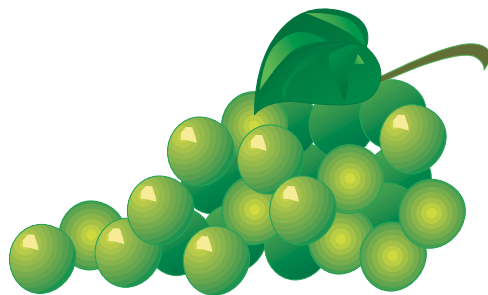


vinfo



NYHETER OCH NOTISER FRÅN GRANQVIST VINAGENTUR * NR 29 * JANUARI 2004

Här rullar mest sålda whiskyn



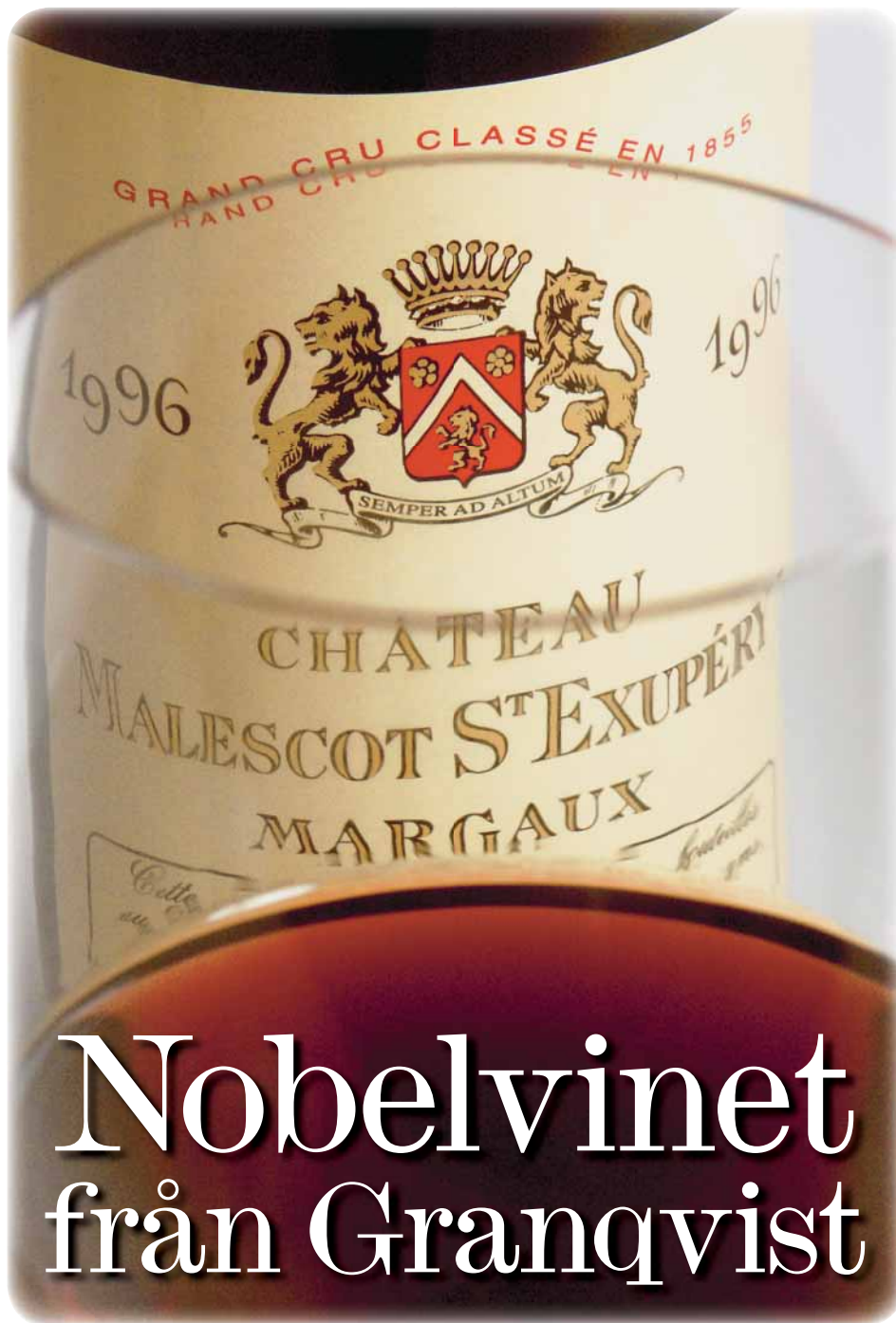
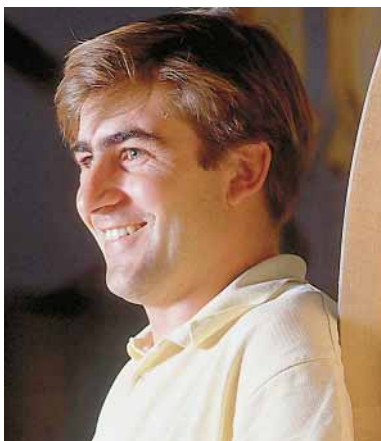
* **Drumguish** är den mest sålda single malt-whiskyn på Systembolaget. Den tillverkas av *Speyside Distillery*, en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter. Vinfo har varit där.

