

# Vininfo

## VIN TILL HÖSTENS GRYTOR - konsten att välja rätt!

Grytor. Kött som är så mörkt att det smälter munnen och mustiga smaker som fått koka ihop på spisen under flera timmar. När vi pratar om vin till köttgrytor är det egentligen två användningsområden som kommer på fråga. Dels vin som används *i grytan* för att förhöja smaken, dels vin som man avnjuter *till grytan*.

När man tillsätter vin *i* en köttgryta gör man det för att tillförA fruktighet och viss syra. Gör gärna grytan någon dag innan servering så fungerar vinet även som en marinerings av köttet. Det första man ska tänka på när man väljer ett vin att ha i grytan är att det ska vara mjukt fruktigt. Gärna med fyllig smak och med fördel ett ungt sådant. Till kött med kraftig smak, såsom vilt, bör ett kraftigt vin användas. Vinet bör inte vara fatlagrat och inte ha en påtaglig strävhet. Fatlagring ger en eksmak som blir väldigt oangenäm tillsammans med rotfrukter och grönsaker i grytan.

I gryta gjord på fågel kan med fördel ett lättare vin användas. Kyckling kan även anrättas med vita torra viner. Tänk på att inte använda vita viner med för hög syra. Undvik även halvtorra, då de ger en söt smak till grytan.



Foto från Ernst Kirchsteigers kokbok "I det enkla bor det goda" (Bonnier Fakta)

### VINER I GRYTA

#### TILL VILT OCH NÖT:

**Castillo de Alicante** . Ekologiskt rött vin från Alicante, Spanien. Nr 6709, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/6709](http://www.granqvistbev.se/6709)

#### TILL FÅGEL OCH FLÄSK:

**Jean d'Alibert Rouge**. Fruktigt och mjukt rödvin från Languedoc-Roussillon, Frankrike. Nr 70660, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/70660](http://www.granqvistbev.se/70660)

**Tierra Salvaje Chardonnay**. Torrt och fruktigt vitt vin från centrala zonen, Chile. Nr 6275m pris 109 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/6275](http://www.granqvistbev.se/6275)

När det gäller viner att servera *till grytan* gäller regeln ju kraftigare smak desto kraftigare vin. Är köttgrytan mycket kryddstark, tänk då på att inte använda ett för torrt vin med mycket tanniner (det förstärker hettan). Ett mjukt fylligt vin passar då bra. Till en kraftig älg- vildsvins- eller oxgryta brukar ett fylligt rött vin med lite strävhet passa utmärkt!

Om du lagar en kycklinggryta med asiatisk kryddning, prova gärna ett vitt halvtorrt vin. Sötman i vinet mildrar det kryddstarka och sötman i grytan.

Text: Lennart Grimsholm och Amalia Djurberg



# Vinfo



## LAMMGRYTA MED DRAGON

### 4 PORTIONER

- 1 kg lammgrytbitar
- 2 msk rapsolja
- 200 g rotselleri
- 300 g palsternacka
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 500 g krossade tomater
- 5 dl rött vin
- 2 msk koncentrerad kalvfond
- 2 lagerblad
- 10 kryddpepparkorn
- 1 msk torkad dragon
- Salt och nymald vitpeppar
- Eventuellt maizena

Fräs lammbitarna och eventuellt benen i oljan i en stor gryta så de får färg. Lyft upp kött och ben och lägg på ett fat.

Skala och tärna rotfrukterna. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs rotfrukter, lök och vitlök. Lägg i köttet igen och blanda ner de krossade tomaterna, vin, fond, lagerblad och kryddpepparkorn samt dragon. Fyll upp med vatten eller vin så det täcker. Salta och peppra.

Låt sjuda 2–3 timmar med lock, se till att köttet hela tiden är täckt av vätskan.

Tag upp kött och rotsaker och håll varmt. Låt såsen sjuda vidare och. Red den eventuellt med lite maizena uttrört i vatten för att den ska bli lite tjockare.

Fördela kött och grönsaker i djupa tallrikar och håll såsen över. Servera med kokt potatis och gärna lite nykokta morötter.

