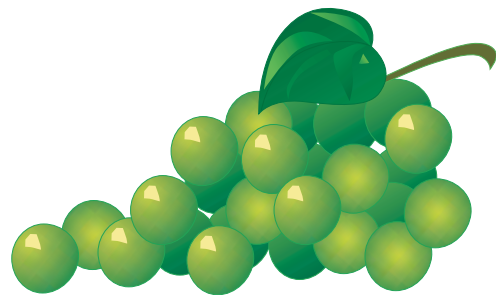


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 25 * SEPTEMBER 2002

Ädel röta ger sötaste vinet



*Bara vart tredje år kan vinodlarna i *Sauternes* räkna med att klimatet är så gynnsamt att druvorna angrips av mögelsvampen *Botrytis Cinerea*. Utan mögelangreppen kan inte de ljuvliga ädelsöta vinerna från distriktet framställas.

Se sidan 4

Många röda vinnyheter

* 10 nya viner presenterar Granqvist Vinagentur i Systembolagets ordinarie utbud i höst. Av dessa är inte mindre än åtta röda. De två vita är båda tyska och kommer från välkända vingårdar vid Mosel och Rhen.

Se sidorna 6 och 7



Spännande vinhöst väntar

* Granqvist Vinagentur lanserar flera spännande vinnyheter i höst. Ett nyligen inlett samarbete med den danska vinhandeln **Theis Vine** innebär att toppviner från Frankrike, företrädesvis Bourgogne, nu kommer till Sverige.

Vin och fruktviner från **Blaxsta Vin-**

gård i Sörmland är en annan intressant nyhet på Systembolaget i höst.

På bilden gör **Gerd Lehmen**, vingårdsansvarig hos **Friederich Weingüter** i Moseldalen, sista uppbindningen av druvorna. Snart väntar årets vinskörd.

► **SE INSIDORNA**

Träffa Granqvist på höstens mässor

* I höst har du möjlighet att träffa oss hos Granqvist Vinagentur på flera av de populära mässorna. Första tillfället ges på **Dagens Hushåll** på Svenska Mässan i Göteborg mellan den 26 och den 30 september. Avdelningen för Mat och Dryck är större och intressantare än någonsin, meddelar mässledningen.

Därefter följer vin- och ostmässan **Chateau Grand Cru** i Sundsvall den 25 och 26 oktober och **Det goda köket** på Stockholmsmässan i Älvsjö den 8–10 november.

På samtliga mässor får du möjlighet att prova ett urval viner från Granqvist Vinagenturs stora sortiment.

Populära Drumguish nu även i halvflaska



* **Drumguish** – den populära whisky från *Speyside Distillery* – finns nu även på halvflaska. Artikelnumret är 278-02, pris 139 kr. Drumguish är den näst mest sålda maltwhiskyn på Systembolaget. År 2001 såldes cirka 100.000 flaskor i Sverige!

Helflaskan finns givetvis fortfarande, priset är 259 kronor.

I nästa nummer av Vinfo kommer vi att presentera ytterligare en maltwhisky från Speyside i Skottland.

Ett rött och ett sött nobelvin

* Du har väl provat Granqvist Vinagenturs nobelviner? Det vill säga de två viner som serverades till Nobelmiddagen i Stadshuset i Stockholm i december 2000.

Château Larrivet-Haut-Brion 1998 från *Pessac-Leognan* i Bordeaux serverades till vildand med kantarellstuvning. Det är ett medelfylligt rött vin som har en finstämd doft av bär och vanilj. Smaken är lång och frisk. Nr 3358, pris 309 kr.

Château Raymond Lafon 1994 från *Sauternes* serverades till vaniljglass och blåbärsorbet med små mandelbakelser. Klassiskt, ädelsött vitt vin. Nr 4150-02, pris 224 kr.



Prisvärd klassiker i ny form

* **Stettener Stein Silvaner Kabinett**, som nyligen försetts med en ny och modernare etikett, får fin kritik av tidskriften *Allt om Mat*. Årgång 2000 får betyget "Mer än prisvärd" och omdömet "balanserat fiskvin i neutral stil med god syra och viss koncentration".

Vinet, som ingår i Systembolagets ordinarie sortiment sedan snart tio år, kommer från Franken i Tyskland och säljs självklart i en bocksbeutel, distriktets traditionella flaska.

