

# vinfo



NYHETER OCH NOTISER OM VIN FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR \* NR 23 \* JANUARI 2002

## Deidesheim årets vinby



\***Bruno Klüpfel**, vinmakare på det välkända vinkooperativet i Deidesheim, räknar med att få guida runt många besökare från Sverige i sina vinkällare framöver. Munkänkarna har nämligen utsett den idylliska orten Deidesheim i Pfalz i Tyskland till årets vinby 2002. *Se sidan 3*



## Saffransgös à la Lindqvist

\* Vad sägs om saffransbrässerad gös med tomattartelette? Det receptet delar **Johan Lindqvist** (bilden) med sig av till Vinfos läsare. Han är kökschef på *Restaurang Spring*, som under hösten blivit en av de mest populära krogarna i Stockholm. *Se sidan 8*



## 50 nya toppviner att beställa hem

\* Granqvist Vinagentur lanserar ett 50-tal nya viner i Systembolagets beställningssortiment. Bland dem finns ett tiotal portviner från 1958 och framåt samt många spännande viner från exempelvis Frankrike, Italien, Österrike och Chile.

Viner ur beställningssortimentet kan rekvireras i samtliga 411 Systembutiker över hela Sverige. Det tar omkring en vecka från beställning till leverans.

Läs om portvinerna på sidan 4 och om övriga beställningsviner på sidan 7.

## \* AKTUELLT

### Argentiskt toppvin till riktigt fyndpris!

\*Den 2 januari sänks priset på det redan prisvärda **Alta Vista Malbec 1999** från 69 till **50 kronor**. Det är ett medelfylligt rödvin från *Bodegas Alta Vista* i Mendoza i Argentina. Färgen är mörkt röd, doften fruktigt med inslag av ceder, lakrits, choklad och svarta vinbär. Ung, litet eldig smak med bra längd och lätta taniner. Vinet passar bra till kött-rätter, starka hårdostar och mustiga grytor. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. (Artikelnr 6518.)



### Prisvärd kvartett från Tyskland

\*Från Nahe och Mosel i Tyskland kommer fyra prisvärda vita viner. Nr 5975, **Bacchus 2000**, priset är **endast 39 kronor** för en helflaska. Få kvalitetsviner på Systembolaget kan konkurrera med detta låga pris. Nr 6278, **This One 1999**, pris 49 kronor. En av höstens nyheter. Nr 5923, **Dr. Faust Rivaner**, pris 58 kronor. Vinet har lånat sitt namn av skalden *Goethes* romanfigur. Nr 7237, **Granqvist Collection Riesling Spätlese 1999**, pris endast 49 kronor för en helflaska. Detta vin finns kvar endast 2001 ut och försvinner sedan ur sortimentet.

### Fyndviner, tycker Allt om Mat

\* För 30:e gången har tidskriften *Allt om Mat* provat alla viner på Systembolaget – 1 576 stycken. Flera viner från Granqvist klassades som fyndviner: Nr 7228, **Dr L Riesling**, pris 58 kr. ”Ren, frisk och pigg med god frukt, aningen kartig syra.” Nr 4133, **Château Haut-Bergeron 1999**, pris 116 kr (helflaska 63 kr). ”Lång fin smak med all den ädelröta man kan begära”, var omdömet om detta prisvärda söta vita vin.

## Gammal snaps blir som ny – efter 50 år

\*1951 brändes den sista spriten i bränneriet på Annebergs gård. 50 år senare återuppstår **Annebergs Korn Bränvin** – tack vare Granqvist Vinagentur.

De sista dropparna i en sparad snapsflaska har analyserats och ligger till grund för den nygamla snapsen.

Fram till mitten av 1900-talet fanns det många brännerier i Sverige – Anneberg hade fem konkurrenter på bara några mils avstånd. Men när bränneri- och alkoholverksamheten förstärktes förändrades förutsättningarna. De sista åren Anneberg var i drift fick bränneriet endast producera den tilldelade kvoten från staten – omkring 100 000 liter sprit per år.

– Mot slutet kom det också nya krav på tillverkningsprocessen som gjorde det näst intill omöjligt att fortsätta, minns **Gunnar Hagman**, som var den siste inspektorn på Annebergs gårdsbränneri utanför Tidaholm i Västergötland.