### VINER TILL GRYTA

#### VILT OCH NÖT:

**Almarada Malbec 2012.** Rött vin från Mendoza, Argentina. Fruktig, komplex doft med inslag av hallon, björnbär, vanilj och choklad. Lång, välbalanserad smak med fina avrundade tanniner. Passar även till kryddiga grytor. Nr 73400, pris 139 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/73400](http://www.granqvistbev.se/73400)

**First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2017.** Rött vin från centrala zonen, Chile. Fruktigt och nyanserat med inslag av örter, blåbär, ceder, choklad, hallon och peppar. Nr 2278, pris 149 kr. Finns på hyllan på vissa Systembolag. Beställ via [www.granqvistbev.se/2278](http://www.granqvistbev.se/2278)

#### FLÄSK OCH FÅGEL:

**Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2016.** Rött vin från Loire, Frankrike. Fruktigt och ungdomligt med inslag av svartvinbär, skogshallon, muskot, blåbär och lingon. Nr 2273, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/2273](http://www.granqvistbev.se/2273)

**Mantra Pinot Noir 2015.** Rött vin från Patagonien, Argentina. Nyanserat och kryddigt med inslag av fat, körsbär, skogshallon, nougat, kanel och örter. Nr 2668, pris 139 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/2668](http://www.granqvistbev.se/2668)

#### ASIATISKT OCH KRYDDSTARKT:

**FM Riesling QbA Forster Mariengarten 2017.** Vitt, halvtorr vin från Pfalz, Tyskland. Frisk och aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Ungt, smakrikt vin med aromatisk ton och fin balans. Nr 5844, pris 89 kr i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/5844](http://www.granqvistbev.se/5844)



# vinfo



Foto: Hans Alm

## STARKVIN, EN UTDÖENDE DRYCK?

Ett vin förstärkt med druvbaserad sprit. Så kan man definiera starkvin. Ungefär där slutar också likheten mellan dryckerna i kategorin, som sträcker sig från torr och lätt sherry till sött och smakexploderande portvin. Trots att starkvinerna bjuder på stor variation och enastående smakrikedom verkar de inte nå någon större framgång hos Systembolagets kunder.

- Vi missar en njutning. En pärla bland mat- och dryckeskombinationer, säger Dan-Axel Flach, inköpare på Granqvist Beverage House.

Portvin är Portugals stolthet. Drycken har sitt ursprung i floden Douros dalgång, som sträcker sig från Spanien i öster till utloppet i Porto i öster. I den vackra och världsarvsskyddade Dourodalen ringlar sig välvårdade vingårdar som serpentiner längs de branta sluttningarna.

Den vanligaste färgen på portvin är röd, men det finns även vit port och roséport. Nästan alltid används en blandning av olika druvsorter vid portvinsframställning. Viktgast är Touriga Nacional, Touriga Fancesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca och Tinta Cão. Dock odlas upp till 80 druvsorter i Dourodalen.

Även om druvammansättning, färg, doft och smak skiljer sig mycket åt mellan de olika vinerna, har de alla en sak gemensamt. Framställningen. Efter att druvorna fått jäsa i stora öppna kar i två till tre dagar tillsätts 77-procentig druvspirit, så kallad *aguardente*, som dels höjer alkoholhalten till 19–22 procent och

och gör vinet mer lagringsdugligt, dels bevarar den naturliga sötman.

Portvin kan lyfta smakerna i många rätter. Inte minst är det en succé till ostbrickan. Om du vill lära känna de alkoholstarka och smakrika vinerna är det i just den kombinationen du ska börja.

- Du börjar med portvin och mögelost. Då får du se vad kärlek är. Det finns ingen bättre kombination, säger Dan-Axel Flach. »

### PORTVINSBEGREPP

#### - RUBY, TAWNY, COLHEITA OCH VINTAGE

**Ruby:** portvin som lagras mindre än ett år på fat för att sedan tappas på flaska.

**Tawny:** portvin som fatlagrats en längre tid, minst sex år.

**Colheita:** en Tawny från ett speciellt skördeår, som fatlagras i minst sju år.

**Vintage:** portvinets verkliga flaggskepp. Vinet buteljeras inom två år och lagras sedan i en mörk och sval källare.

# Vininfo



100 mil från det portugisiska fastlandet ligger vulkanön Madeira. På terrasser utmed öns sluttningar odlas druvor som blir till ett nötigt och friskt starkvin med karaktäristiskt bränd smak. Vi pratar om Madeiravin.