Stettener Stein Silvaner har en ung

doft med inslag av aprikos, smaken är torr och druvig med inslag av mineral. Passar utmärkt att dricka till fisk, skaldjur, sallad och fågel. Lämplig serveringstemperatur är 11–12 grader.

Vinet produceras av *GWF* i Kitzingen, det ledande vinkooperativet i Franken. Kooperativet satsar stort på miljöanpassad produktion och vinerna framställs enligt ekologiska riktlinjer, även om det vanligtvis inte framgår av etiketterna.

Nr 6058, pris 69 kronor.

Värmande Arnviner till höstens middagar

* Författaren **Jan Guillou** har valt ut de fyra Arn-viner som finns i Systembolagets beställningssortiment (och i vissa butiker även i det lokala sortimentet). De två röda vinerna passar utmärkt till kryddiga kötträtter och mustiga grytor, mörkt fågelkött och lagrade hårdostar.

Arn de Gothia Rouge 1998 kommer från Bordeaux i Frankrike och är framställt av *Merlot*-druvor. Det har en fruktig doft med inslag av mörka bär. Smaken är välbalanserad med ton av bär, cederträ och örter. Nr 85231, pris 118 kr.

Cecilia Rosa 1999 kommer från Languedoc-Roussillon och består av druvorna *Carignan*, *Grenache* och *Syrah*. Vinet har en finstämd doft med inslag av gräs, örter och svarta vinbär. Lång, god smak med inslag av svarta vinbär. Nr 85230, pris 69 kr.

Utförlig information om Arn-vinerna finns på www.granqvist-vin.se.





Högt ovanför Mosel: Bröderna Franz Josef (t v) och Christian Friederich inspekterar de egna vinodlingarna mellan Zell och Merl.

Idérika Moselbröder

Brukar du dricka tyska viner i färgglada flaskor? Då är chansen stor att de kommer från bröderna Friederich i Zell i Moseldalen. **Christian** och **Franz Josef Friederich** har specialiserat sig på viner, likörer och snapsar i fantastiska förpackningar som kan passa vid *alla* tillfällen.

– Ett bra exempel är våra *grattis på födelsedagen*-viner, som säljs i blomsterhandeln i Tyskland, säger Franz Josef Friederich. Utöver födelsedagsvinet har vi även tagit fram viner med olika budskap på etiketterna som man kan köpa tillsammans med en blomma.

Blå flaska betyder tyskt vin

Friederich Weingüter är ett anrikat familjeföretag, grundat 1794. På 1800-talet, när vinlusen härjade som värst i Europas vinodlingar, flyttade en del av familjen till Brasilien för att börja om på ny kula.

Men saknaden efter vinerna från hembygden var stor och 1884 skickades de första vinerna från den berömda vinodlingen *Zeller Schwarze Katz* till Sydamerika.

Det blev början på en framgångsrik export som fortgår än i dag. När de första flaskorna skickades till Brasilien hade glasbruket slarvat och flaskorna var blåaktiga istället för bruna. Den blå färgen

kom att bli ett signum för tyskt vin och fortfarande tappas allt vin som Friederich exporterar till Brasilien i blå flaskor.

Sedan många år tillbaka samarbetar Friederich med Granqvist Vinagentur. Det första vinet från Friederich som lanserades i Sverige var *Rüdesheimer Rosengarten* – som är välbekant bland annat för den blå flaskan!

1999 dök *Dreams* upp på Systembolaget. Vinet i blågul flaska (och blågul Bagin-box) blev en försäljningssuccé och har periodvis varit det mest sålda vita flaskvinet i Sverige. Succén har följts upp med flera viner i fantastiskt designade flaskor: *Blue Moon*, *S:t Peter Spätlese*, *Paradise Garden*, *Fantasy*, *Heaven*, *Rhapsody in Blue*, *Sweet Dreams* och *Two Colors Vintage*.

– I år beräknar vi vår totala produktion till mellan 3,5 och 4 miljoner flaskor, säger Christian Friederich. Av detta exporteras ungefär en fjärdedel till Sverige, som tillsammans med Brasilien är en av våra viktigaste marknader.

Vinodling tack vare terrasser

Friederichs egna vinodlingar omfattar elva hektar i Zell och Merl. Bilden ovan fotograferades mitt på *Königslay-Terrassen* i Merl. Det området är ett av de brantaste utmed Mosel med en lutning på

hela 72 grader – och utan det system av terrasser som byggts på slutningen skulle vinodling vara omöjlig. Läget är bästa tänkbara med sol hela dagen och den skifferrika marken som lagrar solvärmen långt in på natten.