► SE SIDORNA 4-5

Ung vinmakare lyfter TopWine

* *Diego Garcia de la Huerta* (bilden) leder *TopWines* intensiva satsning på kvalitet. *TopWine*, som ligger i Colchaguadalen i Chile, är mest känt för sina säckviner, viner vars flaskor förpackas i jutesäckar.

► SE SIDAN 6



Nobelvinet från Granqvist

* För andra gången på kort tid fick Granqvist Vinagentur prestige-uppdraget att leverera vin till Nobelmiddagen! Till varmrätten – svampfärsinbakad pärlhöna med potatiskaka, bondbönor, pärlök och pumpa – serverades 1996 års årgång av **Chateau Malescot St Exupéry** från Margaux i Bordeaux.

► SE SIDAN 3

Många nyheter för beställning

* Granqvist Vinagentur lanserar ett 30-tal nya viner i Systembolagets beställningssortiment. De flesta är franska och kommer från distrikten Alsace, Bordeaux och Languedoc-Roussillon. Men här finns även viner från Ungern, Argentina och Tyskland. Samtliga finns listade i den inhäftade sortimentsfoldern och är markerade som "Nyhet". Du som vill ha en utförlig presentation av vinerna kan beställa faktablad från Granqvist, telefon 0502-148 88 eller mejla till info@granqvist-vin.se.

Reapriser på fem fina viner

* Vid årsskiftet sänks priserna kraftigt på följande fem goda viner i Systembolagets ordinarie sortiment:

Raices Crianza 1997. Medelfylligt rödvin. Ordinarie pris: 60 kr. Rea: 48 kr. (Nr 12881). **Red Rock.** Halvtorr vitt. Ordinarie pris 49 kr. Rea: 39 kr. (Nr 7281). **Symphony 2000.** Halvtorr vitt. Ordinarie pris 59 kr. Rea: 47 kr. (Nr 5814). **Szekszardi Merlot 1997.** Medelfylligt rött. Ordinarie pris 69 kr. Rea: 55 kr. (Nr 2916). **Trittenheimer Apotheke Riesling 2000.** Torrt vitt vin. Ordinarie pris 99 kr. Rea: 79 kr. (Nr 7291).



Granqvist levererade Nobelvinet

* Granqvist Vinagentur fick ännu en gång förtroendet att leverera vin till ett av världens mest kända evenemang – Nobelfesten. De omkring 1 200 gästerna fick njuta av **Chateau Malescot St Exupéry 1996** – ett fruktigt, medelfylligt rödvin från appellationen Margaux i Bordeaux i Frankrike. Det serverades till varmrätten som bestod av svampfärsinbakad pärlhöna med svampsås, krispig potatiskaka, bondbönor, pärlök och pumpa.

Så sent som år 2000 hade Granqvist nöjet att leverera vin till såväl varmrätten som desserten.

