

# VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER \* NR 45 \* MAJ 2009



Moseldalen är nummer ett  
**Välj rätt vin till favoritosten**  
Röd nyhet från Aragonien  
**Garnacha – störst av de blå**  
Hamrins från Chianti

## Gästgivarens vårmiddag



**VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET**

Spännande provningar landet runt. Res med oss till Toscana.  
Sommarens och höstens evenemang hittar du på sidorna 14–17!



## Sauvignon Blanc från Nya Zeeland



\* Systembolagets beställnings-sortiment är en skattkammare för alla vinvänner. Här finns ett stort utbud av viner från hela världen. Ett bra exempel är de högklassiga vinerna – såväl vita som röda – från Kahurangi Estate i Nya Zeeland (sydön).

Prova till exempel det vita, torra **Kahurangi Sauvignon Blanc 2008**. Det är fruktigt med fräsch syra och fin balans med inslag av nyslaget gräs och tropiska frukter. Passar till skaldjur, fisk, sallader och getost. Nr 74008, pris 119 kr.

Sammanlagt finns tio viner från Kahurangi att beställa.

Du hittar dem under rubriken "Vin från Nya Zeeland" i den inhäftade sortimentsfoldern.



## Svenska snapsar

\* Du som gärna tar en snaps till sillen på midsommar har väl provat Granqvists svenska snapsar? Det finns sex stycken att välja på, exempelvis **Fäbodsnaps**, **Hirkum Pirkum** och **Korn Brännvin**. Du hittar dem samt **Smålandssnaps** och **Västgötasnaps** under rubiken "Svenska snapsar" i Vinfos sortimentsfolder.

Favoriten **Västkostsnaps** (Nr 293-02, pris 229 kr) med aromatisk smak av mandel och mörka bär finns i ordinarie sortiment i de flesta Systembutiker.



## Sommarviner med festbubblor

\* Vad är väl en bal på slottet utan bubblande viner? Granqvists mousserande favoriter förgyller försommarens festligheter, stora som små!

**Champagne de Pompadour Brut** från Champagnehuset Ellnér i Epernay i Frankrike hittar du i de flesta Systembutiker, såväl i helflaska som halvflaska. Pompadour bjuder på blommig, aningen brödig doft med inslag av citrus, äpple och nötter. Torr och frisk smak med inslag av äpple, grapefrukt och choklad. Helflaskan kostar 209 kr, medan halvflaskan (375 ml) går på 126 kr. Artikelnumren är 7395-01 respektive 7395-02.

**Premiere Sekt** kommer från Rudesheim i Rheingau, en av Tysklands mest idylliska vinorter. Den är till skillnad från den torra Pompadour halvtorr och framställs av druvor från flera tyska distrikt. Premiere finns i Systembolagets beställnings-sortiment och kostar endast 63 kr (Nr 87077). Tänk på att beställa hem i god tid innan festen!

# VINFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 15. Utkommer i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0500-43 55 10, povb@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, kvb@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2009.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till [vinfo@wghh.se](mailto:vinfo@wghh.se)

# Mosel är No1

## Branta sluttningar ger mineralrika viner i toppklass

Moseldalen är för många nummer ett bland Europas vinregioner. På de branta sluttningarna mellan de små medeltida städerna klamrar sig vinrankorna fast i skifferrik mark och ger vita viner i toppklass. No 1 är också namnet på ett nytt Moselvin på Systembolaget.

**B**ernkastel är sig likt. Det är juni, 24 grader varmt och solen lyser från klarblå himmel.

Utanför Rådhuskällaren vid det sluttande torget sitter tidiga turister vid den minimala uteserveringen och äter lunch. Mest matiga sallader som avnjuts tillsammans med ett glas källarsval, torr Riesling och en och annan skummande pils.

De flesta som passerar torget gör det till fots och har blicken riktad snett uppåt – mot de fantastiska korsvirkeshusen. *Spitzhäuschen*, ett helt osannolikt smalt och snett flervåningshus från 1416, är juvelen i kronan och drar till sig semesterfotografernas intresse.

Precis som de andra idylliska vinorterna utmed floden Mosel i sydvästra Tyskland är Bernkastel (och grannstaden Kues på andra sidan floden) av gammalt datum och de flesta byggnaderna i *Stadtmitte* härstammar från medeltiden. Men vinodlingen kom igång mycket tidigare och Mosel anses vara en av Europas äldsta vinregioner.

Tre, fyra mil söderut ligger Trier, Tysklands äldsta stad som grundades av kejsar Augustus år 16. Under en tid var Trier till och med huvudstad i det romerska riket och tillika residensstad för kejsar Konstantin den Store. Vid den här tiden planterade också romarna de första vinplantorna på sluttningarna utmed Mosel.

Nutidens vinnäring i Mosel kan sammanfattas snabbt med följande fakta: 5.000 vinföretag i 125 vinorter odlar cirka 60 miljoner vinrankor på sammanlagt 9.000 hektar på en sträcka av 243 kilometer utmed den slingrande floden.

Weinkellerei S:t Michael i Bernkastel är ett av dessa vinerier. Det är en del av Moselland, regionens ledande kooperativ och tillika ett av Tysklands största.

I kooperativets provningslokaler, med fantastisk utsikt över de grönskimrande vinodlingarna på andra sidan floden, har exportchefen Michael Probst plockat fram ett antal viner från kylan. Några är gamla bekanta: Emotions och Dr Faust som säljs även på Systembolaget. De övriga skulle säkert hitta köpare i Sverige, återstår att se om de hittar hit.

– Emotions Riesling är ett av våra mest perfekta sommarviner, konstaterar han. Det passar utmärkt som sällskapsvin på terrassen och till lättare sommarrätter.

Dr Faust Rivaner, som lånat sitt namn av skalden Goethes berömda romankaraktär och som görs på druvor från det angränsande distriktet Nahe, är också ett riktigt angenämt sommarvin:

– Det är friskt och fruktigt och har som de flesta andra viner härifrån också en låg alkoholhalt på åtta till nio volymprocent, säger Michael Probst.

### Halvtorr Rieslingnyhet

De välkända Granqvistvinerna från Mosel och Nahe fick i april sällskap av **No 1 Edition** från Weinkellerei S:t Michael. Det är en halvtorr Riesling Kabinett 2008 som finns på Systembolaget i både hel- och halvflaska.

No 1 Edition bjuder på frisk doft med inslag av aprikos, citrusfrukter och gröna äpplen. Smaken är riktigt fruktig och balansen mellan sötma och syra är välavvägd. Det passar utmärkt att servera som apéritif samt till sallader, skaldjur, sushi och asiatiska rätter.

Riesling är sedan länge den ledande druvan i Moseldalen, precis som i resten av Tyskland. Här odlas också andra gröna druvor som Müller-Thurgau (som också går under namnet Rivaner), Elbling, Kerner och







Weisser Burgunder (Pinot Blanc). Under det senaste årtiondet har bestånden av blå druvor som Blauer Spätburgunder (Pinot Noir) och Dornfelder ökat påtagligt. Det varmare klimatet gör det lättare att producera röda viner och konsumenterna gillar utvecklingen, vilket också avspeglar sig i försäljningsstatistiken. I dag är en femtedel av Mosels viner röda. Men fortfarande är det de vita vinerna som förknippas med trakten, både på uteserveringarna i Bernkastel och här hemma i Sverige.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN  
FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

## FINA VINER PÅ SYSTEMET

**\* No 1 Edition Riesling Kabinett 2008** är en av vårens nyheter på Systembolaget. Den kostar 80 kr i helflaska och 49 kr i halvflaska (Nr 6274-01 och -02). Sedan tidigare finns **Dr Faust Rivaner QbA 2007** (Nr 5923, pris 73 kr) och **Emotions Riesling 2006** (Nr 7227, pris 73 kr).



Michael Probst, exportchef på Weinkellerei S:t Michael. Spetsiga huset från 1416 i Bernkastel (överst) och riktigt branta vinodlingar strax utanför staden.





Etiketten på Ramiro Garnacha pryds av en iberisk ryttare från bronsåldern. Originalen finns på en keramikvas från tiden omkring 2.000–1.500 år före Kristus.

