

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 39 * MAJ 2007

Sommarmeny

Glädjevin från Stellenbosch
Sju spännande whiskynyheter
Svenska snapsar till midsommar
Vårens nyheter på Systembolaget
Konferera på VinContoret
Världsvan vinmakare

*Goda
ostar*

VINCONTORET SÖKER
ÅTERFÖRSÄLJARE
SE BILAGA!

Nu tar vi klivet ut i hela Sverige



LENNARTS TIPS:

”Domaine Martin från Cotes du Rhone i Rhonedalen i Frankrike är ett rött, kryddigt och mustigt vin som jag gärna serverar till grillrätter, matiga sallader och hårda ostar. Det har en finstämd doft med inslag av bär och svamp, robust och rund smak med inslag av mörka bär, örter och lingon. Du hittar det i ordinarie sortiment på Systembolaget”.
Nr 22804, pris 89 kronor.

* Vår satsning på VinContoret – ett hus för livets goda – har visat sig vara helt rätt i tiden, trots att det bara har förflutit ett halvår sedan premiären!

De provningar vi hunnit arrangera under senhösten, vintern och den tidiga våren har snabbt blivit fullbokade. Vi har haft nöjet att möta ett stort antal trevliga människor som gillar just livets goda, glädjen med vinet och alla spännande kombinationer med mat, ost, choklad och även konst.

Det har runnit mycket vatten genom Tidan här i Tidaholm, sedan jag började som vinagent i liten skala 1983. Då hade det gått mer än ett decennium sedan jag i slutet av 1960-talet blev riktigt ”biten” av den europeiska vinkulturen.

1995 blev Sverige medlem i EU. Jag fick då möjlighet att starta importverksamheten i Granqvist Vinagentur och kunde sälja vin direkt till Systembolaget. Denna öppning mot Europa gjorde så småningom dagens satsning på VinContoret möjlig.

Vi initierar nu VinContoret Sverige och söker återförsäljare och franchise-tagare över hela landet. Vi söker just dig, du som har näsa för såväl goda viner som goda affärer!

LENNART GRANQVIST
VD, Västergöthlands Handelshus AB



Lennart Granqvist är VD för Västergöthlands Handelshus, moderbolag till Granqvist Vinagentur och VinContoret.

VinContoret expanderar – läs om det i bilagan

* Det här numret av Vinfo innehåller även en informationsbilaga från VinContoret Sverige.

VinContoret i Tidaholm, som är ett systerföretag till Granqvist Vinagentur, har blivit en uppskattad mötesplats för människor som vill njuta av det goda i livet. Nu är det dags för nästa steg: VinContoret Sverige söker återförsäljare över hela landet – från Kiruna i norr till Ystad i söder.

Skulle ditt Vinfoexemplar sakna bilaga, hör av dig så skickar vi dig en ny. Ring telefon 0502-25 00 50 eller skicka e-post: sverige@vincontoret.se

För det här kan ju vara något för just dig!



Mästarvin från Pfalz

* **FM Riesling** hittar du i alla Systembutiker. Det halvtorra vita vinet från Deidesheim i Pfalz i södra Tyskland är ett perfekt sällskapsvin som även passar utmärkt till sushi, fläskkött i sötsur sås, fisk och skaldjur.

FM Riesling finns både i flaska och box. Pris 69 kr (Nr 5844) respektive 219 kr (Nr 5844-08).

Fin whisky på gång

* I höst lanserar Granqvist en 15-årig whisky från Speyside Distillery i Systembolagets ordinarie sortiment. Vi återkommer med utförlig presentation i Vinfos septembernummer. Sedan tidigare finns en tioårig Speyside i beställningssortimentet (Nr 70205, pris 379 kr).

Fler goda whiskynyheter hittar du på sista sidan!

Glädjevin från Stellenbosch

Det är inte helt enkelt att uttala – **Vreugh'vol Chardonnay** – men vinet har blivit mycket uppskattat för sin friska och fruktiga smak. Men så kommer det också från ett av världens mest berömda vindistrikt: Stellenbosch i Sydafrika.

Vreugh'vol uttalas "fröch vol" och betyder "glädje, lycka" på afrikaans, alltså den form av gammaldags nederländska som fortfarande talas av en del av befolkningen i Sydafrika. Och nog är det ett passande namn på ett vin som väckt förtjusning hos så många vinälskare, inte minst i Sverige.

– Vreugh'vol Chardonnay är ett mångsidigt och prisvärt vin som fått en stor och trogen kundkrets bland dem som uppskattar friska och fruktiga vita viner, säger *Hein Alkema*, exportchef på nederländska Baarsma Wine Group International, som producerar vinet vid sin anläggning i Sydafrika.

Företaget startade som en liten vinhandel 1973 och har sedan dess utvecklats till en av de största aktörerna inom vinbranschen i Beneluxländerna med egna dotterbolag i bland annat Australien, Frankrike och Sydafrika. Vinerna exporteras till ett trettiotal länder över hela världen.

Under de senaste åren har den sydafrikanska vinproduktionen och vinexporten ökat kraftigt. Vingårdarna växer och nya områden etableras i takt med att odlings-tekniken utvecklas. För närvarande odlas vin på drygt 100 000 hektar. Det motsva-



Nyplockade Chardonnaydruvor i Stellenbosch, där årets skörd precis har avslutats.



I Stellenbosch finns cirka 55 miljoner vinstockar fördelade på ungefär 17 000 hektar. Förr var boskapsuppfödning den viktigaste näringen.

rar visserligen endast 1,5 procent av världens totala vinodlingsareal, men 3,1 procent av den totala världsproduktionen. Sydafrika rankas numera som nummer nio av världens vinproducerande länder.

En stor del av vinproduktionen är koncentrerad till fyra regioner i sydvästra delen av landet. Varje region är i sin tur uppdelad i olika distrikt respektive del-distrikt, så kallade *wards*, med specifika mikroklimat och jordmåner som resulterar i signifikanta skillnader när det gäller druvsorter och vinstilar.

Öster om Kapstaden

I Sydafrika har Baarsma sitt säte i Stellenbosch, öster om Kapstaden. Det är ett av de äldsta och mest välnummerade vinstaderna i Sydafrika och ingår i den så kallade Coastal Region.

Distriktet har fått sitt namn efter guvernören *Simon van der Stel* som upptäckte den bördiga dalen längs Eerste-floden 1679. Än i dag står många av de gamla kolonialbyggnaderna kvar i området och minner om en svunnen tid.

I Stellenbosch finns cirka 140 vinföretag som producerar några av Sydafrikas absoluta toppviner. Men så är också klimatet exceptionellt gynnsamt för vinodling. Under de heta sommarmånaderna svalkas vingårdarna av vindarna från

False Bay i sydväst och nederbörden är tillräcklig, vilket gör att konstbevattning inte behövs.

– Det behagliga klimatet gör det möjligt att producera vin av hög och jämn kvalitet år efter år. Den relativt höga luftfuktigheten leder också till att garvsyran mildras samtidigt som den ständigt lysande solen bidrar till att mjuka upp tanninerna i druvornas skal, förklarar Hein Alkema.

Några påtagliga skillnader mellan vinodling i Europa och Sydafrika finns inte – utom på en punkt: de omvända årstiderna. När Vinfo talar med Hein Alkema i början av april håller årets skördesäsong just på att avslutas.

– Skörden pågår mellan januari och april. Kvaliteten på årets skörd ser ut att bli god, även om volymerna minskat något jämfört med tidigare år, konstaterar han.

Baarsma har de flesta viktiga druvsorter representerade på sina vingård-



dar i Stellenbosch: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinotage, Chenin Blanc, Chardonnay och Sauvignon Blanc. Druvorna till Vreugh'vol Chardonnay kommer både från de egna vingårdarna och från andra odlare i området.

Efter att druvorna skördats och genomgått en noggrann selektion får de genomgå en temperaturkontrollerad jäsningsprocess på stål tank under några månader före buteljeringen.

Resultatet blir ett välutvecklat, friskt och fruktigt vin med toner av citrus, melon och vinbärsblad. Ett vin som passar lika bra till fisk- och skaldjursrätter som till pasta, kalvkött, kyckling och sallad.

TEXT LEO OLSSON
FOTO STOCKFOOD

Vreugh'vol Chardonnay finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Saknas vinet i din butik kan du be personalen beställa hem det utan extra kostnad. Nr 4576, pris 82 kronor.