I dag är han 82 år och har den senaste tiden tillsammans med sin familj varit engagerad när den nya snapsen tagits fram. Gunnar Hagman har många minnen från bränneriet och berättar bland annat om hur leveranserna gick till förr i tiden:

– Den färdiga råspriterna fylldes i 500-liters träfat, som kördes till järnvägsstationen i Valstad några kilometer bort. Där lastades faten på öppna järnvägsvagnar för transport till grossister i Göteborg.

– Men, det var mycket svinn i början, järnvägspersonalen växlade så vårdslöst att det blev läckage på faten och de var snabbt framme med krukor och byttor, berättar han. När vi gick över till plåttunnor och täckta vagnar försvann svinet.

### 12 centiliter hade sparats

Den sparade snapsflaskan från Anneberg innehöll 12 centiliter kornbrännvin.

– Först tänkte vi göra en kemisk analys av innehållet, förklarar **Lennart Granqvist**. Men det visade sig vara svårt rent tekniskt, så det fick bli analys genom att dofta och smaka istället. **Walter Oster**, blender vid det bränneri i Moseldalen som vi anlitar, tog fram flera blandningar som vi testade och till sist hade vi en smak som stämde bra överens med originalet.

Nu finns det 1 200 flaskor Annebergs Korn Bränvin (jo, det stavades så förr) att köpa via Systembolagets beställningssortiment. Flaskan pryds av en etikett, vars förlaga är den ursprungliga Annebergs-etiketten och flaskan påminner om den som användes då.

Annebergs Korn Bränvin har en ljusgul färg, typisk doft av säd med inslag av honung. Smaken är rund och mjuk med stark avslutning. Snapsen passar bra att dricka till sill, smörgåsbord och traditionella svenska maträtter. Nr 80138-02, pris 209 kronor.



THOMAS HARRYSSON

Tack vare Lennart Granqvist tillverkas nu Annebergs Korn Bränvin på nytt – efter 50 år.



Bruno Klüpfel (t v) och Gerhard Brandner hos Winzerverein Deidesheim hälsar alla hjärtligt välkomna till årets vinby 2002.

# Välkommen till oss!

**M**unskänkarna har valt Deidesheim i Pfalz i Tyskland till årets vinby 2002. Det är tionde gången som Sveriges största vinsällskap väljer vinby. Tidigare har till exempel Montalcino i Italien, Kaysersberg i Alsace i Frankrike, Jerez i Spanien och Wien i Österrike varit Munskänkarnas favoritbyar.

– Deidesheim har ett stort utbud av viner med mycket hög kvalitet, välkända vingods, hög kvalitet på gastronomin och bra hotell i olika prisklasser, säger **Stig Toftling** på Munskänkarna.

Stig Toftling, som är upphovsman till valet av årets vinby, är aktiv i Munskänkarna sedan drygt 25 år och har stor kunskap om tyska viner. Sedan 1980-talet har han varit reseledare för ett 60-tal vinresor till Tyskland och han kommer givetvis att leda resorna till Deidesheim under året.

## Ville lära mer om vinorter

– Vi ville lära oss mer om intressanta vinorter och det var egentligen den huvudsakliga anledningen till att vi började med utmärkelsen årets vinby, säger Stig Toftling. 1993 valde vi den första vinbyn och det var Freinsheim i Pfalz, för övrigt inte långt från Deidesheim.

– Det här är verkligen trevligt och vi öppnar stora famnen för alla svenskar som kommer att besöka oss, säger **Gerhard Brandner** och **Bruno Klüpfel**, verk-



ställande direktör respektive vinmakare på Winzerverein Deidesheim, det ledande kooperativet i vinregionen Pfalz.

Stig Toftling har utarbetat ett omfattande veckoprogram för fyra resor under tiden juni–oktober. Det blir bland annat guidad vandring i Deidesheim, besök i Vinmuseet, besök hos de bästa vinhusen i Deidesheim med omnejd, vandringar i vinbergen och möjlighet till kulinariska upplevelser på några av Tysklands bästa restauranger. Deidesheimer Hof, för att nämna ett exempel, kan ståta med höga betyg i de flesta gastronomiska guider.

