

NYHETER OCH  
NOTISER OM DRICKER  
OCH UPPLEVELSER  
NR 4 🐛 DECEMBER 2014

#64

# Vininfo

**ALSACE**  
**APULIEN**  
**DOURO**



**Supergod  
cheesecake**

som småkar äpple, kanel & whiskey

NYA  
BORDEAUX-  
PRIMÖRER

Vinterns  
nyheter på  
Systemet



**Välkommen till VinContoret!**

Spännande och lärorika prouningar och upplevelser.  
Våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 19-22!

OYSTER PERPETUAL DATEJUST II



*Pagoldhs Ur*  
Etabl. 1896

HERTIG JOHANS GATA 14, SKÖVDE. TELEFON 0600-41 03 47.

NYHET



# Små snapsar nu också i STORA FLASKOR

Snapsarna i En back snaps "Svarta backen" finns nu också i halvlitersflaskor. Därmed hittar du samtliga snapsar i den svarta och röda backen även i större flaskor.

Här är de sex nyheterna:

- ➔ **Sunnanvind**, kryddad med bland annat kummin, fläderblommor och citron. Nr 86752, pris 229 kr.
- ➔ **Dylletuting**, kryddad bland annat med dill. Nr 86462, pris 229 kr.
- ➔ **Hjärtans fröjd**, kryddad med bland annat mirabeller, citronmeliss och pomerans. Nr 86688, pris 229 kr.
- ➔ **Gyllenkröken**, kryddad med bland annat kummin och citrusfrukter. Nr 86783, pris 229 kr.
- ➔ **Bästergöken**, kryddad med bland annat kanel och ingefära. Nr 87024, pris 229 kr.
- ➔ **Fjäril Vingad**, kryddad med bland annat fläderblom. Nr 86520, pris 229 kr.

Samtliga finns i Systembolagets beställningssortiment. Enklast beställer du via vår hemsida och hämtar sedan ut dem i närmaste Systembutik. Skriv in [granqvistbev.se/](http://granqvistbev.se/) och artikelnumret direkt efter snedstreck. Då kommer du direkt till respektive drycks egen informationssida.

Svarta Backen. Nr 85808, pris 269 kr.



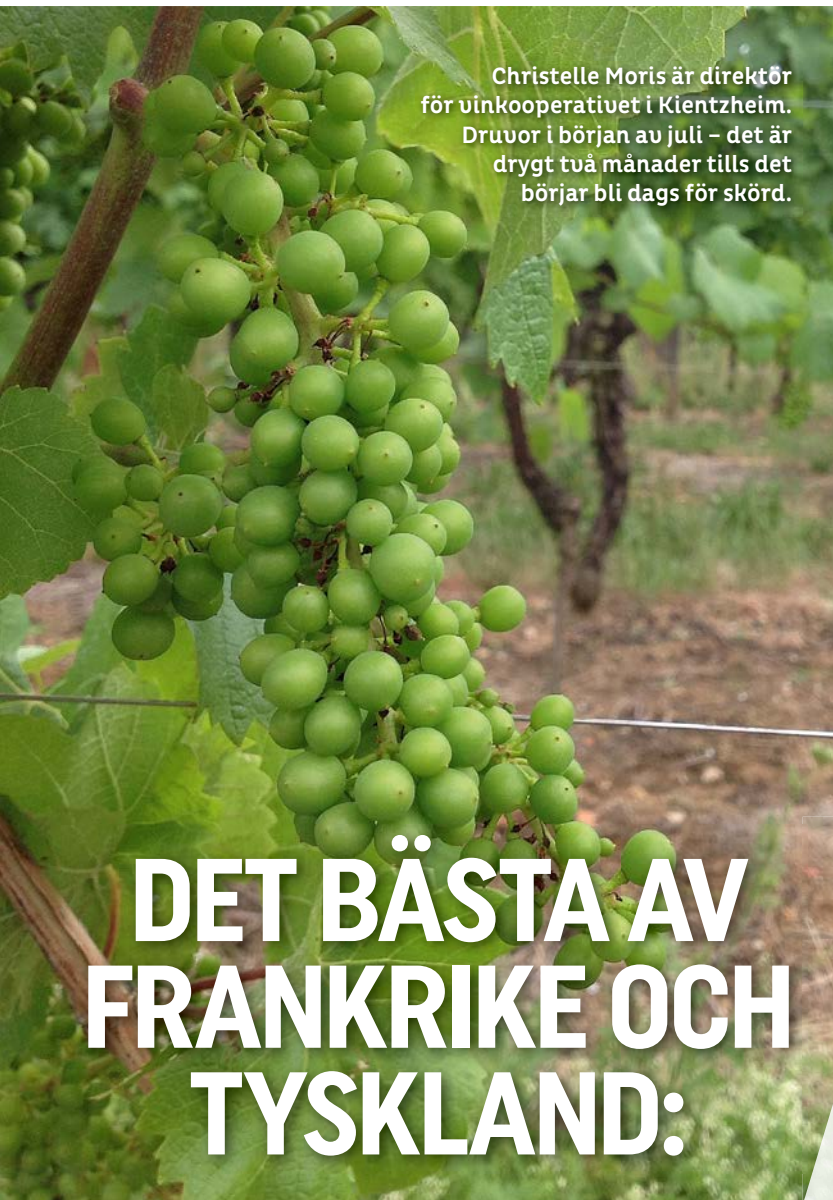
Röda Backen. Nr 141, pris 269 kr.



# vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 20.  
 Utgivning i mars, maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: [info@wghh.se](mailto:info@wghh.se).  
 Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0704-44 66 82, e-post: [poub@koncis.se](mailto:poub@koncis.se).  
 Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, e-post: [kub@koncis.se](mailto:kub@koncis.se).  
 Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2014.

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



Christelle Moris är direktör för vinkooperativet i Kientzheim. Druvor i början av juli – det är drygt två månader tills det börjar bli dags för skörd.



## DET BÄSTA AV FRANKRIKE OCH TYSKLAND:

*Granqvist Beverage House samarbetar sedan snart 25 år med vinkooperativet i Kientzheim-Kaysersberg i Alsace. Vinfo gjorde en fransysk visit på gränsen till Tyskland och träffade bland andra kooperativets vinmakare och direktör.*

**A**lsace i nordöstra Frankrike är ett märkvärdigt område i det gränslösa Europa. Här möts det bästa av franskt och tyskt. Maten är rejäl på det sydtyska viset, men med fransk finesse. Riesling – den främsta tyska vitvinsdruvan – breder ut sig i de vidsträckt odlingarna på Vogesbergens sluttningar i sällskap med Pinot Gris och Gewurztraminer.

Korsvirkehusen i de små städerna är från medeltiden och har oftast inga raka vinklar någonstans. Det blommar överallt – i balkonglådor, rabatter och utmed husväggarna. Skyltar vid stadsgränsen berättar om det är en enstjärnig, tvåstjärnig eller kanske trestjärnig Fleur de Village, det vill säga blomsterstad.

Men gränslösheten är inte så gammal. I sommar är det 25 år sedan gränskontrollerna försvann i och med att Schengensamarbetet startade. Vid en av infarterna till Kientzheim påminner en renoverad stridsvagn från andra världskriget om att krig och orostider många gånger har plågat området. Stridsvagnen, som kom på plats 1962, minner om de svåra striderna vid jul och nyår 1944. Sedan 1947 är Alsace franskt, men under årens lopp har landsgränserna ritats om gång efter annan.

Kientzheim, mellan Strasbourg och Colmar, är med sina 750 invånare en av de minsta vinorterna i Alsace. Här finns flera flera namnkunniga familjeföretag – och kooperativet Cave Kientzheim-Kaysersberg. Det grundades 1955 av vinbönder från båda orterna som genom samarbete ville få en bättre ekonomisk grund att stå på. I dag brukar 120 medlemmar sammanlagt 160 hektar vinodlingsmark.

Den här sommarfredagen har kooperativets direktör *Christelle Moris* bjudit in till vernissage med musik och vinprovning. Det är Gran Cru-viner gjorda på druvor från de välbekanta odlingarna Schlossberg, Furstentum, Mambourg och Kaefferkopf som provas i den ljumma kvällen. Provningen äger rum på gräsmattan framför en av kooperativets äldre byggnader, som *Christelle Moris* framöver hoppas kunna bygga om till vinbutik. ➔



Vinmakaren Nicolas Fernandez kontrollerar att de mousserande vinerna utvecklas som de ska.



En stor, nygjord målning på en av stenmurarna vid odlingen Altenbourg gör reklam för vinkooperativet.

## ➔ SYMBOLEN MÅSTE BYTA EFTERNAMN

Det finns fyra viner i vinkooperativets serie Anne Boecklin i Systembolagets beställningssortiment. De har fått sitt namn efter **Anna Böcklin von Böcklinsau**, hustru till den mäktige militären och friherren **Lazarus von Schwendi** (1522–1583), som ligger begravd i kyrkan i Kientzheim. Under den närmaste tiden byter vinserien namn till Anne de Laweiss. Orsaken är att en annan fransk vinproducent börjat sälja viner med samma namn. Kooperativet i Kientzheim hade dock inte registrerat in Anne Boecklin och väljer istället att byta namn på sina viner. Innehållet i flaskorna är dock oförändrat.

# I år blir framför allt våra Rieslingviner riktigt bra. ””

Tidigare på dagen har hon och nye vinmakaren *Nicolas Fernandez* visat runt i vinodlingarna och serverat smakprover på kommande viner.

– Våren kom tidigt i år och sommaren har varit relativt kall och torr, säger *Christelle Moris*.

Hon är ursprungligen från Champagne, men bor sedan några år i grannstaden *Riquewhir*. Det är den mest kända och pittoreska vinorten – som också var förebild för staden i Disneys film ”Skönheten och odjuret”.

*Nicolas Fernandez*, med rötterna i Anglet i den franska delen av Baskien, kom 2013 till *Kientzheim* och har ett välfyllt cv. Han har arbetat i vinerier *Langedouc* vid *Medelhavet* och i *Kalifornien*, *Nya Zeeland* och *Argentina*.

– Jag vill utveckla våra *Grand Cru*-viner ännu mer framöver, säger han. Bland annat genom att minimera arbetet i källaren och göra det mesta av jobbet ute i odlingarna.

