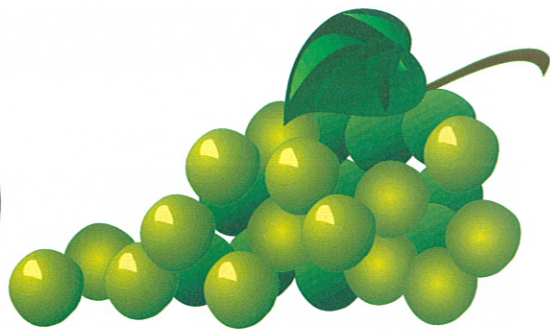


Vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 8 • JUNI 1997

Navarra

Stolt vinprovins i skuggan av Rioja

Homenaje Crianza 1994 är det första vinet i Granqvists sortiment från spanska Navarra. Sedan detta medelfylliga rödvin introducerades på Systembolaget i slutet av förra året har det funnit många vänner i Sverige.

Homenaje Crianza (Nr 12719, pris 59 kronor), har lagrats i drygt ett år på amerikanska ekfat och därefter ett halvår på flaska. Det består till 60 procent av *Tempranillo*-druvor, 20 procent *Cabernet Sauvignon* och 20 procent *Garnacha*. Smaken är mycket frisk och generös med inslag av mogna frukter.

Destillerías La Navarra

Homenaje Crianza levereras av *Destillerías La Navarra*, ett företag som sedan länge är välkänt på hemmamarknaden för sitt stora sortiment av fruktlikörer.

På 1830-talet köpte *Don Buenaventura Velasco* ett litet brännvinsbränneri i *Viana* i södra Navarra och ställde om produktionen till fruktlikör. Råvaran var till en början uteslutande slånbar, som fanns i riklig mängd i området. Slånbarlikören är fortfarande en storsäljare men i dag finns t ex äpple-, persiko-, melon-, björnbär- och hasselnötslikör i sortimentet.

Destillerías La Navarras viner produceras i samarbete med *Bodega Marco Real* i *Sanda de Olite*. Bodegan drivs av familjen *Pascual*, vinodlare sedan flera generationer tillbaka, som anses producera några av regionens bästa viner. Vinkällarna rymmer drygt 3.000 ekfat, såväl spanska som amerikanska, och därutöver finns lagringskapacitet för upp till 4,5 miljoner liter vin i moderna ståltankar.

Utöver den Crianza som säljs i Sverige innehåller Homenaje-sortimentet bl a ett rosévin gjort på *Garnacha*-druvor och en ekfatlagrad *Chardonnay*.

► FORTSÄTTNING NÄSTA SIDA



Typiskt Navarra: Stolt vinbonde...



...och soldränkta druvor.

AKTUELLT

Nu kan du köpa vin i storpack

♥ Lagom till semestern lanserar Granqvist Vinagentur bordsvin i storpack. Perfekt att köpa hem till grillfesten eller det stora släktkalaset i trädgården! Storpackssortimentet omfattar fem olika viner tappade i s k Bag-in-Box-kartonger försedda med tappkran.

Silver Queen Hock, ett halvtorr vitt Rhenvin från *Josef Friederich Weingüter* finns i tre- och tioliterskartonger för 189 respektive 559 kr.

Vin Blanc, ett torrt vitt vin från *Armand Laforet* i Loire finns i fem- och tioliterskartonger för 299 respektive 589 kr.

Vino Bianco Pinot Grigio, ett torrt vitt vin från *Cantina Leverato* i Molise i Italien finns även det i fem- och tioliterskartonger. Priset är 309 respektive 599 kr.

Därutöver finns det två rödviner från Frankrike och Italien. De – liksom de övriga vinernas artikelnummer – hittar du i Vinfo:s förteckning över beställningssortimentet. Det tar högst en vecka från beställning till det att vinerna finns att avhämta i din Systembutik.

Bara beröm för nya viner

♥ Med risk för att det här låter som en repris på vad vi skrivit i tidigare nummer av Vinfo:

Nästan alla viner som Granqvist Vinagentur lanserat under vintern och våren har fått fin kritik av tidningarnas vinskribenter.

