

# vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR \* NR 16 \* SEPTEMBER 1999



## Oerhörd tysk nyhet i höst

\* **Forster Ungeheuer** från Winzerverein Deidesheim är en av höstens många nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Ungeheuer, oerhörd, är namnet på den odling där Rieslingdruvorna som vinet framställs av har vuxit.

Höstens nya viner presenteras på **sidorna 6-7**. Läs mer om Winzerverein Deidesheim på **sidan 4**.



## Ädla viner från östligt paradiset

\* Fristaden Rust (bilden) vid Neusiedlersee i Österrike är känd för sina ädelsöta viner. Tack vare den höga luftfuktigheten i området trivs den svamp som ger ädelröta mycket bra. **Weingut Holler** i Rust producerar sina viner enligt strikta ekologiska riktlinjer. Två av dem finns på Systembolaget. *Sidan 8*

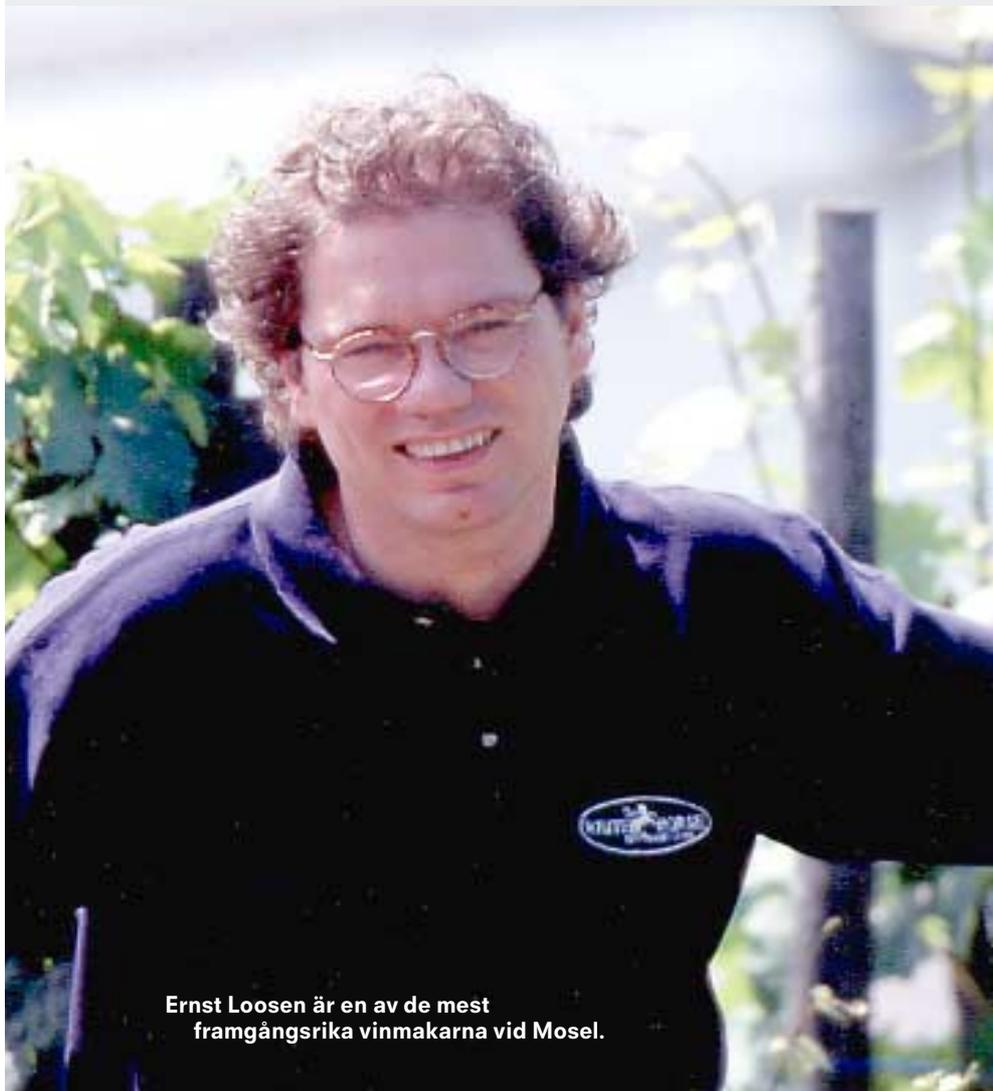
## *Dr. Loosen* Rieslingmästaren vid Mosel

\* När den unge arkeologistudenten **Ernst Loosen** 1987 tog över familjens vingård i Bernkastel vid Mosel blev det för mycket för personalen. På vinskördens andra dag lämnade nästan alla gården i protest mot hans nya, djärva idéer. Den ende som stannade kvar var **Bernhard Schug** och han fick direkt ta över jobbet som källarmästare. Nya vingårdsarbetare rekryte-

rades på några dagar och skörden kunde bärgas enligt Ernst Loosens direktiv.

Det blev början till en häpnadsväckande utveckling för den välrenommerade men lätt stagnerade vingården. I dag är Weingut Dr. Loosen en av Tysklands bästa vinproducenter och sättet vinerna framställs på väcker berättigad uppmärksamhet.