**NICOLAS FERNANDEZ SER HELST ATT** den naturliga jäst som finns i druvornas skal ska få sätta sin prägel på vinerna.

– Det kan bli uppåt 40 olika sorters jäst som sätts i arbete vid jäsningen, vilket ger mycket mer intressanta, personliga viner än om man tillsätter industriellt framtagen standardjäst. Att lita mer till den naturliga jästen ger både arbetet och vinerna mer nerv!

Att använda naturlig jäst är ett vågspel och det kräver mycket att arbeta på det här sättet. *Nicolas Fernandez* medger att det nog kan bli en och annan sömnlös natt i väntan på det färdiga resultatet. Den stadigt stigande efterfrågan på mer naturliga livsmedel gör att även traditionellt arbetande vinerier måste ta nya spännande steg.

Utsikten från vinodlingarnas höjder är hänförande. Ett böljande hav av grönskande vinrankor breder ut sig så långt ögat når. Här och där bryts det gröna av en liten by med kyrktorn och ofta också stadsmur – eller delar av



Korsvirkeshus utmed *Grand Rue* (Storgatan) i *Kientzheim* i kvällsljus.

stadsmur. I många byar finns det vit stork (*Ciconia ciconia*), regionens symbol utöver vinerna. Ett projekt för att återintroducera storken har lyckats väl och nu finns det hundratals i trakten. På en åker utanför *Ribeauvillé* räknar vi till 35 storkar – alla i stillsam spaning efter grodor, som är något av en favoritföda.

Om det går framåt för storken så hackar det betydligt i den franska motorn. De sämre tiderna sätter sina spår i kooperativets försäljning:

– Den inhemska marknaden är tuff, konstaterar *Christelle Moris*. I dag är det stenhårt fokus på pris, inte kvalitet. Vi satsar mycket på export, framför allt till *USA*, men även *Skandinavien*, *Ryssland* och *Polen* är intressanta marknader.

Då är årets skörd desto mer positiv:

– Framför allt kommer våra *Riesling*viner att bli riktigt bra, säger *Nicolas Fernandez* i början av november. Oavsett kvalitetsklass blir det en fantastisk årgång som verkligen sammanfattar 2014 – vinerna är både välbalanserade och smakrika.

TEXT OCH FOTO **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

## ➔ FYRA VINER DU MÅSTE PROVA

I beställningssortimentet finns fyra viner från *Cave Kientzheim-Kaysersberg*:

**Anne Boecklin Pinot Blanc Reserve 2010.** Ett klassiskt, torrt vitt vin. Blommig, frisk doft, frisk och fräsch smak med mineraltoner. Passar fint till kycklingrätter, kallt bord, sparris, getost samt på egen hand. Nr 75103, pris 93 kr.

**Anne Boecklin Riesling Reserve 2009.** Torrt, vitt vin. Frisk doft med inslag av persika och citrus. Harmonisk och balanserad smak med lång eftersmak. Gott till skaldjur, fisk och asiatiska rätter med sötma och hetta. Nr 75338, pris 95 kr.

**Anne Boecklin Riesling Exception 2009.** Vitt, torrt vin med finstämd och strukturerad smak, stor mineralitet och elegant friskhet. Doft av persika och citrus. Passar som apéritif, till grillad fisk, getost samt skaldjur. Nr 75245, pris 119 kr.

**Anne Boecklin Pinot Noir Exception 2009** (bilden). Mjukt och bärigt rödvin. Frisk doft med inslag av röda bär, fruktig och mjuk smak med bra avslutning. Passar till hårdost, lättare vilt, stekt och rökt fisk samt pasta. Nr 75397, pris 129 kr.



# Etta är en Mosel- favorit

Tyska Edition No 1 Riesling Kabinett är ett vin som många besökare ofta frågar efter när Granquist Beverage House ställer ut på vin- och matmässor. Det halutorra vita vinet från Moseldalen har blivit ett av företagets mest populära viner!

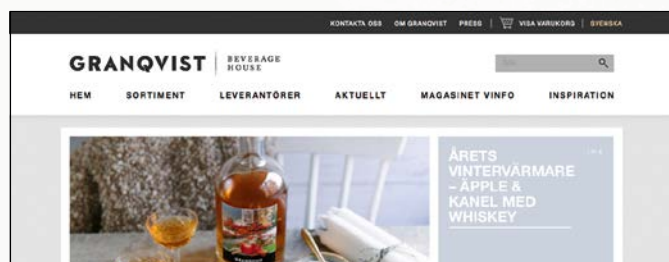
Dryckesprofilen Carl-Jan Granquist gillar också Edition No 1. Bland annat har han berättat i P4 Extra i Sveriges Radio att det är ett favoritvin till kräftor. Han tycker också att vinet passar bra att dricka även till lite mer kryddstarka maträtter.

**Edition No1 Riesling Kabinett 2012** finns i både hel- och halvflaska i ordinarie sortiment. Nr 6274, pris 89 respektive 49 kr.



## ➔ FOTBOLLSVINET FRÅN PFALZ

**Villa Tabernus Cuvée White Number 1 Ronnie Hellström 2012** är det kompletta namnet på ett riktigt treuligt torrt vitt vin från Pfalz i Tyskland. Det är fotbollslegendaren Ronnie Hellströms " eget " vin, framtaget i samarbete med vinmakare i närheten av Kaiserslautern, där han var målvakt i många år. Villa Tabernus finns i beställningssortimentet och kostar 89 kr, Nr 75287. Beställ det enklast via [granquistbev.se/75287](http://granquistbev.se/75287)



## ➔ BESTÄLL VIA VÅR HEMSIDA!

Utförlig information om våra produkter och leverantörer hittar du på [www.granquistbev.se](http://www.granquistbev.se). Här finns också möjlighet att beställa varor i Systembolagets beställningssortiment.

Du kan söka på vin- och producentnamn men även skriva in artikelnumret, till exempel [granquistbev.se/758](http://granquistbev.se/758), så kommer du direkt till just denna produkts presentationssida.

Fyll i antalet flaskor du vill köpa. De hamnar i varukorgen och när du är klar leds du vidare till [systembolaget.se](http://systembolaget.se) för att slutföra beställningen! Här uppger du i vilken butik du vill hämta ut eller om du vill ha hemleverans (gäller orter med hemkörning).

# OLE LYNNGAARD COPENHAGEN



HÄMTA KATALOGEN  
I VÅRA BUTIKER

**GÅVAN**  
GULD SILVER JUVELER

[www.gavanjonkoping.se](http://www.gavanjonkoping.se)  
Smedjegatan 7, Jönköping



ERIK JONSSONS EFTR.  
GULDSMEDSAFFÄR

[www.jonssonsguld.se](http://www.jonssonsguld.se)  
Marumsgatan 4, Skara

Dourodalen i höstskrud. Vinskröden är avklarad och floden flyter stilla genom det vackra landskapet.

**LÄS  
VIN  
ONLINE**

På granquistbev.se kan du läsa tidigare nummer.

# Många goda decembernyheter

# PORTVIN

*Ett glas portvin med en vällagrad stiltonost eller några bitar mörk choklad är en enkel och delikat avrundning på en god måltid. Från portvinshusen i natursköna Douro i norra Portugal kommer nu en rad nyheter som värmer gott när vinterkylan sveper in.*

**D**ourodalen, som sträcker sig från spanska gränsen i öster till Porto vid Atlantkusten i väster, är världens äldsta definierade vinregion och fick redan 1736 sina egna vinregler. Även om huvuddelen av produktionen utgörs av traditionella viner är området mest känt för sina portviner.

Tekniken att framställa portvin utvecklades redan i slutet på 1600-talet som ett sätt att göra vinet mera lagringsdugligt och klara sjöresan till de engelska vinhandlarna. Efter att druvmusten fått jäsa några dagar avbryts fermenteringsprocessen genom att tillsätta 77-procentig druvspirit, så kallad *aguardente* – dels för att höja alkoholhalten, dels för att bevara sötman genom att förhindra att allt socker omvandlas till alkohol.

**FLERA VÄLKÄNDA PORTVINSHUS HAR** sin hemvist i Douro, däribland C. da Silva som är ett av de äldsta och mest välrenommerade. Företaget grundades redan 1862 under namnet Corrêa Ribeiro e Filhos och övertogs 1933 av *Clemente da Silva* som återvänt efter en tid i den forna kolonin Brasilien. Efter *Clemente da Silvas* bortgång 1980 såldes rörelsen till spanska *Nueva Rumasa* men ingår sedan 2007 i företagsgruppen *Gran Cruz* som i sin tur är en del av den franska koncernen *La Martiniquaise*.

## ➔ NYA VINER ATT PROVA

Den 1 december lanserade Granquist Beverage House flera nya viner från C. da Silva och Sogevinus Fine Wines. De finns i beställningssortimentet och kan beställas via granquistbev.se, där du också hittar utförlig information om de olika vinerna. För övriga portviner i sortimentet, se rubriken "Portvin" i den inhäftade sortimentsfoldern.

- ➔ **Dalva Dry White.** Nr 76534, pris 99 kr (375 ml).
- ➔ **Dalva Colheita 1991.** Nr 76574, pris 399 kr.
- ➔ **Dalva Colheita 1977.** Nr 76502, pris 699 kr.
- ➔ **Dalva Colheita 1975 (40 år).** Nr 76588, pris 799 kr.
- ➔ **Barros Colheita 2003.** Nr 76503, pris 299 kr.
- ➔ **Barros Colheita 1985 (30 år).** Nr 76635, pris 549 kr.
- ➔ **Barros Colheita 1965 (50 år).** Nr 76631, pris 1899 kr.

C. da Silvas nybyggda vinanläggning i Alijó.







## ➔ NYHET FRÅN KROHN

**Krohn Colheita 2000** är ytterligare en portvinsnyhet. En klassisk port med söt fyllig smak och koncentrerad frukt. Nr 76567, pris 249 kr. Beställ enklast via [granquistbeu.se/76567](http://granquistbeu.se/76567)

## ➔ PERFEKT SOM PRESENT

Portvin av en speciell årgång är en perfekt present till den som fyller jämnt. Hör av dig till oss om du vill ge bort vin exempelvis till 30-, 40-, 50-, 60- eller 70-åringen. Vi kan få fram viner från de flesta årgångar.