Snapsar

* – Det viktigaste med att dricka snaps är smakupplevelsen, inte mängden. Ett traditionellt spetsglas med ett par centiliter snaps är tillräckligt för att smaken ska framträda, konstaterar *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur.

En del förvarar sitt kryddade brännvin i frysen, men att servera snapsen frysskåpskall är ingenting han rekommenderar:

– Smaken på kryddat brännvin kommer bäst till sin rätt vid en temperatur på 6–8 grader. Men experimentera gärna och servera snapsen med temperatur på 16–18 grader, som drink till kaffet eller desserten!

Granqvist Vinagentur har sex snapsar på Systembolaget, klassiskt kryddade enligt svenska recept och producerade i Tyskland. Två av de äldsta i sortimentet – Västgötasnaps och Smålandssnaps – har nyligen fått ny etikett och tappas också i samma typ av flaska som Västkustsnaps.

EBERBACH OCH VARNHEM GRUNDADES AV SAMMA MUNKORDEN



* Just nu pågår inspelningarna av filmerna om **Jan Guillous** romanhjärte **Arn Magnusson** på flera ställen i Västergötland. Varnhem – mellan Skara och Skövde – är en av inspelningsplatserna.

Här finns den fantastiska klosterkyrkan och även ruinen av det kloster som grundades år 1150 av cisterciensermunkar. Fjorton år tidigare hade samma munkorden anlagt världsberömda Kloster Eberbach vid Rhen i sydvästra Tyskland.

Cisterciensermunkarna anlade sina kloster enligt samma princip, oavsett om de fanns i Norden eller andra länder i Europa. Detta gör att likheterna mellan klostren i Varnhem och Eberbach är många. I klostermuseet i Varnhem görs självfallet en jämförelse med vinklostret i Rheingau.

I närheten av Kloster Eberbach (bilden), finns också en av Europas äldsta vinodlingar, Steinberg. Den anlades på 1170-talet och är omgiven av en tre kilometer lång och tre meter hög kalkstensmur.

I ordinarie sortiment på Systembolaget hittar du två förstklassiga viner från Kloster Eberbach: **Riesling Spätlese 2006** (Nr 6257, pris 98 kr) och **Riesling Kabinett 2006** (Nr 5810, pris 93 kr). Spätlesevinet har aromatisk, frisk smak med inslag av fläder, grönt äpple och citrus. Kabinettvinet har frisk och druvgig smak med fina toner av citrus, grönt äpple och honung.

Tag chansen och res med VinContoret till Kloster Eberbach – alla detaljer hittar du på sidan 17!



till midsommarfesten

Västkostsnaps (Nr 293-02, pris 209 kr), ingår i ordinarie sortiment och bör finnas i de flesta systembutiker. Den är kryddad med torkade nypon, slånbar och björnbär.

I beställningssortimentet hittar du dessa fem: **Västgötasnaps** (Nr 80004-02, pris 212 kr), är kryddad med körsbär och vita vinbär. **Smålandssnaps** (Nr 70121-02, pris 212 kr) har smak av timjan, fläder, fänkål och anis.

Annebergs Korn Brännvin (Nr 80138-02, pris 222 kr), är ett klassiskt kornbrännvin med anor från Annebergs gård i Folkabo utanför Tidaholm i Västergötland.

Hirkum Pirkum (Nr 70037-02, pris 240 kr), är kryddad med honung och sherry samt knoppar av Johannesört. **Fäbodsnaps** (Nr 70115-02, pris 240 kr), har smak av anis, fänkål och honung.





Thomas Berglund och Elisabeth Andersson drar igång gårdsmejeri på Almnäs Bruk.

Anrik gårdsost gör comeback

På Almnäs Bruk utanför Hjo håller de slumrande osttraditionerna på att återuppväckas. Ett nytt gårdsmejeri står snart färdigt och ska tillverka ostar med historisk anknytning.

Gemensamt för våra ostar är att de ska vara tillverkade på hantverksmässigt sätt av vår egen opastöriserade mjölk samt vällagrade och smakrika, säger *Thomas Berglund*, VD för Almnäs Bruk AB, som driver gården.

Tillverkning av ost har mer än hundraåriga traditioner på Almnäs och kommer nu att återupptas efter ett avbrott på över 45 år. Sedan början av året pågår arbetet med att förvandla gårdens gamla bränneri från 1700-talet till ett modernt gårdsmejeri med en yta på 500 kvadratmeter.

– Tyvärr har det svenska kunnandet inom den småskaliga ystningstekniken gått förlorad under de senaste decennierna. Därför har vi fått anlita schweiziska

konsulter för projektering. Även utrustningen kommer från Schweiz, där det finns många bymejerier, förklarar han.

Byggarbetena utförs till största delen av gårdens anställda med sikte på att allt ska vara klart till början av november.

– När sedan de första ostar tillverkas tar det minst ett halvår för dem att mogna. Tidigast hösten 2008 kommer de första ostar att finnas på marknaden, säger *Thomas Berglund*.

En av Sveriges största gårdar

Almnäs vid Vättern är en av Sveriges största gårdar med en areal på drygt 3 200 hektar och cirka 400 mjölkkor.

Gårdens anor sträcker sig tillbaka ända till medeltiden då den ägdes av Alvastra kloster på andra sidan sjön. Ett dokument från 14 augusti 1225 som stakar ut gårdens gränser finns fortfarande bevarat.

I samband med reformationen på 1500-talet konfiskerades gården av Gustav Vasa, som upplät den till adeln. Flera kända adelsfamiljer som *Stackelberg*, *Sparre* och *Dickson* bodde på gården fram till 1915 då Almnäs förvärvades av *Thomas Berglund* Sannfrid Berglund.

Det var entreprenören *Oscar Dickson*

som på 1800-talet utvecklade gården till en livskraftig rörelse med en rad verksamheter som masugn, sågverk, tegelbruk och mejeri. 1889 lät han varumärkesskydda Wrångebäckssosten, som fått namn efter en utgård till Almnäs.

– Wrångebäck är därmed Sveriges äldsta ostmärke och föregångare till det som senare kom att kallas storpipig svensk herrgårdsost, berättar *Thomas Berglund*.

Som ett första steg i arbetet med att komma bort från den prispressade "bulkproduktionen" övergick Almnäs för flera år sedan till ekologisk produktion. Gården är numera Nordens största med Kravmärkt produktion av allt från växtodling till mjölkproduktion. Nästa steg blir att börja tillverka egna färdiga produkter.

– Kvalitet är vårt främsta konkurrensmedel. Våra ostar kommer inte att säljas i disk tillsammans med 300 andra sorter, utan över disk av kunnig personal.

Inledningsvis kommer Almnäs att tillverka tre ostsorter med inspiration från gårdens historia. Wrångebäck är en storpipig svensk, vällagrad ost av herrgårdstyp, som tillverkas efter det recept som togs fram redan på 1880-talet.

De andra två ostar som ska tillverkas är Almnäs Tegel och Anno 1225.

Almnäs Tegel är en vällagrad och smakrik hårdpressad dessertost som fått sitt utseende efter det handslagna tegel som tillverkades på bruket från 1700-talet och fram till 1975.

Rekonstruktion av medeltidsost

Anno 1225, som alltså är året då gårdens gränser stakades ut, är en rekonstruktion av en ost med medeltida ursprung. Den framställs av mjölk från gårdens egen besättning av den gamla rasen Vestlandsk Fjordfä och är en hårdpressad dessertost med 2–4 månaders lagringstid.

Elisabeth Andersson, som driver Påverås gårdsmejeri utanför Falköping och som varit på studieresor och praktiserat i både Frankrike och Schweiz, har deltagit i planeringen och blir också ansvarig för driften av Almnäs gårdsmejeri. Hon har redan tillverkat flera prototyper av de tre ostsorterna som nu är klara för provsmakning och försäljning.

– Prototyperna skiljer sig visserligen en del från de "riktiga" ostar. Men det är ändå viktigt för oss att kunna testa olika smaker, former och ytor, konstaterar hon.

Hur mycket ost som kommer att tillverkas beror givetvis på efterfrågan.

– Blir det 15 ton första året och 100 ton efter fem år är vi nöjda. Det viktigaste är kvaliteten, säger *Thomas Berglund*.

Hur ska då osten bäst avnjutas?