– Det här är verkligen en fjäder i hatten för oss, säger *Lennart Granqvist*, grundare och ägare av vinagenturen, som har sitt kontor i Tidaholm i Västergötland. Kul att få komma tillbaka och leverera så snabbt igen, det hade vi nog inte vågat hoppas på.

– Vår familj ser det som en stor ära att ha fått leverera vin till nobelfestligheterna, säger en stolt och nöjd *Jean Luc Zuger*, vars familj äger Chateau Malescot St Exupéry sedan 1955. Faktum är att de 360 flaskor som levererades till Nobelmiddagen hämtades ur vår privata vinkällare eftersom vi egentligen hade sålt slut på alla 1996:or, en av våra absolut bästa årgångar.

Chateau Malescot St Exupéry är ett av flera topprankade slott i Bordeaux som marknadsförs av vingrossisten *GAM Audy*, Granqvists viktigaste samarbetspartner i Frankrike.

Du som vill prova nobelvinet redan nu har möjlighet att göra en privatimport om minst 12 flaskor av årgång 1998 via Systembolaget. Vinet finns på lager i Sverige, vilket ger kort leveranstid. Annars får du vänta till den 2 februari, då 98:an lanseras i beställningssortimentet (Nr 87948, pris 489 kr).

Restauranger som vill ta in vinet i sitt sortiment kan beställa det från Granqvist Vinagentur samtidigt som detta nummer av Vininfo kommer ut.

Chateau Malescot St Exupéry har en djupt mörkröd färg, stor doft med inslag av svarta vinbär, ceder och tobak. Smaken är välbalanserad och rund med stor fruktighet och litet tanniner. Passar bra att dricka till stekt och grillat kött, vilt, rätter med kraftiga såser samt vällagrade hårdostar.

Vinerna som serverades till nobelmiddagen år 2000 finns i ordinarie sortimentet. Det röda **Chateau Larrivet-Haut-Brion** (Nr 3358, pris 319 kr) serverades till vildand med kantarellstuvning och det söta, vita **Chateau Raymond Lafon** (Nr 4150-02, pris 224 kr) till vaniljglass och blåbärsorbet.

Fruktig Pinot Blanc från Nahe

* Från Nahe, ett av de minsta vindistrikten i Tyskland, kommer **Pinot Blanc Classic 2002**. Det är ett torrt vitt vin som passar utmärkt att dricka till kyckling, kalvkött, fisk och skaldjur. Smaken är frisk och fruktig med viss restsötma.

Vinodlingarna i distriktet Nahe, som omfattar cirka 4 600 hektar, ligger utmed floden Nahe, som förenar sig med Rhen vid Bingerbrück, och sidodalarna Alsenz, Glan, Gräfen- och Guldenbach. Riesling är dominerande druva, följd av Müller-Thurgau, Kerner och Silvaner. Pinot Blanc, som i Tyskland egentligen kallas Grauer Burgunder, odlas bara på några få ställen.

Pinot Blanc Classic ingår i serien **Dr. Faust**, som produceras av Nahe-Winzer i Bretzenheim. Nr 7280, pris 63 kr.



Lilla destilleriet gör största whiskyn

Speyside Distillery är en av Skottlands få kvarvarande oberoende whiskyproducenter. I sortimentet finns flera hundra olika sorters kvalitetswhisky och det har på senare tid även kompletterats med ett par högklassiga single malt från det egna destilleriet.

Under de senaste decennierna har många skotska whiskydestillerier köpts upp av stora multinationella företag och bolagsgrupper.

Bland de 90-talet producenterna finns dock fortfarande de som håller hårt på sitt oberoende. Ett av företagen är *Speyside Distillery i Glasgow*, som startades 1955 av whiskybaronen *George Christie*.

- Kvalitet, service och kundvärde är våra tre grundpelare. Om ledningen skulle sitta i utlandet finns det risk att både kundrelationer och produktkvalitet skulle lida skada, säger sonen *Ricky Christie*, som är ansvarig för företagets satsning på nya marknader.