► **FORTSÄTTNING PÅ SIDAN 3**



Ernst Loosen är en av de mest framgångsrika vinmakarna vid Mosel.

## Forster Mariengarten har fått nytt utseende

\* **Forster Mariengarten Riesling**, ett av Granqvist Vinagenturs mest populära viner på Systembolaget, har blivit ännu bättre. Sedan en tid säljs vinet



med en ny, tydligare etikett och flaskhalsen pryds av en blå kapsel.

Vinet smakar dessutom ännu bättre än tidigare – det är friskare och har fått en ännu bättre doft.

Forster Mariengarten produceras av det kända kooperativet i *Deidesheim* i Pfalz och passar utmärkt till exempelvis fisk- och skaldjur.

Vinet säljs i tre olika flaskstorlekar: 750 ml, 375 ml samt 250 ml. Priset för den stora flaskan är 59 kronor. Artikelnr: 5844.

## Träffa Granqvist på vinmessa i Sundsvall

\* Helgen den 16 och 17 oktober är det premiär för vinmässan *Chateau Grand Cru* i Stadshuset i Sundsvall. Bland utställarna finns Granqvist Vinagentur, som kommer att presentera ett stort urval viner från olika länder.

– Efter fyra lyckosamma år med en likadan mässa på Örebro Slott har vi nu beslutat att satsa även i Sundsvall, säger mäsarrangören *Barbro Carlson*.

Liksom i Örebro är mässan öppen för allmänheten. Dessutom kommer fackfolk från hotell och restaurang samt personal från Systembolaget med flera att bjudas in.

## Moskvaambassaden serverar Bernadotte

\* Restaurangen på Sveriges ambassad i Moskva serverar numera vin från Granqvist Vinagentur vid middagar och mottagningar. Det är det torra vita **Comte Jean de Bernadotte 1995** från Petit Chablis-distriktet i Frankrike. Etiketten pryds av en Bernadotteanfader i soldatutstyrsel från 1700-talet.

Vinet, som är medelfylligt och har en eldig smak med inslag av citrusfrukter, finns även på Systembolaget och kostar 106 kronor. Artikelnr 5533.

# Blågult vin blev succé



\* **Dreams**, det halvtorra vita vinet i blågul flaska som lanserades på Systembolaget i början av juni, har på kort tid blivit ett av Sveriges populäraste viner. Vid augusti månads utgång hade omkring 250.000 flaskor sålts, vilket gör att Dreams därmed är det elfte mest sålda vinet på Systembolaget.

Det har varit en mycket hektisk sommar på *Marienkeller* i Zell vid Mosel i Tyskland, där vinet produceras. Tappningsanläggningen har gått i treskift och ett par långtradare i veckan har rullat i väg till Sverige. Marienkeller ägs av *Josef Friederich Weingüter*, som även producerar en annan storsäljare – det halvtorra vita *Rüdesheimer Rosengarten* i blå flaska (pris 59 kronor, artikelnummer 6559).

Dreams är ett fruktigt vin med doft av aprikos och äpple. Det passar fint som sällskapsvin, till ljusa köttträtter, sallader, pasta, fisk och skaldjur. Pris 57 kronor, artikelnummer 5837.

