

vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 22 * SEPTEMBER 2001

St. Jacob visar vägen till vinet



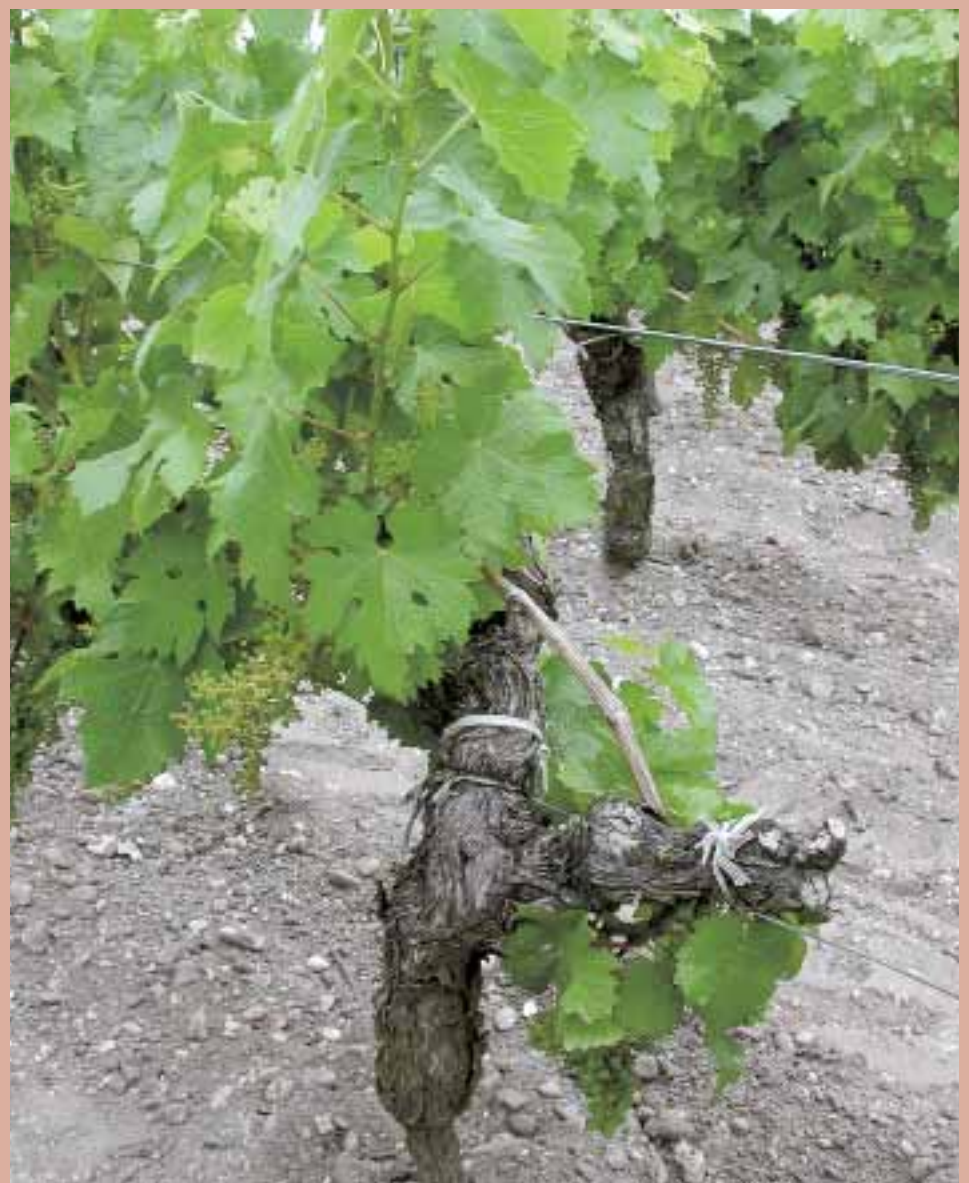
*Pilgrimen **St. Jacob** pryder etiketterna på vinet från **Vereinigte Hospitien** i Trier i Tyskland. Vingodset, som också driver ett sjukhus, lagrar sitt vin i världens förmodligen äldsta vinkällare. Grunden lades av kejsar **Konstantin** redan på 330-talet.

Se sidan 4

Höstens viner från Granqvist

* 12 nya viner presenterar Granqvist Vinagentur på Systembolaget under hösten: fyra röda och åtta vita från fem länder, bland annat Sydafrika.

Se sidorna 6-7



Nobla viner från mager mark

* I den här karga jorden, som mest består av kalkrik kisel, trivs nästan inga andra växter än vinrankor. Marken tillhör *Chateau Larrivet-Haut-Brion* i Bordeaux. Det är slottet som fick förtroendet att leverera

det röda vinet till fjolårets Nobelmiddag. **Familjen Gervoson** har gjort Larrivet-Haut-Brion till ett av de mest intressanta vinslotten i distriktet Pessac-Léognan.

SE SIDAN 3

* AKTUELLT

Drumguish finns i alla Systembutiker



* Nu finns **Drumguish Highland Single Malt** att köpa i samtliga systembutiker. Whiskyn har blivit mycket populär under de senaste månaderna och är nu den näst mest sålda maltwhiskyn på Systembolaget. Drumguish, som kommer från *Speyside Distillery*, har en elegant, fruktig smak med viss rökighet, liten fatton och inslag av honung. Artikelnumret är 278, priset 249 kronor.