– Njut den gärna tillsammans med ett glas gott vin eller som ingrediens i någon maträtt. Eller varför inte till en snaps med Annebergs Kornbrännvin? Anneberg är den gård utanför Falköping där min farfars far växte upp innan han köpte Almnäs, berättar *Thomas Berglund*.

TEXT LEO OLSSON/FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM



PROVA SVENSKA OSTAR PÅ VINCONTORETS GÅRDSFEST

* VinContoret kommer tillsammans med Sveriges Gårdsmejerister att bjuda in till en stor gårdsfest på Vulcanön i Tidaholm den 1–2 juni. Det är första gången som de svenska gårdssystemerna går samman med en aktör inom vinbranschen om en satsning av det här slaget.

– Det blir ett unikt möte mellan ost och vin! Samtidigt en fantastisk möjlighet för oss att möta en stor och intresserad publik, säger **Kerstin Jürss** på Jürss mejeri i Flen, som är ordförande för Sveriges Gårdsmejerister.

Totalt finns fler än 100 småskaliga gårdsmejerier i landet, varav ett 80-tal är med i Sveriges Gårdsmejerister. Och antalet ökar för varje år, konstaterar Kerstin Jürss:

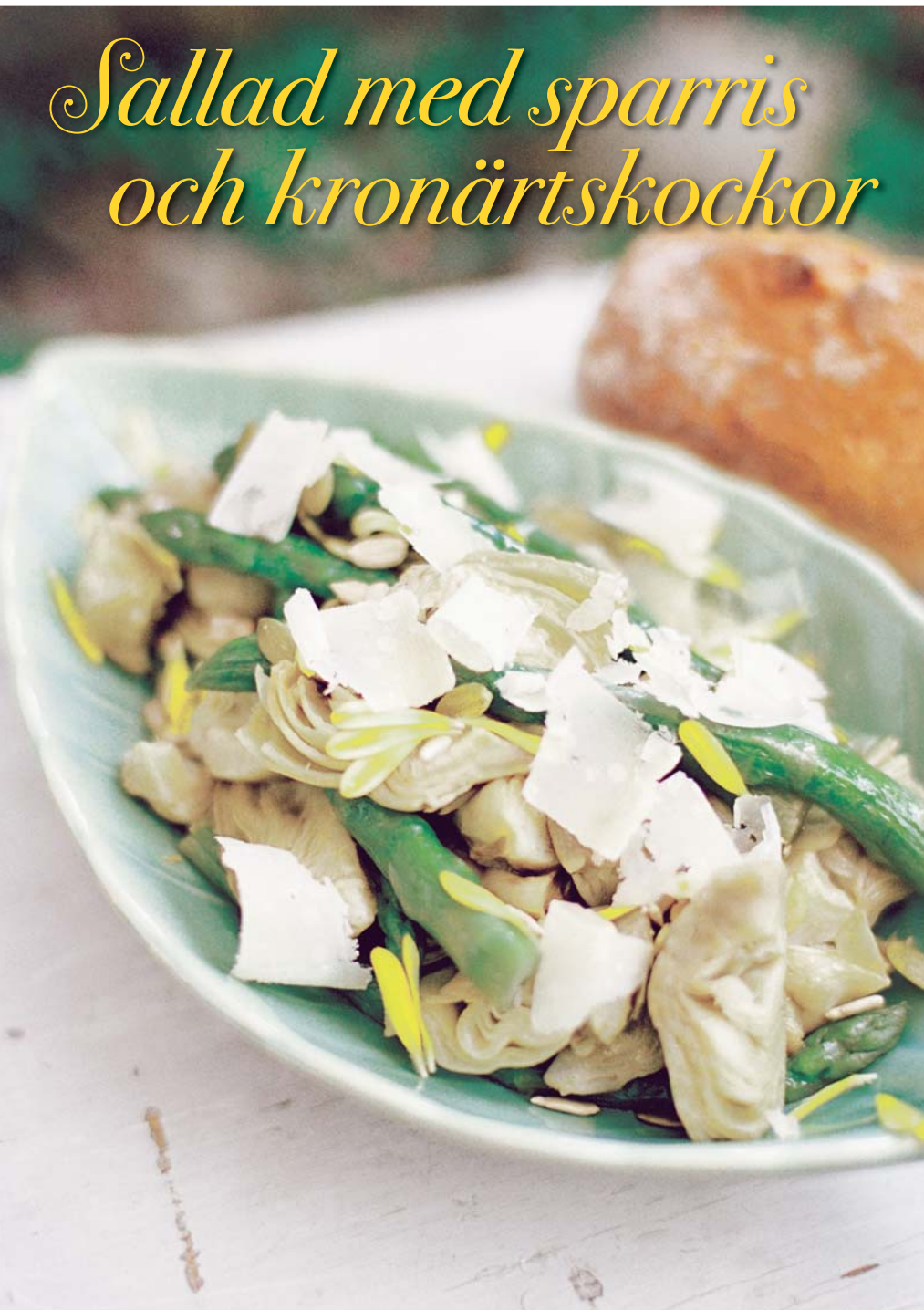
– Efterfrågan på småskaligt producerade livsmedel ökar. Allt fler konsumenter har upptäckt att dessa ger betydligt mer smak och högre kvalitet än de som är industriproducerade.

För besökarna på gårdsfesten blir det givetvis möjligt att både provsmaka och köpa med sig av sina ostfavoriter. Det blir även ost- och vinprovningar samt musikunderhållning. Under de två dagarna kommer även andra småskaliga producenter av till exempel bröd, marmelad och sylt att finnas representerade.

Du får även möjlighet att provsmaka ostarna från Almnäs Bruk, som vi berättar om på sidan här intill. Framöver kommer dessa ostar även att kunna njutas på VinContoret.

Gårdsfesten på Vulcanön i Tidaholm är öppen fredagen den 1 juni klockan 14.00–21.00 samt lördagen den 2 juni klockan 11.00–19.00. Besök VinContorets hemsida för aktuell information om medverkande företag, **www.vincontoret.se**.

Sallad med sparris och kronärtskockor



* Den här läckra försommarsalladen har vi hämtat från den nyutkomna reportage- och receptboken "Svenska Ostar" av Mia Öhrn och Henrik Francke.

Så här presenterar de salladen:

"Parmesanost har vi lärt oss att hyvla och riva över det mesta vid det här laget, men det är inte alla som tänker på att den italienska osten faktiskt kan bytas ut mot en välagrad svensk hårdost."

Sparris och kronärtskockor hittar du i frysdiskarna året om, men så här års är givetvis de färska att föredra. De gör sig väl i en varm sallad tillsammans med rostade frön och hyvlade ostspån. Servera gärna salladen tillsammans med pasta eller kokta dinkelkorn.

4 portioner

300 g färsk sparris
250 g kronärtskockor
några droppar citronsaft
olivolja, flingsalt och eventuellt rostade solros- eller pumpafrön
vällagrad hårdost, gärna lite smulig

TILLAGNING: Koka sparrisen och kronärtskockorna ett par minuter i lättsaltat vatten med lite färskpressad citronsaft. Häll av kokvattnet och lägg upp grönsakerna på ett fat. Ringla över lite olivolja och strö på flingsalt och rostade solros- eller pumpafrön. Hyvla till sist över generöst med ost och servera salladen varm eller ljummen. På bilden har salladen garnerats med ätliga ringblomsblad.

VIN SOM PASSAR:

Champagne de Pompadour Brut
Nr 7395, pris 188 kr.

Prisvärd champagne med blommig, aningen brödig doft med inslag av citrus, äpple och nötter. Torr och frisk smak med inslag av grapefrukt, nötter och choklad. Passar även bra som apéritif eller till inte alltför smakrika fisk- och skaldjursrätter.



VI LOTTAR UT BOKEN "SVENSKA OSTAR"

* Det finns ett nytt Ost-Sverige. Ett Sverige där hantverksmässigt inte betyder ineffektivt och småskaligt inte betyder olönsamt. Så inleder Mia Öhrn och Henrik Francke sin bok om svenska gårdsmejerier (Parasoll Förlag).

De har besökt nio små mejerier, bland andra Påverås utanför Falköping, Jürss i Flen, Boxholms Ost och Skärvångens bymejeri i Jämtland. Mejerireportagen varvas med 29 läckra recept där ost är viktig ingrediens. Boken avslutas med en förteckning över gårdsmejerier samt ostbutiker som säljer svenska gårdsostar.

Vinfo har tre exemplar av boken som vi lottar ut bland de läsare som värvar flest nya (gratis)prenumeranter till tidningen!