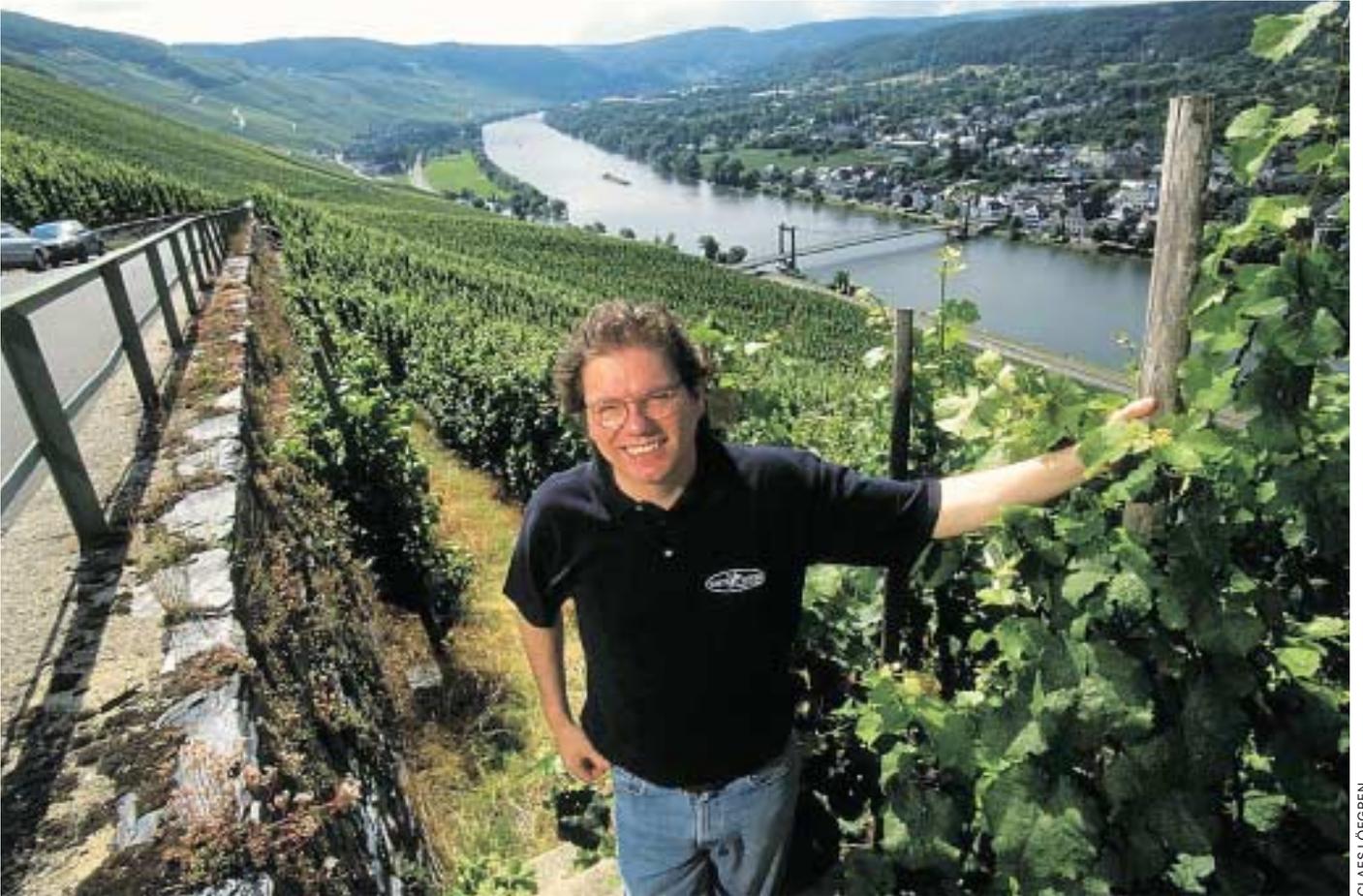
## Rowald Hepp på ny post

\* **Rowald Hepp**, tidigare chef för *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg, har lämnat sin tjänst och tagit ytterligare ett steg i den tyska vinvärlden. Sedan halvårsskiftet är han verkställande direktör för *Schloss Vollrads* i Rheingau. Slottsvingården räknas som en av världens främsta vinproducenter och har specialiserat sig på Rieslingviner av hög klass. Rowald Hepp är bekant för Vinfos läsare, bland annat från ett reportage om *Staatlicher Hofkeller* förra hösten.

## Populärt läsa om nya viner

\* Information om nya viner läser du helst i Vinfo, kära läsare. Det framgår av en läsvärdesundersökning som **Catrine Gustavsson** och **Susanne Åkerberg** på Institutionen för Samhällsvetenskap på Högskolan i Skövde utfört på uppdrag av Granqvist Vinagentur. Av 385 slumpmässigt utvalda läsare har nästan 200 svarat på frågor om Vinfo och Granqvist Vinagentur.

Utöver information om nya viner är mattips och reportage om vinproducenter den mest uppskattade läsningen.



CLAES LÖFGREN

Ernst Loosen odlar uteslutande Riesling. Övriga druvor anser han inte håller måttet i de branta odlingarna på Mosels sluttningar.

# Mästaren vid Mosel

## ► FORTSÄTTNING FRÅN SIDAN 1

– Den nuvarande tyska vinlagen passar definitivt inte oss och är mer eller mindre överspelad, konstaterar Ernst Loosen. Speciellt gäller det kvalitetsindelningen och skördeuttaget.

– Jag använder en preussisk klassificeringskarta från 1868, där vinodlingarna delas in på samma sätt som i Bordeaux och bedöms som *Grand Cru*, *Premier Cru* och *Village*. Det systemet är det bästa, även om vi måste ange de vanliga kvalitetsklasserna på etiketterna, säger han.

### 100 ÅR GAMLA VINSTOCKAR

– Dessutom tar vi ut betydligt färre antal kilo druvor från våra odlingar än vad lagen medger, vilket resulterar i mycket högre kvalitet eftersom dåliga druvor gallras bort i tidigt skede. Vi har även ett stort bestånd av äldre vinstockar, flera är mellan 70 och 100 år gamla, vilket betyder att skörden blir mindre men av betydligt högre kvalitet.

Sedan något år tillbaka har Ernst Loosen rensat bort alla "onödiga" druvsorter i de 11,5 hektar stora vinodlingarna och satsar nu uteslutande på Riesling,

som han anser passar bäst i de stupande branta odlingarna.

– Varför kasta bort tid och kraft på druvor som inte håller måttet när Riesling är den optimala druvan i Mosel, frågar han.