– Vi räknar med ett 30-tal resenärer på varje resa, säger Stig Toftling. Dessutom förmodar jag att tusentals munskänkar och andra svenska vinturister, till exempel Vinfoläsa, också kommer att besöka Deidesheim på egen hand.

Granqvist samarbetar sedan snart 20 år med Winzerverein Deidesheim och kooperativet levererar ett flertal uppskattade viner på Systembolaget. Mest bekant är **Forster Mariengarten Riesling**, som finns i hel- och halvflaska samt i treliters kartong. (Nr 5844, pris 56 kr, 5844-02, pris 37 kr, 5844-08, pris 199 kr).

**Symphony 2000** är det nyaste vinet på Systemet från Winzerverein. Det har en elegant, mogen Rieslingdoft och en fyllig, fruktig smak. (Nr 5814, pris 57 kr).

## Har fått Gyllene Glaset

Winzerverein Deidesheim, som grundades 1898, producerar i huvudsak vita viner. Riesling är den dominerande druvan och svarar för nästan tre fjärdedelar av produktionen. Av den årliga produktionen på omkring 1,5 miljoner liter exporteras periodvis uppemot 20 procent till Skandinavien.

För några år sedan fick kooperativet ta emot tidskriften *Allt om Mat*:s utmärkelse *Gyllene Glaset* som belöning för att under flera år ha levererat viner av toppkvalitet till den svenska marknaden.

\* Deidesheim har en omfattande hemsida på Internet: [www.deidesheim.de](http://www.deidesheim.de). Kooperativets hemsida har följande adress: [www.winzervereindeidesheim.de](http://www.winzervereindeidesheim.de). För information om vinresorna, kontakta Munskänkarnas kansli, telefon 08-30 10 43.

# Tid för portvin!

**S**trax utanför Porto, den näst största staden i Portugal, ligger *Vila Nova de Gaia*. Här, precis invid floden Duoro, finns portvinshuset *Wiese & Krohn*. Ända sedan de två normännen (!) **Theodor Wiese** och **Dankert Krohn** grundade företaget 1865 har det producerats och lagrats portvin här. 1937 tog den portugisiska familjen **Falcão Carneiro** över och i dag drivs företaget av den andra och tredje generationen. Wiese & Krohn, som har 35 medarbetare, lagrar cirka 5,5 miljoner liter vin i sina sju källare och säljer en tredjedel av denna kvantitet per år.

## Trampningen finns kvar

Druvorna plockas för hand i slutet av september och transporteras till produktionsanläggningen för pressning. Vinsaften hålls i tankar och blandas med vinsprit. Dels för att stoppa jäsningen, dels för att bevara sötman. Fortfarande fot-trampas faktiskt en liten del av druvorna i stora kar av granit.

Portvin är alltid en blandning av olika druvor och de viktigaste röda är *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Tinta Barroca*, *Tinto Cão* och *Tinta Franca*. De vita portvinerna framställs av *Malvasia Fina*, *Gouveio*, *Rabigato* och *Códega*.

82 000 kilo druvor per år från familjen Falcão Carneiros odlingar blir så småningom *Vintage Port*, *Late bottled Vintage* och *Colheita*. Colheita Port är den största specialiteten och stoltheten.

– Colheita betyder årgång och Colheita Port lagras alltid minst sju år i ekfat. Den har därmed kontakt med luft som tar bort en del av fruktigheten, vilket till slut ger ett originellt och helt annorlunda portvin, berättar **José F. Falcão Carneiro**, en av Wiese & Krohns delägare.

– Det har den karaktäristiska mahognyfärgen med silkig struktur och smakar som en blandning av ek, nötter och karamell med en väldigt komplex bouquet.

Lagringen på fat innebär också att man kan spara en öppnad flaska (väl försluten



MIKAEL LJUNGSTRÖM

förstås) och ändå kunna njuta av en helt fräsch Colheita flera månader senare.

Hur kommer det sig att Colheita Port inte är mycket dyrare än exempelvis den mer traditionella Vintage Port?