Bocksbeuteln märkesskyddad

* Bocksbeutelflaskan fortsätter att vara märkesskyddad, enligt beslut av EU-kommissionen. Det innebär att den platta och runda flaskan kan användas endast av vinproducenter i Franken och vissa delar av Baden (båda distrikten i södra Tyskland). Det hittills tioåriga skyddet var på väg att upphävas men är nu förlängt.

Ett trevligt torrt vitt vin i bocksbeutelflaska är **Stettener Stein Silvaner Kabinett**, Nr 6058, pris 69 kr. Det har en generös och fruktig smak med inslag av mineral.

Nya viner fick beröm i pressen

* Australiensiska **Kelly's Promise**, en av Granqvists vinnyheter i juni, fick bra kritik av vinskribenterna. Så bra att det såldes slut på några veckor. Nu ska vinet, av årgång 1999, finnas på plats igen hos Systembolaget. Nr 16347, pris 69 kronor.

Beröm fick även det vita torra **Gentle Hills** (Nr 6274, pris 59 kronor), från Tyskland och det halvtorra **Elfenhof Nova** (Nr 12997, pris 59 kronor) från Österrike. *Riesling*vinet Gentle Hills passar bra till fisk- och skaldjur och lättare kötträtter. Elfenhof Nova, gjort av druvan *Rivaner*, kan avnjutas på egen hand eller till lätta sallader, skaldjur samt fisk i såser med viss sötma.

Camino Real blir Portal Real



* **Portal Real Gran Reserva** är det nya namnet på Camino Real. Namnbytet på det populära, medelfylliga röda vinet från Cachapoal Valley i Chile, sker successivt under hösten. Bortsett från namnet är det samma vin, som vanligt framställt på *Cabernet Sauvignon*. Det har en mörkröd färg, doft av svarta vinbär, vanilj och

körsbär. Smaken är generös, fruktig fatkaraktär med inslag av läder och tobak. Det passar utmärkt till kötträtter, pasta och som apéritif. Aktuell årgång: 1999. Nr 16564, pris 69 kr.



Det här är Granqvist Vinagentur

* Samtliga medarbetare vid Granqvist Vinagentur samlades i Tidaholm i augusti i samband med en provning av nya viner. Stående fr v: **Lennart Granqvist, Jan Crafoord, Dan-Axel Flach** och **Lennart Grimsholm**. Sitande fr v: **Lise-Lotte Larsson, Johan Granqvist, Leine Gåvertsson** och **Ing-Marie Mildton Persson**.

I vanlig ordning medverkar Granqvist Vinagentur vid flera av höstens mässor. Först ut är *Dagens Hushåll* i Göteborg 27-30 september. Sedan följer *Chateau Grand Cru* i Sundsvall 20-21 oktober och *Det goda köket* i Stockholm 9-11 november. På samtliga mässor får besökarna tillfälle att prova ett urval av Granqvists viner.



Larrivet-Haut-Brion

”Nobel-slottet” fick nytt liv efter lång dvala

Christine och Philippe Gervoson har på drygt ett decennium gjort *Chateau Larrivet-Haut-Brion* till ett av de mest intressanta vinslottet i Pessac-Léognan i Bordeaux.

Vid fjolårets Nobelmiddag i Stadshuset i Stockholm var det deras röda vin, årgång 1996, som serverades till huvudrätten; vildand med kantarellstuvning. Vinet blev mycket uppskattat, inte minst av kung **Carl Gustaf** som efteråt beställde hem fyra lådor till Drottningholms Slott.

Chateau Larrivet-Haut-Brion hade sin första storhetstid i slutet av 1800-talet. Då omfattade godset 125 hektar mark, av vilka 50 användes för vinodling. Vinproduktionen minskades kraftigt under depressionsåren på 1930-talet och bedrevs sedan i liten skala.

PERFEKT MARK FÖR DRUVOR

Regionen *Pessac-Léognan*, strax söder om staden Bordeaux, ingår i Gravesdistriktet, vars jordar mest består av filtrerande flodkisel. Markförhållandena är perfekta för vinodling och den kalkrika kiselnen gör att jorden dräneras på ett sätt som passar vinrankorna mycket bra. Faktum är att det endast är vinrankor som trivs bra på de ofruktsamma jordarna.

Graves anses ha mycket aromatiska och smakrika röda viner och de bästa torra vita vinerna i Bordeaux. Kommunerna i norra Pessac-Léognan är egen *appellation*, det vill säga ett vinområde i högsta kvalitetsklassen, sedan 1986.

Efter att i flera år ha letat efter en passande egendom i trakten kunde Philippe Gervosons far i slutet av 1980-talet köpa



Christine Gervoson driver Larrivet-Haut-Brion tillsammans med maken Philippe.

16 hektar av Larrivet-Haut-Brion. Men det var endast vinodlingar, slottet ingick inte i köpet. Efter något år blev såväl slott som ekonomibyggnader till salu och då tog familjen Gervoson över och kunde starta arbetet med att förvandla Larrivet-Haut-Brion till ett vinslott av högsta klass.