Skicka in namn och adress till de nya läsarna samt ditt eget namn och adress till Västergöthlands Handelshus, Vulcanön, Vulcans Väg 1, 522 34 Tidaholm, senast den 15 juni, så deltar du i utlottningen. Du kan även e-posta till vinfo@wghh.se. Vid VinContorets gårdsfest den 1 och 2 juni har du också chans att vinna boken.



Sommartätt!

Christer Lingström är en av Sveriges främsta kockar. Sedan snart 25 år driver han Edsbacka krog i Sollentuna utanför Stockholm, den enda svenska krog som har två stjärnor i Guide Michelin.

Precis som de flesta av oss vill han inte vara kvar i köket längre än nödvändigt när det är sommar. Därför har han ställt samman sina lätta och raska sommarrecept i kokboken "Den goda sommaren" från ICA Bokförlag. Vinfo har hämtat dessa tre sommarrätter från boken, som precis kommit ut.

Till de tre rätterna har vi valt ut några goda viner. Skål och smaklig sommar!

FOTOGRAF BRUNO EHRS



Grillad kalvschnitzel med sojafräst potatis

600 g kalvinnanlår
ca 25 späda morötter
1 kg färskpotatis
2-3 msk japansk soja

Dressing

1-1,5 dl crème-fraîche
1 citron

TILLAGNING: Börja med att smaksätta crème-fraîchen med salt, peppar och citronsaften. Lite rivet citronskal höjer smaken ytterligare. Skala morötterna och koka dem lätt. Lägg dem varma i dressing. Skrubba och skölj potatisen. Koka dem färdiga i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Tillsätt sojan och rör om. Grilla kalvköttet och servera med morötterna och potatisen.

VIN SOM PASSAR: **Castillo del Jaraiz.** Nr 2225, pris 64 kr. **Vreugh' vol Chardonnay.** Nr 4576, pris 82 kr.



Sommardessert med smak av Italien

6-8 portioner

1,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
1 dl honung
250 g mascarponeost
2 dl vispgrädd

TILLAGNING: Vispa socker och ägg pösigt. Tillsätt vaniljsocker, honung och mascarponeost. Blanda väl. Vispa grädden, men inte för hårt. Vänd ner den och blanda allt. Låt frysa i minst ett dygn. Serveras med färska jordgubbar, smultron, hallon eller blåbär.

VIN SOM PASSAR: **Golden Sherry.** Nr 8165, pris 69 kr.





Pilgrimsmussel- brochetter med ingefära och apelsin

4 portioner

16 pilgrimsmusslor
350 g zucchini
4 grillspett

Marinad

saften av 2 apelsiner
4 tsk rivna färsk ingefära
4 msk olja
4 salladslökar
2 vitlöksklyftor
salt och mald vitpeppar

Ingefärs- och apelsinsmör

100 g mjukt smör
1 msk rivna färsk ingefära
1 msk rivet apelsinskal
1 msk apelsinjuice
salt och mald vitpeppar

TILLAGNING: Pressa apelsinerna. Riv ingefäran, finhacka salladslöken och krossa vitlöksklyftorna. Blanda alla ingredienser till marinaden i en stor skål. Lägg ner musslorna i marinaden och vänd så det blir jämnt blandat. Täck och ställ i kyl i två timmar eller lägg i plastpåsar.

Blanda ingredienserna till smöret, lägg smöret som en rulle på smörpapper eller gladpack. Vik ihop papperet eller plastfolien så det blir en cylinder och ställ i kylan tills smöret hårdnat.

Finstrimla apelsinskalet och skär zucchini i musselstora bitar. Tag upp musslorna ur marinaden och spara marinaden till senare. Trä upp fyra musslor och tre bitar zucchini på varje grillspett.

Grilla brochetterna i 6–8 minuter. Vänd och pensla ofta med marinaden. Servera de heta spetten med rundlar av det smaksatta smöret så det smälter över musslorna och zucchini.

VIN SOM PASSAR: FM Riesling.

Nr 5844, pris 69 kr. Finns även i treliters box för 219 kr (Nr 5844-08).





VinContoret ligger på Vulcanön i ån Tidan mitt i Tidaholm. Här finns restaurang, provningsrum, konferenslokaler och en stor vinkällare.

VinContoret perfekt plats för **konferensen**

Mobiltelefoner, e-post och andra digitala möjligheter har gjort det lättare än någonsin att konferera med kollegor, kunder och olika samarbetspartners.

Men behovet av personliga möten har inte på något sätt minskat. Vi behöver fortfarande träffas och planera kommande satsningar, dra upp nya riktlinjer för verksamheten, sammanfatta avslutade projekt och så vidare.

Och oavsett om vi arbetar i små eller stora företag, i myndigheter eller organisationer, vill vi kunna mötas på inspirerande platser som är värda att minnas. Kanske vill vi avsluta konferensen med en upplevelse som ger njutning för alla sinnen – vinprovning, whiskyprovning, chokladprovning, kräftfiske, stillsam roddtur i Tidan, konst, musik...

VinContoret i Tidaholm erbjuder allt det där lilla extra som sätter guldkant på konferensen!



VinContoret är en perfekt plats för konferenser, affärsmöten, styrelsemöten, planeringsmöten och bolagsstämmor. Vi har egen restaurang och mötesrum för upp till 80 personer.

Vill ni stanna i Tidaholm över natten erbjuder vi övernattnings i nyrenoverade Tidaholms Stadshotell, två minuters promenad från VinContoret.

VinContoret har sina rötter i den europeiska vinkulturen. Den handlar inte bara om vinet i sig,

utan om kärlek till det goda i livet – oavsett om det är dryck, mat, konst, natur eller möten med andra människor. Vi erbjuder en välkomponerad helhet för sinnliga upplevelser – både för företag, privatpersoner och föreningar.

Boka nästa konferens, affärsmöte eller kompis-träff hos oss. Hör av dig på telefon 0502-25 00 00 eller via e-post på info@vincontoret.se.

VinContoret samarbetar med följande företag: Brobergs Cigarhandel, Konstlitografiska verkstaden i Tidaholm, Galleri Thomassen, Orrefors och Kosta Boda, Amedei Choklad, Valrhona Choklad, Screwpull och J.A. Sundqvist.

Vinbaren håller sommarröppet!

Är du i Tidaholm i sommar? Eller på genomresa i Västergötland? Passa då på att besöka VinContorets Vinbar på Vulcanön i ån Tidan mitt i centrala stan! Hit kan du komma för en stunds avkoppling, dricka ett glas vin och kanske äta något lätt och gott. Vi har öppet från 28 juni till 12 augusti, torsdag-lördag 16-21 samt söndagar 13-19.

Vi ses i sommar!



Krättfiske + kräftskiva i Tidaholm!

En av våra mest uppskattade sommartraditioner är kräftfisket – inte minst i Tidaholm, där ån Tidan rinner genom centrum.

Givetvis har du möjlighet att såväl fiska som äta kräftor hos VinContoret i augusti. Vi kommer att arrangera kräftfiske och kräftskivor för såväl företag, organisationer som privatpersoner.

Krättriket



Fredag-lördag 17-18 augusti erbjuder vi ett speciellt kräftfiskepaket för 1 495 kronor per person. I det ingår bland annat övernattnings i dubbelrum på Tidaholms Stadshotell, kaffe och smörgås vid ankomsten, kräftfiske i Tidan, vinprovning samt kräftskiva med alla tillbehör.

Den 13-31 augusti erbjuder vi grupper på minst 20 personer att fiska kräftor i Tidan och därefter avnjuta en riktig kräftskiva hos VinContoret. Pris 1 095 kronor per person (exkl övernattnings).

För detaljerad information om kräftfiskearrangemangen, kontakta **Camilla Sagner**, telefon 0500-25 00 00, e-post: camilla.sagner@vincontoret.se.

Välkommen till vernissage med **Suzanne Nessim**



Suzanne Nessim (bilden) är en av vår tids mest färgsprakande konstnärer. Med sitt naivistiska uttryck fångar hon stor publik och anser att humor är viktigt, men den bör dock ha en allvarlig underton.

Hon har visat sina verk bland annat i Moskva och Paris och finns representerad på ett antal stora museer såväl i Sverige som utomlands. I sommar kommer VinContoret på Vulcanön i Tidaholm att visa några av hennes verk.

