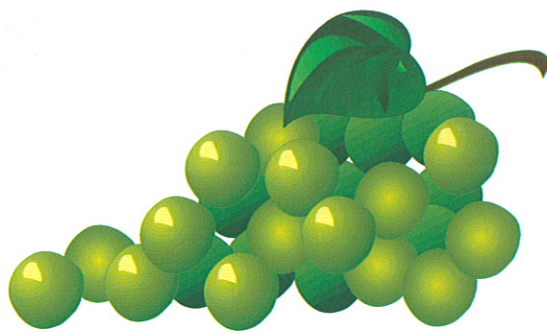


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 6 • DECEMBER 1996

Frankens ädlaste droppar levereras av 868-årig hovkällare

Staatliche Hofkeller i Würzburg är något helt unikt – på flera sätt. För det första: Här har vinproduktion bedrivits oavbrutet sedan 1128. Hofkeller är med andra ord en av världens äldsta vinproducenter och tillika ett av världens äldsta företag.

För det andra: Hofkeller producerar vin i världsklass. De till övervägande delen torra vita vinerna, som tappas på Frankendistriktets särpräglade bocksbeutelflaska, säljs över hela världen, till och med i Kina.

För det tredje: Hofkeller leds sedan drygt två år tillbaka av den dynamiske Rowald Hepp, 34-årig Oenologie doktor, som på kort tid fått rejäl fart på den tidigare eftersatta marknadsföringen av de förstklassiga vinerna. Rowald Hepp har av den tyska vintidskriften *Alles Über Wein* nyligen utsetts till *Aufsteiger des Jahres*, dvs årets uppstickare, i den tyska vinbranschen.

I ett barockpalats

För det fjärde: Hofkeller ligger mitt i Mainmetropolens centrum – i ett makalöst barockpalats. Det bedöms som så värdefullt att det finns med på UNESCO:s lista över världens kulturarv, som måste skyddas i händelse av krig. Palatset, som förr i tiden var säte för de mäktiga katolska furstbiskoparna, brukar av Hofkeller kallas för *Residenz der edlen Tropfen*, de ädla dropparnas residens.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA



AKTUELLT

Granqvist får ny säljorganisation och ny distributör

🍷 Vid årsskiftet kommer Granqvist Vinagentur att inleda ett samarbete med *Dagab*, en av Sveriges största livsmedelsgrossister. Dagab kommer att ansvara för lagerhållning av vinerna samt distribution till såväl Systembutiker som restauranger.

Samtidigt inleds ett samarbete med *Sia Glass* i Slöinge. I fortsättningen kommer företagets restaurangsäljare att också kunna erbjuda Granqvists kompletta vinsortiment till sina kunder.

Sia Glass licensproducerar den schweiziska gourmetglassen *Mövenpick* och är en av de största tillverkarna av restaurangglass.

"Glass ska vara gjord på grädd – annars kan det kvitta", anser Siaglass, som producerar drygt sex miljoner liter glass per år.

– Samarbetet med Dagab och Siaglass innebär att vi får en effektiv och mycket stark försäljnings- och distributionsorganisation, konstaterar *Lennart Granqvist*. Inom kort kommer vi dessutom att börja bygga upp ett separat produktsortiment, anpassat för restauranger.

Snart finns även Vinfo på Internet

🍷 I januari gör Vinfo entré i digitalt skick på Internet! Nätupplagan av Vinfo kommer bli att innehålla presentationer av de vinproducenter som Granqvist Vinagentur representerar, vinrecepttips, litteraturtips och länkar till andra intressanta "webbsajter" som handlar om vin.

Adressen till Vinfo blir <http://www.mediadesign.se/vinfo.htm> – men tänk på att den tas i bruk först i mitten av januari!

Fina omdömen i Allt om Mat

För 25:e året har *Allt om Mat*:s redaktion provat sig igenom alla viner på Systembolaget – totalt 1.451 stycken! Efter provningen konstaterar tidningen att det finns oerhört många fina viner i Systembolagets sortiment, men att – tyvärr – antalet skräpviner ökar.