I dag omfattar druvodlingarna återigen cirka 50 hektar och årligen produceras cirka 200.000 flaskor rött och 50.000 flaskor vitt vin. De viktigaste druvorna är *Sauvignon*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* och *Sémillon*.

Målet är nu att slottet åter ska klassas som *Grand Cru*, det vill säga den högsta kvalitetsklassen enligt den franska vinlagen. För familjen Gervoson har det hela tiden varit viktigt att arbeta strikt enligt de metoder som de *Grand Cru*-klassade vinhusen måste följa. Bland annat hålls skördeuttaget nere, druvorna tillåts mogna fullt ut, de plockas och sorteras för hand så sent som möjligt på året.

Sedan 1995 är den kände vinmakaren och önologen **Michel Rolland** engagerad i kvalitetsutvecklingen. Under hans överinseende leder makarna Gervoson arbetet på slottet i nära samarbete med produktionschefen **Patrick Grenet** och källarmästaren **Patrick Méraz**.

TRADITIONELLA METODER

Vinodlingarna sköts på traditionellt sätt och förnyas med varsam hand, samtidigt som produktionslokalerna moderniserats och lagringsutrymmena kompletteras med såväl nya ekfat som moderna, rostfria stältankar.

Som bekant tar det tid att få fram vin i toppklass – upp till fem år kan gå innan ett vitt vin provsmakas på Larrivet-Haut-Brion. De röda vinerna kan, beroende på skörde kvaliteten, lagras i upp till åtta år innan de släpps till försäljning.

Nobelvinet, som importeras av Granqvist Vinagentur, ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Nu säljs årgång 1998 (Nr 3358, pris 309 kr). Enligt *Anders Rötter*, vinskribent i *Dagens Industri*, är vinet ett av de absolut bästa i prisklassen 300–1.000 kronor, inte minst för dig som söker viner till vinkällaren.

Förenade sjukhus i äldsta vinkällaren

Att dricka vin mår man bra av, det känner de flesta till. Vill man må ännu bättre kan man dricka viner från *Vereinigte Hospitien* i Trier i Tyskland. Där går alla intäkter till välgörande ändamål!

Det var **Napoleon** som i början av 1800-talet samlade det då franska Triers spridda välgörenhetsinrättningar under en organisation. Tidigare var det kloster som drev välgörenheten men de hade sekulariserats och förståtligats. Nu bestämdes att inrättningarna skulle samlas i en gemensam stiftelse med det gamla klostret *St. Irminen* som samlingspunkt.

St. Irminen blev ett gratis sjukhus med 600 bäddar, finansierat av Stiftelsen. Betydande vinarealer ingick också i ägorna, så *Vereinigte Hospitien* (Förenade sjukhusen) blev därmed en av de större vinproducenterna i Mosel-Saar-Ruwer. De i dag återstående 25 hektaren vinfält ligger spridda från Piesport i norr ner till Serriger Schloss Saarfelser vid gränsen till Luxemburg. Tillsammans producerar de årligen cirka 150.000 liter vin.

En stor del av produktionen, omkring 40 procent, exporteras. Förutom Sverige är USA och Japan betydande marknader.

Vinet, huvudsakligen Riesling, lagras i ekfat i Tysklands äldsta vinkällare, som har anor ända från romartiden. På platsen byggde kejsar **Konstantin** år 330 e.Kr.

den största lagerbyggnaden norr om alperna, där viner söderifrån lagrades i amforor och det lokala vinet i träfat.

Sedan 1998 är **Joachim Arns** produktionsansvarig tillsammans med vinmakaren **Klaus Schneider**, som kom från Luxemburg 1999. Nu görs en storsatsning och det unga teamet ska höja kvaliteten ytterligare.

Det finns fler stiftelser av det här slaget i Europa, den mest kända antagligen *Hospices de Beaune* i Bourgogne, *Juliusspital* och *Bürgerspital* i Würzburg samt *Nicolausspital* i Kues. De träffas en gång om året, senast i början av sommaren, berättar Joachim Arns, när vi senare provar vinerna i deras trånga kundmottagning.

När vi kör ut genom porten ser vi **St. Jacob**, pilgrimen som gick till Compostella norra i Spanien. I dag finns hans bild på *Vereinigte Hospitiens* etiketter.

Granqvist Vinagentur samarbetar sedan början av året med *Vereinigte Hospitien*. I Systembolagets ordinarie sortiment finns **Jacobus Riesling Auslese 1990** (Nr 7260, pris 89 kr). Det är halvtorr/halvsött, har en skimrande gyllengul färg, stor doft av aprikos och petroleum. Smaken är rik och välbalanserad med finstämd avslutning. Vinet passar bra som apéritif, till desserter, blå- och grön-mögelostar, patéer och bakverk.

TEXT OCH BILD: CLAES LÖFGREN



Joachim Arns är produktionsansvarig hos *Vereinigte Hospitien* i Trier. Deras Riesling-viner lagras i stora ekfat i Tysklands äldsta vinkällare, med anor från romartiden.



