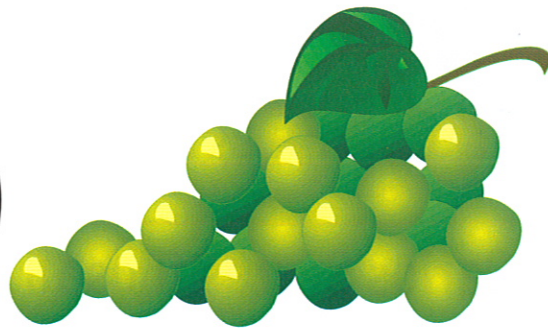


vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR • NR 9 • SEPTEMBER 1997

Världsklass!

Guldregn över Granqvist-producenter

Det blev guldmedalj för två av Granqvist Vinagenturs producenter vid *Vinexpo i Bordeaux* i början av sommaren. *Vinexpo* är en av världens största vinmässor och i år deltog inte mindre än 4.822 viner från 36 länder i provningarna.

Den ena guldmedaljen gick till det vita halvsöta *Kleinochsenfurter Herrenberg Riesling Auslese 1994* från kooperativet GWF i Franken i Tyskland. Det blev samtidigt ett av totalt tre tyska viner som belönades med guldmedalj. GWF är en av Granqvists äldsta leverantörer – samarbetet inleddes redan i början av 1980-talet.

Den andra medaljen gick till det medelfylliga röda *Egri Cabernet Franc 1994* från *Vincze Béla* i Ungern. *Vincze Béla* är en av Granqvists nya leverantörer.

Det belönade tyska vinet har framställts av handplockade druvor som levererats till GWF av *Alois Grünewald*, trygg och jordnära vinbonde i *Kleinochsenfurt* söder om *Würzburg*. *Winzerhof Grünewald* är en institution i trakten – redan i slutet av 1600-talet planterade en av hans förfäder de första vinstockarna på sluttningen *Herrenberg* ovanför floden *Main*.

Vinodlingen som passion

– Vinodlingen är inte bara ett yrke för mig, snarare en passion, säger *Alois Grünewald* till *Vinfo*. Jag och min familj lever av och med vinet, året runt. På våra sex hektar odlar vi druvor som inte är så vanliga i Franken (pga det nordliga läget, red:s anm); *Riesling*, *Silvaner* och *Traminer*.

En guldmedalj vid en mässa i Frankrike tar han med ro och visar samtidigt övriga medaljer, utmärkelser och diplom som täcker väggarna i gårdens vinprovstuga. De är många...

Alois Grünewald är en av 2.700 vinbönder som kontraktodlar druvor för GWF, Frankens största vinproducent. Kooperativet satsar stort på ekologisk vinframställning och de flesta av medlemsbönderna är i färd med att anpassa sig till de nya kraven.

Dessvärre finns inte guldmedaljvinet att köpa i Sverige. Druvorna var så få att de endast räckte till ett par tusen liter vin som snabbt såldes slut i Tyskland i somras. Några flaskor har *Alois Grünewald* visserligen sparat i den egna vinkällaren, men de lär nog bara plockas fram vid särskilt högtidliga tillfällen.

Däremot finns *Egri Cabernet Franc* på Systembolaget. Artikelnumret är 12983 och priset 59 kronor.



Alois Grünewald och guldvinet från Franken.

AKTUELLT

Druvskörden rekordtidig i år

Redan den 18 augusti startade vinskörden i vissa områden i *Bordeaux* i sydvästra Frankrike. Det är första gången på över 100 år som druvorna varit mogna så tidigt – drygt fyra veckor tidigare än i fjol.

Orsaken är det soliga och varma vädret på försommaren i kombination med lagom mycket nederbörd.

I övriga Europa förväntas skörden starta i normal tid – i slutet av september. Då börjar den mest hektiska perioden på vingårdarna. Under ungefär en månads tid kommer enorma kvantiteter vindruvor att plockas (i de flesta fall för hand), fraktas till vinhusens produktionsanläggningar, vägas och pressas.