Trots att Speyside Distillery är en relativt liten whiskyproducent har man ändå tillgång till en komplett produktionsapparat, från destillering till lagring och buteljering. Lagret ligger i utkanten av Glasgow och har stor betydelse för slutresultatet. För att utveckla sin fulla smak och komplexitet lagras whiskyn i minst tre år, ofta längre, i ekfat.

40 000 whiskyfat i lager

I de svala och mörka lagerlokalerna, där omkring 40 000 whiskyfat förvaras i väntan på buteljering, vilar en lätt doft av whisky.

- Under lagringstiden sker en kemisk reaktion där garvsyran i träet i kombination med alkoholen och syret från luften som tränger in i faten, ger whiskyn dess typiska smak, säger *Ricky Christie*.



Ju mindre kopparpannor, desto bättre kvalitet på whiskyn. I pannorna upphetas den jästa vörten till strax under kokpunkten – vattnet blir kvar medan alkoholen förångas.

Men lagringen är samtidigt en kostsam process. Under lagringstiden avdunstar nästan två procent av innehållet i whiskyfaten varje år, så kallad *angels' share*, änglarnas andel.

– Olika whiskysorter kräver olika lång lagringstid för att nå sin fulla mognad. En lång lagringstid innebär alltså inte automatiskt en högre kvalitet, säger Ricky Christie.

Flera hundra olika sorter

I Speyside Distillerys sortiment ingår flera hundra olika sorters whisky med varierande stil och karaktär. Hälften är single malt, hälften blended whisky. En blended whisky består av 20–50 noga utvalda malt- och grainwhiskies med skiftande ålder. Chefsblandaren, *the chief blender*, bestämmer vilka sorter som ska ingå, men receptet är en väl förborgad hemlighet.

– Det finns bara fyra personer på företaget som känner till våra grundrecept, berättar Ricky Christie.

Men det som på senare tid gjort Speyside Distillery unikt är att man också startat ett eget, småskaligt destilleri i *Drumguish*, en liten by i Speyside i Höglanderna, några timmars bilresa norr om Glasgow. I slutet av 70-talet fick stensättaren *Alex Fairlie* i uppdrag att uppföra byggnaden efter gammal skotsk tradition. Först 1990 stod anläggningen klar och efter ytterligare tre år var den första whisky färdig för provsmakning.

För George Christie, som snart fyller 85 år och bor tillsammans med hustrun *Cilla* bara några kilometer från destilleriet, var det en gammal dröm som gick i uppfyllelse.

– Redan i mitten av 1950-talet köpte jag marken med tanke på att platsen har de mest idealiska förutsättningarna för whiskystillverkning med sitt kristallklara vatten från floden *Tromie*, säger George Christie.

”Små kopparpannor är bäst”

Destilleriet i *Drumguish* är inte bara ett av de nyaste destillerierna i Skottland, utan även ett av de minsta med en årsproduktion på endast 550.000 liter jämfört med de 10–15 miljoner liter som produceras vid Skottlands största destillerier. Men så går också småskaligheten hand i hand med hög kvalitet, menar *Andrew Shand*, som är chef för destilleriet.

– Små kopparpannor ger den bästa whisky och följaktligen är våra kopparpannor några av de minsta som finns i Skottland, säger han.

Kornet, som förutom vattnet utgör den viktigaste råvaran vid tillverkningen, kommer från lokala mälterier. Det har blötlagts och torkats över torveld och på så sätt fått sin karaktäristiska rökiga doft och smak. Vid destilleringen upphettas den så kallade *washen*, jästa vörten, i de päronformade kopparpannorna till strax under kokpunkten så att vattnet blir kvar, men alkoholen förångas och kondenseras.

En omgång varje vecka

När destillatet passerar *the spirit safe*, ett låst glasskåp, avgörs vilken del av destillatet som ska användas. Eftersom den första och sista delen har en lägre kvalitet är det endast den mellersta delen, *the heart* eller *the middle cut*, som sparas.

Den nyproducerade whisky är klar som vatten och har en alkoholstyrka på drygt 70 procent när den går vidare till Glasgow för lagring och buteljering.

En omgång whisky görs varje vecka. Produktionen startar på söndagskvällarna och avslutas på fredagarna med en grundlig rengöring av utrustningen.