Vi bjuder in till vernissage **söndagen den 20 maj** klockan 13-17. Givetvis kommer Suzanne Nessim själv att vara med vid vernissagen!

Om du önskar finns det möjlighet att för en liten slant njuta av ett glas vin under vernissagen. Vill du inte dricka vin bjuder vi på ett glas alkoholfri cider.

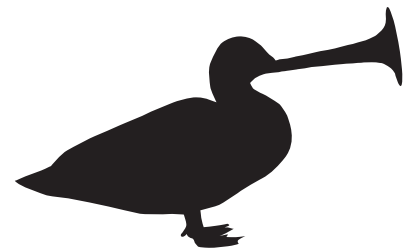
Ljuvliga toner utmed Tidan

Den 3 och 4 augusti kommer det att bli ljuvliga musikaliska toner utmed ån Tidan i Tidaholm. Du kan njuta av klassisk musik, visor, världsmusik, blues med mera. Det blir två tillfällen per dag att lyssna till de olika musikstilarna.

Samtidigt som du lyssnar på musiken har du möjlighet att äta en bit mat och dricka ett glas vin hos VinContoret.

Vid Vinfos pressläggning var ännu inte alla detaljer för arrangemanget klara, men om du går in på www.vincontoret.se kommer du att hitta information om vilka artister och grupper som medverkar. Där får du även information om biljettpriser.

Musik vid Tidan arrangeras av Kulturknuten i Tidaholm i samarbete med VinContoret.



musik vid tidan

VinContorets kalender



Bubbel från flera länder

Fredag 11 maj

Fira den ljusa årstiden med ett glas muserande vin! Kom till oss och prova bubbel från olika länder, som champagne, sekt och cava tillsammans med läckra tilltugg. **Pris: 395 kr per person, inkl moms.**

Vernissage med Susanne Nessim

Söndag 20 maj

Med sitt naivistiska uttryck fångar Susanne Nessim en stor publik. Nu har du chans att se hennes verk på VinContoret. **Läs mer på föregående sida.**

Gårdsfest med ost och vin

Fre-lör 1-2 juni

Första helgen i juni bjuder VinContoret och Sveriges Gårdsmejerier in till en gårdsfest på Vulcanön. Deltar gör Granqvist Vinagentur, gårdsmejerier, bagare samt sylt- och marmeladmakare med flera. Förutom utbudet av utställare med förstklassiga produkter blir det under dagarna ost- och vinskola, provningar och levande musik. Det finns givetvis möjlighet att köpa med sig sina ostfavoriter hem från ostmarknaden. Öppettider fredag klockan 14-21. Lördag klockan 11-19. **Entré 100 kr/person (inklusive smakprover).**

Musik vid Tidans

Fre-lör 3-4 augusti

Njut av klassisk musik, visor, världsmusik, blues med mera utmed Tidans stränder. Se sidan 15 samt www.vincontoret.se för mer information.

Krättfiskehelg

Fre-lör 17-18 augusti

VinContoret arrangerar en speciellt krättfiskehelg med övernattnings på Tidaholms Stadshotell, kaffe och smörgås vid ankomsten, krättfiske, vinprovning samt krätt-skiva med alla tillbehör. Se sidan 15 samt www.vincontoret.se för mer information.

Gourmetkväll: Skördefest

Lördag 1 september

Höst betyder skördetid och VinContoret passar på att bjuda in till en kväll i maten och vinets tecken. En läcker meny med väl avvägda viner till varje rätt får dina smaklökar att önska det var höst – året om!

Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferi – en perfekt avrundning på en skön sommar. **Pris: 1.095 kr per person inkl moms** vilket inkluderar provning av 4 viner, 3 rätters middag med 2 glas vin och kaffe.

Sherry och tapas

Lördag 15 september

Det spanska köket är känt världen över – men visste du att sherry är en alldeles utmärkt dryck till tapas? De små smakrika rätterna och den lite söta drycken bildar en annorlunda men utmärkt kombination. **Pris: 350 kr per person inkl. moms** vilket inkluderar provning av 4 viner med tilltugg.

Vin- och chokladprovning

Lördag 13 oktober

Succén från i våras fortsätter! Den oslagbara kombinationen vin och choklad är tillbaka för hösten. Tillsammans med kvalitetschoklad och olika typer av drycker gör vi en kulinarisk resa som kommer att

bjuda på härliga smakupplevelser! **Pris: 295 kr per person inkl moms** vilket inkluderar provning av 4 viner i kombination med choklad.

Gourmetkväll: Vilt och vin

Lördag 27 oktober

Hösten är här och skogen lockar med både svamp och bär! På VinContoret bjuder vi in till en gourmetkväll där vi serverar en trerätters middag baserad på vilt och skogens skafferi – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. **Pris: 1.195 kr per person inkl moms** vilket inkluderar provning av 4 viner, 3 rätters middag inklusive 2 glas vin samt kaffe.

Vin och mat från Sydamerika

Lördag 24 november

Starka kryddor och starka färger är typiskt för det sydamerikanska köket. Kom till oss och prova specialiteter, både mat och vin, från denna färgsprakande kontinent. Vi utforskar olika länder, druvor och maträtter och upptäcker en helt ny värld av smaker och kryddor. Bien venido! **Pris: 395 kr per person inkl moms** vilket inkluderar provning av 4 viner med tilltugg.



ANMÄL DIG på telefon 0502-25 00 00 eller info@vincontoret.se. Håll dig uppdaterad och läs mer om våra arrangemang på www.vincontoret.se. Vårt kalendarium uppdateras kontinuerligt.



Våra RESOR



Följ med på våra intressanta och lärorika resor med besök hos Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, choklad och ost. I sommar och höst anordnar VinContoret två resor. De är öppna för alla och kräver inga som helst förkunskaper – bara ett stort intresse för mat och dryck.

– Våra resor är mycket mer än traditionella vinresor. Via Granqvist Vinagentur har vi kontakt med ett flertal ledande producenter inom olika områden, vilket innebär att vi erbjuder våra resenärer ett program utöver det vanliga, säger **Lennart Grimsholm** och **Charlotta Granqvist**, reseledare på VinContoret.

För mer information och bokning, kontakta oss på telefon 0502-25 00 00 eller info@vincontoret.se. VinContoret tillämpar givetvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

1 Tyska vindistrikt i försommartid

Den 3–9 juni reser vi på nytt till Tyskland och vindistriktet Rheingau, Nahe, Mosel och Pfalz. Förra resan blev succé med många oförglömliga besök och kulinariska upplevelser!

Nytt för i år är bland annat en rödvinsprovning i Rheingau samt en vinprovning där lukt- och färgsinnet sätts i fokus. Vi bor på fyr- och femstjärniga hotell och blandar stora vinslott, historiska kloster med små producentbesök.

Pris per person i dubbelrum: 12 995 kr inkl moms. Här är ett axplock ur programmet, som du hittar i sin helhet på www.vincontoret.se.

4 JUNI. Vi besöker anrika Kloster Eberbach i Rheingau, grundat redan år 1136. Här finns ett perfekt terroir för druvodling, läget och mikroklimatet ger viner med elegant personlighet. Vi besöker också Steinberg, en av Europas allra äldsta vinodlingar, där vi äter lätt lunch. På kvällen middag i Jagdschloss Hotel.

5 JUNI. Direkt på morgonen hälsar vi på hos Weingut Allendorf i Oestrich-Winkel, inte långt från Kloster Eberbach. I deras specialbyggda provningsrum kommer vi att upptäcka hur mycket vårt seende och färgsinne betyder vad gäller smak- och doftupplevelser.

6 JUNI. Vi reser till den idylliska vinorten Deidesheim i Pfalz. Självklart besöker vi välkända Winzerverein Deidesheim, vars viner finns på Systembolaget sedan snart 25 år tillbaka. Lunch i kooperativets restaurang, middag i Bad Kreuznach på vägen tillbaka till Jagdschloss Hotel där vi övernattar.

7 JUNI. I dag åker vi till Trittenheim i Mosel, där vi besöker Weingut Hubertushof och Studert-Prüm, båda välrenommerade mindre vinproducenter. Hubertushof grundades 1780 och Studert-Prüm har anor sedan 1500-talet. Även den här dagen avslutas med tre rätters middag på Jagdschloss Hotel.

8 JUNI. Bremer Ratskeller i Bremen blir sista delmålet på resan. Efter rundvandring i vinkällaren blir det provning där vi kombinerar vin med både choklad och fikon. Som avslutning kan vi handla vin i rådhuskällarens vinbutik.