Speciellt arbetsam är druvskörden i tex *Moseldalen* i Tyskland, där många vinodlingar ligger på de ofta mycket branta sluttningarna ovanför floden. Där måste druvorna bäras för hand i korgar nedför berget, innan de kan lastas över på traktorkärror för vidare transport.

På senare år har många vinbönder i främst Tyskland och Österrike fått ett betydande tillskott av arbetskraft i skördetid. Många människor från Östeuropa, speciellt polacker, tar chansen att tjäna en extra hacka på druvplockning.

Tyskt vin visar upp ny profil

Intresset för bra viner i mellanspråk klass ökar. Detta har sju tyska vinhus, däribland *Badischer Winzerkeller*, tagit fasta på. De lanserar en helt ny vintyp – sk profilviner.

Profilvinerna är torra, fylliga och fruktiga och säljs i en för tyska viner ny typ av flaska. Därtill är etiketten mycket tydlig och lättläst.

Baden Pinot Gris Dry Classic, Nr 5936 på Systembolaget, pris 59 kr, är det första profilvinet i Granqvists sortiment. *Se även insidorna!*

Bra vin tar lång tid

Carlos Serres filosofi styr fortfarande på 100-årig bodega

När ohyror som mjöldagg och vinlus under senare delen av 1800-talet förstörde stora delar av de vidsträckta vinodlingarna i *Bordeaux*, flyttade många vinodlare söderut till andra sidan Pyrenéerna och började på ny kula i *Rioja* och *Navarra*.

Två av dessa var *Charles Serres* och *Cipriano Roig*, som när de kom till Riojas vinhuvudstad

RIOJA
SPANIEN

Haro snabbt bestämde sig. Här skulle de slå sig ned och satsa på vinproduktion – och metoderna skulle givetvis vara de samma som hemma i *Bordeaux*. Året var 1896.

Deras satsning slog väl ut och nu, drygt 100 år senare, är *Bodegas Carlos Serres* ett av de ledande vinhusen i *Haro*. I dag äger bodegan 14.000 hektar vinodlingar utmed *Rio Ebro*, floden som den betydligt mindre *Rio Oja* (som givit distriktet sitt namn) förenas med i *Haro*.

Enligt gamla metoder

Vinerna framställs ännu i dag på i princip samma sätt som vid sekelskiftet, med ett viktigt undantag: druvorna fottrampas inte längre, numera används moderna, pneumatiska pressar.

I övrigt gäller den gyllene



Skördetid för *Tempranillo* – den vanligaste druvan i *Rioja*. Druvorna handplockas, med en sekator som enda verktyg. Klasarna läggs i korgar, töms i kärror och körs sedan till bodegan för invägning och pressning.

regeln *Tiempo al tiempo*, det vill säga allt måste få ta den tid det tar. Ska ett vin bli riktigt bra, måste det få mogna och utvecklas långsamt, i sin egen takt.

Enligt Riojas vinlag från 1980 får exempelvis ett rött vin av *Reserva*-kvalitet inte lämna bodegan före det fjärde året efter

skörden. Då ska det ha hunnit lagras i minst ett år i ståltankar eller motsvarande, därefter ytterligare två år i små ekfat eller på flaska för att uppnå perfekt balans och harmoni.

Bodegas Carlos Serres lagrar sin *Reserva Onomastica* (Nr 2605 på Systembolaget, pris 89 kr), i 225-liters amerikanska ekfat i 28 månader innan den tappas på flaska och lagras ytterligare en tid.

Lagras sex år på fat

Tinto är det enkla, fruktiga röda bordsvinet, medan *Crianza* har lagrats minst två år, varav ett år på fat.

Nästa steg i klassificeringen är *Reserva* som följs av *Gran Reserva* – viner av riktiga fina årgångar. En *Gran Reserva* får inte lämna bodegan förrän på det sjätte året efter skörden. Den lagras minst två år i större fat och därefter ytterligare tre år i 225-litersfat eller flaska.

Även de vita *Riojavinerna* lagras länge – oftast upp till fyra, fem år.