Dr. Faust från Nahe

* *Nahe* är ett av Tysklands mindre vinområden. Distriktet ligger mellan Mosel och Rhen i hjärtat av förbundslandet Rheinland-Pfalz.

Druvodlingarna ligger på sluttningarna utmed floden Nahe, som förenar sig med Rhen vid Bingerbrück, och sidodalarna Alsenz, Glan, Gräfen- och Guldenbach.

Med en årsnederbörd på 500 mm är Nahe ett av Tysklands regnfattigaste områden. Antalet soltimmar brukar vara omkring 1.750 per år – ett utmärkt klimat för druvor.

Druvodlingarna omfattar cirka 4.600 hektar på de mest skiftande jordtyper. Här finns såväl grönskiffer- och porfyrsteniga sluttningar som plana sand- och lerjordar. Odlingarna börjar vid utloppet i Rhen och följer Nahe omkring fyra mil i sydvästlig riktning.

Riesling är dominerande druva, följd av *Müller-Thurgau*, *Kerner*, *Silvaner* och *Sheurebe*. Några odlare satsar numera även på rödvinsdruvor som *Spätburgunder*, *Portugieser* och *Auxerrois*.

Granqvist Vinagentur samarbetar sedan flera år med *Weinkellerei Nahe-tal* i Bretzenheim. Därifrån kommer den populära **Dr. Faust Rivaner Qba**, (Nr 5923, pris 59 kronor) som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Vinet, vars namn lånats från skalden **Goethes** figur, har en blomlig doft med tydlig mineralkaraktär, medelfyllig, frisk smak med inslag av skiffer och gröna äpplen. Ett idealiskt bordsvin som passar utmärkt till de flesta lättare rätter.

Ädelsöta viner får pressrosor

* När Dagens Nyheters vinskribent **Bengt-Göran Kronstam** provade söta viner ur Systembolagets ordinarie sortiment fick tre viner från Granqvist Vinagentur mycket bra betyg.

Bäst betyg, 4,5 poäng av 5 möjliga, fick **Chateau Raymond-Lafon 1994** (Nr 4150, pris 211 kronor). Det här vinet serverades till vaniljglass och blåbärssorbet med mandelbakelser vid förra årets Nobelfest.

Övriga viner från Granqvist som fick beröm av Dagens Nyheter var **Chateau Fontebride 1998** (Nr 4113, pris 199 kronor) och **Les Graves Supérieures de Chateau Haut-Bergeron 1998**, (Nr 4133-01, pris 199 kr, resp. 4133-02, pris 64 kr).

S:t Peter tar över efter Petrus

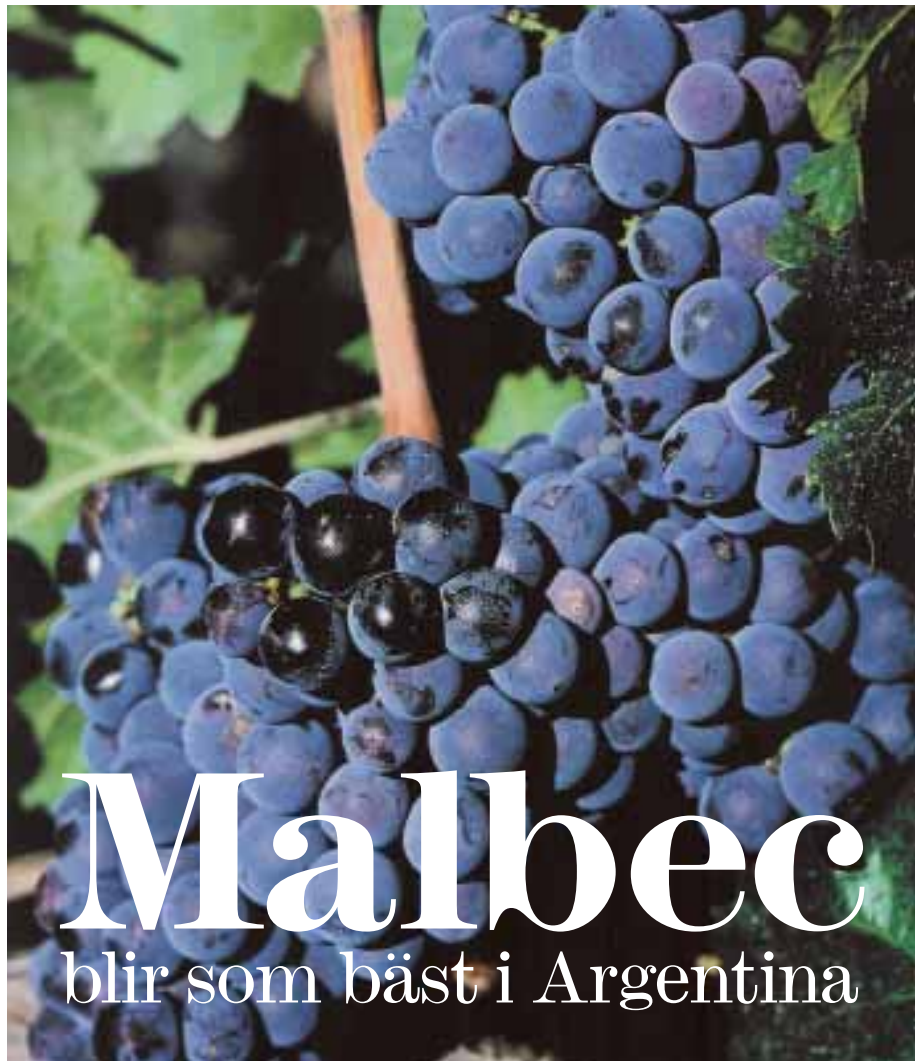
* **Petrus Spätlese**, det halvtorra vita vinet från Mosel, (Nr 5838, pris 66 kr) byter namn till **S:t Peter Spätlese** under hösten. Bytet sker efter att det välkända **Chateau Pétrus** i Pomerol i Bordeaux protesterat mot att moselvinet har haft ett snarlikt namn.