2 Champagne, Calvados & choklad

Höstens gourmetresa går till Frankrike den 8–16 september. Vi inriktar oss på Champagne och Calvados, två regioner som verkligen bjuder på livets goda. Vi blandar god mat och dryck med skraddarsydda besöksmål. Vi bor naturligtvis bekvämt och trivsamt.

Pris per person i dubbelrum: 14 995 kr inkl moms. Här är ett axplock ut programmet, som du hittar i sin helhet på www.vincontoret.se.

9 SEPTEMBER. Efter övernattning i Tyskland ankommer vi till Reims i Champagne vid 18-tiden på kvällen. Vi checkar in på Hotel Château de la Muir, där vi bor tre nätter. Kvällen avslutas med gemensam tre rätters middag på hotellet.

10 SEPTEMBER. Förmiddagen ägnas åt egna aktiviteter, men de som är intresserade kan följa med på guidad tur i katedralen i Reims. Strax innan lunch åker på guidad tur med buss i Montagne de Reims, ett av fem deldistrikt i Champagne. Rundturen avslutas med picknick ute i vinodlingarna. På eftermiddagen besöker vi 100-åriga champagnehuset Ellnér i Epernay.

11 SEPTEMBER. Dagen börjar med besök hos Pascal Caffet i Troyes – en av Frankrikes främsta chokladmakare och tillika konditor-världsmästare. På eftermiddagen besöker vi champagnehuset Monmarthe.

12 SEPTEMBER. Vi reser till Normandie, där vi börjar med lunch på Château de Grosseuvre, därefter besök hos ciderproducenten Le Clos Cerisey i Gauciel. Vi bor på Hotel Mercure i Pont l'Evêque i två nätter.

13 SEPTEMBER. I Camembert provsmakar vi härliga ostar, besöker ett ysteri och får se hur osten kommer till. På eftermiddagen besök hos calvadosproducenten Domaine de la Vectière och får lära oss allt om denna ädla dryck.

14 SEPTEMBER. En avstickare till Brügge i Belgien, känt som Nordeuropas Venedig.

15 SEPTEMBER. Vi besöker trappistbryggeriet i Harmont-Achel, det vill säga ett kloster med eget bryggeri. Vi får prova ett antal öl och får möjlighet att köpa med några flaskor.

Läskande sommарviner

* Här är tre tyska vita viner som passar perfekt att servera till lätta maträtter varma sommarkdagar. Samtliga kostar endast 69 kronor och finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

Emotions Riesling Kabinett är ett druvigt och blommigt halvtorr vitt vin från Gräfllich von Hohenthal'sche Weinkellerei i Moseldalen. Det har en fin doft av honung och färska frukter och fruktig, relativt lång smak med god eftersmak. Serveras med fördel som sällskapsvin samt till caesarsallad, kräfter och andra skaldjur, halstrad gravlax samt dillkött på kalv. Nr 7227.

Dr. Faust Rivaner från Weinkellerei Nahethal är vitt och halvtorr med diskret doft och smak av päron. Det passar också perfekt som sällskapsvin samt till fisk, wienerschnitzel, soppa, sallader och pasta. Rivaner-druvan är en korsning mellan Riesling och Silvaner. Weinkellerei Nahethal är en del av Moselland, det ledande vinkooperativet i sydvästra Tyskland. Nr 5923.

Inside Riesling från S:t Peter Weinkellerei i Moseldalen är ett halvtorr vitt vin framställt av druvor från området Mosel-Saar-Ruwer. Det har en druvig och lite jordig doft med inslag av päron, persikor och halm. Smaken är halvtorr och druvig med tydlig ton av päron och persikor. Utmärkt som sällskapsvin samt till lätta fiskrätter, skaldjur, potatissallad eller pasta. Nr 7283.



FIRA VÅREN MED BUBBEL

* Vår och försommar betyder bröllop, student och examen. Och vad passar väl bättre än att fira det nyblivna bröllopsparet och den nybakade studenten med ett glas mousserande?

Här är två prisvärda "bubbel" från Granqvist Vinagentur:



Champagne de Pompadour Brut. Torr champagne från Ellnér, ett champagnehus med anor från 1900-talets början. Rik doft med viss brödton, relativt lång smak med bra balans och fin mousse. Framställd av druvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay.

Nr 7395, pris 188 kr.

Premiere Sekt. Halvtorr mousserande vitt vin från tyska Rüdesheimer Weinkellerei vid Rhen. Fruktig, mineralrik doft och smak. Ett bra, prisvärt alternativ till äkta champagne. Premiere Sekt är en så kallad cuvée, som är gjord av olika druvor från olika distrikt. Nr 87077, pris 59 kr (beställningssortimentet).

FINA VINER PÅ REA PÅ SYSTEMBOLAGET

* Under våren sänker Granqvist Vinagentur priset rejält på följande fyra viner. Du hittar dem i de flesta Systembutiker, men skulle din butik sakna något av dem kan du beställa hem det tills nästa dag.

Domaine du Consul Vieilles Vignes 2003. Medelfylligt rött vin från Maurel-Vedeau i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Passar bra till kraftiga rätter av till exempel lamm och nöt. Prissänks från 87 till 69 kronor. Nr 4578-01 (750 ml).

Anakena Chardonnay 2005. Torrt vitt vin från centrala Chile. Ett perfekt sommarvin som med fördel serveras till lätta rätter av fisk och skaldjur. Det prissänks från 80 till 64 kronor. Nr 6065-01 (750 ml).

Tatachilla Chardonnay 2003. Torrt vitt vin från Tatachilla Winery i McLaren Vale i Australien. Utmärkt att servera till grillade rätter av fisk och skaldjur, eller till kyckling och fläskött. Prissänks från 116 till 93 kronor. Nr 26318-01 (750 ml).

Sweet Dreams. Halvsött vitt vin från Friederich Weingüter i Moseldalen i Tyskland. Perfekt sällskapsvin som även passar bra till lätta desserter med frukt och glass. Prissänks från 63 till 50 kronor. Nr 7241-02 (500 ml).





Rietburg Creation Grauer Burgunder

Varunummer: 98202-01.

Vintyp: Vitt torrt, fylligt och smakrikt.

Pris: 70 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2006.

Område: Pfalz.

Druva: Grauer Burgunder.

Producent: Rietburg/Moselland.

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Gul färg med lite gröna stänk, fruktigt doft med inslag av nötter, torkad frukt och ananas. Fruktig och välbalanserad smak med långt avslut. Passar bra att servera till skaldjur, kokt eller grillad fisk, kalvkött samt smakrika pastarätter. Vinet kan även avnjutas på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Kan lagras i ytterligare cirka två år.

Weingenssenschaft Rietburg är ett av de största vinkooperativen i regionen Pfalz i sydvästra Tyskland. Det grundades 1958 av ett åttiotal vinbönder i orterna Rhodt, Edesheim, Hainfeld och Weyher. Snart ville flera andra bönder i trakten också vara med och i dag omfattar kooperativet 450 vinodlarfamiljer som sammanlagt brukar cirka 450 hektar vinmark.

Sedan 2004 är Rietburg – ett av de ledande vinkooperativen i Pfalz – en del av Moselland.

Druvan Grauer Burgunder, som heter *Pinot Gris* i Frankrike och *Pinot Grigio* i Italien, är relativt ovanlig i de Rieslingdominerade tyska vingårdarna.



Barbera d'Alba DOC Gianni Voerzio SOC

Varunummer: 99884-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 139 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

Land: Italien. **Årgång:** 2005.

Område: Piemonte.

Druva: Barbera.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

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

* Körsbärsröd färg med mörka inslag, nyanserad doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar perfekt att dricka till stekt eller grillat kött, fågel, lagrade ostar samt stekt eller grillad fisk. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare cirka sex år.

Agriviticola Gianni Voerzio hör hemma i den lilla vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan århundraden, har några av de allra bästa odlingslägena i hela området.

Förutom Barbera, framställs viner av de blå druvsorterna Nebbiolo (flera olika kloner), Dolcetto och Fresia. De vita viner framställs huvudsakligen av Moscato Bianco och Arneis.

Gianni Voerzio, som även producerar en mycket fin grappa, exporterar sina viner över hela världen. De sparsmakat formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären *Gianni Gallo*.