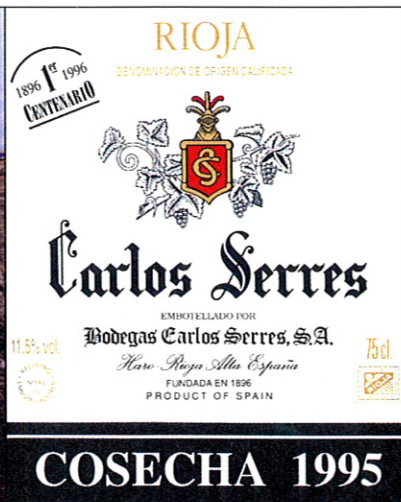
De röda vinerna består av en blandning av olika druvsorter. Till exempel innehåller *Carlos Serres Crianza* (Nr 6224 på Systembolaget, pris 69 kr), 80 procent *Tempranillo* – den vanligaste druvan i *Rioja* – och 10 procent av vardera *Mazuelo* och *Garnacha*.

Rioja är ett bergigt och mycket vackert landskap. Vinodlingarna, som ligger på omkring 500 meters höjd över havet, skyddas från kyliga vindar av de omgivande bergskedjorna – *Cordillera Cantabria* i norr, *Sierra de la Demada* i söder och *Sierra de Codeo* i öster.

Bergen drar dessutom till sig lagom mycket nederbörd och skapar samtidigt en för vinodling perfekt temperatur.

Riojas totala vinareal omfattar 45.000 hektar, vilket ger omkring två miljoner hektoliter vin per år. *Rioja* är det mest exporterade spanska kvalitetsvinet efter *sherry*.

Spanien har den största vingårdsarealen i världen, men ligger på tredje plats i produktion efter Italien och Frankrike.



Rioja har fått sitt namn av *Rio Oja*, den flod som rinner genom distriktet. Prisvärd *Carlos Serres*: *Tinto* 1995 (Nr 12686 på Systembolaget, pris 59 kr).

Badischer Winzerkeller i Breisach i södra Tyskland är en jätte i vinvärlden. Med en vinareal på 16.000 hektar, 27.000 vinbönder och en årlig produktion på 35 miljoner liter vin är kooperativet överlägset störst i Europa.

I vinsammanhang brukar de minsta och äldsta företagen anses vara de som skapar de bästa vinerna. Men Badischer

BADEN

TYSKLAND

Winzerkeller, som samarbetar med Granqvist Vinagentur sedan snart två år tillbaka, är beviset på att det inte alltid stämmer med verkligheten.

Kooperativet har en mycket tydlig kvalitetsprofil och producerar årligen mellan 500 och 600 olika viner som tappas i många olika sorters flaskor och säljs under många olika produktnamn.

Badischer Winzerkeller, som grundades 1952, har under åren tagit över många mindre kooperativ i Baden, Tysklands tredje största och dessutom sydligaste vindistrikt. Upptagningsområdet är stort och omfattar alla de åtta vinregionerna i Baden – från *Tauberfranken* i norr till *Bodensjön* i söder, en sträcka på drygt 30 mil.

Jättekooperativ satsar stort på småskalighet



Badischer Winzerkeller är Europas största vinkooperativ. Men företaget tänker ändå småskaligt och producerar varje år mellan 500 och 600 olika viner. Druvorna från de många olika vingårdarna i Baden särskiljs noggrant redan innan de pressas.

Av de övriga regionerna är *Kaiserstuhl* och *Ortenau* de mest kända och tillika mest särpräglade. *Kaiserstuhl*, mellan *Freiburg* och *Rhendalen*, är ett fascinerande, kuperat landskap på

resterna av en sloknad vulkan.

På den lösa och värmeabsorberande marken byggde de första vinbönderna ett komplicerat system av terrasser. Med tiden har de byggts om, renoverats

och gjorts mer tillgängliga för jordbruksmaskiner, druvtransporter och inte minst turister.

Kaiserstuhl, som högst 557 meter, är varmest i Tyskland. De många soltimmarna i kombination med den värmelagrande jorden gör att området har tyskt varmerecord: i markytans översta skikt har man som mest uppmätt 68 plusgrader!