Flera av Granqvists viner fick fina betyg. Här är några av de som rubricerades som *prisvärda* och *mer än prisvärda*:

Nr 7139, Niersteiner Spiegelberg Kabinett	49 kr
Nr 82297, Gewurztraminer Alsace	79 kr
Nr 6232, Winkeler Jesuitengarten Riesling	86 kr
Nr 5872, Randersackerer Teufelskeller	99 kr
Nr 6559, Rudesheimer Rosengarten Kabinett	54 kr
Nr 7085, Kerner Burg Layer Schlosskapelle	59 kr
Nr 5922, Forster Ungeheuer Riesling	69 kr
Nr 5042, Deidesheimer Herrgottsacker Riesling	69 kr
Nr 12145, Riesling Kaefferkopf Alsace	89 kr
Nr 5533, Comte Jean de Bernadotte	94 kr

Jan Eneroth tog tredje betyget

Grattis till din trebetygsexamen, Jan! För en tid sedan klarade *Jan Eneroth*, medarbetare hos Granqvist Vinagentur, sin examen för tredje betyget hos *Munskänkarna*. För att klara en trebetygsexamen både i teori och praktisk vinprovning, måste man besitta en enastående vinkunskap. Endast ett 40-tal personer har hittills klarat det tredje betyget.

Jan Eneroth, som också är ordförande i Munskänkarnas tidaholmsavdelning, arbetar med att ta fram förslag på vinstor till restauranger. Vill du ha hans hjälp, kontakta Granqvist Vinagentur, telefon 0502-148 88.

Allendorf årets uppstickare

I SAS taxfreebutiker på Arlanda och Landvetter kan du bl a köpa en utomordentligt fin Riesling från Rheingau. *Rauenthaler Steilmacher QbA 1994*, tappad på enlitersflaska av *Weingut Allendorf*, har fått högt betyg i pressen under hösten, av bl a *Anders Röttorp* i *Dagens Industri*.

Weingut Allendorf har för övrigt utsetts till *Aufsteiger des Jahres*, årets uppstickare, i Rheingau av *Alles Über Wein*, den ledande tyska vintidskriften. Grattis!

Marinera kött i något rött

Vin är en utmärkt råvara vid matlagning. Prova gärna att marinera fläskfilé i rödvin. Det blir mycket gott!

Här är ett recept för fyra personer:

- 1 kg fläskfilé (2 st)
- 4 eller 5 långa och tunna skivor bacon
- 8 små vitlöksklyftor

Marinad:

- 4 dl rött vin (t ex Nr 2992, *Villányi Cabernet Franc*)
- 2 msk tomatpuré
- 3 msk soja
- 1 msk krossad rosmarin

Gör så här: Skär en lång och djup skåra i varje filé. Strimla vitlöksklyftorna och lägg dem i skåror. Lägg i de långa baconskivorna som ett lock på vitlöksklyftorna. Bind ihop filéerna igen med snöre. Blanda ingredienserna till marinaden väl. Lägg i filéerna och låt dem ligga i minst 4 timmar (gärna längre).

Tag upp filéerna och tag på lite vitpeppar och grilla dem i ugn (250°C) i cirka 30 minuter. Sojan och baconet ger ifrån sig relativt mycket salt. Om du vill salta extra – gör det helst efter grillningen. Servera med exempelvis kokt potatis och broccoligratäng.

Till detta kan man dricka t ex *Carlos Serres Reserva Onomastica, Porte des Duces* (Systembolaget, Nr 2605 respektive Nr 2180), *Egri Bikavér* eller *Chianti Colli Fiorentini* (Vinmonopolet, Nr 6387 respektive Nr 7676).



– Våra utomordentligt fina vinodlingar är vår absolut största tillgång, säger Rowald Hepp, VD för Staatliche Hofkeller.

Staatliche Hofkeller

► FORTS FRÅN SIDAN 1

Staatliche Hofkeller, som ägs av delstaten Bayern, förvaltar en av världens mest kända vinodlingar – Würzburger Stein. Den 28 hektar stora odlingen ligger på sluttningarna vid universitetsstadens norra utkanter och nästan vart i Würzburg man än befinner sig kan man se Steinområdet.