Druvorna växer i vinodlingar som räknas till de bästa i Tyskland. Områdena *Erdener Prälät*, *Erdener Treppchen*, *Ürziger Würzgarten* och *Wehlener Sonnenuhr* klassificeras enligt den gamla kartan som Grand Cru, medan *Bernkasteler Lay* och *Graacher Himmelreich* bedöms som Premier Cru. Erdener Prälät är själva pärlan, området inramas av röda sandstensklippor och ligger till 100 procent i söderläge.

Odlingarna lutar så kraftigt att det bara undantagsvis går att köra med vanliga vingårdsmaskiner mellan raderna av vinstockar. Istället används flyttbara, små linbanor i arbetet med beskärning, gödsling (uteslutande hönsgödsel, ingen konstgödning), kultivering och skörd.

De enklare vinerna lagras i stältankar medan de bättre får mogna i träfat. Fast egentligen spelar lagring i stältankar eller traditionella träfat ingen roll för vinets kvalitet, menar Ernst Loosen:

– Det viktigaste är vinodlingens läge och vinstockarnas ursprung. Ointressanta

och tunna viner är fortfarande ointressanta och tunna oavsett om de lagrats i träfat eller inte.

Ernst Loosens fruktsamma samarbete med källarmästaren Bernhard Schug, som omsätter hans idéer till verklighet i vinkällaren, resulterar i viner med enastående smak, intensiv fruktighet och markerad personlighet.

### KRYDDIG ELLER PERSIKOMJUK

Skillnaden är stor mellan exempelvis kryddiga Ürziger Würzgarten och den lena, persikomjuka Wehlener Sonnenuhr. De halvtorra vinerna passar fint till fisk, ljust kött och mögelostar, medan de halvsöta och ädelsöta ska avnjutas precis som apéritif – eller sparas till en passande högtidsdag.

Provnings- och mottagningsrummet i familjen Loosens stora hus, det pampiga *St. Johannishof* i utkanten av Bernkastel, är fullt av diplom och utmärkelser. Vinerna får ständigt högsta betyg i stora provningar, såväl tyska som internationella.

\* Det finns sex viner från Dr. Loosen på Systembolaget: *Erdener Treppchen* och *Wehlener Sonnenuhr* av flera årgångar. Se den inhäftade sortimentsfoldern i Vinfo.

# Efterträdaren

## Ny källarmästare hos kooperativet i Deidesheim



KARINA NOORIK

Källarmästaren har som mest att göra under vinskörden, som i Pfalz startar i slutet av september och pågår till långt in i november. Tillsammans med kooperativets ledning och vinbönderna kontrolleras när druvorna är färdiga att plockas och i vilken ordning de ska levereras till invägning och pressning.

I Deidesheim är det en stor apparat att sköta kontakten med de omkring 500 medlemsbönderna som ska leverera de olika druvsorterna var för sig och från en vinodling i taget. Druvorna kommer från odlingar som omfattar 184 hektar huvudsakligen i Deidesheim, Forst, Ruppertsberg och Gimmeldingen.

– När skörden är avklarad ägnar jag min mesta tid till att förbereda de viner som ska fyllas på flaska, fortsätter Bruno Klüpfel. Två, tre dagar i veckan kör vi tappningsanläggningen, som vi nyligen flyttade in i vår nybyggda, stora påfyllningshall. Förberedelserna består i att prova viner i laboratoriet, se till att rätt etiketter finns framme och att det finns tillräckligt med flaskor på plats.

### PINOT BLANC I BARRIQUE

– Jag avsätter givetvis också tid till att experimentera med nya viner. Det är viktigt med kontinuerlig produktutveckling, även om de gamla vinerna måste finnas kvar. Just nu väntar vi med intresse på vad det ska bli av den Weissburgunder (Pinot Blanc) som mognar i Barrique, det vill säga små ekfat som rymmer endast 225 liter.

Det går bra för Winzerverein Deidesheim, inte minst tack vare det snart 17-åriga samarbetet med Granqvist Vinagentur. Av årsproduktionen på omkring 1,5 miljoner liter vin exporteras periodvis uppemot 20 procent till Skandinavien.

För närvarande finns fem viner från kooperativet på Systembolaget. Mest känt är *Forster Mariengarten Riesling*, som under hösten kommer i ny tappning, både vad gäller vinet och etikettens utseende.

Kooperativet, som under pompa och står firade 100-årsjubileum förra året, producerar i huvudsak vita viner. Riesling är den dominerande druvan och svarar för drygt 70 procent av produktionen.

– Tack vare vår stora lagringskapacitet har vi möjlighet att erbjuda flera olika årgångar samtidigt för att tillfredsställa olika smaker, säger **Gerhard Brandner**, kooperativets verkställande direktör. Högkvalitativa viner bör lagras två, tre år på flaska och speciellt Riesling bör mogna långsamt för att syran ska minska på ett naturligt sätt.

Bruno Klüpfel är ny källarmästare och vinmakare hos kooperativet i Deidesheim.

**K**ällarmästaren är en av de viktigaste personerna hos en vinproducent. Det är han – kvinnor är mycket sällsynta på ledande poster i Europas vinhus – som avgör bland annat hur vinerna ska smaka, när de ska tappas på flaska och när de kan levereras till kund.