Stora kontraster

Ortenau, mellan *Offenburg* och den klassiska kurorten *Baden-Baden*, är raka motsatsen till *Kaiserstuhl*. Medan nederbörden i *Kaiserstuhl* är mycket måttliga 600–800 mm per år, faller det uppemot 1.200 mm i *Ortenau*. Medan marken i *Kaiserstuhl* är lös och lättflyktig består den i *Ortenau* mest av sten. Och vinodlingarna ligger företrädesvis i branta ränder vid foten av *Schwarzwald*.

De stora naturliga kontrasterna i Baden bidrar naturligtvis till mångfalden av viner hos *Badischer Winzerkeller*.

I området trivs de flesta av de vanliga tyska druvsorterna utmärkt, men även mer väderkänsliga druvor som tex *Pinot Gris*, *Pinot Noir* och *Chardonnay*.

Müller-Thurgau är den vanligaste druvan, med drygt 35 procent andel av arealen. Därefter följer *Pinot Gris*, som också går under namnen *Grauer Burgunder* och *Ruländer*, med en andel på omkring 10 procent.

Tyska vinhus lanserar profilviner

Badischer Winzerkeller är en av sju tyska vinproducenter som deltar i lanseringen av en helt ny vintyp – de sk profilvinerna.

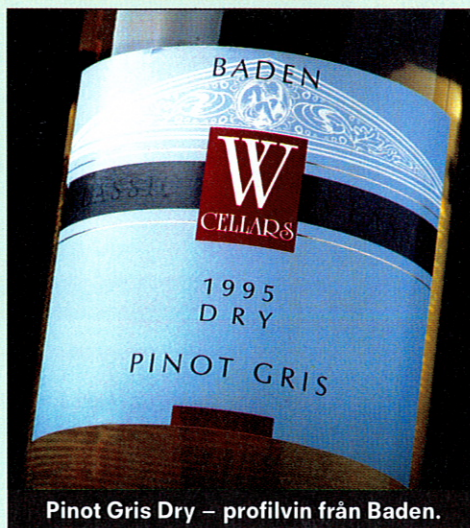
Bakgrunden är att intresset för viner av mellanprisklass ökar över hela världen. Tyskland har hittills saknat viner i segmentet mellan toppkvalitet och enklare sorter, berättar *Hansuno Krisch* vid *Tysk Vininformation*.

På Systembolaget finns fn tre profilviner, varav ett från *Badischer Winzerkeller*. Det är det vita Nr 5936, *Pinot Gris Dry Classic 1995*, pris 59 kronor. "En njutning med delikat mineralton som skulle passa till tex kryddig kyckling, skinka och holländaisås", skrev tidningen *Restauratören* när vinet presenterades för pressen. "Snudd på fyndmässig", tyckte *Allt om Mat*.

Torra, fylliga och fruktiga

Noggranna marknadsundersökningar har lett fram till en klart definierad profil för de nya vinerna. De ska vara torra utan dominerande syra, fylliga utan att vara tunga, fruktiga men inte parfymerade.

I övrigt ska profilvinerna endast exporteras i flaskor och inte på den sk bulkmarknaden, producenten ska ha full kontroll över hela produktionen från druva till flaskor och de ska vara endruvsviner av *Riesling*, *Pinotfamiljen*



Pinot Gris Dry – profilvin från Baden.

(*Rivaner*) och framöver troligen även *Silvaner*.

Extra stor omsorg har dessutom lagts ner på designen. Profilvinerna tappas på en ljusgrön flaska av *bordeaux*typ och etiketterna är stramt formgivna och diskret färgsatta. Texten är tydlig och lättläst och de mer detaljerade uppgifterna om vinet – som vinlagen kräver – finns på en ryggetikett.

Tyskt vin på Restaurant KB

I samband med *Tyska Vindagen* på *Radisson SAS Royal Viking Hotel* i Stockholm den 13 september bjuder fem av Granqvist Vinagenturs vinhus in till en gourmetafton på anrika *Restaurant KB* på i Stockholm.