Goethes favoritvin

– Våra utomordentligt fina vinodlingar är vår största tillgång, säger Rowald Hepp, och citerar några rader ur ett brev som skalden *Johann Wolfgang von Goethe* skrev till sin fru *Christiane* år 1812:

”Skicka mig några flaskor Würzburger, ty inget annat vin faller mig längre i smaken. Jag blir så retlig och tråkig om jag inte får dricka min allra käraste dryck.”

– Würzburger Stein har ett av de mest perfekta lägena man kan tänka sig, konstaterar Rowald Hepp. Odlingen sluttar brant och ligger i söderläge, vilket ger maximalt med sol. Den kalkrika jorden lagrar solvärmen och när det regnar avdunstar dessutom det mesta innan det hunnit sugas upp av druvorna.

– Vin från druvor som växt i brant söderläge är kryddigare, smakrikare, intensivare och mer koncentrerat. Kort sagt: Solsken på flaska!

91 procent av Hofkellers årsproduktion på 850.000 flaskor är vita viner. De vanligaste druvorna är *Riesling*, *Müller-Thurgau* och *Silvaner*.

Rowald Hepp har ett brinnande intresse för vin och allt som förknippas med vin. Han

FRANKEN

TYSKLAND

är inte förtjust i det faktum att man i de flesta vinproducerande länder helt krasst ser vinproduktion som en nisch inom lanbruksnäringen:

– Vinodling och vinförädling kan inte bli och får inte bli mer industrialiserad än i dag, snarare tvärtom. Konsumenterna måste göras medvetna om att vin inte är en massprodukt som alltid ser likadan ut och alltid har samma smak.

– Vin är en gåva från naturen, anser Rowald Hepp. Vinbonden lever med och av vad naturen ger. Han känner sina vinstockar och marken de växer på och vet hur han ska få fram druvor av högsta möjliga kvalitet.

Nyheter på väg

Granqvist Vinagentur inledde sitt samarbete med Hofkeller i och med att Rowald Hepp tog över ledningen. Hofkeller har hittills varit representerad i Systembolagets ordinarie sortiment med bara ett enda vin – halvtorra *Randersackerer Teufelskeller Silvaner Spätlese 1993* (Nr 5872).

Men till våren kommer två nyheter: *Staatliche Hofkeller QbA* (Nr 15820) och *Würzburger Stein Trocken* (Nr 16302).

Några av Hofkellers bästa viner finns i beställningssortimentet, bl a två Würzburger Stein, *Riesling Spätlese 1992* (Nr 85840) och *Rieslaner Auslese 1990* (Nr 85841).

Fnittervin och Schillerwein

från Tysklands rödvinsbälte

Kännare dricker vin från Württemberg. Om det stämmer låter vi vara osagt, men det är i alla fall vad distriktets reklamsloggan påstår. I tyska media är Württemberg ett av de vindistrikter som brukar synas mest. Annonser och reklamfilmer innehåller symbolen med profilen av den lilla runda gubben som provar ett glas rödvin.

Württemberg är tillsammans med angränsande Baden de båda sydligaste tyska vindistrikterna, vilket återspeglas i den stora andelen rödvin som produceras. Medan övriga tyska distrikt bara framställer några få procent röda



viner är andelen rött hela 50 procent här. Ju längre söderut, desto bättre trivs de druvor som ger röda viner.

Württembergs vinodlingar är i huvudsak koncentrerade till ett kuperat och naturskönt område utmed floden Neckar och dess bifloder.

De vanligaste druvorna är Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Schwarzriesling och Trollinger. Kerner, som är en korsning mellan Riesling och Trollinger är Württembergs "egen" druva, framdriven vid vininstitutet i Weinsberg och döpt efter poeten och psykologen Justinus Kerner.

16.000 medlemsbönder

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, WZG, är den största vinproducenten i distriktet och tillika centralorganisation för ett antal mindre vinkooperativ. Så många som 16.000 vinbönder är anslutna till WZG, grundat 1946, direkt efter an-

WÜRTTEMBERG

TYSKLAND

dra världskriget. Kooperativets årsproduktion är drygt 20 miljoner liter vin.