Förra året slutade Ludwig Eichberger som källarmästare på Winzerverein Deidesheim efter nästan 45 års tjänst. Nu börjar hans efterträdare **Bruno Klüpfel** sätta sin personliga prägel på vinerna från det välkända kooperativet i Pfalz i Tyskland.

Klüpfel, 40 år, har gedigen bransch-erfarenhet och kommer närmast från *Balthasar Ress*, ett välrenommerat vinhus i det närliggande distriktet Rheingau.

– Minsta möjliga arbete ger det bästa vinet, säger han något överraskande på

frågan om hur han ska föra kooperativets kvalitetstradition vidare.

– Gott grundmaterial betyder nämligen allt för vinkvaliteten, förtydligar han. Druvorna måste ha högsta kvalitet och plockas snabbt, men ändå utan att blad och grenar från rankorna kommer med. Pressningen måste göras mycket skonsamt och försiktigt, jäsningen får inte ta längre tid än 14–18 dagar i 16–18 graders temperatur och sedan måste druvsaften snabbt filtreras.

### MOGNAR I LUGN OCH RO

– Därefter får vinet mogna i ståltankar i lugn och ro. På våren gör vi ännu en filtrering, sedan tappas det på flaskor för ytterligare lagring. Mer än så ska inte behövas för att skapa ett kvalitetsvin, konstaterar Bruno Klüpfel.

## Det bästa från Västsverige



\* I samband med höstens Bok- och biblioteksmässa i Göteborg utkommer **Residensets kokbok**, som på nästan 200 sidor samlar det bästa av västsvensk matkultur. Cirka 80 sidor ägnas åt vardagsmat bestående av förrätter, varmrätter och desserter, medan 60 sidor upptar olika festmenyer, som komponerats av västsvenska stjärnkockar.

Medverkar i boken gör bland andra **Ulf Wagner** och **Dan Lexö**, Göteborg respektive Marstrand samt **Stefan Grynge** från Skövde, vars recept vi publicerat ett flertal gånger i Vinfo.

Residensets kokbok har kommit till under överinseende av **Göte Bernhardsson**, landshövding i Västra Götalands län. När

han tillträdde sin tjänst utlyste han en recepttävling, som ligger till grund för boken. Gensvaret för tävlingen var stort och juryn hade ett omfattande arbete med att välja ut de bästa kompositionerna.

Boken innehåller dessutom de bästa snapsarna från väst samt en och annan snapsvisa. Givetvis finns **Västgötasnaps** från Granqvist Vinagentur med. Den togs fram inför den snapstävling som arrangerades som en del av landshövdingens recepttävling.

Residensets kokbok, som även innehåller kåserier om mat och dryck av bland andra **Fredrik Belfrage** och **Ingvar Oldsberg**, ges ut av Nordbok International i Göteborg.

## Nya viner får pressberöm

\* Några av Granqvist Vinagenturs nya viner på Systembolaget får fina omdömen av *Allt om Mat*. Det vita, halvtorra **Ayler Kupp Riesling Auslese 1990** från *Winzerverein Ayl* i Moseldalen, bedöms som ett fyndvin: Fruktig, god aromatisk doft med mognadston. Mogen, fruktig, lång, balanserad, bra smak. Pris 89 kr, artikelnummer 7220.

Det vita halvtorra **Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 1998** från *Weingut Dr. Loosen* får betyget mer än prisvärt: Ung, fin, fruktig, god doft med päronlika toner. Finstämd, lång smak med läcker syra. Pris 149 kr, artikelnummer 7225.

Även *Catarina Hiort af Ornäs* i *Svenska Dagbladet* gillar Ayler Kupp Riesling Auslese: Koncentrerad, aromatisk med bra syra, balanserad sötma och ton av rök, mineral.

## Vill du bli en av Vinfos Vänner?

\* Granqvist Vinagentur har planer på att starta en vinklubb, där du som läser Vinfo kan bli medlem. Arbetsnamnet är **Vinfos Vänner**. I planerna ingår bland annat att Vinfos Vänner ska få inbjudningar till vinprovningar, få praktiska tips inför vinresor och kanske även få möjlighet att köpa vin- eller receptböcker till förmånspris.

Vinprovningarna är tänkta att äga rum bland annat på orter i Sverige, där man normalt kanske inte har möjlighet att prova vin så ofta. Vad gäller vinresor, tar de flesta av Granqvists producenter gärna emot besök. Vinfos Vänner kan då hjälpa till med förslag på vinhus, lämpliga resvägar och kanske även tips på hotell och restauranger.

Planerna kommer att ta en fastare form under hösten och förhoppningsvis kan Vinfos Vänner starta i början på 2000. Om du har tips på vad vinklubben skulle kunna erbjuda utöver det vi berättat här, får du gärna höra av dig. Skicka ett vykort till **Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm** eller skicka några rader via e-post på följande adress: [info@granqvist-vin.se](mailto:info@granqvist-vin.se).

# Har du upptäckt Quorn?



Quorn är den största nyheten sedan Alströmer visade oss potatisen (om vi får säga det själva).