Speyside Distillery producerar två sorters maltwhisky vid destilleriet i *Drumguish* – med de självklara namnen *Drumguish* och *Speyside*. Whisky har blivit mycket uppskattad av whiskyälskare över hela världen. *Drumguish* är till exempel den mest sålda single maltwhisky på Systembolaget.

– Vad som är hemligheten? Tja, det är många små detaljer som måste stämma. Vattnet, kornet, formen på kopparpannorna. Allt måste vara perfekt, förklarar *Andrew Shand*.

TEXT LEO OLSSON/FOTO PER STRÖHM

* **Drumguish Single Highland Malt** ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Nr 278, pris 259 kr. Finns även i 350 ml-flaska, Nr 278-02, pris 139 kr. **Speyside Single Highland Malt 10 år** finns i beställningssortimentet. Nr 70205-01, pris 375 kr. För Granqvist Vinagenturs övriga whiskies, se den inhäftade sortimentsfoldern.



Destilleriet i byn *Drumguish* stod klart 1990. Men redan på 1950-talet köpte George Christie ett markområde för att en dag kunna bygga sitt eget destilleri.



George Christie, snart 85, bor inte långt från destilleriet. I bakgrunden sonen Ricky.



2003 kommer att gå till historien som det bästa vinåret någonsin, säger Diego Garcia de la Huerta, vinmakare på TopWine.

TopWine mot nya höjder

Den chilenska vinproducenten *TopWine* når allt större internationella framgångar. Flera år i rad har försäljningen ökat kraftigt – mycket tack vare en intensiv satsning på kvalitet.

– I takt med att konsumenterna blir allt mer kunniga och kvalitetsmedvetna samtidigt som konkurrensen på marknaden ökar ställs allt högre krav på oss vinproducenter, säger *Diego Garcia de la Huerta*, vinmakare på *TopWine*.

TopWine, som grundades för 30 år sedan av *Maximilian Errazuriz*, ligger i hjärtat av *Colchagua* dalen, några timmars bilresa söder om huvudstaden *Santiago*. Med sitt läge mellan bergskedjorna *Anderna* och *Kustkordilleran*, några mil från *Stilla Havskusten*, har regionen de mest idealiska förutsättningarna för vinodling med ett medelhavsliknande klimat och fyra klart definierade årstider.

22 graders medeltemperatur

Under sommaren (november–april) är medeltemperaturen 22 grader, men kan under ett och samma dygn variera mellan 35 grader på eftermiddagen och 13 på kvällen, vilket ger druvorna en hög koncentration av arom och syra.

– 2002 var ett bra vinår, men 2003 blev ännu bättre och kommer att gå till

historien som det bästa vinåret någonsin, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

TopWines vinodlingar omfattar över 200 hektar med till övervägande delen blå druvor. 50 procent av arealen upptas av *Cabernet Sauvignon*, 30 procent av *Merlot* och 10 procent av *Syrah*, *Malbec*, *Cabernet Franc* och *Carmenère*. På de återstående 10 procenten odlas gröna druvor som *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* och *Semillon*.

Druvor från oypnade plantor

Chile är för övrigt ett av få länder som producerar vin från oypnade vinplantor, eftersom landet förskonades från vinlusen som ödelade vinodlingarna i Europa och USA under 1800-talet.

1999 byggde *TopWine* en ny toppmodern produktionsanläggning, med en lagringskapacitet på 6,5 miljoner liter vin och egen buteljeringsanläggning.

– Alla moment, från pressning till lagring, kan nu göras på vår egen anläggning, vilket förhindrar att kvaliteten försämras under transporten, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

94 procent av vinerna går på export och uppskattas allt mer över hela världen. Det gäller inte minst *De Eyzaguirre*, viner med flaskorna förpackade i jutesäckar. Vinet finns i fem varianter – fyra

röda och en vit – och exporteras till 12 länder, däribland Sverige. Här heter det dock *Reserva Especial* för närvarande.