Tillverkningen av port sker fortfarande enligt samma principer som förr – fast med betydligt modernare metoder. Tidigare i år invigde Gran Cruz en helt ny anläggning i Alijó som betraktas som "state of the art" vad gäller teknik och miljöanpassning.

– Anläggningen består av två delar. Den del som är anpassad för vår småskaliga produktion av portviner och andra premiumviner är helt separerad från vår storskaliga vinproduktion som har kapacitet att ta emot över 6 000 ton druvor per år från ett 1000-tal odlare, förklarar *Elsa Couto*, exportchef på C. da Silva.

Efter vinifiering och lagring på *quintan* i Alijó transporteras portvinerna till C. da Silvas lager i Vila Nova de Gaia, utanför Porto, där de får vila på fat och flaska i flera år.

C. da Silva har ett brett sortiment av portviner, bland annat Dalva Colheita, vin från ett specifikt skördeår som lagrats på fat i minst sju år innan det buteljerats. Produktionen är noggrant reglerad och ställer bland annat krav på kontroll som utförs av det statliga portvinsinstitutet.

**SOGEVINUS FINE WINES ÄR ETT ANNAT** välrenommerat företag som representerar flera av de ansedda portvinshusen i Douro, däribland Barros, som blev medlem av "familjen" 2006. Barros startades 1913 av *Manuel de Almeida* och efter några år anslöt sig även svågern *Manuel de Barros*, som kom att ge namn åt företaget.

De egna odlingarna uppgår till cirka 360 hektar, men Sogevinus köper också in druvor från andra, kontrakterade odlare. Företaget har två anläggningar för vinifiering i Portugal samt lager i Vila Nova de Gaia. Produktionen av portvin är koncentrerad till anläggningen nära Sabrosa, cirka tio mil öster om Porto, och leds av en vinmakare med expertkunskaper inom portvinsframställning.

Sogevinus är i dag Portugals femte största producent av portvin och en stor del går på export till ett sextiotal länder. Inte minst den årgångsbetecknade Barros Colheita är högt uppskattad av portvinsälskare över hela världen.

– Barros Colheita bygger på våra hundraåriga traditioner och är ett givet val för den som föredrar ett klassiskt portvin – ett vin med intensiv doft och smak och med toner av nötter och kanderad frukt, sammanfattar *Tânia Branco Oliveira*, pr- och kommunikationschef på Sogevinus.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **LENNART GRIMSHOLM** OCH **C. DA SILVA**

**Roberto Sarotto** provar ett av sina viner i vinkällaren.



FOTO: HANS ALM

## APPASSIMENTO FRÅN PIEMONTE

Viner som görs enligt appassimentometoden förknippas för det mesta med Valpolicella vid Gardasjön. Men faktum är att det även i andra italienska vindistrikt också tillverkas viner på det här sättet.

I Systembolagets beställningssortiment har Granqvist fyra viner från *Roberto Sarotto* i Piemonte. De är gjorda på samma sätt som vinerna från Valpolicella och består till viss del – mellan 15 och 30 procent – av torkade druvor, vilket ger en suverän fruktighet och finess. Vinerna passar fint till kraftiga köttretter, stekt fisk, traditionella pastarätter och lagrad hårdost.

Familjen Sarotto har odlat vin i drygt 200 år i trakten runt Neviglie, en liten ort med 400 invånare. Sedan 1990-talet drivs vingården av Roberto Sarotto, vars farfars farfar lade grunden till verksamheten. De senaste åren har Roberto Sarotto expanderat rejält – han har utökat vinarealen och även byggt till vineriet och kompletterat med en ny anläggning för sina Gavi-viner. Årsproduktionen är cirka 700 000 flaskor, varav en stor del går på export till övriga europeiska länder, Japan, Sydkorea och Kina.

## ➔ 4 VINER ATT PROVA

Dessa fyra viner från Azienda Agricola Roberto Sarotto finns att beställa på Systembolaget. De görs delvis enligt appassimento-metoden och passar fint bland annat till kött, stekt fisk, pastarätter och lagrade ostar. Beställ enklast via [granquistbeu.se](http://granquistbeu.se).

- ➔ **Barbera d'Alba DOC Elena 2010**. Nr 71634, pris 225 kr.
- ➔ **Barbaresco DOCG Gaia Principe 2008**. Nr 71698, 301 kr.
- ➔ **Barolo DOCG "Audace" 2007**. Nr 71617, pris 325 kr (bilden).
- ➔ **Langhe Rosso DOC "Enrico I" 2009**. Nr 71662, pris 352 kr.



**KC WALLBERG:** Denna soppa kan också göras med motsvarande proportioner av andra rotfrukter, till exempel rotselleri och morot. Poängen är att blanda proportionerna i råvaror, koka och mixa.

DU HITTAR  
FLER RECEPT PÅ  
[GRANQVISTBEV.SE/  
INSPIRATION/  
RECEPT](http://GRANQVISTBEV.SE/INSPIRATION/RECEPT)

Småkprov från

# MATRIKET

*Mästerkocken KC Wallberg har skapat sitt eget rike med maten som grund. Han driver sedan flera år anrika Restauration Gubbhyllan på Skansen och den egna butiken Mitt Matrike i Saluhallen Slakteriet i Västerås. Sina favoritrecept bjuder han på i boken Mitt Matrike. Två av dem hittar du här – rödbets-soppa och smördegsinbakat vildsvin Wellington.*



## Rödbetsoppa med syrade äpplen och råinlagd morot

### 4 PORTIONER

#### SOPPA

3 rödbetor (ca 375 g)  
1 potatis (75 g)  
1 gul lök  
5 dl kalvbuljong  
5-7 mjuka timjankvistar  
salt och vitpeppar

#### SYRADE ÄPPLEN

0,5 dl vatten  
0,5 dl ättiksprit (12 %)  
0,5 dl hösthonung  
1 syltigt äpple

#### PEPPARROTSGRÄDDE

0,5 dl vispgräddde  
2 cm pepparrot  
1 msk färskost  
½ citron, saften (du kan också använda lime eller apelsin)  
salt

#### RÅINLAGD MOROT

3 gula morötter eller blandade vita, röda och brandgula  
3 dl vatten  
2 dl strösocker  
2 dl ättiksprit (12 %)  
1 msk gula senapsfrön  
2 stjärnanis

#### GÖR SÅ HÄR

**1. Syrade äpplen.** Blanda vatten, ättika och honung väl i en bunke. Skölj äpplet och skiva det tunt, gärna på mandolin. Lägg äppelskiivorna direkt i en fryspåse, håll över ättiksvätskan och förslut med så lite luft som möjligt i påsen. Bäst

blir äpplena om de får ligga cirka 3 timmar i kylen, men redan efter 1 timme kan de användas. Äpplena håller upp till 10 veckor i kylen om de läggs i en burk med tättslutande lock.

**2. Råinlagd morot:** Sätt ugnen på 85 grader, skala och skär morötterna i stavar. Lägg dem i en steriliserad glasburk. Koka upp vatten, socker och ättiksprit med senapsfrön och stjärnanis. Håll det över morötterna. Sätt på lock direkt och ställ 10 minuter i ugn, låt kallna och ställ i kylen. Bäst blir moroten först efter ett dygn. Spara det som blir över till en annan gång.

**3.** Skala och skölj rödbetor, potatis och lök. Koka betorna och potatisen mjuka i buljongen med timjankvistarna, 35-45 minuter. Skiva löken och låt sjuda med de sista minuterna. Mixa soppan slät och smaka av med salt och vitpeppar.

**4. Pepparrotsgräddde:** Vispa grädden fast. Skala och riv pepparroten fint och blanda ner den och färskosten i grädden. Smaka av med citronsaft och salt.

**5.** Toppa soppan med pepparrotsgräddde, råinlagda morötter samt ett par skiivor syrat äpple. Det är gott att bryta nybakat bröd till soppan.



## Smördegsinbakat vildsvin Wellington

### 4 PORTIONER

1 kg putsad vildsuinsytterfilé eller bit av stek  
60 g gravningsmix (blandad 3 dl strösocker och 2 dl grovt salt, spara det som blir över i kryddskåpet)  
1 rulle kylt smördeg  
2 äggulor

#### FYLLNING

300 g skogschampinjoner  
300 g portabellosvamp  
3 schalottenlökar  
1 solovitlök  
2 msk smör  
0,5 dl persilja, hackad  
salt och peppar  
150 g tunt skivat rökt fläsk

#### SERVERING

rödvinsås  
linsragu

#### DAG 1

**1.** Låt köttet rumstempereras cirka 30 minuter. Gnid in det med gravningsmixen. Lägg upp på ett fat och låt stå 2 timmar i rumstemperatur under plastfolie.

**2.** Sätt ugnen på 90 grader. Skölj köttet i kallt vatten och torka det torrt med papper. Lägg köttet i en ugnsäker form och stek mitt i ugnen till 47 grader innertemperatur. Ta ut och låt vila 20 minuter.

**3.** Ansa och finhacka svampen. Skala och finhacka lök och vitlök. Låt svamp och lök koka ihop på medelvärm i en torr stekpanna tills all vätska kokat in, 10-15 minuter. Tillsätt smör och bryn ytterligare några minuter. Mixa svampblandningen till kräm, tillsätt eventuellt lite smör för att få ihop krämen. Tillsätt persilja och smaka av med salt och peppar.

**4.** Lägg ut ett ark aluminiumfolie på arbetsbänken. Lägg på fläskskiivorna, lite omlott. Bred på svamppastan i ett jämnt lager. Lägg köttet mitt på och rulla ihop till ett paket. Låt köttet ligga i kylen till nästa dag.

#### DAG 2

**5.** Låt köttet rumstempereras 1 timme. Sätt ugnen på 225 grader.

**6.** Ta bort folien på köttet. Rulla in det i smördegen och lägg det med skarven ner på en plåt med bakplåtspapper. Gör gärna fina mönster i degen med en vass kniv, cirka ⅓ in i degen. Vispa upp äggulorna och pensla degen.

**7.** Stek köttet mitt i ugnen till 58 graders innertemperatur. Servera gärna med rödvinsås och linsragu.

## → 2 VINFÖRSLAG

**RÖDBETSSOPPA: FM Riesling 2013.** Pfalz/Tyskland. Nr 5844, pris 229 kr (3 l box). Ett av de populäraste vita boxvinerna på Systemet. Det passar även fint att dricka till asiatiska rätter, pasta, fläskkött, fisk och skaldjur.