Nr 5936 *Baden Pinot Gris Dry Classic* 1995, Nr 15501 *Festival Riesling Trocken* 1995, Nr 5935 *Würzburger Stein Riesling* 1993 och Nr 2856 *Visontai Cabernet Franc* 1995 är några av de nyheter som fått beröm.

Tips: Avnjut de första svenska jordgubbarna med en flaska *Coteaux de Layon*, ett halvsött vitt vin från Lorie! (Nr 12147, pris 198 kr).

Granqvist på Vinordic '97



Många tog chansen att hälsa på i Granqvist Vinagenturs monter på *Vinordic* i Stockholm i våras. Mässan hade rekordmånga fackbesökare och betecknas numera som den viktigaste branschmässan norr om Hamburg.

Trots det hektiska mässtempot lyckades fotografen få med nästan hela Granqvist Vinagentur på en och samma bild: Fr v *Viktor Karlsson* (dataansvarig), *Mia Andersson* (restaurang- och taxfreeförsäljning), *Lennart Granqvist* själv, *Leine Gävertsson* (ekonomiansvarig) och *Lennart Grimsholm* (ansvarig för den norska marknaden).

På bilden saknas Jan Crafoord och Jan Eneroth.

Beställ hem en Calvados!

Som Vinfo berättat tidigare, håller Granqvist Vinagentur på att utvidga sortimentet. De många kvalitetsvinerna får nu sällskap av Calvados, Armagnac, Cognac och Whisky.

Calvadosen kommer från *Domaine de la Vectiere* i Normandie. Den är av traditionell typ och har lagrats på ekfat i minst tre år. Nr 80077, pris 258 kr.

Armagnacen från *Domaine d'Ognoas* består av en blandning av olika årgångar, där medelåldern är åtta år. Lagring på ekfat. Nr 80333, pris 339 kr.

Cognacen från *Lise Baccara* har lagrats på ekfat i sex år. Nr 80190, pris 299 kr.

Dessutom lanserar Granqvist Vinagentur två sorters whisky från skotska *Speyside Distillery: Murdoch's Blended Whisky*, Nr 80493, pris 222 kr och *Drumguish Single Highland Malt Whisky*, Nr 80494, pris 248 kr.

Samtliga finns i Systembolagets beställningssortiment.

Kooperativ kvalitetssäkrar

Vinkooperativet GWF i Kitzingen i tyska Franken har nyligen fått sitt kvalitetssystem certifierat enligt ISO 9001 av TÜV-Rheinland. GWF Franken är hittills den enda vinproducenten i Franken som säkrat sin kvalitet.

GWF ligger också långt framme vad gäller miljöledning. Bland annat var kooperativet först bland tyska vinproducenter med att komplettera den traditionella finansiella årsredovisningen med en utförlig miljöredovisning.

Tyska vindagar i september

I början av september är det åter dags för de tyska vindagarna på *SAS Radisson Royal Viking Hotel* i Stockholm. Den 12 och 13 september presenterar sig ett antal tyska vinhus för den svenska marknaden. Flera av Granqvists leverantörer medverkar – bl a *Winzerverein Deidesheim*, *Josef Friedrich Weingüter*, *Staatlicher Hofkeller* och *GWF*.

Redan den 10 september är det tysk vindag på *SAS Scandinavia Hotel* i Oslo. Granqvist Vinagentur finns självklart med där också.

Garnacha vanligaste druvan i Navarra

► FORTS FRÅN SIDAN 1

Navarras friska och lätta roséviner med relativt låg alkoholstyrka brukar ibland betecknas som världens bästa. Förhoppningsvis dyker det upp ytterligare något eller några Homenaje-viner på Systembolaget framöver.

Navarra är en av Spaniens nordligaste regioner – i norr gränsar den mot Frankrike och i söder mot *Rioja*, det mest kända spanska vindistriktet.

Navarra har en mycket varierande landskapsbild. Här finns allt från Pyrenéernas snöklädda bergstoppar (som högst 2.438 meter) och vidsträckt skogar i norr via bördiga jordbruksområden till ökenliknande områden i söder.