# Röd nyhet från Aragonien

**Ramiro Garnacha 2007** är vårens stora nyhet från Granqvist Vinagentur. Det är ett medelfylligt, rött vin från Aragonien i norra Spanien som säljs i alla Systembutiker.

**R**amiro Garnacha har stor fruktig doft med inslag av röda bär och en smula vanilj. Smaken är angenämt rund och fruktig med lätta smörtoner. Bäst smakar det till grillat eller stekt kött samt pastarätter och lagrade hårdostar, till exempel Manchego, Comté eller Västerbotten.

Aragonien är en av Spaniens sjutton autonoma (delvis självbestämmande) regioner och ligger mellan Katalonien i öster samt Rioja och Navarra i väster. Regionhuvudstad är Zaragoza, som med sina 600.000 invånare är Spaniens femte största stad.

Landskapet är vackert och dramatiskt med höga bergstoppar och svårtillgängliga dalgångar. Några av Pyrenéernas högsta toppar ligger i Aragonien, bland andra den 3.404 meter höga Aneto. Bland bergen i norr är det nederbördsrikt och även mycket snö vintertid, medan slätten i söder, där vinodlingarna finns, är torr och varm. Med en medeltemperatur på 15 grader och 2.800 soltimmar per år är området perfekt för vinodling.

## Ambitiöst kvalitetsarbete

Vin har odlats här sedan 300-talet, men i vår tid har områdets viner, som varit kända för ovanligt hög alkoholhalt, fört en undanskymd tillvaro. Det är först på senare år som de börjat uppskattas även utanför regionen, inte minst tack vare ambitiöst genomfört kvalitetsarbete.

Ramiro Garnacha (Nr 6260, pris 75 kr) levereras av Grandes Vinos y Viñedos i Cariñena, några mil söder om Zaragoza. Grandes Vinos y Viñedos (GVV) är Aragoniens största vinföretag, grundat 1997 av fem kooperativ i Cariñena-området som såg stora möjligheter i att samordna sin produktion, lagring och försäljning.

Vinanläggningen stod klar 2002 och då hade ägarkooperativen, regionen Aragonien och tre regionbanker investerat cirka tio miljoner euro i modern teknik och samtidigt satsat rejält på utvecklingen av

vinodlingarna. Skördeuttaget sänktes radikalt, vilket ledde till att kvaliteten höjdes ordentligt.

Sammanlagt har de fem ägarkooperativen cirka 700 vinodlare som tillsammans brukar 5.000 hektar i sex kommuner. Totalt finns cirka 20.000 hektar vinodlingar i Cariñena-området. Efter skörden på hösten tas druvorna om hand i kooperativens gamla anläggningar. Druvmusten transporteras sedan till den gemensamma anläggningen, där vinerna också lagras och så småningom tappas på flaskor.

Ramiro Garnacha görs på druvor som odlas av medlemmarna i Cooperativa San Roque i Alfamén, några mil norr om staden Cariñena. En stor del av vinstockarna är från 1950-talet och ett mindre bestånd är till och med från början av 1900-talet. Garnacha, som i Frankrike heter Grenache, är tillsammans med Tempranillo och Cabernet Sauvignon de mest odlade druvorna i Aragonien.

Läs mer om Garnacha på sidan 22.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN



Ramiro Garnacha (som fått sitt namn från en av de första kungarna i Aragonien) görs av druvor från deldistriktet Cariñena.



I en vinkällare någonstans i Bordeaux mognar primörvinerna från årgång 2007 som kommer att släppas till försäljning nästa höst.

## Granqvist lanserar primörviner 2010

\* Intresset för exklusiva viner är stort i hela världen. Men eftersom de bästa vinproducenterna i till exempel Bordeaux i Frankrike av kvalitetsskäl varken kan eller vill öka sin produktion har det skapats ett ökat intresse för så kallade primörviner, alltså viner som köps på fat direkt efter att de framställts.

Handeln med primörviner är samtidigt ett sätt för vinproducenterna att snabba upp sitt kassaflöde och slippa att vänta på intäkterna till dess vinerna tappats på flaska och kommit ut på marknaden.

Granqvist Vinagentur har sedan flera år väl upparbetade kontakter med franska vingrossister, som i sin tur har avtal med flera välrenommerade vinslott i Bordeaux. I fjol inköptes primörviner av årgång 2007 för försäljning 2010. Samtliga viner är provade och utvalda av Systembolaget.

– Efter provningarna upprättar Systembolaget listor över vilka viner de är intresserade av och utifrån dessa gör vi våra inköp från våra samarbetspartners i Frankrike, förklarar Lennart Granqvist, VD för Granqvist Vinagentur.

### Historiskt sett en god investering

Tillgången på primörviner är dock begränsad och på den internationella marknaden är de mest exklusiva vinerna hett eftertraktade. Historiskt sett har många primörviner också varit en god investering för den som haft möjlighet att köpa när vinerna lanserats på Systembolaget i augusti–september.

– Det går naturligtvis inte att utlova att primörvinerna kommer att stiga i värde. Men så mycket kan jag säga som att de viner som vi kommer att lansera nästa höst har en mycket hög kvalitet, säger Lennart Granqvist.

Exakt vilka viner det handlar om kommer Vinfo att berätta när lanseringsdagen närmar sig.

TEXT LEO OLSSON/FOTO JÖRG LEHMANN, STOCKFOOD



# Gästgivarmiddag



När gästgivare **Thomas Bergkvist** i Östervåla bjuder på vårmiddag blir det klassiker i modern stil: getostgratinerade rödbetor med ruccola till förrätt, grillade lammracks som huvudrätt och karamelliserad banan med smak av chili till efterrätt!

**G**ästgiveriet i Östervåla i Uppland har anor från slutet av 1500-talet. Den nuvarande fastigheten byggdes 1805 och efter en lång tids törnrösasömnn återupptogs verksamheten 1989. I november i fjol tog *Marie* och *Thomas Bergkvist* över verksamheten.

VinContoret Uppsala har sedan starten samarbetat med Gästis och här arrangeras återkommande provningar av vin och sprit, choklad, ost med mera.

– Nu siktar vi även på att utveckla konferensverksamheten, säger *Tommy Lenartsson*, som driver VinContoret Uppsala. Lokalerna är utmärkta för mindre konferenser, budgetmöten och strategimöten



Gästgivare  
Thomas Bergkvist

för upp till femton personer och det finns även en hotelldel med femton bäddar.

Du som vill gå på provning i Östervåla hittar det aktuella kalendariet på nätet. Gå in på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) och välj Uppsala i navigationsrutan uppe till höger på förstasidan. Här hittar du även övriga VinContors aktuella evenemang.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN  
FOTO ANDERS BARKFELDT

## GETOSTGRATINERADE RÖDBETOR

**4 portioner**

2 rödbetor

1 hekto getost

½ msk havssalt

ruccola efter smak

balsamicovinäger efter smak

TILLAGNING: Skala och klyfta rödbetorna och koka dem med lite salt tills de blir mjuka. Häll av vattnet, lägg sedan klyftorna i fyra grupper på en plåt med bakplåtspapper. Strö över havssalt och fördela den skivade getosten över betorna. Grädda i ugn cirka 10–12 minuter i 175 grader. Lägg upp ruccola-salladen på tallriker och rödbetorna ovanpå. Ringla slutligen över vinäger. Servera gärna med nybakat bröd.

VIN SOM PASSAR:

**Sommeracher  
Katzenkopf  
Silvaner Kabinett  
Trocken 2008**, vitt torrt vin från Tyskland. Nr 6762, pris 79 kronor.



# i vårens tid



## GRILLADE LAMMRACKS MED SÖTPOTATIS OCH ROSMARINSÅS

**4 portioner**  
12 lammracks

**Marinad:**  
5 rosmarinkvistar  
4 vitlöksklyftor  
1 dl matolja  
salt och peppar

3 sötpotatisar  
babyspenat  
1 rödlök  
2 msk rödvinsvinäger  
1 nypa havssalt

**Rosmarinsås:**  
1 gul lök  
2 morötter  
1 purjolök  
3 vitlöksklyftor  
2 msk tomatpuré  
1 tärning köttbuljong  
1 msk coloritsoja  
maizena för att reda av såsen

**TILLAGNING:** Börja med att blanda en marinad av matolja, rosmarin, vitlök samt salt och peppar. Låt lammracksen dra i marinaden över natten.