Ursprunget är en liten svamp som upptäcktes i en trädgård i England på 60-talet. Utan kryddor smakar den lite som kyckling. Även om Quorn är nytt för oss svenskar så är det en mycket uppskattad rätt runtom i Europa.

Vi på KF är ensamma om att sälja denna nyhet i Sverige, vilket vi naturligtvis är stolta över. Totalt finns Signum Quorn i nio djupfrysta varianter. Tre färdigrätter, tre sprödbakade filéer, nuggets samt – för dig som vill laga maten själv – Quorn bitar och Quorn Färs.

Till Quorn sprödbakade filéer med vitlök och örter rekommenderar vi det röda Riojavinet Sabino (22783-01). Den medelfylliga aromen med doft av ek och smak av frukt passar utmärkt till denna Quorn färdigrätt.

Vinet är tappat i Logrono, Riojas huvudstad och kostar 59 kronor.

Välkommen till Robin Hood



# Robin Hood

Robin Hood ingår i KF-stormarknader och finns på följande orter: Avesta, Borlänge, Esköping, Fåhn, Karlskrona, Linköping, Motala, Norrtälje, Skara, Skövde, Stenungsund, Väla och Örebro

# Nyheter i din Systembutik

\* Här är höstens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Om något vin saknas i din butik, be personalen beställa hem det.



Nr 7220

## Aylar Kupp

Riesling Spätlese 1990

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 89 kronor/Säljstart 6 september

Sötma ◀ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

\* Halvtorr vitt vin från *Winzerverein Ayl* i Moseldalen i Tyskland. Ett nio år gammalt vin, framställt på Rieslingdruvor. Det har en vackert gul färg, stor doft med inslag av aprikos och petroleum. Smaken är lång och finstämd, bra balans mellan sötma och syra. Passar bra som apéritif, till patéer, gåslever, desserter samt till blå- och grönmögelostar.

Det här är Granqvist Vinagenturs första vin från kooperativet i Ayl. *Aylar Kupp* är den största vinodlingen i Ayl.

Nr 7225

## Wehlener Sonnenuhr

Riesling Spätlese 1998

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Pris 149 kronor/Säljstart 6 september

Sötma ▶ Fyllighet ◀ Fruktsyra ▶

\* Ett halvtorr vitt vin från *Weingut Dr. Loosen* i Moseldalen i Tyskland. Det har en ljusgul färg, doften är aromatisk med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Smaken är medelfyllig, ung, fruktig med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmögelostar eller som apéritif. Kan lagras i 30 år.

*Weingut Dr. Loosen* presenteras utförligt i det här numret av Vinfo. **Se sidan 1.**



Nr 2947-02

## Elfenhof Beerenauslese

Weissburgunder 1991

Neusiedlersee-Hügelland, Österrike

Pris 89 kronor/Säljstart 6 september

Sötma ▶ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

\* Sött vitt vin från *Weingut Holler* i Neusiedlersee-Hügelland i Österrike. Ett sju år gammalt vin, framställt på Weissburgunderdruvor. Färgen är gyllengul, doften är frisk med inslag av honung och citrus. Smaken är fruktig och fyllig med inslag av russin och ädelröta. Passar bra till apéritif, till patéer, gåslever, desserter samt till blå- och grönmögelostar.

*Weingut Holler* på vingården Elfenhof presenteras närmare på sista sidan.

Nr 5839

## Papageno

Årgång 1998

Rheinhessen, Tyskland

Pris 57 kronor/Säljstart 6 september

Sötma ▶ Fyllighet ▶ Fruktsyra ▶

\* Halvtorr vitt vin från *Haus Friederich Weinkeller* i Moseldistriktet. Även detta är ett perfekt sommarvin, som passar bra till sallader, pastarätter, samt fisk- och skaldjursspett. Dofen är frisk och elegant och smaken lätt syrlig med ton av aprikos och grönt äpple. Vinet har fått sitt namn efter ingen mindre än *Papageno*, hjälten i Mozarts opera *Trollflöjten*.

Vinet presenterades i förra numret av Vinfo, men säljstarten på Systembolaget blev dessvärre försenad en månad.

Nr 70106

## Västgötasnaps

Kryddat brännvin

Västergötland, Sverige

Pris 189 kronor

Sötma ▶ Fyllighet ▶

\* Kryddat brännvin, tillverkas i Tyskland efter recept från Granqvist Vinagentur. Snapsreceptet kom till i samband med en tävling som utlystes av *Göte Bernhards-son*, landshövding i Västra Götaland. I "Residensets kokbok", som utkommer i höst, presenteras de vinnande snapsarna samt en rad västsvenska maträtter.

Västgötasnaps är kryddad med moreller (körsbär), vita vinbär samt blad från dessa bär. Färgen är mörkröd och doften har tydliga inslag av körsbär, kärnor och mandel. Frisk smak, liten restsötma.

Passar utmärkt i alla sammanhang där snaps brukas, men även som digestif efter maten. Drickstemperaturer: 6–8 grader till sill, smörgåsbord och liknande. 12–14 grader till annat mat. 16–18 grader till savaräng, kaffe med mera.