Druvorna från de egna odlingarna räcker bara till en bråkdel av produktionen och viner köps in från andra odlare i Mosel och även från närliggande distrikt.

Landskapssnapsar och likörer

Friederich har sedan några år tillbaka ett omfattande samarbete med *Likörmanufaktur Wajos* i St. Aldegund, några mil nedströms Mosel. Här produceras Granqvists tre landskapssnapsar – **Västkostsnaps**, **Västgötasnaps** och **Smålandssnaps** – men även **Annebergs Korn Bränvin** och äppellikören **Pomona**.

Familjeföretaget Wajos, med entusiasmen **Walter Oster** i ledningen, har ett stort utbud av likörer och smaksatt sprit. I sortimentet ingår likörer med smak av till exempel körsbär, choklad, rosor och valnöt samt snapsar med olika smaker, absint, konjak och grappa. Storsäljaren just nu är persikolikör, som helst ska framställas av vinbergspersikor, det vill säga persikor från träd som växer i vinodlingarna i trakten.

Röta viktigast i Sauternes

Vinbondens liv är nog bland det mest osäkra man kan ge sig in i. Ständigt utsatt för vädrets makter, politikernas nyckfullhet och konsumenters godtycke. Att vara vinbonde i franska *Sauternes* kräver helt klart starka nerver.

Sauternes är det berömda söta vinet från området med samma namn söder om staden *Bordeaux*. Det är den kalla floden *Ciron* som flyter in i den varmare floden *Garonne* som ger upphov till fuktiga dimbankar som sveper in över Sauternes på höstarna. Dessa dimbankar ger i sin tur förutsättningarna för ädelröta.

Bara vart tredje år kan man räkna med att klimatet är gynnsamt för mögelsvampen *Botrytis Cinerea*, som normalt förstör druvorna, att omvandlas till den ädlaste av rötor. Druvskalet penetreras, vattnet avdunstar, druvsockret och smaken koncentreras till denna ljuvliga nektar.

Druvorna handskördas klase för klase, druva för druva och eftersom ädelrötan inte fördelar sig jämt över fältet måste skördearbetarna svepa över vinstockarna tre, sex ibland tio gånger innan alla druvor är bärgade. Som tur är för dessa hårt arbetande vinodlare har söta viner blivit trendigt och efterfrågan ökar ständigt.

Vinodlare i åttonde generationen

Château Fontebride i Sauternes är ett av de få söta Bordeauxviner som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Slottet ligger alldeles i närheten av det världsberömda *Château d'Yquem*, vilket inte på något sätt är till nackdel då jordmån och mikroklimat anses vara optimalt här.

Vingården ägs av bröderna **Hervé** och **Patrick Lamothe** på *Château Haut-Bergeyron* i *Preignac*. Släkten har gamla anor som vinbönder och det finns dokument som bekräftar att familjen började odla vin 1756. Då ägde man bara ett par hektar mark men generationerna har successivt ökat arealen till dagens 35 hektar.

Vinfo fick en pratstund med Hervé Lamothe som berättar hur besvärligt det kan vara som Sauternesodlare.

– År 2000 fick vi bara ihop druvor till drygt 9 000 flaskor, men det kompenserades året därpå då det blev 75 000 flaskor. Tittar man över åren ligger vi nog på ett snitt av 25 000 flaskor per år.

Hervé Lamothe skötte själv driften till 1990, då brodern Patrick anslöt sig och tog över en del av ansvaret, främst för arbetet i vingården. De förvaltar nu släktarvet i åttonde generationen, något som givetvis förpliktar. Hervés barn är ännu så små att man inget vet om framtiden men han hoppas ju att de vill fortsätta.

Att vara sötvinproducent kan ha sina sidor bortsett från väder och vind – vad dricker man exempelvis till söndagsste-



De sötaste vinerna görs av de fulaste druvorna. I Sauternes handplockas druvorna klase för klase och ofta även druva för druva. (Bilden tagen vid förra årets vinskörd.)

ken? Familjen Lamothe har faktiskt inga problem i det avseendet. Förutom *Château Fontebride* framställer familjen ett antal viner under appellationen Graves – såväl röda som torra vita.

Blandning av tre olika druvor

Men det är Sauternesvinerna bröderna är speciellt stolta över. Druvblandningen är typisk för området, 90 procent *Semillon*, 8 procent *Sauvignon Blanc* och 2 procent *Muscadelle*. Druvorna pressas ytterst försiktigt, jäsningen kylkontrolleras noga, sedan läggs vinet på ekfat i 18 månader.