Ny medarbetare hos Granqvist

* **Ing-Marie Mildton Persson** (bilden) är ny medarbetare hos Granqvist Vinagentur i Tidaholm. Hon håller i kontakten med grossister inom Sverige, men arbetar även med ekonomi och administration.

Ing-Marie är 37 år och tvåbarnsmor. Hon har i flera år arbetat på ett grossistföretag i Skövde, men har de senaste åren drivit servicebutik i Tidaholm. Favorit i glaset är halvtorrt vin från Tyskland, till exempel *Dr. Faust Rivaner*.



Malbec

blir som bäst i Argentina

I Bodegas Alta Vistas vinodlingar i Mendoza i Argentina är **Malbec** den vanligaste druvan. Malbec – som anses vara en av de bästa rödvinSDruvorna – är också en av de mest odlade druvorna i hela landet och täcker i dag omkring 30.000 hektar.

Enligt den välrenommerade franske önologen **Michel Rolland** finns det inget land som får fram så bra Malbecviner som just Argentina. Kombinationen av rätt jordmån och klimat gör att vinet blir mycket bättre där än någon annanstans.

Malbec finns även i övriga Latinamerika, Nordamerika, Australien och i Europa, men då under andra namn. I Bordeaux heter den beroende på område **Cot, Noir de Pressac, Médoc Noir** eller **Auxerrois**. I andra franska vinområden kan den dyka upp som **Cahors, Pied Rouge, Jacobain** eller **Grifforin**.

Den vackert mörkblå druvan ger ett intensivt vin med en mycket mörk färg som påminner om svart vinbärssaft. Doften är oftast stor och fruktig med inslag av lakrits, cederträ, choklad och just svarta vinbär, ibland även björnbär, mörka körsbär, blåbär och tobak. Smaken är ung och oftast lite eldig med bra längd och låg syra.

Ofta blandas Malbec med andra viner, mest Merlot och Cabernet Sauvignon.

Ett Malbecvin, som åldras utmärkt och

kan lagras i flera år, passar utomordentligt bra till de flesta köttretter, anka/gås, starka hårdostar och mustiga höstgrytor.

Bodegas Alta Vista levererar för närvarande två Malbecviner till Sverige. **Alta Vista Malbec 1999**, pris 69 kronor (Nr 6518) och **Alta Vista Alto 1998**, pris 348 kronor (Nr 6598). Det sistnämnda består till 80 procent av Malbec och till 20 procent av Cabernet Sauvignon.

Förslag till vinprovning: Fyra viner från fyra länder

* Prova gärna följande fyra röda viner, som påminner om varandra men som vid närmare bekantskap visar sig vara mycket olika. De är framställda av fyra olika druvor (varav en är Malbec) och kommer från fyra olika länder. Alla finns i Systembolagets ordinarie sortiment.

Alta Vista Malbec 1999. Nr 6518, pris 69 kr. Redan presenterad i texten ovan.

Castillo de Almansa Reserva, 1996. Nr 22692, pris 69 kr. Druva: Tempranillo. Land: Spanien.

Portal Real Gran Reserva 1999. Nr 16564, pris 69 kr. Druva: Cabernet Sauvignon. Land: Chile.

Kelly's Promise 2000. Nr 16347, pris 69 kr. Druvor: 57 procent Grenache, 43 procent Mourvedre. Land: Australien.

Nyheter i din Systembutik

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



Chasse-Spleen



Edonia Syrah



Rhapsody in Blue



Gregorius Bianco



Blue River



This One

Nr 3383

Chateau Chasse-Spleen

Haut-Medoc, Frankrike 1998

Pris 245 kronor/Säljstart 3 september
Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruksyra ◑

*Ett rött medelfylligt vin från *Chateau Chasse-Spleen* i Haut-Médoc i Bordeaux i Frankrike. Det har en djupt röd färg, finstämd doft med inslag av bär och vanilj. Välbalanserad, lång smak med friska tanniner. Passar bra till kraftiga köttträtter, de flesta vilträtter samt starka hårdostar. Lämplig drickstemperatur: 18 grader. Vinet är framställt av 70 procent *Cabernet Sauvignon* och 30 procent *Merlot*.

Chasse-Spleen är det ledande vinslottet i Moulis-en-Médoc. Tillverkningen sker enligt gamla metoder, bland annat klaras vinet med äggvitor. Vinet var berömt redan i början av 1800-talet och var den engelske skalden Lord Byrons favoritvin.