Västgötasnaps lanserades regionalt på Systembolaget redan i midsomras. Den blev snabbt populär och övergår nu till det ordinarie sortimentet. Etiketten kommer dock att se något annorlunda ut än på bilden nedan.



MIKAEL LUNGSTRÖM



Nr 5851

**Hocheimer Kirchenstück**Riesling Spätlese 1990  
Rheingau, Tyskland**Pris 79 kronor**/Säljstart 4 oktober  
Sötma ● Fyllighet ● Fruktsyra ●

\* Halvtorr vitt vin från *Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Rheingau i Tyskland. Ett nio år gammalt vin, framställt på Rieslingdruvor. Det har en vackert gyllengul färg, stor doft med inslag av citrus, honung och petroleum. Smaken är lång och finstämd, bra harmoni mellan sötma och syra. Passar bra till pastarätter, milda ostar, kyckling, kalvkött och vissa fiskrätter, speciellt torsk och lax.

Kloster Eberbach utanför Eltville vid Rhen är en av de äldsta vinproducenterna i Tyskland. Redan på 1200-talet planterade cisterciensermunkar de första vinrankorna på klostrets marker. De flesta viner från Rheingau bör mogna i flera år innan de når sin topp. Hochheimer Kirchenstück är ett bra exempel på ett moget, högklassigt Rieslingvin. Kan lagras ytterligare fem, sex år.

Kloster Eberbach är dessutom känt från filmen "Rosens Namn" med *Sean Connery* i titelrollen. Större delen av filmens inomhusscener filmades i klostret.

Nr 5848

**Forster Ungeheuer**Riesling Spätlese Trocken 1993  
Pfalz, Tyskland**Pris 79 kronor**/Säljstart 4 oktober  
Sötma ● Fyllighet ● Fruktsyra ●

\* Ett halvtorr vitt vin från *Winzerverein Deidesheim* i Tyskland. En Riesling från Pfalz när den är som bäst! Färgen är gyllengul, stor doft med inslag av petroleum. Kraftig och rik smak med längd. Passar bra till fisk, kyckling, kalv, skalldjur, lättare köträtter och asiatiskt kök.

Nr 5857

**Forster Mariengarten**Riesling Auslese 1990  
Pfalz, Tyskland**Pris 89 kronor**/Säljstart 1 november  
Sötma ● Fyllighet ● Fruktsyra ●

\* Ett halvsött vitt vin från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz. Gyllengul färg, stor härlig doft av honung, citrus, aprikos och petroleum. Finstämd smak, härlig balans mellan syra och sötma. Passar bra som apéritif, till patéer, bär och frukter, bakverk samt fiskrätter med sötma i såsen.

Läs mer om *Winzerverein Deidesheim* på sidan 4.

Nr 5859

**Baden Gewürztraminer**Årgång 1993  
Baden, Tyskland**Pris 69 kronor**/Säljstart 1 november  
Sötma ● Fyllighet ● Fruktsyra ●

\* Halvtorr vitt vin från *Badischer Winzere Keller* i Baden i Tyskland. Färgen är ljusgul, doften typiskt Gewürztraminer-kryddig med inslag av viol. Relativt lång, kryddig smak med friskhet och viss bitterhet. Passar bra till ostar, kryddiga fiskrätter, lättare köträtter samt till pastarätter.

Nr 22699

**Terra Natura**Årgång 1993  
Alicante, Spanien**Pris 56 kronor**/Säljstart 1 november  
Sötma ● Fyllighet ● Fruktsyra ●

\* Rött medelfylligt vin från *A&M Navarro* i Villena i Alicantedistriktet i södra Spanien. Det har en klarröd färg, doften är frisk och bärig. Aningen eldig smak med bra syra. Passar bra till grillat och stekt kött, sallader och ost. Framställt till 100 procent av Monastrelldruvor, som kommer dels från vinhusets egna odlingar, dels från andra odlare i trakten.

## Röd kvartett till vilt

\* Det är höst och därmed också högsäsong för goda vilträtter från till exempel älg och rådjur. Här är tips på fyra medelfylliga röda viner från Granqvist Vinagentur som passar utmärkt till vilt:

**Nr 22783, Sabino** från *Bodegas Carlos Serres* i Rioja i Spanien. Det är framställt på ett urval av goda viner som lagrats i ekfat. Färgen är rubinröd, smaken fruktig och eftersmaken lång. Pris 59 kronor.

**Nr 26526, San Francisco de Mostazal Reserva Especial** från vinhuset *Camino Real* i Chile. Vinet är framställt på *Cabernet Sauvignon*-druvor som vuxit på sandblandad lerjord vid foten av Anderna. Det är ekfatslagrat och har en rund, mjuk smak. Passar utmärkt även till pasta eller som apéritif. Pris 73 kronor.

**Nr 16564 Camino Real Gran Reserva**. Ytterligare ett vin från Chile, även det framställt på *Cabernet Sauvignon*-druvor från Andernas fot. Rund och mjuk smak. Passar bra även som apéritif eller till pastarätter. Pris 69 kronor.