– Jag tycker mycket om vin, berättar Hervé, och jag provar gärna andras viner, även utländska. Italien och Spanien är favoritländer men även USA och Chile tycker jag gör riktigt bra viner.

– Konkurrenten är tuff nu, det görs bra viner i hela världen. Men man måste se

det positiva, det tvingar oss till skärpning, vi kan alltid bli lite bättre.

Årets skörd kan han inte yttra sig om. Vädret har varit extremt osäkert i södra Europa och Bordeaux har lidit av mycket regn. Värmen måste komma nu, längre in på hösten blir dagarna kortare och druvorna kanske inte hinner återhämta sig.

– Vi ligger 10 dagar efter nu (sista veckan i augusti), mer får det inte bli.

Familjen Lamothe säljer två tredjedelar av produktionen i Frankrike, resten på export via *GAM Audy*, Granqvist Vinagenturs samarbetspartner i Bordeaux.

TEXT OCH BILD: CLAES LÖFGREN

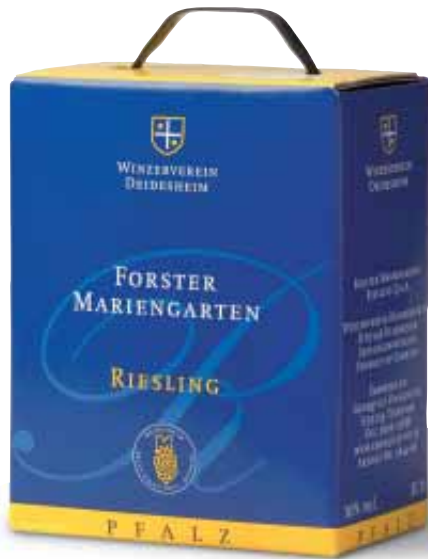
* **Chateau Fontebride** finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 4113, pris 199 kronor. Aktuella årgångar är 1997/98. Drickes väl kylt till desserter med frukt och bär, grönmogelostar samt gäslever.

Forster Mariengarten i ny box

* Det halvtorra vita vinet **Forster Mariengarten Riesling** finns i såväl hel- och halvflaska som i praktisk treliters Bag-in-box (som nu lanseras med ny design). Forster Mariengarten är det populäraste vinet från *Winzerverein Deidesheim* i Pfalz i Tyskland.

Många svenskar besöker Deidesheim i år – den idylliska orten har, som Vinfo tidigare berättat, utsetts till årets vinby 2002 av föreningen *Munskänkarna*. Under våren och sommaren har medlemmar i Munskänkarna vallfärdat till Deidesheim och i oktober avslutas det omfattande reseprogrammet med ett besök i vinskörden.

Forster Mariengarten finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 5844, pris 59 kr (helflaska), 5844-02, pris 37 kr (halvflaska) och 5844-08, pris 199 kr (Bag-in-box).



Godbitar för beställning

* Granqvist Vinagentur har ett omfattande utbud av vin och sprit i Systembolagets beställningssortiment. Ett 90-tal produkter kan beställas i vilken Systembutik som helst och avhämtas i butiken ungefär en vecka senare.

Granqvists hela utbud för beställning hittar du i den inhäftade sortimentsfoldern här intill.

Ett tips till dig som gillar whisky: Prova **Crìoch Aibhne**, en mycket exklusiv maltwhisky, årgång 1967. Den säljs endast via beställningssortimentet och går inte att köpa ens i Skottland. Nr 80691, pris 1 495 kronor. Crìoch Aibhne finns även som Cask. Nr 80252, pris 2 200 kronor.



Nye ägaren storsatsar på Bodegas Carlos Serres

* **Pedro Vivanco**, som tog över välbekanta **Bodegas Carlos Serres** i Rioja i Spanien för drygt två år sedan, projekterar nu för en omfattande upprustning av hela anläggningen. Med start nästa år ska såväl produktionslokaler som källarutrymmen utvidgas rejält, nya ståltankar och ekfat ska installeras och etiketterna ska få modernare design.

– Tack vare den här satsningen räknar vi med att höja kvaliteten på våra viner ytterligare, säger **Maria Casado**, exportchef på Bodegas Carlos Serres. Det kommer att märkas redan nästa år när vi lanserar vår nya **Reserva Onomastica**, ett vin som vi hoppas ska uppskattas både i Spanien och på exportmarknaden. Jag har provsmakat och det blev direkt mitt nya favoritvin.