Under tidigt 1900-tal var Madeiravin en mycket populär dryck i Sverige. Mellan världskrigen var vi till och med världens största importör av drycken. Idag ligger konsumtionen tyvärr på försumbara nivåer. Beroende på vilken druva som används kan smaken variera från torr till väldigt söt. Oavsett sötma är smaken mycket frisk. Druvan i vinet ger också namnet på stilen: Sercial, Verdelho, Boal, Malvazia, Negramoll (Tinta Negra) och Complexa.

Söt Madeira framställs på samma sätt som portvin, genom att 95-procentig druvsprit tillsätts i jäsande must och på så vis avbryta jäsningen. För den torra Madeiran väntar man tills vinet jäst klart innan man tillsätter druvspriten. Gemensamt för såväl torr som söt Madeira är att den skapas genom en speciell upphettningprocess, *estufagem*, där vinet värms under en längre tid. Värmen gör att sockret karamelliseras, vilket ger en bränd smak och skapar ett mycket lagringståligt vin. Eftersom Madeiran redan har oxiderat under framställningsprocessen, håller sig en öppnad flaska fräsch i flera år.

Nyfiken på Madeiravin? Testa gärna tillsammans med chokladdesserter. Eller till julgodis!

*Text: Amalia Djurberg*

## FINA STARKVINER FRÅN GRANQVIST BEVERAGE HOUSE

### **Dalva Porto Tawny Reserva Eco**

Ekologiskt rött portvin av typen Tawny. Doftar vilda bär, nötter, russin och mandel. Smaken bjuder på stor koncentration av mogen frukt och mörka bär. Nr 72745, pris 125 kr (375 ml) i beställnings-sortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/72745](http://www.granqvistbev.se/72745)

### **Porto Krohn Colheita 1996**

Rött portvin av typen Colheita. Brun färg med lätta, röda inslag. Smaken är rik och har inslag av chokladtäckta russin och mandlar. Doften är även den rik men med inslag av karamell och toffee. Nr 73597, pris 399 kr (750 ml) i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/73597](http://www.granqvistbev.se/73597)

### **Barros Vintage Port 2009 Quinta da Galeria**

Mörkt djupröd Vintage Port med en ung och intensivt fruktig smak med milda tanniner. Doften är komplex, mogen och fruktig med inslag av örter. Nr 81870, pris 479 kr (750 ml) i beställningssortimentet. Tips! Perfekt present till någon som fyller jämnt år 2019. Beställ via [www.granqvistbev.se/81870](http://www.granqvistbev.se/81870)

### **Veiga Madeira 5 YO Finest Full Rich**

Sött Madeiravin gjort på druvan Nergamoll. Komplex doft med inslag av valnötter och torkad frukt. Smaken är söt och fyllig med inslag av nötter och torkade frukter. Nr 76178, pris 115 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/76178](http://www.granqvistbev.se/76178)

### **Veiga Madeira Malvazia 15 YO**

Bärnstensfärgat Madeiravin med söt smak, gjort av druvan Malvazia. Doften är stor och komplex med inslag av honung och torkad frukt. Vinet har en rik, fyllig smak med inslag av russin och torkade frukter. Nr 76175, pris 219 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ via [www.granqvistbev.se/76175](http://www.granqvistbev.se/76175)

### **H & H Boal 10 YO**

Lanseras i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment den 8 november. Ett sött Madeiravin som görs av druvan Boal. Rik, fyllig smak med inslag av russin och torkade frukter. Doften är stor och komplex med inslag av honung och torkad frukt. Ett riktigt höjdarvin! Nr 90257, pris 329 kr (750 ml). Finns på hyllan i utvalda butiker från och med den 8 november. Beställ via [www.granqvistbev.se/90257](http://www.granqvistbev.se/90257)