Nästa dag grillar du de

marinerade lammracksen. Dela sötpotatisen i klyftor, lägg dem i en långpanna med lite olja och grädda i ugnen cirka 12 minuter i 175 grader. Ringla över rödvinsvinägern när sötpotatisen blivit mjuk. Tillsätt spenaten, skivad rödlök och lite havssalt. Blanda försiktigt så inte potatisen går sönder.

**Rosmarinsås:** Fräs gul lök, purjolök, morötter och vitlök med rosmarinkvistarna från marinaden. Tillsätt tomatpuré när blandningen fått lite färg. Häll sedan på rödvinsvinäger och lite vatten samt tillsätt köttbuljongen plus salt och peppar efter smak. Låt sjuda en stund. Sila och red av, tillsätt slutligen coloritsoja för färgens skull.

## KARAMELLISERAD CHILIBANAN

**4 portioner**  
3 bananer  
1 färsk chilifrukt  
1 dl socker  
1 msk citronsaft  
50 g mörk choklad  
vaniljglass efter smak

**TILLAGNING:** Smält smöret i en panna tillsammans med citronsaften. Dela chilifrukten på längden och skrapa bort kärnorna. Skär frukten i små bitar och lägg i pannen med smör och citronsaft. Skala bananerna och skiva upp dem på snedden i två till fem bitar (inte mindre, då blir det mos). Lägg bananbitarna i pannen och låt dem få färg av smöret och chilin. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Ringla ut en chokladdekor på ett bakplåtspapper och lägg det i kylan tills chokladen stelnat.

Lägg bananerna på en tallrik tillsammans med en skopa riktig vaniljglass och toppa med chokladdekoren.



**VIN TILL VARMRÄTTEN:**  
**Ramiro Garnacha 2007**, rött medelfylligt från Spanien. Nr 6260, pris 75 kronor.

**VIN TILL EFTERRÄTTEN:**  
**Commandaria S:t Nicholas**, rött, sött starkvin från Cypern. Nr 8414, pris 99 kronor.





## FAVORIT MED SKRUV

\* **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling 2007** är en av favoriterna från det välbekanta vinkooperativet i Deidesheim i södra Tyskland. Sedan en tid är flaskorna försedda med praktisk skruvkapsyl, oavsett om du köper hel- eller halvflaska. Det halvtorra vinet har en angenäm, druvig smak med inslag av päron, aprikos, cocktailbär och honung. Passar fint till hetare fisk- och skaldjursrätter. Nr 5042-01, 5042-02. Helan kostar 87 kronor och halvan 49.



## FEMTONÅRIG MALTWHISKY

\* **Speyside Single Highland Malt 15 år** är en hantverksmässigt producerad whisky från ett av Skottlands minsta destillerier. Efter destilleringen i början av 1990-talet har den lagrats i hogheads, det vill säga ekfat som rymmer knappt 250 liter. Resultatet är en balanserad, nyanserad whisky med fin faktakär, inslag av nötter, halm och choklad. Finns i ordinarie sortiment i mer än 220 Systembutiker. Nr 10478, priset är 394 kronor för 700 ml.

# 5 tips



## RIKTIGT SÖTT FRÅN SAUTERNES

\* Sauternes – en del av vinregionen Bordeaux i sydvästra Frankrike – är världsberömt för sina vita, söta viner. Ett fint exempel är Chateau Fontebri de som finns både som hel- och halvflaska på Systemet. Vingården drivs av **Robert Lamothe** och hans två söner **Hervé** och **Patrick**. Vinodlingarna omfattar 22 hektar som till största delen består av Sémillon-druvor. Det här vinet består till 90 procent av Sémillon samt fem procent vardera av Muscadelle och Sauvignon. Smaken är fruktig och eldig med toner av honung och torkad frukt. Perfekt som apéritif eller till chokladdesserter. Nr 4113-01, 4113-02. Pris 239 kronor för helflaskan och 139 för halvan.



## PRISVÄRD TAWNY PORT

\* Vinerna från portvinshuset Wiese & Krohn är i världsklass. Deras årgångsport Colheita hyllas av vinskribenter och portvinskonässörer både i Sverige och utomlands. En Colheita som lagrats länge är givetvis relativt dyr, men här är ett alternativ med mindre prislapp: **Governador Reserva Tawny Port** finns i beställningssortimentet och kostar endast 148 kronor (Nr 89040). Vinet bjuder på stor doft av nötter, russin och fikon samt fyllig och druvig smak med koncentrerad frukt.

## ÖSTERRIKISK NATIONALSKATT

\* Gröner Veltliner (bilden) är något av Österrikes nationalskatt. Om du vill prova ett riktigt fint vin gjort på denna ädla druva så föreslår vi **Kremser Goldberg Gröner Veltliner Kabinett 2007** från Winzer Krems. Det flerfaldigt prisbelönta vinet finns i beställningssortimentet och kostar 126 kronor (Nr 84748).







Johan Staaf sköter inköpen av Falbygden's Osts alla utländska ostar. Här är han dock omgiven av svenska cheddarostar i ostmognadslagret.

# Så väljer du vin till **favoritosten**



Ost och vin är en klassisk kombination. Men alla ostar är för den skull inte goda till alla viner.

– Ju starkare ost, desto smakrikare vin är grundtipset, säger **Johan Staaf** på Falbygdens Ost, en av Sveriges främsta ostexperter.

**S**venskarna är ett ostälskande folk. Cirka arton kilo ost äter genomsnittssvensken varje år och helst ska det vara hårdost. Vi har en förstaplats i världen med 13 kilo hårdost per person och år!

– Den mesta osten äts fortfarande som pålägg. Hälften av alla svenskar har ost på frukostsmörgåsen och inte mindre än 85 procent av all ost konsumeras före klockan 12 på dagen, säger Johan Staaf, som ansvarar för importen av utländska specialostar på Falbygdens Ost.

Falbygdens Ost är ett av Sveriges största ostföretag med anor sedan 1878 och svarar för förädling och lagring av kvalitetsost vid företagets anläggningar i Falköping och Stenstorp. Cirka nio miljoner kilo ost – ett kilo per person och svensk – levereras årligen till butiker runt om i landet och säljs även via den egna butiken i Falköping.

### Fler utländska ostar på bordet

Men trots att klassiska svenska hårdostar som hushållsost, prästost och herrgårdsost fortfarande är de stora favoriterna har konsumtionsmönstret förändrats de senaste åren. Fler och fler utländska specialostar har börjat få sin naturliga plats på våra matbord.

– Konsumtionen av ost har ökat de senaste åren. Vi har behållit vårt svenska sätt att äta ost med osthyvel och som pålägg till frukostmackan, men har också anammat den sydeuropeiska ostkulturen,



Bouquet är en cheddarost från Falbygdens Ost som är smaksatt med Champagne de Pompadour från Granqvist Vinagentur!

där ost serveras som en del av måltiden, förklarar Johan Staaf.

Det ökade intresset för ost går också hand i hand med det ökade intresset för vin. Ost och vin är en klassisk kombination eller som ett gammal franskt uttryck lyder: "Osten får vinet att sjunga". Men

för att inte sången ska skorras falskt gäller det att tänka sig för. Alla ostar är inte goda till alla viner.

– Många tror att rött vin alltid passar bra till ost. Men riktigt så enkelt är det inte. Många gånger kan ett vitt vara att föredra. En mogen brieost kommer exempelvis bäst till sin rätt tillsammans med ett vitt vin med hög syra, som dämpar fetman i osten, säger Johan Staaf.

För att få en perfekt smakupplevelse gäller det att tänka på samma sätt som när man kombinerar vin med andra maträtter och delikatesser. Den frisket, strävhet och sötma som finns i vinet kan utnyttjas för att möta den fetma, sälla, syrlighet och mognad som karakteriserar osten.