## Höga priser på vinauktioner

– Det är en intressant fråga, säger José F. Falcão Carneiro. Antagligen handlar det om tradition och vana vid en smak. Vintage Port lagras på flaska i två år innan försäljning och den fruktiga aromen bevaras. Men det innebär också att botten-sedimentet finns kvar i flaskan, vilket gör att den bör dekanteras. Dessutom måste hela flaskan drickas ur efter öppnandet. Det går inte att spara en öppnad Vintage Port mer än ett dygn. Ändå säljs de på vinauktioner för betydande summor.

Den äldsta Vintage Port som Wiese & Krohn saluför är från 1957 och den yngsta från 1997. Den äldsta Colheita Port är från 1958 och den yngsta från 1991.

Wiese & Krohn exporterar 96 procent av produktionen. De största köparna i

Europa är Frankrike, Belgien, Italien, Holland, Spanien och Storbritannien. Men även utanför Europa köper länder som Brasilien, USA och Japan.

Nu introducerar Granqvist Vinagentur tio viner från Wiese & Krohn på Systembolaget. Ett av dem kommer i ordinarie sortimentet i mars, de övriga finns redan i beställningssortimentet. Det är stor spännvidd på årgångarna – från 1958 och 1960 fram till 1997.

– Det här är ett fint urval av våra bästa viner, säger José F. Falcão Carneiro, som rekommenderar en rumstempererad (cirka 18 grader) Colheita Port efter måltiden. Vinet avnjuts till exempel med creme brûlée, äppelkaka eller grillade kastanjer. Portvin passar också mycket bra till ostar som Stilton eller den feta, starka portugisiska Serraosten. **KARINA NOORK**

\* Portvinernas artikelnummer och priser finns i den inhäftade sortimentsfoldern. Produktblad på respektive vin via fax kan beställas från Granqvist, tel 0502-148 88.



Vinskörd i Franken.

## Druvscanning ska höja vinkvaliteten

\* Kooperativet **GWF** i Franken i Tyskland tar ett nytt steg mot ännu högre kvalitet på sina viner. I samband med höstens skörd började man arbetet med att bygga upp en databank över druvorna som odlas av kooperativets medlemsbönder. Via så kallad druvscanning tas kvalitetsmässiga "fingeravtryck" på druvorna, som sedan kan

användas i det fortsatta kvalitetsarbetet. Bland annat kan kvaliteten på druvorna i Franken bättre jämföras med druvor i Sydeuropa, vilket inte varit möjligt tidigare.

**Stettener Stein Silvaner** är ett välkänt vin från GWF på Systembolaget. Det säljs i Frankens traditionella bocksbeutelflaska. Nr 6058, pris 66 kr.

” God mat smakar alltid mer eller mindre bra med ett gott vin. Sedan är det inte så viktigt om det är vitt eller rött, ungt eller gammalt. (...) Drick det du själv tycker är godast. ”

BENGT-GÖRAN KRONSTAM,  
VINKRITIKER I DAGENS NYHETER  
(Vi på Granqvist instämmer helt)

## Rekordhögst pris för rar Riesling

\* Vid en av höstens vinauktioner i Bernkastel-Kues i Moseldalen i Tyskland slogs nya prisrekord. Till exempel sålde Kloster Eberbach i Rheingau en flaska **Steinberger Riesling Trockenbeereauslese 1921** för 19 500 D-mark. Totalt drog Kloster Eberbach in 200 000 D-mark på att sälja viner av äldre årgångar.

Den som vill avnjuta ett vin från Kloster Eberbach – men i en något rimligare prisklass – kan med fördel välja **Riesling Spätlese 1995**. Det är ungt, smakrikt och mycket friskt med mineralton och inslag av honung. Nr 6257, pris 87 kronor.

## Välgörehetsvin från Moseldalen

\* **Jacobus Riesling Auslese 1990** är ett vin som passar utmärkt att ge bort som present. Givaren har en garanterat bra historia att berätta vid överlämnandet av flaskan. Vinhuset, *Vereinigte Hospitien* i Trier i Tyskland, är nämligen en stiftelse som låter alla intäkter gå till välgörande ändamål. Här finns även världens äldsta vinkällare med anor från romartiden!