De Eyzaguirre har gamla traditioner – jutesäcken användes ursprungligen för att skydda de ömtåliga flaskorna mot stötar och solljus – och har fått sitt namn från den familj med samma namn som invandrade från Spanien till Chile på 1700-talet. *Domingo De Eyzaguirre II* var grundare och ordförande i Chiles lantbruksförbund och tog bland annat initiativet till en bevattningskanal som fick stor betydelse för vinodlarna i regionen.

– Sedan några år tillbaka produceras *De Eyzaguirre* till hundra procent av druvor från *Colchagua* dalen. Odlingarna har dessutom förädlats för att ge lägre avkastning, men å andra sidan ännu högre kvalitet på vinerna, säger *Diego Garcia de la Huerta*.

TEXT LEO OLSSON/BILDER TOPWINE

* *Granqvist* samarbetar sedan flera år med *TopWine*. Prova **San Fransisco Reserva Especial 2001**, som finns i det ordinarie sortimentet. Vinet säljs numera i en nydesignad förpackning, se bild på sidan 11. (Nr 26526, pris 70 kr). I beställningssortimentet finns ytterligare tio viner från *TopWine*. De finns under rubriken **Vin från Chile** i sortimentsfoldern.

Merlot, den lilla koltrasten

Merlot är en av världens mest odlade druvor. Den växer på stora arealer i till exempel Bordeaux, norra Italien, Östeuropa, USA och Latinamerika. Men överallt får den stå i skuggan av *Cabernet Sauvignon*, som sedan länge anses vara nummer ett i vingårdarna.

Merlot har sitt ursprung i Bordeaux och omnämns första gången i slutet av 1700-talet. Hur druvan fått sitt namn är höljt i dunkel, men Merlot betyder "liten koltrast" på traktens dialekt, vilket skulle kunna bero på att koltrasten föredrar Merlot framför andra druvor och att fågelns färg påminner om druvans.

I dag odlas Merlot på cirka 40 000 hektar i Bordeaux. Den trivs mycket bra i regionens svala lerjordar, speciellt i Saint-Emilion och Pomerol.

Druvan ger ett fruktigt, sammetslent och fylligt vin. Garvsyran är betydligt lägre i Merlot än i andra blå druvor, vilket i varmare klimat kan resultera i viner med väldigt låg halt av syra. I Bordeaux är det ovanligt med viner som är framställda endast på Merlot, eftersom de flesta vinhus av tradition framställer sina viner av flera druvsorter. Ofta blandas Merlot med Cabernet Sauvignon och *Cabernet Franc*.

Norditalien och Centraleuropa

Merlot är mycket populär i Italien, där den odlas i 14 av 20 vindistrikt, då framför allt i Friulien i nordöst och i Veneto vid Gardasjön samt i Trentino i norr. I Friulien finns till och med *Strada del Merlot*, en omtyckt turistled utmed floden Isonzo. I Toskana och Umbrien har intresset för druvan ökat de senaste åren och där produceras nu Merlot-viner av högsta klass.

Längre österut är Merlot omtyckt sedan länge. Den odlas i stor omfattning i Slovenien och Kroatien, allra mest på halvön Istrien, där syrahalten kan hållas hög, vilket är viktigt för att få fram viner med smak och karaktär. I Ungern odlas Merlot framför allt i Eger. Där blandas den med druvor som *Kékfrankos* och Oporto och exporteras som tjuvblod, *Egri Bikavér*, distriktets välkända kraftiga vin. Merlot förekommer även i Rumänien och i Bulgarien är druvan den mest odlade.

Medan Merlot nästan inte alls finns i Spanien och Portugal, odlas den gärna i Latinamerika. Under hösten lanserade Granqvist Vinagentur en Merlot från *Juan Toscanini e Hijos i Canelon Chico* i Uruguay på Systembolaget: Ett välbalanserat, fruktigt och mjukt vin med mycket frukt. (Nr 6764, pris 75 kr). I be-



Merlotdruvan är stor och vackert mörkblå. Den här klasen fanns i Bordeaux 2002.

ställningssortimentet finns **Los Andes Merlot** från Chile, där druvorna vuxit på sluttningarna vid foten av Anderna. (Nr 84771, pris 69 kr). Från *Tinazzi Eugenio & Figli i Veneto* i Italien kommer **Ca' de Rocchi Melot**, som finns i Systembolagets ordinarie sortiment. (Nr 22277, pris 89 kr).