Nr 22093

Edonia Syrah

Stellenbosch, Sydafrika 2000

Pris 138 kronor/Säljstart 3 september
Fyllighet ◐ Strävhet ◑ Fruksyra ◑

* Rött medelfylligt vin från *Hoopenburg Winery* i Stellenbosch i Sydafrika. Färgen är djupt röd, doften finstämd och fruktig med inslag av fatkaraktär. Smaken är koncentrerad, fruktig, lång och harmonisk med viss kryddighet. Passar bra till vilt, kraftiga köttträtter, grillat samt starka ostar. Drickstemperatur: 18–20 grader.

I området runt staden Stellenbosch ligger de flesta av Sydafrikas bästa vingårdar. Namnet kommer från *Simon van der Stel*, den holländske guvernör som upptäckte den bördiga dalen år 1679.

Nr 7268

Rhapsody in Blue

Rheinhessen, Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 3 september
Fyllighet ◑ Sötma ◑ Fruksyra ◑

*Ett halvtorr vitt vin från *Weinkellerei Geschwister Immig*. Det har en ljusgul färg, doft av mineral med inslag av petroleum. Lätt, fruktig smak med inslag av citrusfrukter. Passar bra till fisk och skaldjur, lättare köttträtter, sallader samt pasta. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet, som har framställts på *Kerner*-druvor som vuxit i Rheinhessen men som sedan tappats på flaska i Zell vid Mosel, heter egentligen *S:t Johanner QbA*. Allt fler tyska viner får fantasinamn och säljs i färgglada flaskor med poppiga etiketter.

Nr 22460

Gregorius Bianco

Sardinien, Italien 2000

Pris 69 kronor/Säljstart 3 september
Fyllighet ◑ Sötma ◑ Fruksyra ◑

* Torr vitt vin från *Cantina il Nuraghe* i Mogoro på Sardinien. Ljusgul färg, frisk doft med inslag av frukt. Ungdomlig, frisk smak med viss längd. Passar bra till fisk och skaldjur, ljust kött, sallader samt som apéritif. Drickstemperatur: 6–8 grader.

Vinet framställs av *Nuragis*, en druva som vuxit i århundraden på Sardinien. Nuragerna, det folkslag som levde på ön under bronsåldern, har givit druvan sitt namn. Deras efterlämnade *Nuraghi*, stora stenmonument, finns fortfarande kvar.

Det finns 60.000 vinodlare på Sardinien. Vanliga vita druvor är, förutom *Nuragis*, *Vernaccia*, *Vermentino* och *Moscato*. Röda: *Cannonau*, *Giri* och *Monica*.

Nr 2926

Blue River Grüner Veltliner

Kremstal, Österrike 2000

Pris 59 kronor/Säljstart 3 september
Fyllighet ◑ Sötma ◑ Fruksyra ◑

*Ett torrt vitt vin från *Winzer Krems* i Österrike. Det har en gul färg med gröna inslag, frisk och aromatisk doft. Smaken är fruktig och fräsch med inslag av mineral och frukt. Passar bra till lättare köttträtter, skaldjur, fisk samt sallader. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Winzer Krems är Österrikes största och äldsta vinkooperativ. Föregångaren till dagens kooperativ – Hauerinnung Krems und Stein – grundades redan 1447.

Grüner Veltliner är Österrikes ledande vitvinsdruva. Den täcker omkring 65 procent av den totala odlingsarealen.

Nr 6278

This One (white)

Nahe/Tyskland 1999

Pris 49 kronor/Säljstart 1 oktober
Fyllighet ◑ Sötma ◑ Fruksyra ◑

*Ett halvtorr vitt vin från *Gräflich von Hohenthal'sche Weinkellerei* i Odernheim i Tyskland. Det har en ljusgul färg, finstämd doft med inslag av exotiska frukter och petroleum. Frisk smak med fin syra och inslag av citrus. Passar fint till kryddiga, lätta maträtter, sallader, fisk och skaldjur. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Vinet, vars namn egentligen är *Kirschrother Wildgrafenberg*, följer trenden med tyska viner som ges fantasinamn och vars flaskor förses med klatschiga etiketter. Ett annat vin från samma vinhus är *Gentle Hills* (Nr 6274, pris 59 kronor).



Muscadet



Ciao Rosso



Silver Slate



Kloster Liebfraumilch



Gewurztraminer



Honoré de Berticot

Nr 22162

Muscadet Armand Laforet

Muscadet/Loire, Frankrike 1999

Pris 66 kronor/Säljstart 1 oktober

Fyllighet Sötma Fruktsyra

*Ett torrt vitt vin från *Armand Laforet* i Vallet i Loiredalen i Frankrike. Färgen är gul med gröna inslag, doften frisk och aromatisk, smaken finstämd och ren med inslag av citrusfrukter och gröna äpplen. Passar mycket bra till kryddiga, exotiska rätter, men även till fisk, skaldjur och sallader. Dricktemperatur: 7–9 grader.

