nobelfesten 2003. Det bjuder på stor doft med ton av svarta vinbär, ceder och tobak. Smaken är välbalanserad och rund med stor fruktighet och lite tanniner. Passar fint till kraftiga köttretter och lagrade hårdostar. Nr 87948, pris 499 kr.

## Årets julklapp: VinContorets presentkort

\* Upplevelser sägs bli julklappen framför andra i år. Så var riktigt rätt i tiden och ge bort ett presentkort på en exklusiv upplevelse hos VinContoret i Tidaholm! Valören på presentkortet bestämmer du själv. Minsta belopp är 300 kronor.

Hör av dig till oss för närmare information. Kontaktuppgifterna hittar du på sidan 23.

Medlemskap i Västergöthlands Vinsällskap är ett annat tips på en trevlig julklapp till vinvännen. I det ingår ett vinfack i vår vinkällare i Tidaholm samt flera exklusiva förmåner som exempelvis tillgång till provningsrum, inbjudningar till vinprovningar, gästspel och vinresor.



## Har du provat prinsen?

\* **Scottish Prince 12 år** är en av årets whiskynheter från Granqvist. En prisvärd blended whisky som passar perfekt till mörk choklad och kaffe! Nr 40479, pris 289 kr.



## GE BORT EN UPPLEVELSE!

\* Vi på Granqvist Vinagentur och VinContoret tycker att handeln har utsett en riktigt bra årets julklapp – upplevelser. För det är ju precis det vi erbjuder! Ge bort ett presentkort på valfri provning eller arrangemang, det blir garanterat en uppskattad klapp. (Läs mer i spalten här till vänster.)

Under året har VinContoret fått flera nya representanter och vi finns nu på femton platser i Sverige. Vi undersöker även möjligheterna till etablering i Norge framöver.

I Tidaholm inviger vi i dagarna vårt nya annex som inrymmer konferenslokal för 70 personer, fullutrustat kök samt en butik. Detta ger oss möjlighet att arrangera flera provningar samtidigt! (Läs mer på sidan 14.)

Till sist vill jag ta tillfället i akt att påminna om något som jag tycker är viktigt: *måttfullhet*. Tänk på att njuta med måtta av julbordets alla läckerheter. Och då menar jag såväl alkoholhaltiga drycker som den goda julmaten samt gottbordet.

Jag önskar dig God Jul och Gott Nytt År och hoppas vi ses på VinContoret!

**LENNART GRANQVIST**  
VD, Västergöthlands Handelshus AB