### Kontraster ger perfekt balans

– Många gånger handlar det om att skapa kontraster för att hitta en smakmässigt perfekt balans. I grunden är de flesta ostar mer eller mindre salta. Sötman i vinet är bra för att möta sältan i osten. En långlagrad Stilton eller Gorgonzola kan med fördel serveras tillsammans med ett sött vitt vin eller sött rött starkvin, utan påtaglig strävhet, som till exempel portvin, förklarar Johan Staaf.

Det kan naturligtvis vara trevligt med en mångfald av ostar med olika smaktyper på ostbrickan. Men för att minska risken för "smakkrockar" med vinet kan det vara klokt att begränsa urvalet av ost till fem, sex olika sorter.

Glöm heller inte ställa fram ostarna en stund före serveringen. När osten är rumstempererad framträder ostens karaktär och smaknyanser på ett helt annat sätt än när osten är kylskåpskall.

– Ett bra tips är också att avnjuta ostarna i smakordning. Börja med den mildaste sorten och avsluta måltiden med den smakrikaste, säger Johan Staaf.

TEXT LEO OLSSON

FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

## 4 OST- & VINKOMBINATIONER

\* Här är fyra spännande kombinationer av ostar ur Falbygdens Osts sortiment och viner från Granqvist Vinagentur. Ostarna hittar du i väl sorterade livsmedelsbutiker landet runt.

**1878 Svart.** En smakrik, lagrad prästost med måttlig sälla. Passar till **Villacampa del Marqués Crianza** – ett rött spanskt vin med fyllig, fruktig smak samt liten ekkaraktär. Nr 3580, pris 114 kronor.

**Epoisses Germain.** En krämig, smakrik kittost med påtaglig sälla och stor aromatisk doft. Prova till **Kloster Eberbach Riesling Kabinett** – ett halvtorr vitt vin med bra balans mellan syra och sötma. Halvtorr Riesling är ett "säkert kort" om man väljer att servera ett enda vin till ostbrickan. Nr 5810, pris 96 kronor.

**Soignon Chèvre.** Ung, smakrik vitmögelseost med påtaglig syrlighet. Vin som passar är **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken** – ett torrt, vitt vin med frisk fruktighet. Nr 6762, pris 79 kronor.

**Roquefort Papillon.** Kungen bland blåmögelseostar, stor smak och doft samt påtaglig sälla. Passar till **Château Fontebrière** – klassisk Sauternes med mycket smak och stor sötma. Nr 4113-01 (helflaska), pris 239 kr eller Nr 4113-02 (halvflaska), pris 139 kr.

## OST- & VINSKOLA FÖR FÖRETAG

\* VinContoret har inlett samarbete med Falbygdens Ost och erbjuder nu också lärorika ost- och vinprovningar.

– Vi har utformat en ost- och vinskola som på ett helt nytt och inspirerande sätt ökar kunskapen om denna klassiska kombination, säger **Jonas Sagner**, verksamhetsansvarig på VinContoret Sverige. Ost och vin ingår som en naturlig del i vår affärsidé med provningar, upplevelser och resor.

– VinContorets representanter landet runt besitter ett brett kunnande inom området mat och dryck, poängterar han. Deras kompetens skulle också kunna utnyttjas i flera andra sammanhang, kanske för att vidga kunskaperna om ost och vin inom dagligvarukedjor som ICA.

Många små och medelstora företag har även upptäckt möjligheten att anlita VinContoret för kund- eller personalkvällar.

– Det är fantastiskt roligt att nå ut till en mängd olika företag, antingen lokalt eller nationellt, med ett skraddarsytt event där drycken blir den röda tråden, säger Jonas Sagner.

Företag och organisationer som är intresserade av skraddarsydda event kan kontakta VinContoret. Adressuppgifterna hittar du på sidan 23 och på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).



# Vinkällare i citylägen nytt steg för VinContoret

Vinkällare i centrala lägen blir nästa steg för VinContoret.

– Vi siktar på att bli Sveriges största kedja för vinkällare, säger verksamhetsansvarige **Jonas Sagner**.

I dag har VinContoret vinkällare med plats för provning och lagring i Tidaholm och Örnsköldsvik. Vinkällaren i Tidaholm har nyligen utsetts till en av världens vackraste av det belgiska bokförlaget VdH Books. Under det här året tillkommer dessutom nya vinkällare på flera orter.

– Våra VinContor runt om i Sverige arbetar med många olika företagsrelaterade uppdrag och samarbetar även med olika konferensanläggningar och eventföretag, säger Jonas Sagner.

– Nu är det dags att ta ett steg till och det innebär att vi på många av våra orter kommer att öppna källare för vinlagring.

VinContoret söker lämpliga lokaler landet runt som skulle kunna passa som vinkällare. Kanske har du som läser detta



en passande lokal eller känner till en lokal som kan passa. Hör i så fall av dig till oss.

Genom samarbetet med vinkällarkonsulten **Johan Magnusson**, som driver företaget Wineprofiler i Stockholm, har VinContoret den expertkunskap som behövs för att driva en vinkällare och därmed utnyttja lokalerna på bästa möjliga sätt.

VinContoret söker fortsatt franschisetagare på flera orter, bland annat Kristianstad, Karlstad och Norrköping. Du som är intresserad kan kontakta Jonas Sagner. Kontaktpuppgifterna finns på sidan 23.

## Sverigeentré på vincontoret.se

Under våren får VinContorets hemsida ny utformning. Vi skapar en gemensam Sverigeentré på första sidan som gör det lättare att hitta till de regionala VinContoren. På de regionala sidorna hittar du utförlig information om vad som händer på respektive ort.

## Axplock från VinContorets evenemang 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

**Snaps, Sill & Grillat**  
**Fredag 5 juni klockan 19.00**

Vi provar fem snapsar tillsammans med olika sillar. Därefter middag från grillen inklusive 1 glas vin eller öl. **Pris: 600 kr/person**. Plats: Gästis i Östervåla.

### ÖRNSKÖLDSEVIK

**Rosévin & Picknickmat**  
**Onsdag 20 maj klockan 17.00**

Många anser att roséviner inte ger några stora upplevelser. Detta är något som även provningsledare **Klas Strandberg** håller med om, men alla vinupplevelser måste kanske inte vara en aha-upplevelse. Ibland är allt vi vill ha en avslappnad upplevelse med fräsch och enkel mat samt opretentiösa, friska och enkla viner. Under enkla former provar vi fem roséviner som vi testar med passande mat att bjuda på under sommarens picknick. **Pris: 495 kr/person**. Plats: Hotellgatan 4.

### MALMÖ

**Landskamp Sverige–Danmark**  
**Nationaldagen 6 juni klockan 17.30**

Första grenen är ölprovning: Svenska öl mot danska öl. Andra grenen är svenska snapsar mot danska snapsar. Tredje grenen är svensk mat mot dansk mat. Vi avslutar med VM-kval i fotboll på storbildsteve. **Pris: 750 kr/person**. Plats: Anderslövs Gästgivaregård.

### LINKÖPING

**Ekologiska viner**  
**Torsdag 30 juli klockan 17.00**

Vi provar ekoviner hos HargOdlarna. Kvällsbuffé baserad på regionalt och lokalt odlade råvaror med ekologisk profil. Vad händer i den ekologiska vinvärlden? Är det någon skillnad på ekologiskt och konventionellt producerat vin? **Pris: 450 kr/person**. Plats: HargOdlarna, Kisa.

### ÖREBRO

**Sensorisk vinprovning**  
**Onsdag 27 maj**

Vi börjar med en doftövning för att bli bekanta med aromer som används för att beskriva vin. Provningsen görs med dator-

hjälp och vårt program Online-Tasting. Fyra viner provas och resultatet presenteras i diagram där vi kan se hur olika viner skiljer sig åt. **Pris: 310 kr/person**.

### GÖTEBORG

**Sommar i Sverige**  
**Torsdag 11 juni klockan 17.00**

Varför resa utomlands när vi har det fint i Sverige på sommaren! Välkommen till en helsvensk sommarafon. Vi börjar med rundvandring i Haga och lyssnar till fakta och skrönor om Göteborg. Vid Skansen Kronan väntar mat, dryck och musik. **Pris: 795 kr/person**. Plats: Start vid Hagakyrkan, avslutning vid Skansen Kronan.