Ett spännande kök

Lika varierande som landskapet är det regionala köket. Forell och lax från floderna i norr ackompanjeras av lamm, härliga ostar, svamp, sparris, kronärtskockor och det spanska kökets övriga läckerheter.

Vinarealerna omfattar drygt 23.000 hektar, av vilka två tred-

NAVARRA SPANIEN

jedelar upptas av den blå Garnacha-druvan. Garnacha-viner har en tendens att oxidera relativt snabbt och konsumeras därför huvudsakligen i trakten eller blandas med mer hållbara druvor som till exempel Cabernet Sauvignon, Tempranillo och Merlot.

Pamplona, Navarras regionhuvudstad, är vida känd för *Fiestan* med de våghalsiga tjurrusningarna på trånga gator och i smala gränder. Varje år – sedan 1591 – mellan den 6 och 14 juli firas minnet av den helige *San Fermin*.

Tidigt på morgonen alla dagar under festveckan släpps ett gäng ungtjurar lösa och framför dem springer hundratals modiga män i full karriär genom gatorna. De flesta hinner undan, mer eller mindre välbehållna...

FOTNOT: Homenaje betyder hyllning på svenska.



De flesta vinodlingar i Navarra är plana och vidsträckt, vilket innebär att druvorna kan skördas maskinellt. Skördetröskan skakar loss druvklasarna från vinrankorna, som hamnar i en behållare på tröskan. De töms därefter i en traktorkärra för vidare transport till vingården.



Vinhuset Celli i Bertinoro bjuder på klassiska Italien

Kvalitet istället för kvantitet börjar bli ett slitet begrepp. Men faktum är att det stämmer utomordentligt väl med filosofin hos vinhuset *Celli* i Bertinoro i italienska Romagnadistriktet.

Årsproduktionen är relativt blygsamma 250.000 flaskor vin, framställt på druvor som levereras av åtta små vingårdar i trakten. Sammanlagt omfattar deras vinareal endast 32 hektar.

Det kuperade området i trakten av Bertinoro lämpar sig bra för produktion av kvalitetsviner – vinodlingarna finns på kalkhaltiga lerjordar på mellan 120 och 270 meters höjd över havet.

Högt läge – hög kvalitet

Kombinationen av stark sol och hög värme på dagen och relativt kalla nätter gör att druvorna tar längre tid på sig att mogna än på lägre belägna vinodlingar. Och ju längre tid det tar för en druva att mogna, desto högre blir dess kvalitet. Det är dessutom sällan som druvorna hotas av regnväder. Normalt regnar det bara mellan oktober och mars.

Bertinoro ligger centralt i östra Italien, i krysset mellan *Bologna*, *Florens* och *Rimini*. Det är nära till badorterna vid Adriatiska havet och en dryg mil norrut passerar en av Europas rakaste motorvägar – Autostrada A14 mellan Bologna och Rimini. Strax öster om Bertinoro korsas A14 av E45, den väg som

ROMAGNA ITALIEN

leder genom hela Europa i nord-sydlig riktning och som i Sverige är mest känd som E4:an.

Romagna är ett vinhistoriskt intressant område. Etruskerna, som redan ett 100-tal år före Kristi födelse lärde sig konsten att framställa vin av grekerna, planterade de första vinstockarna på slättlandet kring *Imola*, *Faenz* och *Forlì*. Ursprungsdruvorna, *Albana* och *Trebbiano di Romagna*, dominerar fortfarande odlingarna i området.

Utöver Albana – som betyder vit på latin – och Trebbiano odlar Cellis åtta vinbönder även druvor som *Chardonnay*, *Bombino*, *Sangiovese* och *Pagadebit*.

På Vinmonopolet

För närvarande finns det inget Cellivin på Systembolaget, men däremot på Vinmonopolet i Norge. Det är det torra vita Nr 6595, *I Croppi 1995*, pris 89 kr. Vinet, som fått namn efter en av vingårdarna, har en djup och vacker halmgul färg, fin fyllighet och fruktig smak. I Croppi, som tappades på flaska första veckan i februari 1996, passar utmärkt till lätta sommarrätter.