I beställningssortimentet finns ytterligare Merlot-viner: **Château Meyney** (Nr 84767, pris 110 kr) och **Arn de Gothia Rouge** (Nr 85231, pris 125 kr),

båda från Bordeaux. Från Chile kommer **Reserva Especial Merlot** (Nr 85764, pris 75 kr) och från Ungern **Egri Merlot** (Nr 85333, pris 69 kr).

Merlot passar allra bäst att dricka till stekta och grillade kött- och fiskrätter, men även till hårdostar som till exempel *Västerbotten*, *Parmesan* och *Pecorino* (italiensk getost), samt mustiga sallader och pasta. Lämplig serveringstemperatur är 18–20 grader.

TEXT PER-OLOF LARSSON/FOTO PER KARLSSON

72 recept och de bästa vinerna därtill

* Vad passar bra att dricka till ljummen sallad med friterad strömming och hovmästarsås? Den frågan besvaras i boken **Håkan Larssons Vin & Mat**. Författaren har ställt samman 72 recept som publicerats i **Allt om Mat**. Alla recept är försedda med tips på passande viner. Urvalet har gjorts bland Systembolagets mest pålitliga viner. Stolt noterar vi att några bilder i boken varit publicerade i Vinfo. Vinet som passar till friterad strömming? Det kan du läsa om här till höger!

Kryddigt från Gigondas

* Viner från Gigondas i Rhônedalen i Frankrike påminner mycket om de från närbelägna Châteauneuf-du-Pape, men säljs till betydligt lägre priser.

Gigondas från kooperativet Les Chais de St-Hilaire d'Ozilhan är ett synnerligen prisvärt alternativ, som finns i Systembolagets beställningssortiment. (Nr 87867, pris 149 kr). Det har mörkröd färg med violetta inslag, stor doft med inslag av röda bär. Smaken är lång och välbalanserad med viss kryddighet. Passar bra att dricka till kraftiga rätter av nötkött och vilt, starka hårdostar och mustiga pastarätter.



En trevlig klase från Vår Herres åker

* Det här vinet, som levereras av det välbekanta vinkooperativet i Deidesheim i Pfalz i södra Tyskland, är en trotjänare på Systembolaget. *Riesling*-druvorna som det framställs av har vuxit i *Herrgottsacker* (Vår Herres åker), en av de vackert belägna vinodlingarna vid foten av Haardtbergen strax utanför Deidesheim.

Vid *Allt om Mat*'s årliga provning av samtliga viner på Systembolaget rubricerades **Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2002** som fyndvin. "Trevlig druvklase i väl uppstramad, heltysk stil", var omdömet.

Doften är ungdomlig, fruktig och lätt aromatisk med inslag av citrus och päronmarmeladkolor. Smaken är halvtorr, ungdomlig, mycket frisk och fruktig, aromatisk med inslag av gröna äpplen och citrus. Det är utmärkt att dricka som sällskapsvin samt till lättare fisk- och skaldjursrätter. Nr 5042, pris 69 kr. Finns även som halvflaska, Nr 5042-02, pris 39 kr.



Tid för Portvin.

Glöm kylan utanför. Tänd en brasa, plocka fram en spännande bok. Låt de smeksamma dropparna från ett glas port lägga sig som bomull runt själen. Men nöj dig inte med vilken port som helst. Unna dig en port från Wiese & Krohn, med fottrampade druvor och mer än hundraåriga anor. Den långa lagringen på ekfat ger en unik karaktär som håller dig varm dag efter dag, vintern igenom.

Nr 7368, Governador Reserva Tawny Port. Pris 129 kr.
Nr 8187 (87968), Porto Krohn Colheita 1991. Pris 179 kr.
Nr 7839, Porto Krohn Colheita 1960. Pris 649 kr
För våra övriga portviner, se sortimentsfoldern.

Wiese & Krohn, Sucrs., Lda. V. N. Gaia, Portugal. Tel 00351-22-3771720. www.krohn.pt