"Les Perruches" G rald Vallée

Varunummer: 98116-01.

Vintyp: R tt medelfylligt, fruktigt & smakrikt.

Pris: 115 kronor. **Säljstart:** 2 maj.

Land: Frankrike. ** rg ng:** 2005.

Område: Loire/St Nicolas de Bourgueil.

Druvor: Cabernet Franc.

Producent: Domaine de la Coteleraie.

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

* M rkt r d färg med blå inslag, stor doft med inslag av mogen frukt. Lång, mogen smak med lätta tanniner. Passar bra till köttgrytor, lagrade hårdostar, kryddiga pastarätter, stekt eller grillat nötkött samt matiga sallader. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst tre  r.

Domaine de la Coteleraie, som ägs av br derna *Claude* och *G rald Vallée*, ligger i St Nicolas de Bourgueil i Loiredalen i västra Frankrike. Vingården, vars odlingar omfattar 26 hektar, tillhör familjen Val e sedan fyra generationer. Till 98 procent odlas Cabernet Franc, resterande två procent består av Cabernet Sauvignon. Alla druvor skördas för hand, vilket numera inte är så vanligt i området.

St Nicolas de Bourgueil  r en liten del av Bourgueil norr om Loirefloden, cirka 30 kilometer väster om staden Tours. Viner na härifrån har bra kvalitet och anses vara prisvärda. De flesta  r fruktiga och lätta, även om str vare sorter finns. Cabernet Franc  r den vanligaste druvan.



Saperavi

Varunummer: 97081-01.

Vintyp: Medelfylligt, fruktigt och smakrikt.

Pris: 79 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Georgien. **Årgång:** 2005.

Område: Kakheti.

Druva: Saperavi.

Producent: Teliani Valley PLC.

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

* Mörkröd färg, svagt kryddig doft med mogna frukttoner av plommon och svar-ta vinbär. Fyllig och smidig smak med inslag av läder och örter. Passar utmärkt att servera till stekt eller grillat nötkött, vilt, lamm samt lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Vinhuset *Teliani Valley* bildades 1997 av en nedlagd vinifieringsanläggning från 1954. Etableringen stöttades av riskkapital från Europeiska återuppbyggnads- och utvecklingsbanken (EBRD). I dag uppgår årsproduktionen till 300 000 flaskor.

Vinodlingarna ligger i Tsinandali i distriktet Kakheti i östligaste Georgien. Området kännetecknas av relativt fuktigt klimat, kalla vintrar och heta somrar.

Georgien anses av vinhistoriska experter vara vinets hemland. Troligtvis tillverkade georgierna vin redan för 8 000 år sedan och det finns de som hävdar att ordet vin härstammar från det georgiska *gvino*. Saperavi är den ledande blå druvan i landet. Den mognar sent, ger liten skörd och är tålig mot frost och sjukdomar.



Tajinaste

Varunummer: 97500-01.

Vintyp: Medelfylligt, mjukt och bärigt.

Pris: 118 kronor. **Säljstart:** 1 juni.

Land: Spanien. **Årgång:** 2006.

Område: Tacoronte/Kanarieöarna.

Druva: Listán Negro.

Producent: Bodegas Tajinaste.

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

* Mörk körsbärsröd färg med violetta inslag, finstämd doft med inslag av mörka bär, körsbär och plommon. Fruktig smak med inslag av körsbär och en gnuttva vanilj. Passar bra att dricka till kalla charkuterier, lättare ostar samt sallader. Lämplig serveringstemperatur: 15–17 grader. Kan lagras ytterligare minst två år.

Bodegas Tajinaste ligger i den lilla byn La Peronda i Valle de la Orotava på den norra delen av kanarieön Teneriffa. Bodegan grundades 1977 av familjen *García Farráis*, men har sitt ursprung i ett äldre vineri.

Den egna vingården är inte större än fyra hektar, men bodegan samarbetar med några andra vinböner i Orotavadalen och när på så sätt en total area på 16 hektar. Druvorna är uteslutande den gröna *Listán Blanco* samt den blå *Listán Negro*. De äldsta vinstockarna planterades så tidigt som år 1914. Trots det varma vädet på Teneriffa ger mikroklimatet i Orotavadalen viner med bra syra och fin frukt.

Bodegas viner håller hög kvalitet och har fått ett flertal priser vid internationella bedömningar och tävlingar.

Blommig Riesling från Deidesheim

* *Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2005* är ett halvtorr vitt vin från det välkända kooperativet Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Det har en druvig doft och smak med inslag av citrusmarmelad, aprikos och honung. Passar perfekt som sällskapsvin, till heta asiatiska rätter samt fisk- och skaldjursrätter. Nr 5042, 79 kronor.

Klassisk örtdryck från Norditalien

* Kryddade viner fanns redan på romartiden, men det var 1786 som kom att bli vermouthis födelseår. Då överraskade **Antonio Benedetto Carpano** gästerna i sin bar i Turin med den nya drycken, som fick ett översvallande mottagande. Han lyckades förädla det vita moscatovinet från trakten med sin raffinerade – och hemliga – kryddblandning.

Moscatoviner används fortfarande som bas. De får en tillsats av socker och alkohol samt en kryddblandning som brukar bestå av malört, gråbo, mejram, timjan, muskot, salvia, kanel, anis samt fänkål. Krydd- och vinblandningen hetas upp och destilleras.

Den söta **Filipetti Vermouth Bianco** bygger på ett familjerecept från 1922. Du hittar den i de flesta Systembutiker. Nr 8603, pris 59 kronor.



Mjölet blev fel i ostpajreceptet

* Tyvärr råkade det bli ett föregligt korrekturfel i receptet på Ostpaj i mini-format i förra numret av Vinfo. Det var i ingredienslistan för ostfyllning som det kom att stå mjöl, när det i själva verket skulle vara **mjölk**. Vinforedaktionen beklagar felskrivningen.

Världsvan vinmakare

Patrick d'Aulan är vinmakaren från Bordeaux som ständigt är på resande fot för att leta nya kvalitetsviner. I familjens vinhus Edonia ryms nu ett stort antal viner från vingårdar med helt olika karaktär, bland annat från de egna vingegendomarna i Frankrike, Ungern och Argentina.

Namnet d'Aulan väcker respekt i franska vinkretsar. I 150 år var familjen ägare till det anrika champagnehuset Piper-Heidsieck innan det i slutet av 1980-talet såldes till Rémy-Cointreau-gruppen. Tio år senare gick man istället in som delägare i vingrossisten GAM Audy, som efter några år övertogs i sin helhet och fick namnet Edonia efter familjens vingård i Sydafrika.

– Vår affärsidé går ut på att hitta viner och vingårdar som har potential att utvecklas genom att kombinera gamla traditioner och yrkeskunna med modern teknologi och nya visioner, förklarar Patrick d'Aulan, som leder företaget.

I dag är Edonia ett stort handelshus med en imponerande samling kvalitetsviner – både från de egna vingegendomarna i Frankrike, Ungern och Argentina och från de vinproducenter som företaget samarbetar med.

I Bordeaux, där företaget har sitt säte på det nyrenoverade vinslottet Château Sansonnet, samarbetar Edonia med bland annat Château Malescot St Exupéry i appellationen Margaux.

1955 köptes egendomen av familjen Zuger som sedan dess arbetat hårt för att höja kvaliteten på sina viner. Att det varit mödan värt fick man bevis för 2003 då årgång 1996 av det fruktiga och smakrika röda vinet från det topprankade vinslottet serverades till varmrättan på Nobelfesten.

Det var dock inte första gången som Edonia representerades på "festernas fest". I appellationen Pessac-Léognan i Bordeaux heter samarbetspartnern *Michel Rolland* på Château Larrivet Haut-Brion, vars 1996:or serverades vid Nobelmiddagen år 2000.

I Bordeaux samarbetar Edonia även med Château Fontebrière i Sauternes, där *Robert Lamothe* och hans två söner *Hervé* och *Patrick* bland annat producerar det eleganta, ädelsöta vita vinet som gett appellationen världsräkte.



Patrick d'Aulan utanför ståtliga Château Sansonnet i Bordeaux, där handelshuset Edonia har sitt huvudkontor.

– Bordeaux har en särskild plats i hjärtat hos vinälskare och har stor betydelse för vår image. Men samtidigt är dagens konsumenter lättfotade och söker sig gärna till "Nya världen". Därför är det viktigt för oss att också finnas där, säger Patrick d'Aulan.