Vinet är halvtorr/ halvsött med stor doft av aprikos och petroleum. Smaken är rik och balanserad med finstämd avslutning. Passar som apéritif, till desserter och mögelost. (Nr 7260, 87 kr.)



# Gewurz- traminer är kungen av Alsace

**H**ade Carl Michael Bellman möjligen diktat om vitt vin och pimpinella i någon av sina epistlar, hade han förmodligen sjungit sin lov till **Gewurztraminer**. Det brukar sägas att denna druva är lättast att känna igen av alla vindruvor. Kanske på grund av den utmärkande kryddigheten och parfymeringen.

*Gewürz* är det tyska ordet för krydda och det stämmer perfekt med druvans karaktär och bukett.

Släktingen **Traminer** som ger såväl röda, gröna som blå druvor odlades i trakterna av staden Tramin i Sydtyrolen (nuvarande Italien) så tidigt som på 1000-talet och finns i dag spridd över nästan hela Europa under olika namn: **Traminer Aromatico** i Italien, **Clevner**, **Christkindltraube**, **Rotedel**, **Rotfranke**, **Frankisch**, **Kleinweiner** eller **Roter Traminer** i Tyskland, **Roter Nurnberger** i Österrike, **Tramini** i Ungern och **Haiden** i Schweiz. Druvan finns även i Australien, Nya Zeeland och USA.

### Odlas på 2 500 hektar i Alsace

I Alsace – i nordöstra Frankrike vid gränsen mot Tyskland – odlas Gewurztraminer mer än någon annanstans. På drygt 2 500 hektar, företrädesvis i Haut-Rhinområdet vid städer som Kaysersberg,

Riquewihr, Ribeauvillé och Turckheim, odlas de druvor som ger de mäktigaste Gewurztraminererna.

Här får de jäsa fullt ut till kraftiga och imponerande viner som doftar sött och smakar torr. Det bjuder på en fantastiskt aromatisk palett med inslag av mysk, exotiska frukter som lychee och mango, rosor och petroleum. Smaken är kraftigt kryddig med bra längd och balanseras av låg syra. Det rikliga färgämnet i druvans skal ger ett vin med mellangul ton som ibland har nyans av persika. Hög alkoholhalt, ofta upp till 14 volymprocent, tillsammans med låg syra är också kännetecknande för Gewurztraminer.

### Bra val även till köttretter

En Gewurztraminer passar utmärkt till smakrika Alsacekorvar och den krämiga osten från Munster, men givetvis också till fiskrätter, lättare köttretter, desserter eller som apéritif.

Granqvist Vinagentur har för närvarande en Gewurztraminer på Systembolaget. Vinet, av årgång 1999, kommer från *Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg* i Alsace. Det har den typiska blommiga och kryddiga doften, en fruktig och frisk smak med finstämd avslutning. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader. Nr 22168, pris 86 kronor.

# Nyheter i din Systembutik

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



Riesling Eiswein



Symphony



Vasco da Gama



Soave



Alsace Pinot Blanc



Cannonau Rosso

Nr 5821-02

## Trittenheimer Altärchen Riesling Eiswein

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 2000  
**Pris 259 kronor**/Säljstart 3 december  
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

\* Ett sött vitt vin från *Weingut Hubertushof* i Trittenheim i Moseldalen. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av exotiska frukter, aprikos och petroleum. Smaken är lång och finstämd, bra balans mellan sötma och syra. Passar bra till gänslever, patéer, grön- och blåmöglostar, färsk frukt och de flesta desserter. Lämplig drickstemperatur: 8–10 grader

Druvorna plockades i tio graders kyla klockan 5 på morgonen den 22 december 2000. De pressades omedelbart och musten fick sedan jäsa i ståltank innan vinet tappades på flaska. För att ett vin ska få klassificeringen *Eiswein* måste druvorna ha plockats när det varit sju minusgrader eller kallare.