Vinodlingarna i Württemberg är små, oftast inte större än 50 hektar. Det gör det svårt för vinbönderna att klara hela verksamheten inklusive tappning, lagring och försäljning på egen hand. Därför begränsar de sig till det de verkligen är bra på, odlar och skördar druvorna och låter sedan kooperativet ta över.

Riesling Kicherle

Sedan flera år tillbaka samarbetar WZG med Granqvist Vinagentur. Det vin från Württemberg som är mest känt i Skandinavien är Riesling "Kicherle" (Nr 6578 i Sverige och Nr 6207 i Norge). Kicherle – fnitter på svenska – är ett vin med fruktig smak, frisk syra och med inslag av gröna äpplen.

Ett annat vin från WZG är Württemberger Kerner Kabinett (Nr 5869 i Sverige och Nr 5776 i Norge). Det är ett medelfylligt vitt vin med mycket frisk smak och med visst inslag av vinbär.

Från Württemberg kommer också Schillerwein (Nr 7555 på Systembolaget). Det är något så ovanligt som ett torrt, tyskt rosévin.

Schillervinet – som fått sitt namn* efter sin glittrande, röda färgton – förekommer endast i Württemberg och framställs genom en blandning av vita och röda druvor. För att få fram rätt ljusröd färg får nyskördade druvor ligga och dra sig ett dygn innan de pressas.

I Württemberg är Schillervinet mycket populärt och det brukar skämtas om att folk som av hälsoskäl blivit förbjudna att dricka såväl rött som vitt vin istället går över till Schillerwein...

*) Schiller = glittra, glänsa.



Flera av kooperativet WZG:s viner har smeknamn, som exempelvis det vita halvtorra Riesling "Kicherle". I svensk översättning betyder "Kicherle" fnitter eller fniss.

Sista-minuten-tips på klappar som kluckar!

☞ En eller ett par utsökta flaskor vin är alltid lika uppskattat att få som gåva – på bemarkelsedagar eller i julklapp. Här är förslag på några lämpliga ge bort-viner som finns i Systembolagets ordinarie sortiment:

Nr 12145, *Riesling Kaefferkopf 1995* från Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg i Alsace. Ett torrt vitt vin, fruktigt, mycket frisk smak med inslag av citrus och gröna äpplen. **Pris 89 kr.**

Nr 5886, *Deidesheimer Hofstück Riesling Trockenbeerenauslese 1989* från Winzerverein Deidesheim. En fantastisk smakupplevelse, verkligen något utöver det vanliga! Ett mycket sött vin, fylligt, mycket frisk, simmig smak med botrytiskaraktär. **Pris 250 kr (375 ml).**

Nr 12673, *Carlos Serres Gran Reserva 1981* från Bodegas Carlos Serres i Rioja. Ett vin som gjort för en kväll framför brasan. Något kärvt smak med fruktighet, fatkaraktär, inslag av vanilj och torkad frukt. **Pris 138 kr.**

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
SE-522 31 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE



Grüner Veltliner från Kreams god nyhet i januari

I januari kommer en god nyhet från Winzer Kreams: Nr 6775, *Kremser Schmidt Grüner Veltliner Kabinett 1995*, pris 79 kr. Ett fruktigt, torrt vin med en viss pepprig smak, typisk för Grüner Veltliner-druvan.

Winzer Kreams, i Kreams vid Donau väster om Wien, är Österrikes största kooperativ och har drygt 1.700 anslutna medlemsbönder.

Grüner Veltliner är den dominerande druvan i odlingarna utmed Donau – hela 62 procent av 1996 års skörd bestod av Grüner Veltliner.

Sedan drygt 30 år är "Kremser Schmidt" ett av Österrikes mest kända viner, dött efter Kreams' berömda barockmålare och vinkonässör *Martin Johann Schmidt*.

Det här vinet passar bra till kalvkött (klassisk Wiener schnitzel eller kalvstek), fiskrätter, kylling och kallt bord. Serveras vid 10–12°C.

Från Winzer Kreams kommer också *Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Kabinett 1995* i beställingsutvalget. Nr 7673, pris 99 kr.