**VILDSVIN: Marius Reserva 2010.** Ett riktigt prisvärt, medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueiras i Castilla-La Mancha i Spanien. Pris 79 kronor. Beställ vinet direkt på [granquistbeve.se/71921](http://granquistbeve.se/71921). Passar också fin till nöt, lamm och hårdost.



## Cheesecake med smak av äpple- och kanelwhiskey

### BOTTEN

80 gram brynt smör  
150 gram digestivekex

Mixa eller mortla kexen till smulor. Bryn smöret tills det är nötrunt, rör om hela tiden med ballonguisp. Ha en skål med vatten där du snabbt kyler kastrullen med smöret för att austanna bryningen. Låt det svalna. Rör ihop smör och kex och tryck ut i fyrkantig form (25 x 25 cm). Använd baksidan av en sked. Förgrädda botten mitt i ugnen på 175 grader i 15 minuter. Låt svalna på galler.

### FYLLNING

900 g philadelphiaost  
3 dl strösocker  
4 ägg  
3 msk Äpple & Kanel med whiskey

Blanda ost och socker med en blandare på låg hastighet tills smeten är jämn och len, tillsätt drycken och blanda ytterligare några sekunder. Addera ett ägg i taget – se till att varje ägg blandat sig väl i smeten innan nästa tillsätts. Häll smeten över kakbotten i formen och grädda i 175 grader mitt i ugnen 40–50 minuter. Kakans mitt ska vara lätt dallrig. Stäng av ugnen och sätt luckan på glänt. Låt cheesecaken svalna i ugnen 30 minuter. Sätt den sedan i kylen för att kallna helt.

### KOLASÅS

1,5 dl vatten  
2, 25 dl strösocker  
30 g osaltat smör  
1,5 dl vispgrädd  
1 msk Äpple & Kanel med whiskey  
haussalt till dekor

Koka ihop vatten och socker i en vid kastrull eller traktörpanna. Låt koka tills den får en gyllenbrun ton, rör ej om i sockerlagen under tiden. Tag kastrullen från plattan och rör ner smöret. Tillsätt grädd och dryck när smöret smält. Men var försiktig – det kommer bubbla kraftigt! Ställ tillbaka kastrullen på plattan och rör konstant tills smeten blivit jämn. Koka kolan under konstant omrörning i ytterligare 1–2 minuter. Låt kolan svalna någon minut, häll sedan kolan över den bakade cheesecaken och fördela jämnt. Ställ i kylen tills kolatäcket stelnar.

### SERVERING

Skär upp kakan i lagom stora portionsbitar. Strö lite haussalt ovanpå.



Recept-  
kreatör  
Maria  
Strömberg.

# Supergod cheesecake

Maria Strömberg, som driver den prisbelönta bak- och fotobloggen [madebymary.se](http://madebymary.se), har skapat den här supergoda cheesecaken med smak av Äpple & Kanel med whiskey.

## ➔ DRYCK MED ÄPPLE, KANEL OCH WHISKEY

**Äpple & Kanel med whiskey** är en likördryck smaksatt med just äpple, kanel och bourbon, det vill säga amerikansk majswhiskey. Mjuk och len smak med tydliga drag av huvudingredienserna. Passar fint som apéritif eller till desserter av olika slag. Den kan drickas såväl kall som varm – exempelvis som glöggersättare.

Äpple & Kanel med whiskey finns i Systemets tillfälliga sortiment till och med 31 december. Nr 10117, pris 159 kr (700 ml).

**Äpple & Kanel** från förra året finns i beställningssortimentet. Nr 758, pris 169 kr. Beställ direkt på [granqvistbev.se/758](http://granqvistbev.se/758)



NYHET



Corrado Capece Minutolo driver i dag Villa Schinosa i Apulien. Vinodlingarna omfattar 60 hektar.

# Unika viner från Apulien

Granqvist Beverage House lanserar fyra spännande viner från Villa Schinosa på Systembolaget i december. Samtliga framställs på typiskt syditalienska druvor.

**L**ångt ner på den italienska halvön - mellan sporrer och klacken - ligger Apulien. Här är det varmt och torrt, oftast med ett överflöd av solsken. Sedan länge är området känt för sina rustika, kraftiga viner. Äldre vinböcker ger oftast inga nådiga beskrivningar av dessa - Apulien var känt som en region som producerade massviner, punkt slut.

Men numera har Apulien - Puglia på italienska - gjort sig ett namn med viner gjorda på spännande druvsorter som inte odlas någon annanstans. Vad sägs om att smaka på Aglianico, Falanghina, Greco och Primitivo! I en tid då de internationellt kända druvsorterna snart sagt finns över hela världen är det uppmuntrande att lokala sorter hittar sin plats på marknaden.

**EN PRODUCENT SOM TAR VARA PÅ DET LOKALA** är familjen Capece Minutolo på Villa Schinosa. Deras arealer omfattar 200 hektar mark utanför Trani, norr om Bari. Av dessa är 60 hektar vin, resten består av olivlundar och mandelträd. Vinkällaren byggdes redan 1884 och när *Ferdinando Capece Minutolo* tog över gården 1964 drevs den traditionellt, precis som andra gårdar i området. Men för några år sedan startades ett omfattande upp-rustnings- och kvalitetssarbete.

I dag är det sonen *Corrado Capece Minutolo* som leder verksamheten. Efter avslutade studier i ekonomi valde han att komma hem och hjälpa familjen. Han 27 år gammal och berättar gärna om sin gård:

- Vi är ett familjeföretag och har kämpat i många år för att lyfta kvaliteten på våra viner. För femton år sedan såldes allt i bulk till stora uppköpare, men min far var framsynt och insåg att investeringarna var nödvändiga. Satsningen på lokala druvor ger oss en styrka när vi nu börjat söka oss ut på exportmarknaden.

I dag arbetar Corrado Capece Minutolo tillsammans med sin far för att förbättra druvorna och tillsammans med en konsulterande vinmakare för att förbättra själva vinerna.

- Ett fint betyg på vår satsning var de 90 poäng som vår Moscato di



## ➔ 4 x VILLA SCHINOSA

Granqvist lanserar fyra Villa Schinosa-viner. För detaljerad information och beställning, se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se)

➔ **Villa Schinosa Primitivo 2012.** Rött. Nr 78769, 99 kr.

➔ **Villa Schinosa Falanghina 2013.** Rött. Nr 78772, 99 kr.

➔ **Villa Schinosa Greco 2013.** Vitt. Nr 78770, 99 kr.

➔ **Villa Schinosa Aglianico 2011.** Vitt. Nr 78771, pris 99 kr.

Trani 2007 fick av Wine Enthusiast Magazine. Även de röda vinerna fick bra poäng. Det är viktigt för eftersom vi bara säljer till restauranger och på export, en avdelning som min mor *Maria* har hand om.

*Hur gick skörden, det har ju varit ett svårt år i Italien?*

- Det var svårt för oss också, vi har sällan haft så mycket regn. Men vi gjorde en tuff gallring i vinodlingarna för att undvika dåliga druvor och sedan skördade vi så snabbt det gick. Som tur är ligger vinodlingarna nära gården.

TEXT **CLAES LÖFGREN** FOTO **VILLA SCHINOSA**



## Moscatel Adegas de Favaios 10 Anos

**Varunummer:** 90590.

**Vintyp:** Starkvin.

**Pris:** 209 kronor. **Säljstart:** 5 december.

**Land:** Portugal.

**Område:** Tras-os-Montes, Douro.

**Druva:** Moscatel Galego Branco.

**Producent:** Adegas Coop de Favaios.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷

Fyllighet  Sötma  Fruktsyra 

\* Starkvin med bärnstensfärgad, gyllene färg, stor och komplex doft med inslag av torkad frukt, mandel och apelsinskal. Stor, söt och fruktig smak med en smula syrlighet och härlig eftersmak. Passar bra som apéritif, till söta desserter och bakverk men även som bas i olika drinkar. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Adegas Cooperativa de Favaios i den lilla byn Favaios grundades 1952. Ortsnamnet härstammar från den romerske härföraren Flavius, som koloniserade området för det romerska imperiet. Såväl vineri som vinodlingar ligger i bergen norr om byn Pinhão i Duoroflodens vackra dalgång.

Moscatel Galego Branco är den dominerande druvan i området och förädlas till olika sorters starkvin. Vinodlingarna ligger på mellan 550 och 630 meters höjd, vilket ger druvorna ett perfekt klimat. Dagens värme kombineras med avkyllning och fuktighet på natten.



## Château Montrose 2012

**Varunummer:** 92162.

**Vintyp:** Medelfylligt, fruktigt & smakrikt.

**Pris:** 819 kronor. **Säljstart:** 1 december.

**Land:** Frankrike.

**Område:** Bordeaux, Saint-Estèphe.

**Druvor:** Cabernet Sauvignon m fl.

**Producent:** Château Montrose.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet  Sträuhet  Fruktsyra 

\* Ett medelfylligt rödvin med mörkröd färg. Stor doft med inslag av acacia, vit choklad och svarta vinbär. Välbalanserad smak med mjuka tanniner och stor frukt. Passar till köttträtter av nöt och vilt samt lagrade hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 18–20 grader. Lång hållbarhet.

Saint-Estèphe är den nordligaste appellationen i Haut-Medoc på den västra stranden av floden Gironde. Jorden innehåller något mer lera än i appellationerna söderöver. Området omfattar 1500 hektar där Cabernet Sauvignon och Merlot är de mest odlade druvorna.

I klassificeringen 1855 fick appellationen fem Grand Cru Classé-slott, av vilka Château Montrose är ett av de främsta. Slottets odlingar omfattar 94 hektar, företrädesvis med de stora Bordeauxdruvorna Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc. Det här vinet innehåller däröver en liten andel Petit Verdot.



## Château Malartic Lagravie Blanc 2012

**Varunummer:** 91173.

**Vintyp:** Vitt torrt, fylligt & smakrikt.

**Pris:** 498 kronor. **Säljstart:** 6 februari.

**Land:** Frankrike.

**Område:** Bordeaux, Pessac-Léognan.

**Druvor:** Sauvignon Blanc och Sémillon.

**Producent:** Château Malartic Lagravie.

**Passar till:** 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet  Sötma  Fruktsyra 

\* Torrt vitt vin med ljusgul färg. Frisk doft med fräscha toner av gröna frukter och blommor. Stor och harmonisk smak med inslag av grape, lime och honung. Passar bra till fisk- och skaldjursrätter, fågel och vitmögelostrar. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Vinet har lång hållbarhet.