Nr 5814

## Symphony

Pfalz, Tyskland 2000  
**Pris 57 kronor**/Säljstart 3 december  
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

\* Halvtorr vitt vin från välbekanta *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz. Det har en fin gyllengul färg, elegant mogen Rieslingdoft med inslag av aprikos och petroleum. Smaken är rund, fyllig och elegant med fruktighet, bra syra och finstämd avslutning. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, fågel, kalv, pasta, sallader och asiatiska rätter. Lämplig drickstemperatur: 12–14 grader. Läs mer om Deidesheim, Munskänkarnas Vinby 2002, på sidan 3!

Nr 12528

## Vasco da Gama Branco

Minho/Vinho Verde, Portugal 2001  
**Pris 59 kronor**/Säljstart 4 februari  
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

\* Ett torrt vitt vin från *Caves Arcos do Rei* i Dão i Portugal. Det har en ljus gul färg och frisk doft med inslag av frukter. Smaken är lätt och ungdomlig med inslag av äpplen och citrusfrukter. Passar bra till skaldjur, fisk, sallader och som välkomstdryck. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader. Vineriet ligger i distriktet Dão, men det här vinet kommer från den nordliga provinsen Minho, vars viner har en utpräglad friskhet och ungdomlighet. Ett Vinho Verde-vin utmärks av att det svala klimatet ger druvor med mycket äppelsyra. Det ger en jäkning som gör att vinet får en lätt kolsyrehalt.

Nr 12452

## Soave Cossano Belbo

Veneto (Soave), Italien 2000  
**Pris 59 kronor**/Säljstart 4 februari  
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

\* Halvtorr vitt vin från *Fratelli Martini Secondo Luigi* i Cossano Belbo i Norditalien. Det har en halmgul färg, fin doft av färska frukter och blommor med inslag av acacia. Smaken är rikhaltig med fin avslutning. Passar utmärkt som apéritif, till soppa, fisk, skaldjur, pastarätter, Sallad Caprese (tomater, mozzarellaost samt basilika) och kyckling. Lämplig drickstemperatur: 12–15 grader.

Vinet är framställt av olika varianter av den klassiska Soavedruvan *Garganega*, vilket borgar för en jämn kvalitet på vinet, oavsett årgång.

Nr 22169

## Alsace Pinot Blanc

Alsace, Frankrike 1999  
**Pris 69 kronor**/Säljstart 4 februari  
Fyllighet ● Sötma ● Fruktsyra ●

\* Torrt vitt vin från *Les Vignerons Reunis* i Kientzheim i Alsace. Det har en gul färg med gröna inslag och en frisk, mineralrik doft. Smaken är frisk och fruktig med en blommig ton. Passar bra till fisk, skaldjur, ljust kött och sallader. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Les Vignerons Reunis är ett dotterbolag till *Cave Vinicole Kientzheim-Kaysersberg*, det ledande vinkooperativet i Haut-Rhin, hjärtat av Alsace. De omkring 150 medlemsböndernas vinodlingar är belägna på bergskedjan Vogesernas sluttningar utanför Ammerschwir, Kientzheim och Kaysersberg i närheten av regionhuvudstaden Colmar.

Nr 32428

## Cannonau Rosso

Sardinien, Italien 1999  
**Pris 69 kronor**/Säljstart 4 februari  
Fyllighet ● Strävhet ● Fruktsyra ●

\* Rött medelfylligt vin från *Cantina Viti-vinicola Jerzu* på Sardinien. Det har en djupt röd färg som påminner om körsbär, och en fruktig, druvig doft. Rustik, något eldig smak med bra längd. Passar bra till grillat och stekt kött, mustiga grytor och lagrade hårdostar. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

*Cannonau* är tillsammans med *Carignano* de två vanligaste röda druvsorterna på Sardinien. Kooperativet Jerzu ligger i närheten av staden Nouro i östra kanten av öns mitt.



Two Colours



Porto Colheita 1991



Champagne Ellner

Nr 5967

### Two Colours Vintage One

Rheinhessen, Tyskland 2001

Pris 57 kronor/Säljstart 4 mars

Fyllighet **D** Sötma **D** Fruksysyra **D**

\* Ett halvtorr vitt vin från *Weinkellerei Klaus Schwarz* i Zell vid Mosel. Det har en ljusgul färg med gröna inslag, fruktigt doft med ton av aprikos och viol. Smaken är balanserad med inslag av äpple och exotiska frukter. Passar bra som sällskapsvin eller till sallader, fisk- och skaldjursrätter. Dricktemperatur: 8–10 grader.