Pedro Vivanco, 58 år, har en gedigen branscherfarenhet och är en välkänd vinprofil i Rioja. Han växte upp på Bodegas Vivanco, familjens 400 hektar stora vingård i Rioja Alta.

Bourgogneviner i världsklass lanseras i Sverige

* *Theis Vine* är en av Danmarks mest välrenommerade vinimportörer. I en före detta lanthandel utanför Ringe på Fyn köper och säljer **John Krøigaard-Larsen** och hans medarbetare viner av högsta kvalitet, företrädesvis från Bourgogne i Frankrike.

Granqvist Vinagentur har inlett samarbete med *Theis Vine* och distribuerar nu företagets viner till svenska topprestauranger i Stockholm, Göteborg och Malmö. Ett antal viner kommer även att finnas på Systembolaget.

– Vårt samarbete leder till att exklusiva och svåråtkomliga viner kommer att kunna köpas även i Sverige, säger John Krøigaard-Larsen.

– Vi har i många fall ensamrätt på försäljningen i Skandinavien och ingen svensk vinimportör har tidigare haft möjlighet att ta in viner från till exempel **Robert Apeau** i Mersault eller **Domaine des Remizières** i Hermitage.

Theis Vine representerar ett 50-tal namnkunniga producenter i Frankrike, men importerar även viner från Spanien, Italien, Tyskland, Nya Zeeland och Sydafrika.

Företaget grundades 1979 och var de första åren en ren hobbyverksamhet under namnet Dansk Önologiskt Sällskap. De dåvarande ägarna inriktade verksamheten på att ta hem de bästa viner de kunde hitta i Bourgogne och erbjöd dessa till alla som var intresserade.

– Efter några år hade de skaffat en lång rad ovärderliga kontakter med de bästa vinhusen i Bourgogne. Verksamheten växte och i slutet av 1980-talet blev vi kända som Danmarks bästa importör av viner från Bourgogne, berättar John Krøigaard-Larsen.

1994 tog John Krøigaard-Larsen över och namnet ändrades till *Theis Vine*. Dansk Önologiskt Sällskap är i dag namnet på företagets vinklubb.

Sedan förra året är *Theis* även marknadsledande i Danmark på viner från Provence. Då övertogs **La Maison de Provence** som importerar viner från **Château Simone** och **Château Pradeaux** med flera toppproducenter.

Det första vinet från *Theis* på Systembolaget är **Hermitage Cuvée Émilié 2000** från *Domaine des Remizières*. (Nr 2839, pris 399 kr). *Läs mer om det på sidan 6.*



John Krøigaard-Larsen är ägare till *Theis Vine* och inleder nu samarbete med Granqvist Vinagentur.

KARINA NOORIK

Nyheter i din Systembutik

* Här presenterar vi höstens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Vinerna finns i det ordinarie sortimentet. Saknas något vin i din butik, beställ hem det.



Cuvée Emilié



Gigondas



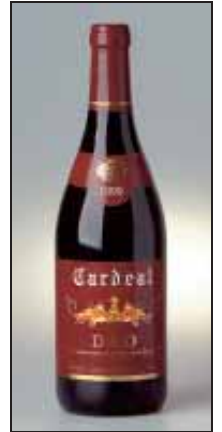
Siglo XVI Crianza



Losares Reserva



Valmonte Palmela



Cardeal Dão

Nr 2839

Hermitage Cuvée Emilié

Hermitage/Rhône, Frankrike 1999
Pris 399 kronor/Säljstart 2 september
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rött vin från *Domaine des Remizières* i Hermitage. Det har en mörkröd färg, stor och fruktig doft med inslag av mörka bär. Smaken är lång och välbalanserad med kraft i avslutningen. Passar bra till grillat och stekt kött, vilt, starkt och kryddat kalvkött samt kraftiga pastarätter. Drickstemperatur: 16–18 grader. Kan lagras i ytterligare tioålet år.

Det här det första vinet som Granqvist lanserar i samarbete med *Theis Vine*. *Domaine des Remizières* anses vara *Theis'* bästa leverantör i Rhône och Hermitage Cuvée Emilié är godsets toppvin.