### BORÅS

**Rosa Drömmar i sommarsolen**  
**Torsdag 25 juni klockan 19.00**

Vi testar sommarens roséviner och berättar hur detta vin framställs. Efter avslutad provning avnjuter vi en passande buffé. Kom och njut av goda rosa drömmar! **Pris: 595 kr/person**. Platserna är begränsade och vi kan endast ta emot 40 personer. Plats: Yxhammarsgården.



# Res med oss till Toscana i höst!

Följ med till Toscana den 16–20 september! Reseledare är **Piero Hamrin** samt medarbetare från VinContoret. Upplev det genuina och lantliga Toscana genom maten, vinet och kulturen.

Det blir besök på vingårdar samt gourmetproducenter i regionen, bland annat hos 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 fyrstjärningst hotell i Fiesole utanför Florens. Detaljerat program finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

Pris per person i dubbelrum: 15.495 kronor inklusive moms. Antal platser: 32. Reservation för ändringar. VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.



Reseledare  
Piero Hamrin

## VI SKRÄDDARSYR FÖRETAGSRESAN

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 e-postrader till [info@vincontoret.se](mailto:info@vincontoret.se) eller ring oss på 0502-25 00 00.



## VinContoret Falkenberg i eget hus

Nu finns VinContoret Falkenberg i eget hus – i en nyrenoverad gårdslänga på Brogården, ett stenkast från Grimsholmens strand. Här kommer **Lena Mikaelsson** att erbjuda provningar av exempelvis vin, choklad, whisky och cigarrer. Väggi i väggi med provningslokalen finns även fyra personligt inredda övernattningsrum. Allt om VinContoret Falkenberg hittar du på [www.vincontoret.se/falkenberg](http://www.vincontoret.se/falkenberg)



Ing-Marie Mildton Persson, Stefan Croona.

## Feelgood-helg för tjejer i Tidaholm

Helgen den 27–28 juni bjuder VinContoret Tidaholm in till en riktig Feelgood-helg för tjejer. Det blir föreläsningar om hälsa och skönhet, rörliga aktiviteter samt givetvis god och hälsosam mat och dryck.

Detaljprogram finns på VinContorets hemsida, men här är helgen i korthet:

Efter ankomst klockan 12 på lördagen blir det lunch. Den följs av en föreläsning med **Stefan Croona** från Energy Sport & Nutrition. Med många års erfarenhet som personlig tränare bjuder han på många goda råd om träning, kost och hälsa.

Sen eftermiddag blir det fika och Qi-gong. På kvällen vinprovning med Spatema och middagsbuffé med hälsotema.

Söndag förmiddag får du prova Power-yoga i trädgården. Klockan 11 föreläser frisk- och skönhetsterapeut **Ing-Marie Mildton Persson**. Hon demonstrerar svenska ekologiska hudvårdsprodukter från Rosenserien. Du får tillfälle att köpa produkter samt även boka några utvalda behandlingar till specialpris. Klockan 13 blir det lunch och därefter avslutning. Pris 1.795 kronor per person.

Vi hjälper dig att boka logi i Tidaholm. Kontakta oss för olika alternativ, ring oss på telefon 0502-25 00 00 eller e-posta till [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se).

## 'Flying Winemaker' Lars Torstensson till VinContoret

Lördag den 9 maj kommer den kände svenske vinmakaren, numera "The Flying Winemaker", **Lars Torstensson** till VinContoret Tidaholm. Han är mest känd för sitt arbete på den svenskägda vingården Domaine Rabiega i Frankrike. I dag ansvarar Lars Torstensson för vinframställningen hos flera vinproducenter runt om i världen. Vi provar sex av "hans" viner samt ytterligare ett vin till maten. Provning, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Pris 995 kr per person. Start klockan 16.



# VinContoret Tidaholm Sommar/höst 2009

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

Med reservation för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

## Vinmakaren Lars Torstensson

Lördag 9 maj (start kl 16)

Vinprovning med den internationellt kände vinmakaren **Lars Torstensson**. Läs mer på sidan 15! **Pris 995 kr per person.**

## Whiskyprovning

Lördag 16 maj (start kl 16)

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

## Vin & 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.**

## Färsk sparris och vita viner

Torsdag 21 maj (start kl 16)

Våren är 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 (kl 11–19)

Träffa duktiga gårdsmejerister, bagare, syltmakare och andra producenter av närodlade livsmedel. Restaurangen öppen 12.00–23.00. Från klockan 19.00 serverar vi en läcker grillbuffé. **Entré: 100 kr per person.**

## Sommarköket: Jonas Borssén

Lördag 6 juni (start kl 15)

Möt **Jonas Borssén** – "Killen vid grillen". Matkreatör, kokboks författare 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 å la Borssén inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 1.095 kr per person.** Kvällen avslutas med storbildsvisning av fotbollsmatchen Sverige–Danmark.

## Bubbel på Bryggan!

Lördag 13 juni (start kl 16)

Vi firar att sommaren är här! Vi inleder med provning av bubbelviner och avslutar med en underbar västkustbuffé. Provning av fyra mousserande viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

## Vernissage med Ann-Christine Jensmar

Fredag 26 juni (kl 17–20), fri 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 sidan 17!

## Feelgood-helg för tjejer

Lördag 27 juni–söndag 28 juni

En spännande lördag och söndag som går i hälsans och välmåendets tecken. Det blir bland annat intressanta föreläsningar om hälsa och skönhet, rörliga aktiviteter samt givetvis god och hälsosam mat och dryck. Läs mer på sidan 15!

## Tema: Pärlor från Pampas

Lördag 4 juli (start kl 16)

De spanska och portugisiska erövrarna började odla vin i Sydamerika redan på 1500-talet. I slutet av 1700-talet kom också många italienare, fransmän och spanjorer hit och de tog med sig både vinstocker och kunskap. Detta blev startskottet för den mångfacetterade vinindustrin i dagens Argentina. Provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 22 juni.

## Tema: Giro d'Italia

Lördag 11 juli (start kl 16)

Följ med på en spännande resa i vinets tecken! Vi provar viner från olika delar av Italien. Provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 29 juni.

## Tema: Tjurrusning i Pamplona

Lördag 18 juli (start kl 16)

Spanien är ett enormt populärt resmål för oss i Sverige och har så varit under många år. Följ med på en resa i detta lands många smaker! Provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 6 juli.

## Tema: Savannens läckerheter

Lördag 25 juli (start kl 16)

Vi besöker regnbågens land! Sydafrikas vinindustri startade den 2 februari 1659. Att detta kan sägas med exakthet beror på att **Jan van Riebeeck** i sin dagbok noterade den första pressningen av druvor från området runt Kapstaden och detta betraktas allmänt som starten för vinproduktionen i Sydafrika. Provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 13 juli.

## Tema: Down Under

Lördag 1 augusti (start kl 16)

Down Under betyder ungefär "nere på undersidan", och är ett engelskspråkigt begrepp som syftar på Australien och Nya Zeeland. Vi reser dit i smakens tecken och provar viner från denna kontinent. Provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 20 juli.

## Tema: Smakresa jorden runt

Lördag 8 augusti (start kl 16)

Följ med på en smakresa klotet runt! Det blir provning av fyra viner, grillbuffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.** Sista anmälningssdag 27 juli.

## Kräftans Dag

Fredag 14 augusti

Klockan 18–24 erbjuder restaurangen en härlig tallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska tillbehör samt en grillbuffé. **Boka bord på telefon 0502-25 00 00.**

## VinContorets Vinfest

Lördag 15 augusti

Klockan 18–24 erbjuder restaurangen en härlig tallrik med nykokta svenska kräftor och klassiska tillbehör samt en grillbuffé. I trädgården finns vinstånd som erbjuder viner från olika delar av världen. **Boka bord på telefon 0502-25 00 00.**

## Medelhavet runt

Lördag 29 augusti (start kl 16)

Medelhavet har genom historien varit något av världens centrum, såväl under hela antiken och både långt dessförinnan och långt därefter. Vi provar goda viner på våra strandhugg vid vår resa runt Medelhavet. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

## Välkommen att stanna kvar!

Sluttider som anges för VinContorets arrangemang är ungefärliga. Det finns naturligtvis alltid möjlighet att sitta kvar ytterligare en stund om man så önskar!