Hittat egen stil på klassisk Tokajer

I Ungern har Edonia en egen vingård sedan år 2000 i den kända vinregionen Tokaj för produktion av Château Dereszla, en klassisk tokajer med 6 puttonyos.

– En tokajer ska vara söt. Men vi har ändå försökt hitta en egen stil med värt friska och komplexa vin, förklarar Patrick d'Aulan.

I Argentina övertog Edonia vingården Bodegas Alta Vista som grundats av den kände vinmakaren *Jean-Michel Arcaute*. Vingården ligger i bergstrakterna på 1 100 meters höjd i Lujan de Cuyo i Mendoza, vilket räknas som ett av de bästa områdena för vinodling. Här produceras bland annat Alta Vista Torrontès Premium av den argentinska druvan Torrontès, som ger ett friskt och fruktigt vitt vin.

Patrick d'Aulan är för närvarande fullt sysselsatt med familjens vingegendomar runt om i världen. Men som den entreprenör han är kan han ändå inte låta bli att söka efter nya utmaningar.

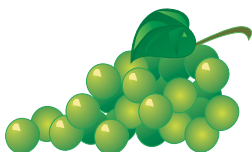
TEXT LEO OLSSON/FOTO CLAES LÖFGREN

VINER FRÅN EDONIA PÅ SYSTEMBOLAGET

* Det finns fem viner från Edonia på Systembolaget. Dessa två söta vita viner finns i ordinarie sortiment: **Château Dereszla 6 Puttonyos 2000**. Nr 2884-02, pris 279 kr. **Château Fontebrière 2003**. Nr 4113, pris 216 kr.

I beställningssortimentet finns **Chateau Malescot St Exupery Grand Cru Classé 1998** (nobelvin från år 2003), Nr 87948, pris 499 kr, **Château Larrivet Haut-Brion 1997** (nobelvin från år 2000), Nr 82783, pris 269 kr samt **Alta Vista Torrontès**, Nr 87858, pris 99 kr. Det sista är vitt, de två föregående röda viner.

GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

www.granqvist-vin.se info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen.

Försäljning sker till kunder på svenska och norska marknaden samt Duty-Free.

Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget och i Norge via Vinmonopolet. Försäljning till restaurang och grossist sker via Systembolaget eller

Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget ägs av Västergöthlands Handelshus AB.



Lennart Granqvist
Verkställande
direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare



Johan Granqvist
Marknadschef



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomichef



Lise-Lotte Larsson
Ekonomi, mässor och
restaurangkontakter



Ing-Marie Mildton Persson
Ekonomi samt
grossistkontakter



Granqvist Vinagentur är medlem i
Sprit- och Vinleverantörsföreningen.



CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-25 00 00, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se info@vincontoret.se

VinContoret erbjuder ett brett och kvalitativt utbud inom den del av upplevelseindustrin som berör drycker, måltid, kultur och turism. VinContoret verkar från Vulcanön i Tidaholm där företaget bland annat erbjuder vinlagringskällare för privatpersoner och företag, provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. Vidare erbjuds restaurang för bokade sällskap, möjlighet till konferenser, kurser samt natur- och kulturupplevelser. Under delar av året erbjuds även temahelger och gourmetresor till Europa.

Företaget ägs av Västergöthlands Handelshus AB.



Charlotta Granqvist
Kultur, resor
och event



Camilla Sagner
Konferens-
och restaurangchef



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig

VININFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB,
Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm.

Vininfo utkommer i maj, september och december. Årgång 13.

Ansvarig utgivare: Lennart Granqvist. E-post: info@wghh.se

Redaktör: Per-Olof von Brömsen. E-post: povb@koncis.se

Annonsbokning: Karina von Brömsen, Koncis Affärsinformation AB,
Telefon 0704-13 26 26, 0500-43 55 10. E-post: kvb@koncis.se

Produktion: Koncis Affärsinformation AB, telefon 0500-43 55 10.
Tryckning: Colorprint Sweden, Borlänge, 2007.

VILL DU ÄNDRA ADRESS? VILL DU BESTÄLLA PRENUMERATION?

Ring oss på 0502-148 88, faxa 0502-158 88
eller skicka e-post till vininfo@wghh.se

Sommaröppet på VinContoret

I sommar är du välkommen att besöka VinContorets vinbar i Tidaholm. Hit kan du komma för en stunds avkoppling, ta ett glas vin och kanske äta något gott.

Vi har öppet 28 juni–12 augusti: torsd–lörd 16.00–21.00, söndag 13.00–19.00.

Välkommen!

VinContoret Tele 0502-25 00 00. Fax 0502-158 88. Mail: info@vincontoret.se



B

PORTO
BETALT

Avsändare: Västergöthlands Handelshus, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm



Julafton för whiskyvänner

* Nu breddar Granqvist Vinagentur sitt whiskyutbud rejält – med fyra Private Cellars årgångswhiskies, en 22-årig Islay från nya serien Scotts Selection, en black whisky samt whiskylikör! Samtliga finns i beställningssortimentet.

Millburn 1983, 20 Years Old. Lagrad på ekfat sedan 1983 och tappad på flaska i januari 2003. Kommer från destilleriet Millburn i Inverness, nedlagt 1985. Lätt sötaktig doft med fruktiga toner och lite torv. Smaken bjuder på liten sötma kryddat med nötig ton. Nr 83510, pris 888 kr.

Miltonduff 1987, 18 Years Old. Lagrad på ekfat sedan 1987 och tappad på flaska i januari 2005. Miltonduff Distillery, som ligger utanför Elgin, grundades 1824. Söt doft med en aning honung och en touch av rök. Mycket söt smak med nötiga och blommiga toner samt lite frukt och honung. Nr 83573, pris 745 kr.

Isle of Jura 1989. Lagrad på ekfat sedan 1989 och tappad på flaska i januari 2004. Destilleriet, som grundades 1810, ligger i byn Craighouse i skuggan av Paps of Jura, de höga bergstopparna på ön. Aromatisk

doft, något torr och rökig. Salt och oljig smak med toner av nötter, torv, ljung, mandel och tall. Nr 83262, pris 698 kr.

Fettercairn 1989, 15 Years Old. Lagrad på ekfat sedan 1989 och tappad på flaska i januari 2004. Old Fettercairn grundades 1842 och var faktiskt det andra destilleriet som fick licens i Skottland – även om det förekom destillering långt tidigare. Ganska söt och maltig doft med toner av frukt och blommor. Lätt och nötig smak med kryddig ton av torv, höstfrukter, honung och sherry. Nr 83579, pris 698 kr.

Caol Ila Single Malt, 22 Years Old, Scotts Selection. Caol Ila är gaeliska för sundet mellan öarna Islay och Jura. Destilleriet grundades 1846 i en avlägsen havsvik på Islay. Rökig och kryddig doft med lite havssälta. Smaken bjuder på toner av torv, peppar och cigarr med inslag av nötter, frukt och choklad. Nr 83598, pris 1 445 kr. (Säljstart 1 juni).

Sedan tidigare finns flera spännande whiskies från Granqvist Vinagentur i beställningssortimentet. Namn, nummer och priser – se sortimentsfoldern.

Honungsörtig whiskylikör och svart whisky

* Granqvist Vinagentur lanserar två spännande whiskyspecialiteter i beställningssortimentet: **Cock of the North Scotch Whisky Liqueur** och **Cú Dhub Black Single Malt**.

Whiskylikören, med en alkoholhalt på 35 procent, har en finstämd doft av örter och honung. Smaken är frisk med avrundad sötma och syrlighet. Receptet, vars upphovsman är Lord of Aboyne, är till stora delar hemligt, men basen är maltwhisky från Drumguish som smaksätts med honung och örter från hedarna. Perfekt som apéritif, till kaffe eller glass. Nr 83289, pris 369 kr.

Cú Dhub – som är gaeliska för svart hund – är en så kallad svart whisky som lagrats på kolade ekfat. Whiskyn kommer från destilleriet i Drumguish, varifrån en av Systembolagets mest populära whiskies kommer. Den har en rik, söt och maltig doft med lite rök, medelfyllig och gräddig smak med ton av frukt, nötter och vanilj. Passar perfekt att dricka som apéritif, till mörk choklad, goda cigarrer samt till kaffet efter maten. Nr 83241, pris 349 kr.



BILDER: ANDRÉAS JANSSON OCH KARINA VON BRÖMSEN