Vinet framställs av *Melon de Bourgogne*, den vanligaste druvan i Muscadet, eller Pays Nantais, som området sydost om staden Nantes egentligen heter. Vinerna i Muscadet är den enda vintyp i Frankrike som får buteljeras *sur lie*, det vill säga de filtreras inte innan de tappas på flaska.

Nr 5870

Silver Slate Riesling

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 1999

Pris 59 kronor/Säljstart 1 oktober

Fyllighet Sötma Fruktsyra

*Halvtorrt vitt vin från *Moselgoldkellerei* i Zell i Moseldalen. Det har en ljusgul färg, frisk doft med inslag av citrusfrukter och petroleum. Smaken är fräsch och fruktig med viss längd. Passar bra som pratvin, till fisk- och skaldjursrätter samt pastasallader. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

På den fantasifullt utstansade etiketten avbildas Devonskiffer, som bokstavligen utgör grunden till vinodlingen vid övre delen av Mosel. De flesta vinodlingarna ligger på mark som består av skiffer.

Moselgoldkellerei är ett dotterbolag till *Friederich Weingüter*.

Nr 22168

Gewurztraminer

Alsace, Frankrike 1999

Pris 87 kronor/Säljstart 5 november

Fyllighet Sötma Fruktsyra

*Halvtorrt vitt vin, på gränsen till torrt, från *Les Vignerons Reunis* i Kientzheim i Alsace. Det har en fin gul färg med grönskimrande ton. Doften är blommig, kryddig och aromatisk. Fruktig och frisk smak med finstämd avslutning. Passar bra som apéritif, till kryddiga och asiatiska rätter, starka hård- och mjukostar. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

Les Vignerons Reunis är ett dotterbolag till *Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg*, det ledande vinkooperativet i Haut-Rhin, hjärtat av Alsace. De 150 medlemsböndernas vinodlingar finns i Ammerschwir, Kientzheim och Kaysersberg.

Nr 32421

Ciao Rosso

Piemonte, Italien 2000

Pris 56 kronor/Säljstart 1 oktober

Fyllighet Strävhet Fruktsyra

* Rött medelfylligt vin från *San Orsola/Fratelli Martini Secondo Luigi* i Cossano Belbo i norra Italien. Det har en glimrande, körsbärsröd färg och en fruktig doft med inslag av bär. Smaken är fruktig och välbalanserad med viss längd. Passar utmärkt till pasta, grillat kött och sallader. Lämplig dricktemperatur: 16–18 grader.

San Orsola/Fratelli Martini är en av de största vinproducenterna i Italien – deras lagringskapacitet är häpnadsväckande 35.000.000 liter. Företaget grundades i slutet av 1940-talet av bröderna Secondo och Luigi Martini. I dag drivs verksamheten av deras söner Gianni och Piero.

Nr 5829

Kloster Liebfraumilch

Nahe, Tyskland 2000

Pris 49 kronor/Säljstart 5 november

Fyllighet Sötma Fruktsyra

* Halvtorrt vitt vin från *Kloster Ruppertsberg Kellerei* i Nahe i Tyskland. Det har en fräsch och fruktig doft, relativt lång smak med bra syra. Passar bra som sällskapsvin, till kryddiga, exotiska rätter samt skaldjur och sallader. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

Den klassiska tyska vintypen, som från början framställdes på druvor som vuxit i närheten av Liebfrauenkirche i Worms, består traditionsenligt av fyra druvsorter: *Riesling*, *Kerner*, *Müller-Thurgau* och *Silvaner*. Namnet Liebfraumilch får endast användas på viner från distrikten Rheinhessen, Nahe, Pfalz och Rheingau.

Nr 3492

Honoré de Berticot Rouge

Cotes de Duras, Frankrike 1999

Pris 68 kronor/Säljstart 5 november

Fyllighet Strävhet

* Rött medelfylligt vin från *Honoré de Berticot* i distriktet Planté en Lot-et-Garonne i Cotes de Duras i sydvästra Frankrike. Det har en rubinröd färg, doften är bärig och örtig med inslag av mörka bär. Smaken är fruktig och mjuk med mjuka tanniner och bra avslutning. Passar bra till mörkt kött, vilträtter, exotiska kryddstarka rätter samt lagrade hårdostar. Lämplig dricktemperatur: 16–18 grader.

Vinet består till 60 procent av *Merlot* och 40 procent av *Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc*. Det är speciellt utvalt av vinhandlaren *Eric Magnant*, en av Granqvists samarbetspartner i Bordeaux.

Harmonisk Riesling från Pfalz

* Från välkända Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland kommer den torra vita **Riesling Spätlese Harmonie Dry**. Vinet, som har en elegant Rieslingdoft och en lång, finstämd smak med bra balans, passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter, kalv, fågel, pasta och grönsallad. (Nr 6255, pris 68 kr).

Torrt vitt vin från Rioja

* Jodå, visst finns det vita Rioja-viner. Ett bra exempel är **Viña Armentina Blanco 1999/2000** från *Armentia y Madrazo* i Haro, Riojadistriktets centralort. Vinet framställs av druvorna *Viura* och *Malvasia* och passar bra till fisk- och skaldjur, pasta, sallad samt vitmögelpastor. (Nr 12794, pris 59 kr).