Celli producerar dessutom en mindre kvantitet *Passito*, ett fantastiskt dessert- och sällskaps-

vin som närmast påminner om ungersk Tokajer eller tysk Trockenbeerenauslese. *Solara*, som Cellis Passito kallas, framställs av Albana-druvor som plockas med största aktsamhet och läggs i femkiloslådor för att undvika skador vid den korta transporten till vingården.

Där läggs druvorna på halm-mattor och får sedan ligga och torka i 60 dagar innan de pressas, strax innan julhelgen. *Solara* framställs endast på druvor från vingården I Croppi.

Välkomnar turister

Funderar du på en vinresa? Då kan Bertinoro vara ett utmärkt resmål. Celli tar gärna emot turister, anordnar vinprovningar och rundresor i området. Bästa tiden att åka dit är på våren och försommaren.

Ring gärna *Lennart Grims-holm*, telefon 0346-500 24 (från Norge 0046-346-500 24), så förmedlar han kontakten.

Filé á la Bertinoro

☛ Denna fläskfilé, späckad med basilika och soltorkade tomater, är god och enkel att tillaga! För att få filén saftig och tomaterna att ta upp tillräckligt med vätska före grillning bör den marineras minst 6 timmar. Till fyra personer behövs:

- 1 kg fläskfile (2 st)
- 4–5 långa och tunna skivor bacon
- 12–15 soltorkade tomater
- 1 kruka färsk basilika
- *Marinad*: ca 5 dl rött vin, 2 msk tomatpuré, 3 msk soja

☛ Skär en lång djup skåra i varje filé. Lägg baconskivorna i de uppsnittade filéerna. Lägg därefter i de hela basilikabladderna och de soltorkade tomaterna. Linda med bomullsgarn så de uppskurna filéerna blir hela igen. Lägg dem i marinaden. **Tips:** Marinera filéerna i en stor fryspåse. Håll på marinaden, knyt igen påsen ordentligt och lägg den i kylskåpet. Vänd påsen några gånger. Ta sedan ut filéerna, låta dem rinna av och krydda dem därefter med vitpeppar.

Grilla i ugn (250°C) i ca 30 min eller på träkolsgrill. Ta upp filéerna och låt dem ligga invirade i folie 10 min innan du skär upp. Serveras med potatis och gräddfilsås. *Alternativ: låt filéerna svalna i kylskåp och servera dem kalla som bufférett.*

☛ Till detta dricker man förslagsvis *Crianza Homenaje* (Nr 12719 på Systembolaget) eller *Carlos Serres Tinto* (Nr 6378 på Vinmonopolet). Till den kalla bufféretten föreslår vi *Baden Pinot Gris* (Nr 5936 på Systembolaget) eller *I Croppi Albana di Romagna* (Nr 6595 på Vinmonopolet).

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE

Värva Vinfo-läsare! Fina belöningar!

☞ Har du vänner och bekanta som också är intresserade av goda viner och som ännu inte får Vinfo kostnadsfritt hem i brevlådan?

Skriv ned deras namn och adress och skicka in till Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm. Det går även bra att faxa på 0502-158 88. Vill du hellre e-posta är adressen Granqvist.Wineagency@swipnet.se

Glöm inte att meddela oss ditt eget namn,

adress och telefonnummer. De fem som värvar flest helt nya läsare får en trevlig belöning:

En *vinkaraff*, en *korkskruv* (med handtag gjort av en vinstock) och en *bok* om Deidesheim!

Vi vill ha namnen på de nya läsarna senast måndagen den 18 augusti. Då hinner de få nästa Vinfo som kommer i början av september.

Belöningarna kommer vi att skicka ut per post under september månad.

Du hittar väl i Systemets godishylla?

☞ Systembolagets beställnings-sortiment fortsätter att växa. Nu omfattar det ett par tusen olika vin- och spritdrycker.

Produkterna finns i lager hos importörerna och tas hem av Systembolaget efter beställning. Högst en vecka bör det ta innan vinerna du beställt finns att avhämta i din Systembutik.