Nr 22771

Siglo XVI Crianza

Castilla-La Mancha, Spanien 1998
Pris 69 kronor/Säljstart 2 september
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rött vin från *Bodegas Crisve* i Socuellamos. Det har en tegelröd färg och finstämd doft med inslag av frukt och vilda blommor. Smaken är rund, mogen och välbalanserad. Passar bra till stekt och grillat kött, stekt fisk, lagrade hårdostar, pastarätter och tapas. Lämplig drickstemperatur: 16–18 grader.

Castilla-La Mancha, cirka tio mil söder om Madrid, är ett gammalt vinområde. Förr var det mest känt för bordsvin av medelmåttig karaktär. Under senare år har kvaliteten höjts avsevärt, vilket det här vinet är ett bra exempel på.

Nr 2581

Valmonte Palmela

Terras do Sado/Palmela, Portugal 2000
Pris 66 kronor/Säljstart 7 oktober
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rödvin från *Adega Coop. de Palmela* som tappas av *Caves Arcos do Rei*. Det har en vacker rubinröd färg med blå stänk. Relativt stor doft med inslag av mörka bär och en ung, fruktig smak med örton. Passar bra till stekt och grillat kött, hårdost, mustiga sallader och pasta. Serveringstemperatur: 16–18 grader.

Palmela är en del av vindistriktet *Terras do Sado*, sydost om Lissabon. Området är känt för sina vita viner samt de söta vinerna från *Setubal*. Det här vinet är framställt till lika delar av de lokala druvsorterna *Periquita*, *Aragonaz* och *Trinca Deria*.

Nr 12184

Gigondas

Gigondas/Rhône, Frankrike 1999
Pris 149 kronor/Säljstart 2 september
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rött vin från *Les Chais de St-Hilaire d'Ozilhan* i Gigondas. Det har en mörkröd färg med violetta inslag. Doften är stor med inslag av röda bär. Smaken är lång och välbalanserad med viss kryddighet. Passar till kraftiga rätter av nötkött och vilt, stark hårdost och mustiga pastarätter. Lämplig temperatur: 16–18 grader. Vinet, som ska dekanteras innan servering, består av 80 procent *Grenache Noir* och 20 procent *Syrah/Mourvèdre*.

Vinerna från Gigondas-området påminner mycket om de från närbelägna *Châteauneuf-du-Pape* (påvens nya slott), men säljs till betydligt lägre priser.

Nr 32700

Losares Reserva

Almansa, Spanien 1996
Pris 69 kronor/Säljstart 2 september
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rödvin från *Bodegas Pi-queras* i Almansa, en del av distriktet Castilla-La Mancha. Det har en tegelröd färg och stor doft av mogna örter, vanilj och lite ek. Smaken är fruktig, välbalanserad och mogen med fin avslutning. Passar bra till grillat och stekt kött, sallader, kall buffé, pasta och lagrad hårdost. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet är framställt av 70 procent *Tempranillo* och 30 procent *Monastrell*.

Bodegan är ett gammalt familjeföretag, grundat 1915. De senaste åren har familjen satsat hårt på kvalitet och minskat skördeuttaget för att få bättre viner.

Nr 12531

Cardeal Dão

Dão, Portugal 1999
Pris 64 kronor/Säljstart 7 oktober
 Fyllighet ◀ Strävhet ▶ Fruktsyra ▶

* Ett medelfylligt rött vin från *Caves Dom Teodosio* i Dão i Portugal. Det har en vacker rubinröd färg och en fruktig doft med inslag av mörka bär och russin. Smaken är finstämd och välbalanserad med avrundade tanniner. Passar bra att dricka till grillat och stekt kött, mustiga sallader, stekt fet fisk, hårdost och pasta. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Vingården, med säte i *Rio Maior*, producerar viner från ett antal olika områden i Portugal, men tyngdpunkten ligger på Dão. Det här vinet är framställt till lika delar av druvorna *Rufete*, *Touriga Nacional* och *Tinta Roriz*.



Trittenheimer Riesling



Rudesheimer Berg



Prieuré St-Julien



Château Moulin

Nr 5860

Trittenheimer Altärchen Riesling Auslese

Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 1990

Pris 149 kronor/Säljstart 7 oktober

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktsyra 🍷

* Ett sött vitt vin från *Weingut Hubertushof* i Trittenheim. 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 desserter, bakverk, frukt, blå- och grönmögelostar samt fisk- och skaldjursrätter med viss sötma. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Weingut Hubertus Clüsserath, vars viner säljs under namnet Hubertushof, är en liten vingård som omfattar fem hektar på mycket branta sluttningar utmed Mosel. Familjen har bedrivit vinodling sedan 1780 och har under åren fått en lång rad utmärkelser för sina fina viner, senast vid mässan ProWein i Düsseldorf i våras.