Pessac-Léognan, som tillhör området Graves, ligger strax söder om staden Bordeaux, väster om floden Gironde. Graves består av åtta kommuner med sammanlagt 1580 hektar vinmark. Jorden är mest sandblandat grus. Appellationen Pessac-Léognan kom till så sent som 1987, innan dess hette området Haut-Graves. Graves är ett av få områden i Bordeaux som är berömt för både röda och vita, torra viner.

Château Malartic Lagravie har 53 hektar vinodlingar, varav sju hektar är planterade med vitvinsdruvor. Det här vinet består till 75 procent av Sauvignon Blanc och 25 procent Sémillon.

BORDEAUX-  
PRIMÖR



## Château de Fieuzal Blanc 2012

**Varunummer:** 92117.

**Vintyp:** Vitt torrt, fylligt & smakrikt.

**Pris:** 458 kronor. **Säljstart:** 6 februari.

**Land:** Frankrike.

**Område:** Bordeaux, Pessac-Léognan.

**Druvor:** Sauvignon Blanc och Sémillon.

**Producent:** Château de Fieuzal.

**Passar till:**

Fyllighet Sötma Fruktsyra

\* Torrt vitt vin med ljusgul färg. Fin doft med inslag av citrus, mandarin, grape, saffran och tobak. Kraftfull, frisk smak med lång eftersmak. Passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, fågel och vitmögelpastor. Lämplig drickstemperatur: 10-12 grader. Vinet har lång hållbarhet.

Pessac-Léognan, som tillhör området Graves, ligger strax söder om staden Bordeaux, väster om floden Gironde. Graves består av åtta kommuner med sammanlagt 1580 hektar vinmark. Jorden är mest sandblandat grus. Appellationen Pessac-Léognan kom till så sent som 1987, innan dess hette området Haut-Graves. Graves är ett av få områden i Bordeaux som är berömt för både röda och vita, torra viner.

Château de Fieuzals vinodlingar omfattar 48 hektar, varav nio är planterade med vitvinsdruvor. Det här vinet består till 60 procent av Sauvignon Blanc och 40 procent Sémillon.

# 4 NYA WHISKY- PÄRLOR

Pearls of Scotland är årets whiskynyhet från Granquist Beverage House.

Det är ett unikt sortiment whisky från det fristående företaget Gordon & Company i Glasgow. Gemensamt för Pearls of Scotland är att det handlar om sällsynt whisky med speciell karaktär. Gordon & Company har vanligtvis endast ett eller två fat av varje sort och av varje fat blir det några hundra flaskor. Sedan är det slut!

Nu har det kommit in fyra nya pärlor:

**Auchentoshan 1998.** Prisuverd single malt från ett av tre klassificerade låglandsdestillerier, grundat 1823. Namnet betyder "fältets hörn" på gaeliska. Lagrad på ekfat i 16 år fram till september i år. Nr 84616, pris 995 kr.

**Auchroisk 1991.** En mycket prisvärd single highland malt för ett destilleri som byggdes så sent som 1974. Auchroisk betyder "vadstället vid den röda bäcken" på gaeliska. Lagrad på ekfat i 23 år fram till september i år. Nr 84588, pris 1.295 kr.

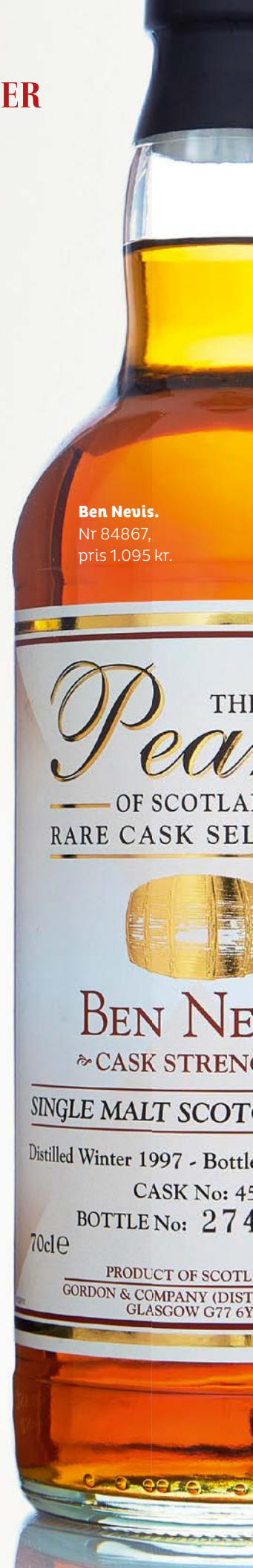
**Blair Athol 1991.** Prisuverd single highland malt från ett destilleri med anor från 1700-talet. 95 procent av produktionen går till bländning av Bell's. Lagrad i begagnade amerikanska bourbonfat i 23 år fram till september i år. Nr 84760, pris 1.295 kr.

**Clynelish 1997.** Prisuverd single highland malt från det enda destilleriet i Sutherland. Lagrad på ekfat i 17 år fram till september i år. Nr 84858, pris 995 kr.

För detaljerad information och även beställning, se [granquistbev.se](http://granquistbev.se). Sök på "Pearls of Scotland".

## Öl till julbordet

Granquists tre öl från bryggeriet i Memmingen i Bayern passar bra på julbordet och i alla andra festliga sammanhang. Både som välkomstdryck och till de flesta maträtter. Det är en lager, en klassisk pils och ett fruktigt veteöl. De kostar 25,00 kr/flaska och säljs lådvis med 20 flaskor i varje låda. För detaljerad information och beställning, gå in på [granquistbev.se](http://granquistbev.se) och sök på "Memminger".



# Årets skörd tidigt klar i Deidesheim

Vinskoriden 2014 är bärgad sedan några veckor tillbaka. I Deidesheim var skörden tidigare än på länge. Men en ovanlig fluga förstörde en stor andel av rödvinsdruvorna.

**D**et har varit ett tufft år för Europas vinproducenter. Frost och hagel i våras, kall sommar och regn under hösten är inget recept för stora viner. Men det har varit stora lokala skillnader. Vinfo ringde källarmästare Bruno Klüpfel hos Winzerverein Deidesheim, och frågade om läget där.

- Vi hade en av de tidigaste skördarna på länge, minst tre veckor tidigare än normalt. Det var mycket regn och varmt väder, vilket gjorde att det var bråttom att få in druvorna. Vi hade en ganska bra vår med tidig blomning och hygglig sommar, så mognaden var det inget fel på. Det blev en något mindre skörd än normalt, men tack vare god selektion i odlingarna är vi nöjda med kvaliteten.

Men detta gäller främst de gröna druvorna:

- De blå druvorna drabbades av ett fenomen som vi inte sett tidigare, säger Bruno Klüpfel. Vi invaderades av en släkting till bananflugan, *Drosophila suzukii*, som ställde till med stor skada på våra rödvinsdruvor. Honan lägger ägg i mogna druvor som sedan blir förstörda. Eftersom det handlar om skördefärdiga druvor så gick det inte att bekämpa dem med det enda motmedel som finns. De mindre vinodlarna som luftade sina plantor eller klippte bort bladen klarade sig bättre. Alla är nu inriktade på att hitta bra medel till 2015, helst helt naturliga.

Fruktodlare är också svårt drabbade av flugan, som tycks rata de gröna druvorna. Rieslingvinerna kommer att få optimal kvalitet, menar Bruno Klüpfel.

**WINZERVEREIN DEIDESHEIM GÖR NU EN** nylansering av den populära Herrgottsacker Riesling Spätlese.

- Årgång 2012 är ute nu och är en av de bästa på många år, säger Bruno Klüpfel. I år lyckades vi trots de svåra förhållandena få en fin sen skörd, Spätlese. Så när "tolvan" är slut går vi direkt på årgång 2014.

Men några ädelsöta viner blir det dock inte i år:

- Vi sparade några rader här och där



## ➔ FAVORIT I FIN FORM OCH EISWEIN

**Deidesheimer Herrgottsacker Riesling** är en klassiker från Pfalz som funnits länge i Systembolagets ordinarie sortiment. Nu har etiketten fått nytt och modernt utseende, samtidigt som den riktigt bra årgången 2012 börjat säljas. Vinet är uppskattat både av vinvänner och vinskribenter. Senast fick Herrgottsacker högsta betyg av ICA-Kurirens Charlotte Sjögren. Du hittar vinet i de flesta Systembutiker. Nr 5042, pris 99 kronor.

**Deidesheimer Riesling Eiswein 2012** är en av höstens nyheter i beställningssortimentet. Det söta, vita vinet är gjort på druvor som var frusna vid plockningen. Resultatet är en ädelsöt nektar med doft av mogen aprikos, persika, moget äpple och honung. Smaken bjuder på en fantastisk balans mellan syra och sötma, eftersmaken är lång. Vinet passar fint som apéritif, till desserter samt grön- och blåmögelostar. Eiswein har lång hållbarhet tack vare sötman - minst 30 år. Nr 75902, pris 298 kr (375 ml). Beställ vinet enkelt via hemsidan: [granquistbeu.se/75902](http://granquistbeu.se/75902)

NYHET



men det blir inget i år. Det blev fulröta istället för ädelröta. Men fåglarna verkar belåtna, säger Bruno Klüpfel.

Däremot finns Riesling Eiswein 2012 nu på Systembolaget.

- Druvorna till vinet plockades den 13 december 2012 mellan 4 och 7 på morgonen i 11 minusgrader, berättar Bruno Klüpfel. Hela kontoret och ledningen var samlade och vi gav oss ut i mörkret. Det var ett stort ögonblick för alla som deltog och bra vin blev det också. Det är ganska få år som vädrets makter är så gynnsamma att det blir Eiswein.

**Vad händer annars i vineriet den här årstiden?**

- Alla vita viner är färdigjasta. De röda har precis genomgått den andra, malolaktiska jäsningen och sedan får de ligga till sig på fat. Vi har köpt in nya ekfat i år, några 600-liters och några 225-liters. Sedan börjar ju planeringen för 2015. Många medlemsbönder kommer att plantera om, vi minskar rödvinsframställningen och ökar arealen för de gröna druvorna. Främst Riesling och Chardonnay men även Müller-Thurgau som börjar bli riktigt populär, samt Pinot Gris och Pinot Blanc. Vårt rosévin går även mycket bra, så det kommer vi göra mer av nästa år.