Till en specialkomponerad meny med läckerheter som t ex *Ankleverfylld majs kyckling med verjussås och parmesan gratinerad potatis* får gästerna prova sammanlagt femton viner från *Winzerverein Deidesheim*, *GWF Franken*, *Staatlicher Hofkeller*, *Badischer Winzerkeller* och *K F Groebe*.

Vinerna presenteras av representanter från vinhusen.

Tyska Vindagen, som arrangeras av *Tysk VinInformation* och tyska ambassaden är dessvärre inte öppen för allmänheten, utan vänder sig i första hand till fackbesökare från restaurangnäringen, Systembolaget samt vinjournalister.

Blå flaska snabbt populär

Den nya eleganta, antikblå flaskan från Rheingau har blivit mycket uppskattad. Enligt det tyska distriktets vinodlareförbund har hittills drygt fyra miljoner flaskor fyllts, företrädesvis med Riesling-viner.

Hur flaskan ser ut? Enklaste sättet att få reda på det är att köpa det torra *Festival Riesling Trocken 1995* (Nr 15501 på Systembolaget, pris 69 kr), som är tappat på den nya flaskan.

Vinet kommer från *Weingut Allendorf* i Oestrich-Winkel, som utnämns till Årets uppstickare i Rheingau av facktidsskriften *Alles Über Wein*.

Riesling för alla tillfällen

Forster Mariengarten Riesling från *Winzerverein Deidesheim* är ett utmärkt, prisvärt halvtorr vitt vin som passar bra vid de flesta tillfällen – till fisken, pastan eller osten. Dessutom finns det både i hel- och halvflaska på Systembolaget: Nr 5844, pris 59 kr, respektive Nr 5844-02, pris 34 kr.

Winzerverein Deidesheim, som belönats med utmärkelsen *Gyllene Glaset av Allt om Mat*, är det äldsta kooperativet i Pfalz och firar nästa år sitt 100-årsjubileum.

Druvorna har vuxit i vingården *Mariengarten* i Forst, en av många idylliska vinstäder utmed *Deutsche Weinstrasse*, tyska vinvägen. Den tyske förbundskanslern *Helmuth Kohl* bor i trakten och tar gärna med prominenta gäster på en rundtur utmed *Weinstrasse*.

Homenaje på spansktoppen

Det medelfylliga röda *Homenaje Crianza* (Nr 12719 på Systemet, pris 59 kr) från *Bodegas Marco Real* och *Destillerias La Navarra* ligger på listan över Spaniens 100 bästa viner.

Homenaje Crianza, som lanserades i Sverige i vintras, 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.

Det är den kommersiella radiostationen *Radio Turismo* i Madrid som i juni varje år väljer ut landets toppviner.

En Bernadotte från Chablis

Du vet väl om att det finns ett "kungligt" Chablis-vin på Systembolaget? Det är det vita, torra *Comte Jean de Bernadotte 1995* (Nr 5533, pris 96 kr), vars etikett pryds av en tidig bild på Karl XVI Johan och en soldat från Napoleons armé. Observera att priset är ovanligt lågt för att vara en Chardonnay från Chablis.

Viniselections, Granqvist Vinagenturs franska samarbetspartner, har tagit fram en hel serie Bernadotteviner. Förhoppningsvis kommer flera av dem till Sverige framöver.

Nyheter i september



12983 Egri Cabernet Franc

Årgång 1994. Helbutelj, 750 ml, pris 59 kronor
Vincze Béla, Egri, Ungern

Det finns redan ute i Systembutikerna – det medelfylliga rödvinet från Egri i Ungern som fick guldmedalj vid mässan Vinexpo i Bordeaux i somras. (Läs mer på sidan 1).

Egri Cabernet Franc, som har en rubinröd färg, har efter försiktig pressning jäst vid låg temperatur för att sedan få mogna i ekfat i upp till 18 månader.

Passar bra till kryddiga köttretter, vilt, mogna ostar.

Serveringstemperatur: 14–16 grader.

Hållbarhet: Bör drickas inom tre år.

Alkoholhalt: 13,2 % vol.