Vinet, som för övrigt är ett av de första från årgång 2001, framställs av druvorna *Silvaner, Rivaner, Kerner* och *Gewürztraminer*, som skördats i Rheinhessen.

Nr 8187

### Porto Colheita 1991

Tras-os-Montes/Porto, Portugal

Pris 179 kronor/Säljstart 4 mars

Fyllighet **D** Sötma **D** Fruksysyra **D**

\* Ett fylligt portvin från *Wiese & Krohn* i Porto. Det har en mörkt rödbrun färg, doft med ton av nötter, russin och fikon. Söt, fyllig, druvig smak med koncentrerad frukt. Passar bra till nötter, frukt, bakverk och desserter. Serveringstemperatur: 18–20 grader. *Läs mer om portvin på sidan 4.*

Nr 7569

### Champagne Charles Ellner "Qualité Extra" Sec

Champagne, Frankrike

Pris 189 kronor/Säljstart 4 mars

Fyllighet **D** Sötma **D** Fruksysyra **D**

\* Halvtorr champagne från *Champagne Ellner* i Epernay. Den har en gul färg med dragning åt guld. Rik doft med inslag av brödtön, relativt lång smak med bra balans och fin moussering. Passar framför allt till desserter, men även till ostron, skaldjur och fisk samt som apéritif. Lämplig dricktemperatur: 10–12 grader.

Champagnen är framställd på druvorna *Chardonnay, Pinot Noir* och *Pinot Menuier* som vuxit i Ellners egna odlingar runt om i Champagne. De odlingar som anses vara bäst är de på kullarna utanför Epernay.

Champagnehuset grundades av *Charles Emile Ellner* i början av 1900-talet, men det var först 1972 som företaget registrerades som vineri.

I likhet med de andra champagnehusen har Ellner sitt säte i ett palatsliknande hus i centrala Epernay. Det byggdes nytt tillsammans med vinkällare och pressningsanläggning i mitten av 1980-talet. I vinkällarna, som har en sammanlagd längd på två kilometer, finns lagringskapacitet för mellan 2,5 och 3 miljoner flaskor.

## Granqvist förnyar beställnings-sortimentet...

\* Granqvist Vinagentur förnyar företagets utbud i Systembolagets beställningssortiment. Ett 50-tal nya viner från flera olika länder lanseras.

Vinerna i beställningssortimentet presenterar Systembolaget i en separat katalog som kan hämtas utan kostnad i samtliga butiker. Varor kan beställas i samtliga Systembutiker och levereras till butiken efter högst en vecka. De betalas i samband med hämtningen.

Du som gillar vin och ännu inte har upptäckt beställningssortimentet – ta dig tid att titta igenom katalogen och se vilka viner som finns där. Du kommer att bli positivt överraskad!

Granqvists nya beställningsviner presenteras utförligt på hemsidan, [www.granqvist-vin.se](http://www.granqvist-vin.se). Du som vill kan dessutom beställa produktblad på respektive vin och få dem via fax. Ring Granqvist, telefon 0502-148 88.



Kremser St. Laurent



Chablis 1 Cru Montmains

## ...med många fina viner

\* Bland de nya vinerna i beställningssortimentet finns fyra från **Winzer Krems** i Österrike. Exempelvis **Kremser St. Laurent** (Nr 84772, pris 109 kr), som är ett rött medelfylligt vin framställt av en lokal druva med just namnet St. Laurent. Det har en klarröd färg, är fruktigt med inslag av röda bär och passar utmärkt till lätta köttätter, ostar, sallader samt pastarätter.

Från **Doudet-Naudin** i Chablis kommer ett vin av årgång 1998. Det har en balanserad smak med inslag av acacia, ananas och honung. Passar utmärkt till fisk, skaldjur, fågel och sallader (Nr 84754, pris 178 kr).

## San Fransisco – vinet i säcken

\* Från Cachapoal Valley i Chile kommer det medelfylliga röda **San Fransisco de Mostazal Reserva Especial 1999**. Det är ett vin som är mycket lätt att känna igen på hyllan i Systembutiken – flaskan är nämligen förpackad i en jutesäck.