### Vernissage med Lena Linderholm

Fredag 4 september (kl 17–20)

**Lena Linderholm**, som sedan många år delar sin tid mellan Sverige och det ljuvliga Provence i södra Frankrike, blir höstens konstnär på VinContoret. Passa på att kombinera konst med en afterwork hos oss! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnären i nästa nummer av Vinfo.

### Gourmetkväll: Solens mat

Lördag 5 september (start kl 16)

Vi besöker Italien, solens land, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Häng med på denna resa i södra delarna av landet. Provnings av fyra viner, tre rätters middag inkl. tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

### Whiskyprovning med Quiz

Fredag 11 september (start kl 18.30)

Vi provar whisky och svarar på kluriga frågor om ämnet samtidigt! En utmaning för kompispänget? Provnings av fem sorters whisky och frågesport med tilltuggsbuffé. **Pris 549 kr per person.**

### Röda avgångar i vinets Europa

Lördag 26 september (start kl 16)

Välkommen till en underbar resa genom Europa! Du får smaka goda röda viner medan dina kunskaper sätts på prov. Upplägget är ungefär detsamma som i det populära teveprogram där tävlingen följer järnvägar och vägar. Vi startar resan och utmaningen är att lista ut vart vi är på väg. Lagvis sätts kunskaper på prov och lagandan är viktigt då man tillsammans skall svara på frågor om vårt resmål. Aktivitet med provning, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

### Portugal – inte bara Portvin!

Lördag 10 oktober

Mer info på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) i början av augusti och i nästa nummer av Vinfo.

### Tema: Toscana

Fredag 16 oktober

Mer info på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) i början av augusti och i nästa nummer av Vinfo.

### Vin Quiz

Fredag 23 oktober

Mer info på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) i början av augusti och i nästa nummer av Vinfo.

### Gourmetkväll: Vilt & Vin

Lördag 24 oktober

Mer info på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) i början av augusti och i nästa nummer av Vinfo.

### En ryslig kväll på VinContoret

Lördag 31 oktober

Mer info på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) i början av augusti och i nästa nummer av Vinfo.

## Njut närproducerat på VinContorets gårdsfest

Lördagen den 30 maj klockan 11–19 är det tredje gången gillt för VinContorets gårdsfest i Tidaholm. Precis som tidigare kommer duktiga gårdsmejerister från Västergötland och andra delar av landet, men även lokala mathantverkare och odlare. En perfekt dag att njuta av såväl närproducerade som småskaliga livsmedel och delikatesser. Självklart kan du också köpa deras produkter. VinContorets restaurang öppnar klockan 12 och från klockan 19 serveras grillbuffé. **Entre: 100 kronor.**

## Boka kräftfiske och kräftsvisor!

Även om det är vår, börjar vi planera för kräftfiske och kräftsvisor i Tidaholm under hela augusti. VinContoret är medborgare i Kräfteriket, vilket garanterar att kräftorna håller högsta kvalitet.

Du har möjlighet att fiska kräftor i ån Tidån med oss från och med 5 augusti kl 17.00 till och med 15 september kl 24.00. Precis som tidigare arrangerar vi kräftfiske och kräftsvisor för företag, organisationer och privatpersoner. Kontakta oss för utförlig info och priser. Tel 0502-25 00 00, e-post: [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se).

## Gourmetweekend i Tidaholm

Kombinera besöket hos oss med en övernattnings på det anrika Stadshotellet i Tidaholm. Vid ankomsten på lördag eftermiddag serveras Afternoon Tea-buffé i hotellets bar innan det inbokade evenemanget på VinContoret startar. Till oss är det några få minuters promenad. På söndag morgon väntar en riktig härlig frukostbuffé. **Pris för dubbelrum: 1.150 kr. Enkelrum 730 kr.** (Kostnad för VinContorets evenemang tillkommer). Kontakta oss på telefon 0502-25 00 00 för information och bokning.

## Sommarens konstnär: Ann-Christine Jensmar



–Jag har hittills aldrig målat en bild utan människor, säger **Ann-Christine Jensmar**, sommarens konstnär på VinContoret.

Hennes bilder är färgrika och skildrar levande miljöer med inspiration från både vardagen och resor utomlands. Gemensamt för dem alla är att de nästan doftar sommar och njutning. Bilderna är detaljrika och varje gång man betraktar dem upptäcker man något nytt. Det kan vara de levnadsglada människorna som avnjuter ett glas vin i solen eller de prunkande citronträden i ett land söderut.

Ann-Christine Jensmar bor i Tranås och har ställt ut bland annat i Stockholm, Köpenhamn och Berlin.

**Välkommen på vernissage fredagen den 26 juni klockan 17–20.**



## Succé för Hamrins på VinContoret

\* Det blev succé för den italienska afton som arrangerades på VinContoret Tidaholm i början av året. Ett hundratal personer fick lyssna till **"Kurre" Hamrin** som delade med sig av sina bästa fotbollsminnen och sonen **Piero** som ledde en provning med italienska viner. Även **Marianne Hamrin**, "Kurres" hustru sedan många år, var med i Tidaholm.

– Intresset var så stort att vi tyvärr inte kunde ta emot alla som ville vara med. Men med tanke på att Italien har en så stor plats i många svenska hjärtan hoppas vi kunna följa med upp flera arrangemang på samma tema i framtiden, säger **Lennart Granqvist**, VD för Granqvist Vinagentur.

# Hamrins från Chianti

**Kurt "Kurre" Hamrin** är fotbollslegenden som var en av Sveriges bästa högeryttrar under 1950- och 60-talen. Men Hamrin är också namnet på ett fylligt rött vin från Chianti i natursköna Toscana där "Kurre" är bosatt med sin familj sedan många år.

**K**urt Hamrin är ett välbekant namn för alla sportintresserade som var med på 1950- och 60-talen. Efter fem säsonger i AIK flyttade han 1956 till Italien och inledde en framgångsrik proffskarriär i bland annat Juventus FC, AC Fiorentina och AC Milan.

Men för den svenska fotbollspubliken är det ändå insatserna i VM-semifinalen mot Västtyskland 1958 som etsats sig fast i minnet. Med sitt 3–1-mål var han en av de svenska stjärnorna som säkrade en plats för Sverige i VM-finalen.

– Jag kommer knappast ihåg hur det

gick till, mer än att det plötsligt uppstod en lucka i det västtyska försvaret, berättar "Kurre" Hamrin, som i höst fyller 75 år och sedan många år är bosatt i Florens.

Efter fotbollskarriären drev han ett försäkringskontor och en exportfirma innan han gick i pension för tio år sedan. Sedan flera år ägnar sig även sonen **Piero Hamrin** åt exportaffärer med Sverige, där vin blivit en allt viktigare del av sortimentet.

### Landsomfattande nätverk

A L Export, som företaget heter efter hans hustru **Antonella Lock**, har byggt upp ett kontaktnät med ett flertal italienska vinproducenter – från norr till söder. De flesta är små familjeföretag som prioriterar kvalitet framför kvantitet.

Ett av dem är Fattoria Sant Appiano i Barberino Val d'Elsa, mellan Siena och Florens, som med sina anor från 1400-talet är en av de allra äldsta producenterna i Chiantiregionen. Den lilla vinfirman producerar flera olika Chiantiviner, däribland ett

med namnet "Hamrin" som tagits fram i samarbete med Piero Hamrin för att hylla den gamle fotbollshjälten. Den lila etiketten – Fiorentinas färg – pryds av en bild på Kurt "Kurre" Hamrin och siffran sju – samma siffra som fanns på hans fotbollströja.

– Att det blev just ett Chiantivin var ingen tillfällighet. Pappa älskar viner av Sangiovese, den klassiska druvan i regionen, säger Piero Hamrin.

Druvorna har vuxit på familjens vingård. Innan vinifiering har de noga selekterats och sedan förädlats till ett stramt, nyanserat och välbalanserat vin med en kryddig doft, frisk smak och liten strävhet.