TEXT OCH BILD **CLAES LÖFGREN**



Bruno Klüpfel.



# I mer än 100 år har vi hållit på med ost. Det märks på smaken.

I över ett sekel har vi på Falbygdens lagrat både ost och kunskap hemma på Västgötaslätten. Därför vet vi när alla smaknyanser är perfekt utvecklade och osten färdig att njutas. Prova själv får du se.



För mer inspiration  
[www.falbygdens.se](http://www.falbygdens.se)



Ladda hem vår  
iPhoneapp Ostbrickan



Följ Falbygdens  
på Facebook

**Falbygdens**

SMAKRIK OST SEDAN 1878

## ➔ FEM GODA NYHETER FRÅN NYA ZEELAND

Trout Valley är en serie om fem nya viner från flerfaldigt prisbelönta Kahurangi Estate på Nya Zeelands sydö. I och med dessa nyheter finns det totalt 13 viner från Kahurangi Estate i Systembolagets beställningssortiment.

Här är de fem nyheterna:

- ➔ **Trout Valley Riesling 2011.** Nr 75444, pris 119 kr.
- ➔ **Trout Valley Pinot Gris 2014.** Nr 78437, pris 129 kr.
- ➔ **Trout Valley Chardonnay 2014.** Nr 78436, pris 119 kr.
- ➔ **Trout Valley Sauvignon Blanc 2010.** Nr 78681, pris 119 kr.
- ➔ **Trout Valley Pinot Noir 2010.** Nr 78682, pris 129 kr.

För information om respektive vin och beställning – se [granqvistbev.se](http://granqvistbev.se). Sök på Trout Valley så kommer du direkt till vinernas presentationssidor.

Vid årets London International Wine Show fick vingårdsägaren *Greg Day* och hans team guldmedalj för sin Kahurangi Pinot Noir 2012 och Kahurangi Mt Arthur Riesling 2012. Dessa viner – dock av andra årgångar – finns också på Systemet.



### NOVEMBERVÅR!

I Nya Zeeland har våren kommit igång på allvar och vinrankorna spirar skirt gröna. Bilden togs hos Kahurangi Estate den 3 november.

# VÅR PRISVÄRDA BOXTRIO:



## LE PREARE PASSATEMPO

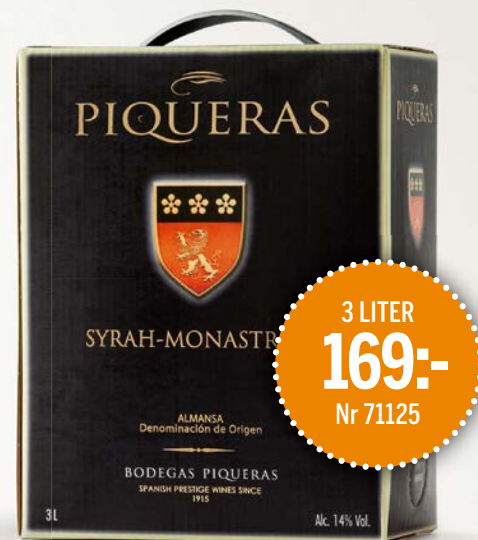
Medelfylligt rödvin från området runt staden Verona i nordöstra Italien.

En femtedel av druvorna har förädlats enligt appassimentometoden, alltså torkats under några månader och på så sätt fått högre sockerhalt och mer intensiv smak. Resultatet är ett vin med stor doft av fat, russin, tobak och mörka bär. Det passar till pasta, risotto, fläskkött, nötkött, lättare vilt och lagrade hårdostar. Pris 149 kr (2,25 l). Nr 74388 i beställningssortimentet. Beställer gör du enklast på [granqvistbev.se/74388](http://granqvistbev.se/74388).



## FM RIESLING (DEIDESHEIM)

Halvtorra FM Riesling är något av vinkritikernas favorit och får till exempel ömdömet **Bästa köp** i Allt om Vin. Det bjuder på en blommig och fruktig doft med inslag av päron och vingummi, halvtorr; druvig smak med ton av päron, honung och citrus. Passar fint som sällskapsvin, till asiatiska rätter, fisk, skaldjur och bufféer. Pris 229 kr (3 l). Nr 5844. Om boxen inte finns i din Systembutik, be personalen beställa hem den via Systembolagets varudepåer, vilket normalt tar två arbetsdagar.



## PIQUERAS SYRAH-MONASTRELL

Ett medelfylligt rödvin från Bodegas Piqueras i Castilla-La Mancha i södra Spanien. Sedan flera år arbetar bodegan enligt ekologiska principer. Vinet har tegelröd färg, doft med inslag av mörka bär, örter och vanilj. Fruktig, mogen smak med lång avslutning. Passar utmärkt att dricka till grillat och stekt kött, sallader, pastarätter, kalla bufféer samt lagrade hårdostar. Piqueras Syrah-Monastrell får betyget "Prisvärd" i Allt om Vin. Pris 169 kr (3 l). Nr 71125 i beställningssortimentet. Beställ på [granqvistbev.se/71125](http://granqvistbev.se/71125).



## ➔ ÄDELSÖTA DROPPAR

**Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2009** finns i de flesta Systembutiker landet runt. Det bärstensfärgade vinet har mycket frisk doft med inslag av aprikos, mandel och honung. Söt och frisk smak med inslag av fat, aprikoser, apelsin, kokos, saffran och honung. Vinet passar utmärkt att dricka till fruktdesserter, gåslever, patéer samt mögelostar. Nr 2901, pris 169 kronor. Om vinet inte finns i din butik, be personalen beställa hem det.

## Fråga på Systemet efter våra drycker

Numera kan de varor från Systembolagets beställningssortiment som efterfrågas tillräckligt mycket i butikerna tas in i det ordinarie sortimentet. Det betyder att du som handlar drycker har en unik möjlighet att påverka Systembolagets utbud.

**Så passa på att aktivt fråga efter produkter från Granqvist när du handlar – då kanske de hamnar på hyllan inom kort!**

Systembolagets personal ska registrera alla artiklar som efterfrågas för att favoriterna på så vis ska kunna ta plats på hyllan i just din butik.



## ➔ FRANSK LIKÖR I VÄRLDSKLASS: TRIPLE SEC

Triple Sec från Combier är en fransk likör i världsklass. Den kom till redan 1834 och blev grunden för det anrika destilleriet i Loiredalen. Här visar Combiers ägare **Franck Choise** upp likören, som nyligen fått ny design.

Triple Sec, med apelsiner från Haiti och Spanien som bas, beställer du enklast via [granquistbev.se/86141](http://granquistbev.se/86141) (pris 299 kr för 700 ml) respektive [granquistbev.se/70175](http://granquistbev.se/70175) (pris 224 kr för 500 ml). För fler produkter från Combier, se sortimentsfoldern eller [granquistbev.se](http://granquistbev.se).

**JULDRYCK.** Äpple och kanel sätter smak på den här likördrycken – som heter just **Äpple & Kanel**. Du hittar den i beställningssortimentet. Nr 758, pris 169 kr. Beställer gör du enklast via webben på [granquistbev.se/758](http://granquistbev.se/758)



## ➔ ÖREBRO

### Julklappsviner! Torsdag 11 december

VinContoret tipsar om trevliga kluckande julklappar. En julinspirerad tallrik med julens smaker serveras till ett vitt och ett rött vin följt av en godissiett med 2 söta starkviner. Torsdag 11 december kl. 19.00 på VinContoret, Fabriksgatan 54 E. Pris 450:-/person.

### Skaldjur & Champagne. Lördag 10 januari

Njut av skaldjur och Champagne i Saluhallens matstudio. Fisken i hallen dukar upp en skaldjurs-tallrik och vi provar viner från Champagne och Chablis. Lördag 10 januari klockan 16.00 i Saluhallen, Kungsgatan 15. Pris 490:-/person.

➔ För information och anmälan till arrangemang i Örebro, ring 019-23 21 45 eller mejla till [orebro@vincontoret.se](mailto:orebro@vincontoret.se)



## STARTA EGET VINCONTOR!

Kom till oss 23 januari så berättar vi hur

*VinContoret finns i dag på tio orter. Men vi siktar på att bli Sveriges ledande företag för dryckesevent. Vi erbjuder dig ett starkt koncept i en spännande bransch. Häng med!*

Välkommen till oss på Vulcanön i Tidaholm fredagen den 23 januari klockan 18.00, så får du veta mer om oss och vårt mål att skapa 70 VinContor i Sverige! Max 30 personer (personlig anmälan). Först till kvarn gäller. Anmäl dig via e-post till [sverige@vincontoret.se](mailto:sverige@vincontoret.se) eller ring 0200-120 320.

# ➔ PÅ GÅNG I VINTER & VÅR

För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se). Boka plats online på alla evenemang via vår uppdaterade webbplats, [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm). Vårt kalendarium uppdateras löpande, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Aubokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.

## VINCONTORETS STORA DRYCKESPROVNING

LÖRDAG 31 JANUARI KL 18.00

Den här kvällen har du möjlighet att avnjuta många goda drycker på VinContoret. Vi dukar upp en minimässa med vin, öl och sprit. Strota runt i våra vackra lokaler och prova drycker du tycker är intressanta.

Våra duktiga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **449 kr per person**, ingår fem provningskuponger som du använder till att prova de drycker du själv önskar, en matkupong till kvällens lättare buffé samt en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten.

Buffén står framdukad klockan 18.30–22.00 med sittningar klockan 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna klockan 18.00–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker.

OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.



### Ölprovning - i malten och humlens förlovade land!

Lördag 24 januari kl 17.30

Aldrig har intresset för öl varit så stort som nu! Den här kvällen anordnar vi åter vår populära ölprovning. Tillsammans går vi igenom sex olika sorters öl och får en inblick i konsten att brygga runt om i världen. En kväll som blir mer skummande än skum! **Pris 249 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Om du önskar något att äta i samband med provningen är du varmt välkommen till Vintergrill på VinContoret!