"Säckvinet" har framställts av Cabernet Sauvignon-druvor, är ekfatslagrat, har en rund, mjuk smak och passar utmärkt till grillrätter, mörkt kött, pasta eller som apéritif. (Nr 26526, 74 kr).

## Tre nya viner från Tinazzi i Verona

\* **Cantine Tinazzi** i Verona i Norditalien levererar tre nya viner som nu finns i beställningssortimentet på Systembolaget.

**Amarone della Valpolicella 1998**. Druvorna har torkat i tre månader innan de pressats. Resultatet är ett fantastiskt vin med mörkröd färg, stor doft av russin, tobak och plommon. Nr 84778, pris 239 kr.

**Valpolicella Le Due Giare 2000**. Rubinröd färg, finstämd doft och smak av körsbär och choklad. Nr 84779, pris 89 kr.

**Bardolino Le Due Giare 2000**. Rubinröd färg, finstämd doft och smak med inslag av skogsbär. Nr 84780, pris 89 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



# Saffransgös med tomattartelette

\* **Johan Lindqvist**, köksmästare på *Spring* i Stockholm, svarar för receptet i *Vinfo* även den här gången. Restaurang *Spring* har blivit rejält uppmärksammat under hösten. Bland annat har Johan och hans medarbetare fått fin kritik av Krogkommissionen i *Dagens Nyheter*. Betyget blev 8 på den 10-gradiga poängskalan.

### Saffransbräserverad gös med tomattartelette

**TOMATTARTELETTE**  
8 (plommon)tomater,  
1 tsk socker, 1 tsk salt, 2 ägg,  
100 g mjöl, 100 g smör,  
50 g riven Parmesanost

#### TILLAGNING

Kärna ur tomaterna och dela dem i 4 klyftor. Platta till och lägg dem sedan på en lätt oljad plåt. Grädda i ugn, 1 timme i 100 grader. Blanda tarteletteingredien-

serna och tryck ut degen i en ugnsfast form eller plåt. Degen ska vara tunn, helst bara 3 mm. Grädda i ugn, 7 minuter i 150 grader. Ta ut tarteletten och lägg på tomatklyftorna. Grädda i ugn, 10 minuter i 150 grader.

**SAFFRANSGÖS**  
600 g gösfilé med skinn,  
2 msk smör, salt, 2 finhackade  
schalottenlökar, 1 finhackad  
vitlösklyfta, 4 finhackade  
persiljestjälkar, 0,5 g saffran,  
2 dl kycklingbuljong, 1 dl  
vitt vin (till exempel *This One*,  
Nr 6278, pris 49 kr), 1 nypa  
socker, 1 finstrimlad chilifrukt,  
2 skivade vårlökar, cirka 20  
urkärnade och skivade druvor,  
3 msk rostade pinjenötter

#### TILLAGNING

Salta gösen på köttssidan, bryn den på skinnsidan i medelhög värme. Ta den ur stekpannan, fräs därefter schalottenlök, vitlök, per-

siljestjälkar och saffran i 1 minut. Tillsätt buljong, vin och socker. Koka ner till hälften, sila av. Värm gösen i såsen tillsammans med chili, vårlök och vindruvor i cirka 1 minut. Smaka av med salt. Lägg upp på tallrik och strö över pinjenötter.

### Viner som passar

Smakrika vita viner eller ett fruktigt, medelfylligt rödvin går bra till den här rätten:

**Alsace Gewurztraminer 1999.** Nr 22168, pris 86 kronor. (Läs mer om Gewurztraminer på sidan 5).

**Stettener Stein Silvaner.** Franken, Tyskland. Nr 6058, pris 66 kronor.

**Wachenheimer Goldbachel Riesling Spätlese 1999.** Pfalz, Tyskland. Nr 6267, pris 144 kronor.

**Honoré de Berticot Rouge 1999.** Cotes de Duras, Frankrike. Nr 3492, pris 64 kr.



# 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](http://www.granqvist-vin.se)  
[info@granqvist-vin.se](mailto: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