– Ett fantastiskt vin, säger "Kurre" Hamrin. Det är så mjukt och runt i smaken att det kan njutas på egen hand, men tillsammans med mat blir det en fantastisk ackompanjator.

Vinet (Nr 500461, pris 179 kr) passar utmärkt exempelvis till pasta, grillade och stekta kött-rätter samt lagrade hårdostar.

TEXT LEO OLSSON

FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM







### Ramiro Garnacha

**Varunummer:** 6260-01.

**Vintyp:** Medelfylligt, kryddigt och mustigt.

**Pris:** 75 kronor. **Säljstart:** 1 april.

**Land:** Spanien. **Årgång:** 2007.

**Område:** Aragonien, D.O. Cariñena.

**Druva:** Garnacha.

**Producent:** Coop. San Roques/GVV.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

\* Mörk körsbärsröd färg med violetta inslag, stor fruktig doft med toner av röda bär och en smula vanilj. Mjuk och rund smak med stor fruktighet och lätta smörtoner. Passar fint att dricka till rätter med stekt och grillat kött, mustiga pastarätter och lagrade hårdostar, gärna spanska. Serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet smakar som bäst just nu, men kan utan problem sparas i upp till två år.

Grandes Vinos y Vinedos (GVV) är det största vinföretaget i den nordspanska vinregionen Aragonien. Det grundades 1997 av fem vinkooperativ i deldistriktet Cariñena, som såg stora utvecklingsmöjligheter med gemensam produktion, marknadsföring och försäljning. Omkring 100 miljoner kronor har investerats i produktionsanläggningen samtidigt som metoderna ute i vinodlingarna förfinats, bland annat med lägre skördeuttag.

Vinet består av Garnacha-druvor från Cooperativa San Roques odlingar i området runt staden Alfamén. Vinstockarna här är oftast från 1950-talet, några till och med från 1900-talets första år.



### No 1 Edition Riesling

**Varunummer:** 6274-01 och -02.

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

**Pris:** 80 kr och 49 kr. **Säljstart:** 1 april.

**Land:** Tyskland. **Årgång:** 2008.

**Område:** Mosel, Mellan-Mosel.

**Druva:** Riesling.

**Producent:** S:t Michael Weinkellerei.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

\* Vacker gul färg med gröna stänk, frisk doft med inslag av aprikos, citrus och grönt äpple. Fruktig smak som ger bra balans mellan söta och syra. Passar perfekt att servera som apéritif, till sallader, skaldjur, gravad lax, sushi och asiatiska rätter. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet smakar som bäst nu, men kan lagras i upp till tre år.

No 1 Edition Riesling framställs av Rieslingdruvor från de fantastiska sluttningarna i Mosels dalgång utanför vinorten Bernkastel-Kues i flodens mellersta område. Det produceras av S:t Michael Weinkellerei som ingår i Moselland.

Moselland är ett av Tysklands största vinkooperativ, vars medlemsbönder förutom i Moselområdet även finns i de närliggande vindistrikten Pfalz, Rheinhessen och Nahe.

Riesling är den vanligaste druvan i tyska vinodlingar, även om den på senare år fått konkurrens av rödvinsdruvor som Dornfelder och Spätburgunder (Pinot Noir).

No 1 Edition Riesling finns i helflaska (750 ml) och halvflaska (375 ml).



### Drumguish Single Highland Malt (350 ml)

**Varunummer:** 278-02.

**Whiskytyp:** Single Highland Malt.

**Pris:** 146 kr. **Säljstart:** 1 april.

**Land:** Storbritannien.

**Område:** Skottland.

**Distrikt:** Speyside.

**Producent:** Speyside Distillery.

**Fyllighet** ● **Sötma** ●

\* Gyllenbrun färg. Doften bjuder på viss rökighet med inslag av fat och honung. Fruktig smak med viss rökighet, liten fetton och inslag av honung. Passar bra att dricka som den är samt till kaffet eller efter en god måltid. Lämplig serveringstemperatur: 20 grader.

Drumguish Single Highland Malt är en av de mest populära whiskysorterna på Systembolaget sedan flera år tillbaka och lanseras nu också i halvflaska (350 ml).

Speyside – som ligger mellan de centrala, norra och östra högländerna – är en av de mest kända whiskyregionerna. Över hälften av alla skotska maltwhiskyproducenter finns i regionen. Speyside Distillery ligger i utkanten av den lilla byn Drumguish, inte långt från staden Kingussie. Vattnet hämtas från floden Tromie, som strax efter byn rinner samman med den större floden Spey.

Destilleriet i Drumguish togs i bruk i början på 1990-talet efter flera decenniers planering och byggtid. Det är ett av de minsta destillerierna och tillika ett av de yngsta.

# 3 reaviner på Systembolaget

\* Det var ett tag sedan sist, men nu finns det åter viner från Granqvist Vinagentur som säljs till nedsatt pris på Systembolaget. Passa på och handla så länge de finns kvar i lager.

**Domaine Martin AOC Côtes du Rhône 2005.** Nr 22804, pris 76 kr (tidigare 96 kr). Medelfylligt rött vin från välrenommerad, familjeägd vingård i södra Rhône-dalen i Frankrike. Det bjuder på bärigt kryddig doft med inslag av hallon, jordgubb, örter och vanilj. Smaken är lätt kryddig och bärig med inslag av hallon, örter och lakrits. Serveras med fördel till stekt eller grillat kött samt lagrad hårdost. Vinet består till 85 procent av Grenachedruvor (som du kan läsa mer om på sidan 22), tio procent Syrah och fem procent Cinsault.



**Inside Riesling 2007.** Nr 7283, pris 63 kr (tidigare 79 kr). Vitt halvtorr vin från S:t Peter Weinkellerei i Zell i Moseldalen i sydvästra Tyskland. Doften är druvig och lite jordig med inslag av päron och halm. Halvtorr, druvig smak med inslag av päron, persikor och limefrukt. Passar bra som sällskapsvin samt till skaldjur och asiatiska rätter. Bör serveras väl kylt.

**Paradise Garden 2007.** Nr 7238, pris 58 kr (tidigare 73 kr). Vitt halvtorr vin gjort på druvor från vindistiktet Nahe. Vinmakare är S:t Peter Weinkellerei i Moseldalen. Det har diskret doft med inslag av mogna äpplen och mandel. Halvtorr, aromatisk smak med inslag av päron och äpple och mandel. Serveras som sällskapsvin eller till fisk samt asiatiska rätter.

De båda vita vinerna har den för Mosel- och Nahedistrikten typiskt låga alkoholhalten, endast 8,5 volymprocent. Riktiga vår- och sommarviner med andra ord.

Du hittar de tre vinerna i de flesta Systembutiker. Skulle de inte finnas i just din butik, kan du be personalen att beställa hem önskat antal flaskor från varudepåerna i Örebro och Sundsvall. I regel kan du hämta flaskorna nästa vardag och det kostar inget extra.



## GOTT RÖTT FRÅN KLOSTER EBERBACH

\* Fortfarande finns det ett antal flaskor **Kloster Eberbach Pinot Noir Edition 2007** kvar på Systembolaget. Det är så ovanligt som ett rött vin från Tyskland. I Förbundsrepubliken produceras allt fler röda viner av allt bättre kvalitet, men dessvärre tas bara ett fåtal in på Systembolaget. Vinklostrets Pinot Noir bjuder på frisk doft av röda bär och lätta vaniljtoner. Smaken är fruktig och mjuk med fin avslutning. Serveras med fördel till milda hårdostar, sallader, stekt fisk och lättare köträtter. Nr 96926, pris 149 kr. Vi reserverar oss för slutförsäljning.





# Garnacha äger rödvinsvärlden

I torrt och blåsig klimat på mager och stenig mark trivs Garnacha som bäst. Den mörkblå druvan levererar fina, fruktiga röda viner med stor koncentration och hög alkoholhalt.

**G**arnacha är världens mest odlade rödvinsdruva och växer i princip överallt där blå druvor trivs. I norra Spanien – i distrikten Aragonien, Katalonien, Navarra och Rioja är odlingarna omfattande. Här används Garnacha vanligtvis för att skapa balanserade cuvéeer med andra druvor som Syrah eller lokala sorter.