### VinContorets Vintergrill

Lördag 24 januari kl 18.00

Känn doften av nygrillat i vinterkvällen. Vi trotsar kylan och dukar upp en härlig grillbuffé mitt i vintern (inomhus så klart)! **Pris 289 kr per person** exklusive dryck. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.

### Solens Mat - det bästa av Italien!

Lördag 7 februari kl 18.00

Vi besöker solens land, Italien, och bekantar oss med goda viner och fantastisk mat! Känner du doften? Häng med på denna resa genom Italiens vindistrikt och njut efter resan av en härlig italiensk buffé. I priset **895 kr per person** ingår provning av fyra viner samt italiensk buffé inklusive ett glas vin eller en öl till maten. Kan det bli bättre? Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### Valentinkväll på VinContoret

Lördag 14 februari kl 18.00

Vi firar Alla Hjärtans Dag. Bjud någon du tycker om på en middag i stearinljusens sken. Njut av tre smakfulla rätter, eller kanske två? Och ett vinpaket. Förrätt, huvudrätt och dessert. Alternativt bara förrätt och huvudrätt eller huvudrätt och dessert. Till maten har vi satt samman två prismässigt olika vinpaket, för att förhöja smakupplevelsen

ytterligare. Önskar du alkoholfritt alternativ går detta självklart också bra. Ät en trerätters för **395 kr per person** eller en tvårätters för **325 kr per person**. Vinpaketen kostar 295 kr respektive 195 kr per person. Boka gärna bord via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

### Gourmetkväll: Vive la France - det nya franska köket!

Lördag 21 februari kl 18.00

Få länder i världen kan mäta sig med Frankrike när det gäller mat- och vinkultur! Denna kväll får vi bekanta oss med det nya, franska köket och några av landets alldeles fantastiska viner. I priset **1349 kr per person** ingår provning av fyra franska viner samt trerätters gourmetmiddag med ett glas suveränt vin till varje rätt. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### Medelhavet Runt - en resa med vin och mat

Lördag 28 februari kl 18.00

Medelhavet har genom historien varit något av världens centrum. Så även i kväll, när vi riktar all uppmärksamhet mot Medelhavets mat och vin. Följ med på en gemytlig resa. Vi startar kvällen med att prova goda viner på strandhugg vid vår resa runt Medelhavet och fortsätter vår resa med en god medelhausbuffé. **Pris 895 kr per person** inklusive ett glas vin eller en öl till maten.

### Whiskyprovning + Whiskyprovarkväll

Lördag 7 mars kl 16.00 + kl 18.00

I kväll öppnar vi en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Vår egen minimässa där du strövar runt och provar de sorter du finner intressanta. Dessutom kan du få prova whisky från vårt 24-åriga Speysidefat. Vi har haft många förfrågningar på sittande whiskyprovning med en provningsledare/föreläsare och erbjuder en sådan innan provningskvällen startar. Låt dig ledas in i whiskyens värld med hjälp av vår duktiga provningsledare.

Den sittande provningen av fem olika whisky sorter samt kvällens buffé klockan 18.30 kostar **425 kr per person**.

Whiskyprovarkvällen kostar även den **425 kr per person**. Priset inkluderar tio whiskykuponger som du använder till att prova de whisky sorter du själv önskar samt en matkupong till kvällens buffé. Buffén står framdukad kl 18.30–22.00 (dryck till maten köper du separat), med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själv vilken sittning du vill ha när



Mats Persson har rollen som Rigoletto.

## GÖTEBORGS- OPERANS RIGOLETTO

GÄSTSPEL I TIDAHOLM  
LÖRDAG 30 MAJ

Nu har du chansen att uppleva klassisk opera i modern tappning! GöteborgsOperan besöker Tidaholm den 30 maj med en nytolkning av **Guiseppe Verdis** opera Rigoletto från 1851.

Föreställningen spelas i ett cirkusliknande operatält utanför vackra bibliotekshuset. Förbered dig på italiensk passion, hudnära känslor och stark publikkontakt!

I pausen serveras snittar och vin på VinContoret. Pris för föreställning inklusive pauservering är **375 kr per person**. Du köper dina biljetter hos Turistbyrån, 0502-60 62 08 eller turistbyran@tidaholm.se

Efter operan har du möjlighet att aunjuta en trerätters supé på VinContoret. Välj själva om du vill ha kött eller fisk till varmrätt. **Pris 395 kr per person**. Till dig som önskar lyfta smakerna ytterligare rekommenderar vi vårt vinpaket, med noga utvalda viner. **Pris 295 kr per person**.

Supén bokas också via Tidaholms Turistbyrå, 0502-60 62 08 eller turistbyran@tidaholm.se. OBS! Begränsat antal platser – boka i god tid.

Läs mer om Rigoletto på [www.opera.se/rigoletto](http://www.opera.se/rigoletto)



## TORSDAGS- LUNCH MED GRILLBUFFÉ

Njut av en härlig lunch i lugn miljö. Kanske vid ett bord i solen på vår terrass? Vår grillbuffé erbjuder alltid kött, fisk och fågel. Till det serveras potatis, sallad, såser, smör och bröd.

**Pris 129 kr per person** inklusive måltidsdryck och kaffe. Drop in, men boka gärna bord på 0502-25 00 00 eller vår hemsida för att veta att ni får plats. Öppet klockan 11.30-14.00.

7 maj  
21 maj  
28 maj  
4 juni  
11 juni

du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 18.00-23.00. Själuklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. Boka redan i dag via vår hemsida eller på 0502-25 00 00. Om du önskar starta med en sittande provning och sedan fortsätta med whiskyprouvarkuällens stora utbud är priset **695 kr per person**, inklusive buffé.

### Lyxlördag

Lördag 14 mars kl 18.00

Tre smakfulla rätter! Eller kanske två? Och ett vinpaket. Förrätt, huvudrätt och dessert. Alternativt bara förrätt och huvudrätt eller huvudrätt och dessert. Till maten har vi satt samman två prismässigt olika vinpaket, för att förhöja smakupplevelsen ytterligare. Önskar du inte vinpaketen väljer du själva drycker från vår dryckeslista. Åt en trerätters för **395 kr per person** eller en tvårätters för **325 kr per person**. Vinpaketen kostar 295 kr respektive 195 kr per person. Alla är vi värda lite lyx då och då! Boka gärna bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### Gourmetkväll: Diner Vinicole Trandansen

Lördag 21 mars kl 18.00

Vi provar vingarna och följer i Tranornas spår från vintervist i Spanien till vårdansen i Sverige. Följ med på denna spännande vin- och matresa genom Europa som vi kombinerar med en härlig trerätters middag. En Diner

Vinicole där du får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som just du tyckte passade bäst till maträtten. **Pris 995 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### Gourmetkväll: En giganternas kamp – Barolo mot Amarone!

Lördag 28 mars kl 18.00

Upplev några gastronomiska höjdpunkter! Här pratar vi viner med kraft och mat för en gourmand. Njut av fem fantastiska rätter från Italien, ett glas suveränt vin till varje rätt och detta under ledning av vår provningsledare! Innan dess en provning av Piemontes och Venetos bästa pärlor. Vem som går vinnande ur denna giganternas kamp, det avgör du! **Pris 1495 kr per person**. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### Vinprovarkväll på VinContoret

Lördag 11 april kl 18.00

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova en massa goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för **449 kr**. I priset ingår fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själva önskar, en matkupong till kvällens lättare buffé samt en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Buffén står framdukad kl 18.30-22.00 med sittningar kl 18.30 och 20.30. Du väljer själva vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstatio-

nerna är öppna kl 18.00-23.00. Själuklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. **Pris 449 kr per person**.

### Fransk afton

Lördag 18 april kl 18.00

Förgyll lördagskvällen med en matresa till Bretagne. Njut av två nygräddade galetter och en ljuvligt söt crêpe. Galetter och crêpes är rätter med mycket gamla anor. De gräddas på speciella järn och bakas på smet av boue-temjöl eller vetemjöl. De matiga galetterna fylls sedan med till exempel skinka eller skal-djur. Crêpesen får ofta en fyllning av frukt, nötter eller choklad. Men först provar vi fyra franska viner. **Pris 549 kr per person** inklusive ett glas vin till maten. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

### VinContorets Vårgrill

Lördag 25 april kl 12-15 och 18-22

Vi smygstartar grillsäsongen! Låt doften och smaken av nygrillat ge dig en försmak av ljumma sommarkvällen. Vår härliga grillbuffé serveras från klockan 12.00 till 15.00 samt mellan klockan 18.00 och 22.00. **Pris 169 kr per person** exklusive dryck. Drop in, men boka gärna bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00 för att veta att ni får plats.



## Champagne och annat bubbel

Lördag 2 maj kl 18.00

Våren är här! Vad är då mer passande än ett härligt glas mousserande? Välkommen till en kväll i bubblets tecken, då du får lära dig mer om Sekt, Cava, Spumante och Champagne. Aftonen avslutas med en välsmakande vårbuffé, som vi hoppas och tror skall bli inledningen på en lång och skön sommar. Till maten ingår ett glas vin eller en öl. **Pris 895 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

## Vin- och tapasafton.

**Bli en Ferdinand för en kväll!**

Lördag 9 maj kl 18.00

Spanien är känt för sin rika matkultur. Vanan att äta en bit mat mellan huvudmåltiderna har spridit sig till alla regioner i Spanien och tapas ses i dag som en stor nationalkulinarisk rätt. Vi provar fyra spanska viner och avslutar kvällen med en god tapasbuffé inspirerad av Spaniens sol och värme. Till maten ingår ett glas vin eller en öl. **Pris 895 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på 0502-25 00 00.

## Gourmetkväll:

**Alla älskar Amarone!**

Lördag 23 maj kl 18.00

Detta trendiga kultuvin från Venetos böljande kullar med en lång och djup tradition, och en

något udda tillverkningsmetod, älskas över hela världen. Stilarna skiljer sig åt, vissa producenter satsar på det traditionella, andra på en mer modern variant men en sak tummar man aldrig på! Kvaliteten! Denna kväll får du möjlighet att bekanta dig ytterligare med de torkade druvornas vin. Vi inleder med att prova fyra Amaroneviner. Därefter serveras en tre-rätters middag med ett glas vin till varje maträtt. **Pris 1 349 kr per person.** Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

## VinContorets Sommargrill - med räkor därtill!

Lördag 6 juni kl 18.00

En härlig buffé med grillat kött, fisk, skaldjur och många goda tillbehör (bland annat sallad, potatis, frukt, såser, smör och bröd). **Pris 299 kr per person.** Barn 0-4 år äter gratis, 5-12 år betalar halva priset. Drop in i mån av plats, men boka gärna bord på hemsidan eller 0502-25 00 00 för att säkert veta att ni får plats.