Nr 5879

Rudesheimer Berg Rottland Riesling

Rheingau, Tyskland 2000

Pris 189 kronor/Säljstart 7 oktober

Fyllighet 🍷 Sötma 🍷 Fruktsyra 🍷

* Ett halvtorr vitt vin från *Staatsweingüter Kloster Eberbach* i Eltville. Det har en klar gul, skimrande färg, stor doft av exotiska frukter och petroleum. Smaken är lång och välbalanserad med fin avslutning. Passar bra till fisk och skaldjur, kalvkött, kyckling, pasta samt olika gratänger. Lämplig drickstemperatur: 10–12 grader.

Redan på 1200-talet började munkarna i Kloster Eberbach odla vin och klostret blev ett viktigt vinhandelsföretag i det medeltida Europa. Arvet har förvaltats väl och i dag anses klostret vara något av det tyska vinets centrum. De flesta vinodlingarna ligger strax intill klostret, men druvor hämtas även från de egna vinmarkerna i närliggande Rudesheim.

Rudesheimer Berg Rottland anses vara en av de bästa odlingarna i området.

Nr 12856

Prieuré St-Julien

Côtes du Rhône/Rhône, Frankrike 2000

Pris 75 kronor/Säljstart 4 november

Fyllighet 🍷 Strävhet 🍷 Fruktsyra 🍷

* Ett medelfylligt rött vin från *Cave des Vignerons de Chusclan*. Det har en vackert körsbärsröd färg, finstämd doft med ton av mörka bär. Smaken är ung och fruktig med kryddig ton och inslag av plommon. Passar bra till grillat och stekt kött, vilt, kryddat kalvkött samt kraftiga pastarätter. Drickstemperatur: 16–18 grader.

Caves de Vignerons de Chusclan, som grundades år 1939, är ett välrenommerat kooperativ som tar hand om hela produktionen från druva till färdigt vin. *Syrah*, *Grenache* och *Mourvèdre* är de vanligaste druvorna i medlemsböndernas odlingar.

Chusclan ligger i de centrala delarna av södra Rhône. Det är inte långt till Medelhavet och mistralvinden gör att klimatet mestadels är varmt, torrt och blåsig.

Nr 3676

Château Moulin de Prayère

Bordeaux, Frankrike 2001

Pris 75 kronor/Säljstart 4 november

Fyllighet 🍷 Strävhet 🍷 Fruktsyra 🍷

* Ett medelfylligt rött vin från *Earl David* i Blasimon-Mauriac i Gironde. Det har en rubinröd färg med blå inslag, finstämd doft med inslag av svarta vinbär och viol. Smaken är harmonisk och välbalanserad med avrundade tanniner. Passar bra till stekt och grillat kött, stekta och grillade feta fiskar, vällagrad hårdost samt kryddiga pastarätter. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader.

Château Moulin de Prayère ägs av *Earl David*, som också driver Château Haut-Florin. Vinodlingarna omfattar 53 hektar nordost om Sauveterre-de-Guyenne. De flesta av Earls Davids viner säljs under namnet Haut-Florin.

Det här vinet består till 30 procent av *Cabernet Sauvignon*, 60 procent *Merlot* och 10 procent *Cabernet Franc*.



Sista chansen att köpa fyra toppviner

* Varje månad kommer det nya viner på Systembolaget – varje månad slutar dessutom ett antal viner att säljas. Oftast sker så kallad avlistning på grund av att vinet tar slut från producenten. Eller också säljer vinet inte tillräckligt mycket för att nå permanent listning hos Systembolaget.

Snart försvinner fyra toppviner från Granqvist ut från Systembolagets ordinarie sortiment. Vi har sänkt priserna på dessa – missa inte chansen att göra ett riktigt "reklipp".

Randersackerer Marsberg Rieslander Spätlese 1997.

Ett halvtorr vitt vin från *Staatlicher Hofkeller* i Würzburg i Tyskland. Det har en storartad, fruktig doft och en intensiv, men mjuk smak. Passar bra som sällskapsvin, till skaldjur eller desserter. Säljs i Frankendistriktets typiska flaska, bocksbeuteln. Nr 5998, reapris 155 kr. (Förr 194 kr).