I nästa nummer av Vinfo kommer en utförlig presentation av Winzer Kreams.

Ny alkoholskatt vid årsskiftet

Stortinget beslutar i dagarna om en höjning av alkoholskatten. Hur stor höjningen blir är i skrivande stund inte fastställt. Det innebär att de priser som anges i Vinfos sortimentsförteckning med största sannolikhet förändras vid årsskiftet.

Granqvists viner får beröm av pressen

Flera av Granqvists viner har fått fina betyg av pressen den senaste tiden. Här är några utdrag ur recensionerna:

Aftenposten: Nr 6422, *Eiswein*. "Klassisk Eiswein, noe avdempt i syren men rosin-aktigt södmebalanse. Mangler litt kraft, men sjekk prisen!". **Betyg: 5 flaskor!**

Aftenposten: Nr 5696, *Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Kabinett 1987*. "Gylden, lagret Riesling med årgångsbetoning. Trekk for magerhet i smaken. Men elegant og med bra syre". **Betyg: 5 flaskor!**

Dagbladet: Nr 6387, *Egri Bikaver 1994*. "Det var en gang at Egri (okseblod) bare var tung og mektig, men her er altså motstykket, nesten en Beaujolais i stil".

VG: Nr 6745, *Johannisberger Erntebringer Riesling Spätlese 1995*. "Beste kjøp for lagring. En meget god Riesling fra en fin årgang. Sødmen er tydelig, men balanseres mot en spenstig syre. Visst aristokratisk nivå". Johannisberger Erntebringer fikk dessutom 4 flaskor i Aftenposten.

VG: Nr 6851, *Palo Cortado*, Jerez, Spania. "En forholdsvis sjelden sherry, kategorien mellom amontillaod og oloroso. Lett elegant, svært aromatisk, med en pikant tørrhet".



Favorit i blå flaska ännu bättre

Populära *Rüdesheimer Rosengarten Kabinett 1995* (Nr 6206, pris 59 kr) i den eleganta blå flaskan har nu ytterligare förbättrats i kvalitet. De leveranser som sker till Polets butiker sedan november är av en ny tappning med kvalitet på gränsen till Spätlese! Det är fortfarande ett halvtorr vin med bra syra, men nu med intensivare doft och smak! Producent är *Josef Friederich Weingüter* i Zell vid Mosel.

En skål för det nya året!

Fira in det nya året med äkta fransk Champagne! I Granqvists sortiment finns den mycket prisvärda, torra *Veuve M Page Brut*, Nr 6211, pris 182 kr. Föredrar du lite sötare mousserande vin, kan vi rekommendera två tyskar: Nr 5657, *Premiere Sekt*, pris 72 kr, och Nr 6356, *Liebfraumilch Sekt*, pris 78 kr.

Varför inte avrunda Nyttårsfesten med något extra: Ett sött, smakrikt och mycket koncentrerat *Eiswein* från Neusiedlersee i Österrike! Nr 6422, pris 115 kr (37,5 cl). Eiswein framställs av frusna druvor, plockade vid minst 7 minusgraders kyla.

Det här är Granqvist Vinagentur

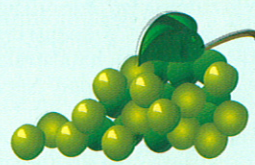
Granqvist Vinagentur importerar vin från ledande vinhus företrädesvis i Tyskland, Frankrike, Spanien, Italien, Österrike och Ungern.

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

Granqvist Vinagentur AB

Gamla Torget 6
SE-522 31 Tidaholm
Tel +46502-148 88
Fax +46502-158 88

Granqvist Vinagentur
Grimsholmen 228
SE-311 92 Falkenberg
Tel/Fax +46346-500 24



vinfo

Informationsblad från
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6,
SE-522 31 Tidaholm
Telefon +46502-148 88
Telefax +46502-158 88

Vinfo produceras av
Media Design, Skövde
Telefon +46500-41 81 65
Text: Per-Olof Larsson

Bilder: Per Ströhm,
Faber & Partner m fl.

Tryckt i Falköping 1996 av
Svärd & Söner Tryckeri AB