12926 Donauprinzessin Rivaner

Årgång 1996. Helbutelj, 750 ml, pris 58 kronor
Winzer Kreams, Kremstal, Österrrike

Nu finns det första vinet från *Winzer Kreams* att köpa på Systembolaget. *Winzer Kreams*, som vi presenterade utförligt i Vinfo i mars i år, är Österrikes största och äldsta vinkooperativ med anor från 1447.

Donauprinzessin är ett vitt torrt och smakrikt vin. Det är framställt på handplockade Rivanerdruvor som pressats skonsamt och fått jäsa i låg temperatur och sedan lagrats i ståltankar.

Passar bra till fisk och skaldjur samt rätter med ljust kött, som t ex fågel och kalv.

Serveringstemperatur: 8–10 grader.

Hållbarhet: Bör drickas inom två år.

Alkoholhalt: 11,1 % vol.

Avsändare:
Granqvist Vinagentur AB
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

B

Porto betalt
SVERIGE

Anette i Falköping värvade flest läsare!

☞ Det blev ett stort gensvar på tävlingen vi utlyste i förra numret av Vinfo. Vi uppmanade våra läsare att värva nya läsare – vänner och bekanta som också är intresserade av goda viner.

Bäst lyckades *Anette Ljungberg* i Falköping. Hon har värvat hela 96 nya läsare!

Mycket bra resultat fick även *Bibbi Askhem* i Kumla med 74, *Christer Wilhelmsson* i Malmö med 49, *Ewa Karlsson* i Smedjebacken med 33 och *Anita Djup* i Lidköping med 31 nya läsare.

Den flitiga kvintetten kommer i dagarna att få

en trevlig belöning med Posten: Vardera en vinkaraff, en korkskruv (med handtag gjort av en vinstock) och en bok om Deidesheim.

Vi tackar för intresset!

Även om du missade tävlingen är det inget som hindrar att du meddelar oss namn och adress till vänner och bekanta som också vill ha Vinfo. Prenumerationen är kostnadsfri.

Nästa nummer, i vilket vi bl a presenterar 100-årsjubilerande *Winzerverein Deidesheim*, utkommer i månadsskiftet november–december.

Storpack bra idé för krogen

☞ Betydligt enklare att servera vin i glas och karaff – och inga tomglas!

De nya storförpackningarna gör det smidigare för krögare som vill kunna erbjuda sina gäster öppna viner. Granqvists storpackssortiment omfattar fem viner, tappade i sk Bag-in-Box-kartonger försedda med tappkran.

Det är bl a ett Rhenvin, *Silver Queen Hock*, som finns i såväl tre- som tioliterskartong (Nr 85857-08 och 85857-09, 188 resp. 559 kr) och ett Loirevin, *Laforet Vin Blanc*, som finns i fem och tioliterskartong (Nr 83066-09 och 83065-09, 299 resp. 589 kr).

Listan på viner i storpack hittar du i förteckningen över **beställningssortimentet** på föregående sida.

Du som inte är krögare och vill köpa vin i storpack – tänk på att det tar en vecka från det att du beställt vinet tills det finns att hämta i din Systembutik.



Storpack: Nr 83059-06, 5 liter, 309 kr!

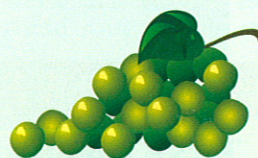
Nahevin i blå flaska

☞ Att tappa vin i blå flaskor blir allt vanligare – speciellt bland tyska vinproducenter. En blå flaska syns tydligt och buteljen fungerar som en utmärkt varumärkesidentifikation. Blått signalerar friskhet och svalka, speciellt sommartid.

I Granqvists sortiment på Systembolaget finns

till exempel *Rüdesheimer Rosengarten Kabinett* (Nr 6559, pris 56 kronor) i vacker blå flaska. Det är ett medelfylligt, halvtorr vin som har en frisk smak med lätt inslag av äpple. Producent är *Josef Friedrich Weingüter* i Mosel, men druvorna kommer från en vingård i Rüdesheim i Nahedistriktet.

Observera att det inte är den för vinturister så välkända orten Rüdesheim i Rheingau!



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, 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

Besök Vinfo på Internet:

www.mediadesign.se/vinfo.htm