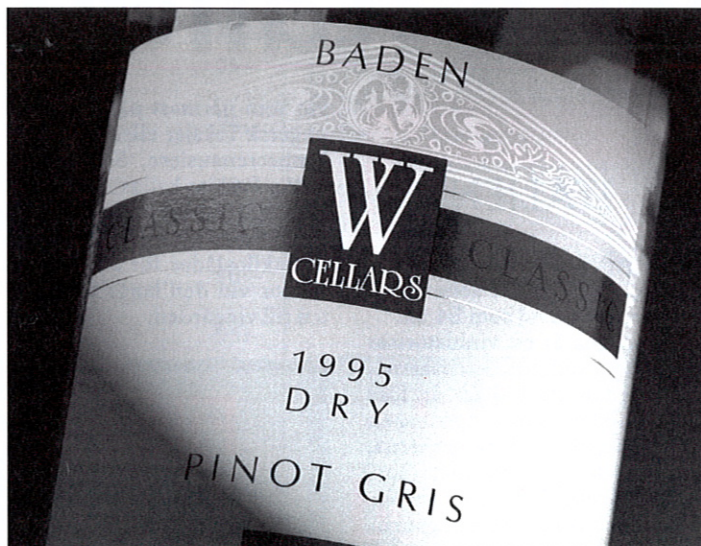
Här är fyra spännande sommarviner ur Granqvists beställningssortiment:

Nr 82993 Deidesheimer Hofstück Grauer Burgunder Spätlese 1994, pris 98 kr. Ett torrt, vitt friskt vin från Pfalz.

Nr 82648 Westhofener Aulerde Riesling Spätlese 1992, pris 79 kr. Halvtorr, klassisk tysk Riesling från Groebe.

Nr 85842 Riesling Patergarten AOC 1993, pris 79 kr. En mycket prisvärd torr Riesling från hjärtat av Alsace.

Nr 7442 Marquise d'Estrand Brut, pris 149 kr. En torr champagne – frisk, fruktig smak med inslag av citrus och mineral.



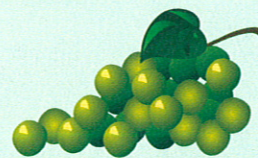
Svalkande sommarviner

☞ Äntligen sommar och semester – och förhoppningsvis också sol. Nu finns det gott om tid till att laga spännande maträtter (missa inte Lennart Grimsholms recept på marinerad fläskfilé på insidorna) och att njuta av goda viner. Här är ett antal riktigt somriga viner:

- | | |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> Nr 5936 Baden Pinot Gris Dry Classic (torr vit) | 59:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 7162 Schloss Crailsheim Müller-Thurgau (torr vit) | 59:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 3791 Paradiesgarten (halvtorr vit) | 43:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 5923 Dr Faust Müller-Thurgau (halvtorr vit) | 45:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 6559 Rudesheimer Rosengarten (halvtorr vit) | 56:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 5074 Deidesheimer Hofstück Riesling (halvtorr vit) | 59:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 6232 Winkeler Jesuitengarten Riesling (halvsöt vit) | 79:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 2856 Visontai Cabernet Franc (medelfyllig röd) | 57:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 12686 Carlos Serres Tinto (medelfyllig röd) | 59:– |
| <input type="checkbox"/> Nr 2180 Porte des Ducs (medelfyllig röd) | 64:– |

Besök Vinfo på Internet:

www.mediadesign.se/vinfo.htm



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist

Vinfo produceras av
Media Design, Skövde
Telefon 0500-41 81 65
Redaktör:

Per-Olof Larsson

Fotografer:

Claes Löfgren, Per Ströhm,
Mikael Ljungström m fl.

Tryckt i Falköping 1997 av
Svärd & Söner Tryckeri AB



Det här är Granqvist Vinagentur

Granqvist Vinagentur AB,
grundad 1983, importerar
kvalitetsviner från ledande
vinhus i Tyskland, Italien,
Frankrike, Spanien, Ungern
och Österrike. Företaget
ägs av Lena och Lennart
Granqvist.

GRANQVIST VINAGENTUR

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

Granqvist.Wineagency
@swipnet.se

Granqvist Vinagentur
(Lennart Grimsholm)
Grimsholmen 228
311 92 Falkenberg
Tel/Fax 0346-500 24
granwine.grimsholm
@mailbox.calypso.net