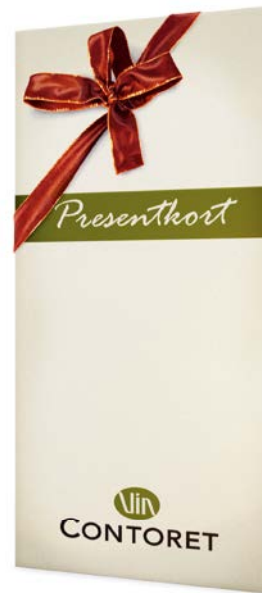
## VinContorets Sommarfest

Lördag 13 juni från kl 12.00

För nionde året i rad hälsar vi välkommen till VinContorets Sommarfest! I år med inriktning whisky och öl. Till vår trädgård har vi bjudit in ett antal mikrobryggerier, med öl för proumakning. Du kan dessutom bekanta dig med Granquists många whiskysorter. Prouningsstånden har öppet klockan 12.00-20.00.

Du som önskar prova har möjlighet att köpa kuponger. Under hela dagen kommer restaurangen att servera mat från grillen. Öppet från klockan 12.00 till sent. Som vanligt gratis entré. Kom och njut tillsammans med oss!

## ➔ Presentkort blir uppskattad julgåva



Ge bort ett presentkort på något av VinContorens landet runt som julklapp. Läs mer om utbudet som finns på respektive ords hemsida. Ring oss och beställ så skickar vi ut kortet med posten hem till dig. Alla våra kontaktuppgifter hittar du här till höger.



Butiken med lokalproducerade, närodlat och ekologiska livsmedel vid Stora torget i Falköping. Saluhallen är en förlängning och utökning av Malta Johanna marknad och är öppen året om. Hos oss kan du finna allt från mejerivaror till röda linsor.



## Öppettider:

Tisdag - fredag 10 - 18

Lördag 10 - 14

Söndagar i december 12-17

Stora Torget 7

Välkomna!

Ott med personal

Tel: 0708-486263

## ➔ Res med VinContoret!

### Piemontes röda guld

23-27 september 2015

Följ med VinContoret på en resa till norra Italiens främsta gastronomiska område.

Vi flyger från Göteborg/Landvetter och Stockholm Arlanda (avgång kl 6.05 respektive kl 6.00) till Milano och bor utanför Alba på ett mycket bekvämt hotell.

Den medeltida staden Alba, som ligger mellan Barolo och Barbaresco, är välkänd för sin delikata vita tryffel. Härifrån gör vi våra utflykter till välrenommerade vinproducenter som Gianni Voerzio, Ca'Rome, Marco Bonfante och Anna Ghione.

Vi besöker unika restauranger som vi valt ut tillsammans med våra vinproducenter i området. Vad sägs om en lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? Lokala matproducenter och en tryffleekursion väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kronor inklusive moms. Samtliga måltider med tillhörande viner ingår i priset. Antal platser är begränsat till 26 personer.

Vi samarbetar med First Class Travel som tar hand om din bokning.

Fullständigt reseprogram och bokningsinformation finns tillgänglig på [vincontoret.se](http://vincontoret.se)



Wästergöthlands  
Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.  
Telefon 0502-148 88.  
E-post: info@ughh.se



# GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.  
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88  
[www.granquistbeu.com](http://www.granquistbeu.com) info@granquistbeu.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska, isländska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Norge via Vinmonopolet, i Island via Vinbudin och i Finland via Alko. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



# Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm.  
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88  
[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikatör. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra loungers/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



**Johan Granqvist**  
VD



**Lennart Granqvist**  
Sverige, Finland samt produktbedömning



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



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare, produktbedömning och restaurangkontakter



**Rikard Wallander**  
Produktassistent  
Finland



**Tord Norman**  
Säljare Stockholm och Mälardalen



**Lena Petersson**  
Ekonomiansvarig



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi samt grossistkontakter



**Amalia Djurberg**  
Marknadskoordinator



**Lena Granqvist**  
Konferensansvarig  
Tidaholm



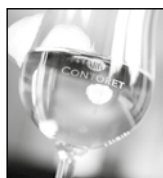
**Lise-Lotte Holmberg**  
Bokningskoordinator  
Tidaholm, Borås, Jönköping samt Mässor



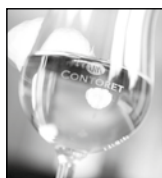
**Lotta Granqvist**  
Produktbedömning

## HÄR FINNS VINCONTORET

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
[vincontoret.se/boras](http://vincontoret.se/boras)  
Tel 033-180 98 13



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 036-442 11 13



**KARLSTAD**  
Cecilia Åslund  
Tel 054-402 18 88



**TIDAHOLM**  
Lise-Lotte Holmberg  
Tel 0502-25 00 00



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



**VÄXJÖ**  
Göran Stenberg  
Tel 0703-69 91 45



**ÖRNSKÖLDSVIK**  
Mats Jonsson  
Tel 0660-21 15 60



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



# NYÅRS- BUBBLOR

Skåla in det nya året med ett glas mousserande! Till exempel **Champagne Cuvée de Pompadour** från Ellné i Epernay. Nr 7395 i beställningssortimentet, pris **199 kr** för helflaska. Enklast är att beställa via [granquistbev.se/7395](http://granquistbev.se/7395). Därifrån leds du vidare till systembolaget.se, där du bland annat anger i vilken butik du vill hämta champagnen, som också finns i halvflaska och som magnum.

Vill du dricka spanskt föreslår vi det torra **Papet del Mas Brut Nature** från Katalonien. Nr 76235, pris 99 kr. Beställ enklast via [granquistbev.se/76235](http://granquistbev.se/76235)

Från Italien kommer det också torra **Casa Martelletti Atmosphere Spumante**. Nr 77439, pris 89 kr. Beställ enklast via [granquistbev.se/77439](http://granquistbev.se/77439)

Vi rekommenderar också det synnerligen prisvärda **Premiere Sekt**, halutorrt mousserande från Rüdeshheim i Tyskland. Nr 87077, pris 67 kr. Beställ via [granquistbev.se/87077](http://granquistbev.se/87077)



## ➔ Träffa oss på dessa mässor!

Framöver har du chansen att träffa oss från Granquist på följande mässor och prata vin, sprit och Vinfo!

➔ **Cinderella Whisky Fair** den 15, 16 och 17 januari (vikingline.se).

➔ **Linköpings Whiskyexpo** den 6-7 februari (whiskyexpo.se).

➔ **Vin & Deli Karlstad** den 13-14 februari (vinodeli.se).

➔ **Göteborg Vin & Deli** den 20-21 mars (goteborguin.se).

➔ **Chateau Grand Cru Örebro** den 27-28 mars (conventum.se/cgc).

➔ **Wapnö öl- och whiskymässa** den 10-11 april (wapno.se).

➔ **Malmö Vinfestival** den 10-11 april (mudfestival.se).

➔ **Vin- och Matmässan Dalarna** den 17-18 april (vinmatmassan.se).

➔ **En öl- och whiskymässa i Göteborg** 24-25 april (en-ol-whiskymassa.se).

För närmare information, se vår eventkalender på [granquistbev.se](http://granquistbev.se).

## ➔ Vårnumret endast digitalt

Nästa Vinfo utkommer första veckan i mars som digitaltidning. Mejla din e-postadress på [e-tidning@vinfo.se](mailto:e-tidning@vinfo.se) så mejlar vi dig så snart det digitala numret finns att läsa. Vinfo på papper kommer tre gånger under 2015 – i maj, september och december. Vi ses!



**Favaíto Moscatel do Douro** är en söt och fruktig välkomstdrink som passar på de flesta fester! Servera den gärna med lite is och en citron- eller limeskiwa. Favaíto säljs i multipack om 10 flaskor à 6 cl. Nr 76321, pris 99 kr. Saknas Favaíto i din Systembutik, be att de tar hem den. För drinkrecept, se [granquistbev.se/76321](http://granquistbev.se/76321)

## ➔ **Lennart Granquist:** När jag missade den 27 oktober.

**Efter en fantastisk sommar** och

en härlig höst är vi nu inne i det "stora svarta hålet". Morgonens tidigt lysande och uppåtgående sol har förbytts mot kompakt mörker. Under en kort period vid lunchtid upplever den sömndruckna hjärnan en liten uppräckning för att åter snabbt förpassas in i ett slags halvduala vid tretiden. Nej, man skulle nog följa vissa andra däggdjurs beteenden och gå i ide.

Men denna höst är helt annorlunda. Sedan jag 1983 startade mitt arbete med den dåvarande vinagenturen har jag haft förmånen att få träffa många trevliga och



intressanta människor i vinets värld. Vi har träffats på mässor i Sverige eller i utlandet, på besök som de har gjort hos oss i Sverige och i många fall här hos oss i Tidaholm.

Men, vi har aldrig tidigare träffats på plats i Nya Zeeland eller Australien.

När jag skriver dessa rader är det middagstid i Sverige den 27 oktober. Men för mig är det

den 28 oktober och klockan är 16. Den 27 oktober upplevde jag aldrig!

Mitt plan lyfte på eftermiddagen den 26 oktober och 8 timmar senare landade jag i Auckland den 28 oktober. En hel dag i mitt liv försuann när jag passerade da-

tumlinjen. Fascinerande! Tänk så snabbt det kan gå att bli lite äldre i ett huj. Men, det var det värt!

Nu väntar många intressanta vingårdsbesök. Något jag redan haft i Kalifornien och fler blir det i Australien. Det ska bli kul att få träffa alla dessa producenter på deras hemmaplan – att få se deras vinerier och att få prova deras senaste viner.

Min förhoppning är naturligtvis att även du ska få glädje och nytta av denna resa. Detta genom att vi kan ta hem ytterligare ett antal goda viner från producenter som vi redan arbetar tillsammans med och kanske även några nya små godingar från nyetablerade kontakter.

**LENNART GRANQUIST**

VD, Västergöthlands Handelshus AB