B

GRANQVIST
BETALAR
PORTOT

**BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING**

Vid definitiv eftersändning
återsänds försändelsen
med den nya adressen.

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

* MAT OCH VIN

*Med
smak
från*

Afrika

* **Johan Lindqvist**, köksmästare på nystartade *Restaurang Spring* i Stockholm, svarar för receptet i *Vinfo* den här gången. Spring serverar utomeuropeiska rätter, med tyngdpunkten på nordafrikanskt, sydamerikanskt och asiatiskt kök. Vinlistan har samma inriktning, vinerna som serveras kommer till exempel från Sydafrika, USA, Argentina, Chile och Nya Zeeland.

Den rätt som *Vinfo* presenterar finns på menyn hos *Spring* under hösten.

Mandel- och russin-glacerad lammytterfilé

LAMM
600 gram

GLASYR

1 finhackad schalottenlök,
1 finhackad vitlöksklyfta,
3 urkärnade och hackade

dadlar, 1 msk finhackade russin, 2 msk finhackade rostade mandlar, 2 dl torrt vitt vin (till exempel Gentle Hills, Nr 6274, pris 59 kr), 1 msk olivolja, 1 msk finhackad bladpersilja

TILLAGNING

Fräs schalottenlök och vitlök mjuka i olja. Tillsätt dadlar, russin och vin. Koka ihop till marmeladkonsistens. Smaka av med salt. Bryn lammytterfilén snabbt i het stekpanna. Lägg den sedan i ugnsfast form och pensla över glasyren i ett tjockt lager. Stek färdigt i ugn, cirka 6 minuter i 175 grader. Låt filén vila cirka 5 minuter, rulla den sedan i rostad mandel och persilja. Skär därefter upp den i 3 centimeter stora bitar.

Servera gärna med Cous-Cous och sallad gjord av apelsin och fänkål.

Viner som passar

Smakrika röda viner passar bra till den här rätten. Här följer några förslag. Samtliga viner ingår i Systembolagets ordinarie sortiment.

Alta Vista Malbec 1999.

Nr 6518, pris 69 kr. (Läs mer om Malbec på sidan 5.)

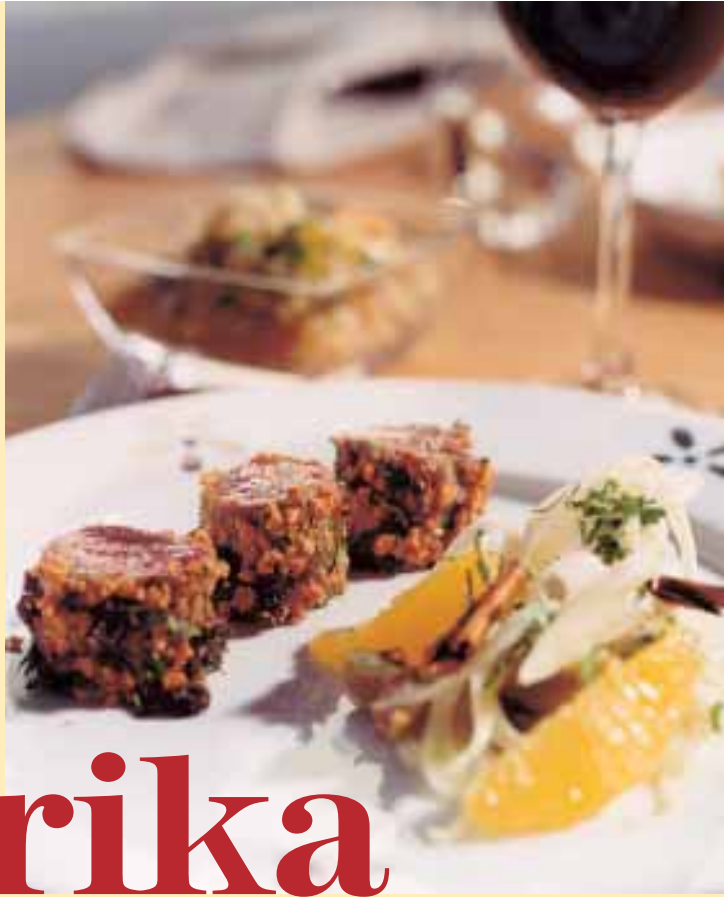
Kelly's Promise 2000.

Land: Australien. Druvor: Grenache och Mourvedre. Nr 16347, pris 69 kr.

Vasco da Gama Garrafeira 1992. Land: Portugal. Druvor: Touriga Nacional, Alfrocheiro Preto m fl. Nr 2546, pris 69 kr.

Portal Real Gran Reserva 1999. Land: Chile. Druva: Cabernet Sauvignon. Nr 16564, pris 69 kr.

Ett torrt vitt vin från Tyskland passar också bra: **Riesling Spätlese Harmonie Dry.** Nr 6255, pris 68 kr. *Smaklig måltid!*



vinfo

En tidskrift från
Granqvist Vinagentur
Gamla Torget 6
522 31 Tidaholm

Ansvarig utgivare:
Lennart Granqvist
lennart.granqvist
@granqvist-vin.se

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

Vinfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Huskvarna 2001
av NRS 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 är medlem i
Sprit- & Vinleverantörsföreningen