Kelly's Promise 1999. Ett medelfylligt rött vin från *Andrew Garrett* i South Australia, Australien. Det har en rubinröd färg, koncentrerad och eldig smak med bra avslutning. Passar bra till vilt, nötkött, smakrika hårdostar och kraftiga pastarätter. Nr 16347, reapris 52 kr. (Förr 66 kr). Säljs till och med 31 oktober.

Alta Vista Chardonnay 2000.

Ett torrt vitt vin från *Bodegas Alta Vista* i Mendoza i Argentina. Det har en gyllengul färg, stor doft med inslag av smörkola och exotisk frukt. Smaken är lång, nyansrik och välbalanserad med ljuvlig avslutning. Passar bra till fisk, skaldjur, pastarätter och milda ostar. Nr 6634, reapris 65 kr. (Förr 95 kr).

Edonia Syrah 2000. Ett medelfylligt rött vin från *Hoopenburg Winery* i Stellenbosch i Sydafrika. Det har en djupt röd färg, finstämd och fruktig doft med inslag av fatkaraktär. Smaken är koncentrerad, fruktig, lång och harmonisk med viss kryddighet. Passar utmärkt till vilt, kraftiga kött-rätter, grillat samt starka hårdostar. Nr 22093, reapris 110 kr. (Förr 138 kr). Säljs till och med 31 oktober.

BPORTO
BETALT

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

*** AKTUELLT**Vinmakaren Göran Amnegård
provar sitt Harvest Apple 2001.

KARINA NOORK

Svenska viner god nyhet

*Den 1 oktober lanserar Granqvist Vinagentur tre *helsvenska* viner av högsta kvalitet i Systembolagets beställningssortiment.

De produceras av *Blaxsta Vingård* i Sörmland. Där har fiskfabrikören, mästerekocken och vinentusiasten **Göran Amnegård** dragit igång vinproduktion i en ombyggd ladugård. Råvaror är äpplen, päron, skogshal-lon och – egna druvor.

– Fruktviner är bland det trendigaste man kan dricka i Nordamerika just nu, säger Göran Amnegård. Och vad gäller produktionen kan man experimentera mycket mer än med druvor och skapa intressanta blandningar och smaker.

Flyttade från Kanada

Efter drygt tio år i Kanada flyttade Göran Amnegård och hans familj till Sverige för två år sedan. På Blacksta-by Gård kunde visionen om egen vinproduktion bli verk-

lighet. Ladugården byggdes om och en vinanläggning i miniformat köptes från Italien. Vinrankor, till största delen den frosttåliga *Vidal*, men även *Chardonnay*, *Merlot* och *Cabernet Sauvignon*, togs med från Kanada och planterades på en åker med söderläge i en sluttning ovanför sjön Långhalsen.

I vintras plockades de första druvorna och den första årgången vin och fruktvin från *Blaxsta Vingård* blev klar till försäljning i våras.

Äppel- och päronvin

Blaxsta Harvest Apple 2001 är ett halvtorr vitt vin, framställt av äpplen som *Åkerö*, *Säfstaholm* och *Oranie*. Det har en frisk och fräsch doft med mustinslag och en balanserad, lätt smak med stor frukt. Passar bra att dricka som apéritif, till lätta sallader med skaldjur, till vitmögelo-st eller på egen hand. *Nr 85678, pris 159 kr.*

Blaxsta Augustipäron-

vin 2001 är ett halvtorr vitt vin med stor fruktdoft. Det har en lång, finstämd och balanserad smak. Passar som apéritif, till lätta sallader, parmesan eller andra vällagrade hårdostar, vitmögelo-st, kallskuret eller på egen hand. *Nr 85680, pris 169 kr.*

Blaxsta Vidal Ice Wine 2001 är ett halvsött vitt vin. Druvorna, som fick hänga kvar långt in i december, plockades och pressades i fruset skick. Vinet har en stor, fruktig doft med inslag av aprikos och exotiska frukter. Smaken är välbalanse-rad, lång och harmonisk med finstämd avslutning. Passar bra till desserter med frukt, bakverk, milda mögelo-star eller på egen hand. *Nr 85681-04, pris 369 kr.*

I december lanseras två viner från *Blaxsta Vingård* även i det *ordinaire* sortimen-tet: **Blaxsta Apple Ice Wine** och **Blaxsta Framboise Re-serve**. De presenteras utför-ligt i nästa *Vin*fo.

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

Vininfo produceras av
Koncis Affärsinformation
Telefon 0500-43 55 10

Tryckt i Västerås 2002
av Fagerblads.

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