**Nr 22684 Castillo San Lorenzo CVC**. Klassisk Rioja från vinhuset *Castillo San Lorenzo*. Det är framställt till 80 procent av *Tempranillo*-druvor och 20 procent *Garnacha*, har en frisk doft med ton av choklad och vanilj. Smaken är fruktig. Passar utmärkt även till tapas och till starka ostar. Pris 76 kronor.

## Välbekanta viner kommer i ny årgång

\* Du som är uppmärksam på sortimentslistan som finns inhäftad i Vinfo, upptäcker att ett flertal bekanta viner saknar årgångsbeteckning den här gången. Det beror på att de håller på att byta årgång och därför har vi valt att den här gången helt enkelt ta bort årgångarna på dessa viner.

Under en övergångsperiod kan det därför inträffa att det vin du köper kan finnas till salu samtidigt i två olika årgångar.

Aktuella viner är till exempel tre viner från Frankendistriktet i Tyskland, **Nr 5974 Schloss Crailsheim Silvaner**, **Nr 6058 Stettener Stein Silvaner** samt **Nr 5930 Wipfelder Zenhtgraf Silvaner**.

Likasa det populära tyska **Forster Mariengarten Riesling** och det franska **Comte Jean de Bernadotte** (Nr 5844 respektive 5533) byter årgång just nu.

**B**GRANQVIST  
BETALAR  
PORTOT**BEGRÄNSAD  
EFTERSÄNDNING**Vid definitiv eftersändning  
återsänds försändelsen  
med den nya adressen.

Avsändare: Granqvist Vinagentur, Gamla Torget 6, 522 31 Tidaholm

**\* PORTRÄTT**

# Ädelsött paradis i Österrike

\* I östligaste Österrike, några mil från gränsen till Ungern, ligger fristaden Rust. Här, vid västra sidan av den imponerande stäppsjön Neusiedlersee, har familjen **Holler** arbetat med vin sedan 1640-talet.

I dag huserar man på gården Elfenhof i utkanten av staden och producerar en lång rad ortstypiska viner av de druvor som växer i de 32 hektar stora odlingarna. Precis som i övriga Österrike är *Grüner Veltliner* vanligast, men här växer också druvor som till exempel *Chardonnay*, *Gewürztraminer*, *Weissburgunder*, *Merlot* och *Blaue Zweigelt*.

## EKOLOGISK PRODUKTION

Familjen Holler har gått över till ekologisk vinproduktion och arbetar sedan flera år strikt efter de riktlinjer som tagits fram av ÖPUL, organisationen för ekologisk produktion och miljövänligt lantbruk.

Tack vare den vidsträckta Neusiedlersee och den skyddande åsen i väster är mikroklimatet i området perfekt för ädelsöta viner. Soltimmarna är många och sjön fungerar som värmereflektor. Luftfuktigheten på sensommaren och hösten är hög, vilket får svampen *Botrytis cinerea*, det vill säga ädelröta, att trivas utmärkt på druvorna. Vid plockningen är druvorna på väg att skrumpna ihop och ser allt annat än aptitliga ut.

Så finns här också *Ruster Ausbruch* – en



CLAES LÖFGREN

Vinodlingarna vid Neusiedlersee har perfekt mikroklimat för *Botrytis cinerea*, ädelröta. Ernst Holler provar ett vin i källaren som snart ska tappas på flaska.

mycket lokal kvalitetsklass av söta viner som har något mindre sötma än *Trockenbeerenauslese*. Ausbruch har en mycket gammal tradition och kan sägas vara ett av världens äldsta varumärken. Redan 1524 skyddades namnet genom att ett "R" brändes in i alla fat som innehöll Ausbruch från Rust. Märket används även i dag – vinhusen i Rust pryder sina korkar med ett inbränt "R".

Weingut Holler har nyligen inlett samarbete med Granqvist Vinagentur och sedan en tid finns en *Trockenbeerenauslese* från Elfenhof på Systembolaget. Den får nu också sällskap av en *Weissburgunder Beerenauslese*. Se vinnyhetererna på sidan 6.



# vinfo

En tidskrift från  
Granqvist Vinagentur  
Gamla Torget 6  
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:  
**Lennart Granqvist**

Redaktör:  
**Per-Olof Larsson**  
p-o.larsson@koncis.se

Vinfo produceras av  
Koncis Affärsinformation  
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Falköping 1999 av  
Svärd & Söner Tryckeri AB

## GRANQVIST VINAGENTUR

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

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

Norska marknaden:  
Granqvist Vinagentur  
(Lennart Grimsholm)  
Grimsholmen 228  
311 92 Falkenberg  
Telefon 0346-500 22  
Fax 0346-500 24  
lennart.grimsholm  
@granqvist-vin.se

## Granqvist Vinagentur

grundades 1983 och ägs av  
Lena och Lennart Granqvist.  
Företaget importerar i dag  
kvalitetsviner från ledande  
vinhus i Tyskland, Frankrike,  
Italien, Grekland, Spanien,  
Portugal, Österrike, Ungern,  
Chile och Australien.