Det görs även viner på enbart Garnacha och ett bra exempel är **Ramiro Garnacha** från Aragonien, en av vårens nyheter från Granqvist Vinagentur på Systembolaget. *Se vår utförliga presentation av vinet på sidan 6.*

– Förr kallade spanjorerna druvan för Tinta Aragonés, vilket styrker att ursprunget faktiskt skulle kunna vara just Aragonien, berättar **Lennart Grimsholm** på Granqvist Vinagentur. Härifrån spreds den förmodligen redan under tidig medeltid över till Languedoc och Rhône-dalen i södra Frankrike, där den i dag kallas Grenache eller Grenache Noir.

Den sent mognande druvans höga alkoholhalt och fina fruktighet gör den populär bland vinmakare som gärna använder den för att balansera de tuffare smaker som exempelvis Syrah och Merlot bjuder på. Viner från södra Rhône-dalen, och då speciellt Chateauf-neuf-du-Pape och angränsande kommuner, innehåller ofta en stor andel Grenache.

– Viner gjorda på enbart Grenache/Garnacha har ofta dofter med inslag av mörka bär och örter och smaken kännetecknas av stor fruktighet, konstaterar Lennart Grimsholm. Men de mognar ofta snabbt och de vinner inte på någon längre lagring.

## Smakrika roséer och söta starkviner

Druvan är också en utmärkt bas för smakrika roséviner och i kommunerna Banyuls och Maury i Languedoc-Roussillon används den till *vin doux naturel*, de berömda starkvinerna.

Granqvist Vinagentur är svensk representant för Mas Amiel, det ledande vineriet i Maury. I Systembolagets beställningssortiment finns bland annat **Mas Amiel Les Vin Doux Naturel Vintage 2007** (Nr 87870, pris 241 kronor). Det framställs enbart av Grenache och bjuder på en smakexplosion av mörka bär, russin, fikon, kaffe och choklad i både doft och smak. Alkoholhalten är 16 volymprocent och restsockerhalten 105 gram per liter.

Mas Amiels starkviner framställs genom metoden *mutage sur grains*, vilket betyder att sprit hålls över den jäsende druvmassan och därefter får blandningen stå och dra i stora damejanner utomhus i upp till fyra veckor. De dricks som sällskapsvin eller till desserter och choklad i de flesta varianter.

Det finns ytterligare viner från Mas Amiel i Systembolagets beställningssortiment. Du hittar dem under rubriken Vin från Frankrike i den inhäftade sortimentsfoldern.

Ett bra exempel på Grenache från Rhône-dalen är **Domaine Martin 2005** i ordinarie sortimentet. Det består till 85 procent av den populära druvan samt 10 procent Syrah och 5 procent Cinsault. Vinet är prissänkt och kostar nu 76 kronor (Nr 22804).

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN/FOTO JÖRG LEHMANN

## MER ÄN PRISVÄRD ÄRGÅNG FRÅN VINKLOSTRET

\* Vinerna från anrika Kloster Eberbach i Rheingau i Tyskland är numera av årgång 2007. Den nya årgången av Kabinett-vinet, det vill säga den något enklare kvaliteten, (Nr 5810, pris 96 kronor) har provats av flera tidningars vinskribenter. I Allt om Mat blev omdömet "mer än prisvärt"!

Kloster Eberbach Riesling Kabinett är perfekt att dricka till fisk och skaldjur samt asiatiska rätter. Det passar även utmärkt som sällskapsvin.

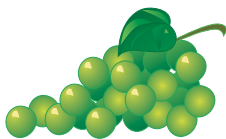




# Wästergöthlands Handelshus AB

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 gourmetresor till Europa. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



**Lennart Granqvist**  
Verkställande  
direktör



**Jan Crafoord**  
Produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare



**Johan Granqvist**  
Marknadschef



**Charlotta Granqvist**  
Kultur



**Camilla Sagner**  
Konferens-  
restaurangchef



**Jonas Sagner**  
Konceptutveckling  
och event



**Lena Granqvist**  
Design och  
produktbedömning



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



**Leine Gåvertsson**  
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.



**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 036-330 03 51



**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



**TIDAHOLM**  
Camilla Sagner  
Tel 0502-25 00 00



**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





## Årets mest prisvärda

\* **Sommeracher Katzenkopf Silvaner** från Franken i Tyskland är det mest prisvärda vita vinet på Systembolaget! Det blev resultatet när Munsänkarnas provningsgrupper i Lund och Stockholm valde ut årets bästa viner respektive mest prisvärda viner.

I samma provning utsågs också ett portvin från Granqvist Vinagentur till bästa starkvin – **Porto Krohn Colheita 1961** (Nr 7839, pris 1.199 kronor).

Det mest prisvärda vita vinet var en av höstens nyheter på Systembolaget och har funnit många vinvänners gillande. Vinet levereras av Divino Nordheim, ett kooperativ som hör hemma i en liten idyllisk ort nordost om Würzburg. 2007 utsågs Divino förtjänstfullt till Årets vinkooperativ i Tyskland. Detta efter nästan tio års hårt arbete med kvalitetsutveckling av såväl odlingarna som vinanläggningen.

Det torra Sommeracher Katzenkopf är utmärkt till bland sparris, fisk och skaldjur och säljs i de flesta Systembutiker. Nr 6762, pris 79 kr.



## HÖG KLASS PÅ NYA ÅRGÅNGAR

\* Dessa rader skriver jag mitt i natten på ett hotellrum i Düsseldorf i Tyskland. De senaste dagarna har vi varit på ProWein, en av Europas stora dryckesmässor. De gigantiska mässhallarna är fyllda till brädden med vinproducenter från världens alla vinländer och intresserade inköpare jäktar runt i allt hastigare tempo. Nya årgångar ska provas, gamla kontakter ska upprätthållas och kanske finner man också någon ny spännande produkt och producent.

Jag har bland annat provat Kloster Eberbach-vinerna från årgång 2008, liksom våra viner från Deidesheim. De håller verkligen högsta klass och framöver kommer de även att finnas på Systembolaget.

Trots pågående lågkonjunktur är det många utställare. Antalet besökare känns dock färre än vanligt. Mycket folk är det i hall 7. Där finns Österrike, kanske det just nu mest spännande vinlandet. Friska, fräscha viner med bra spänst och syra sveper runt i munnen innan de förpassas till spottkoppen. Viner som passar utmärkt till lättare rätter eller kanske enbart på egen hand.

Även i hall 4, där Tysklands alla storheter visar upp sig, är fylld till bristningsgränsen. Riesling, druvan som nästan aldrig gör mig besviken, visar upp sig i all glans med mineraltoner, citruskaraktärer och elegant syra.

I hall 3 är det glesare mellan besökarna. Trist för Spanien som serverar fruktiga och välgjorda produkter till (oftast) hyggliga priser. Producenterna från Nya Världen som huserar i en annan del av hallen har många intressanta nyheter att locka med.

Visst finns det ett antal "stolpskott" bland produkterna – men totalt sett är kvaliteten bra och stigande!

**LENNART GRANQVIST**  
VD, Wästergötlands Handelshus AB

### Abonnera på VinContorets e-nyhetsbrev

\* På sidorna 14–17 hittar du alla spännande och intressanta evenemang som arrangeras av VinContoret landet runt. Du som vill ha löpande info från ditt närmaste VinContor kan abonnera på e-nyhetsbrevet. Det innehåller allt som händer i ditt område.

Anmäl dig på webben: [www.vincontoret.se/nyhetsbrev](http://www.vincontoret.se/nyhetsbrev)

Det är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.

## 10 ÅR MED BLÅGULA DRÖMMAR

\* I år har det faktiskt gått tio år sedan **Dreams** dök upp i Systembolagets hyllor för första gången!

Det var redan 1999 som det halvtorra, vita vinet från Tyskland lanserades i Sverige. Succén var direkt, inte minst tack vare den färgglada flaskan. I dag finns Dreams, med doft och smak av päron, mandel och ananas, både som helflaska och 250 ml portionsflaska. Nr 5837-01, Nr 5837-04, pris 73 kr respektive 39 kr.

