

vinfo

SOMMARNYTT FRÅN
GRANQVIST!

P31 GREEN SPRITZ:
SOMMARENS
GRÖNASTE DRINK!



NYTT FRÅN NETZL

NUMMER 97 INNEHÅLLER BLAND ANNAT:

CHRISTINA ARTNER-NETZL

Passionerad vinbonde med ena foten i den klassiska vinproduktionen och den andra i naturvinets värld!



P31 APERITIVO GREEN

Blanda en Green Spritz - enkel och knallgrön drink!



NYHETER FRÅN GRANQVIST

Chile, Portugal, Italien och Ungern



HÄNDER PÅ VINCONTORET

Höstens kalendarium





NYTT FRÅN NETZL

TVÅ NYA VINER FRÅN NETZL HAR
LANDAT I SYSTEMBOLAGETS
BESTÄLLNINGSSORTIMENT.
KLASSISKA **NETZL GRÜNER
VELTLINER CARNUNTUM ORGANIC**
OCH NATURLIGA **CHRISTINA
ZWEIGELT ORGANIC!**

“FÖR OSS ÄR VIN FAMILJ. OCH DET HAR DET VARIT I SEX GENERATIONER.”
LENA, CHRISTINA OCH THERESA, FRANZ, ANNA-MARIA OCH CHRISTINE,
PETER



När Christina Artner-Netzl pratar vin gör hon det med värme och kärlek. Nästan alla vinmakare är passionerade, men det här är något annat. Ett uttryck av stor respekt och ödmjukhet för både hantverket och jorden hon brukar. Christina känns på alla sätt äkta. Men så fanns det heller aldrig något alternativ. Redan som barn visste hon att hon skulle bli vinmakare.

Mitt i den klassiska, österrikiska vinvärlden (Weingut Netzl är medlem av Österreichische Traditionsweingüter,

sammanslutningen för traditionella österrikiska vinerier). Där växte Christina och hennes syster upp. Som liten älskade hon att hjälpa till på familjegården. På den tiden drevs den som blandjordbruk med en liten del vinproduktion, grisuppfödning, odling av spannmål och annat. Särskilt förtjust blev Christina i vinproduktionen. Hon älskade att vara i vingårdarna, hjälpa till i källaren och berätta historier om vinerna för kunder. Hantverket lärde hon sig av sin pappa, Franz Netzl.

VINER MED UTTRYCK AV CARNUNTUM

Med åren valde föräldrarna att fokusera enbart på vinodling och Christina bestämde sig för att studera oenologi och vinhantering. Studierna avslutades med praktik i London och där fick Christina upp ögonen för den otroliga mångfalden i vinvärlden. Särskilt inspirerad blev hon av alla små, ekologiska producenter.

Weingut Netzl ligger i den österrikiska byn Göttlesbrunn. Druvorna växer på Arbesthals rullande bergssluttningar, i distriktet Carnuntum. Inte långt från odlingarna rinner floden Donau. Varma vindar från öst ger druvorna en hög mognadsgrad och svala vindar från norr (speciellt nattetid) ger dem friskhet, fruktighet och kryddighet. En unik kombination för Netzls karaktäristiska viner. Idag drivs firman av Franz och Christine Netzl. När Christina började arbeta tillsammans med sina föräldrar i vineriet år 2007 valde hon att fokusera på att hitta den unika karaktären hos vindistriktet Carnuntum. Allt större vikt lades vid jordmån, mikroklimat och naturens egen påverkan i vingårdarna. Vinproduktionen är numera helt ekologisk.

Intresset och passionen för naturlig vinproduktion utan tillsatser har lett Christina till uråldriga vinproduktionsmetoder. Parallellt med arbetet med de klassiska Netzlvinerna började Christina och hennes man experimentera med mjukare vinifieringsmetoder. År 2015 lanserades en naturlig vinserie som fick namnet Christina Wines!



VIN FRÅN NETZL



NYHETER!



NETZL GRÜNER VELTLINER CARNUNTUM ORGANIC

Ett mycket krispigt och uppfriskande vitt vin som passar utmärkt till vår- och sommarsäsongens lätta rätter. Doft av gröna äpplen med inslag av limezest och hö. Smaken bjuder på saftiga äpplen och fin munkänsla. Friskt avslut med pepprig kryddighet. Årgång 2024. Nr 78525, pris 159 kr. Beställ via granqvistbev.se/78525

CHRISTINA ZWEIFELT ORGANIC

Rött vin med generös fruktighet och krispig syra, med minimal påverkan i vinmakningsprocessen. Christina Zweigelt Organic har låg sulfithalt, inte klarnat och ofiltrerat. Doften bjuder på färska, saftiga körsbär. Smak med fint balanserad tanninstruktur och pepprig kryddighet. Passar till italienska pastarätter, pizza och rött kött. Årgång 2023. Nr 75735, pris 199 kr. Beställ via granqvistbev.se/75735

VIN FRÅN NETZL



PRELLENKIRCHEN CARNUNTUM NETZL

Mjukt och fruktigt rödvin av druvorna Blaufränkisch (90%) och Zweigelt (10%). Doften har inslag av tranbär och kryddor. Smaken är fruktdriven med röda bär och örtiga aromer. Mjuka tanniner. Servera till stekta grönsaker, kyckling, anka, medelhavsmat samt ostar. Årgång 2020. Nr 54767, pris 239 kr.

Beställ via

granqvistbev.se/54767



CHRISTINA ORANGE

Ekologiskt orangevin med doft av medelhavsörter, mogna päron och melon - med inslag av grapefrukt. Smaken bjuder på färska exotiska frukter, krispig syra, mjuka tanniner och en lång smak av örter. Servera gärna till vegetariska rätter, bönor, hummus, sparris, rätter av fisk eller ljust kött. Aktuell årgång 2023/2024. Nr 2756, pris 195 kr.

Beställ via

granqvistbev.se/54767



P31 GREEN SPRITZ

- Is
- Två delar P31 Aperitivo Green
- Tre delar mousserande vin
- En del sodavatten/kolsyrat vatten (för en torrare drink) eller Sprite/7UP (för en lite sötare drink)
- Några droppar lime
- Lime, äppelskiva eller gurka och rosmarin till garnering

Drinken blandas direkt i glaset. Häll is, P31 Aperitivo Green, mousserande vin, sodavatten eller kolsyrat vatten samt några droppar lime i ett glas. Garnera med lime, äppelskiva, eller gurka och rosmarin.

NYTT: RAVANAL FRÅN CHILE!



CHARDONNAY SELECTION TERROIR

Chardonnay (100%). Rika toner av tropisk frukt. Passar till skaldjur såsom hummer och räkor samt fiskrätter. Årgång 2023. Nr 75985, pris 139 kr.
Beställ via granqvistbev.se/75985



CARMENERE RESERVA

Carmenere (100%). Toner av plommon, körsbär, peppar och tobak. Lena tanniner. Passar till köträtter, pasta, risotto. Årgång 2022. Nr 74609, pris 149 kr.
Beställ via granqvistbev.se/74609



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Cabernet Sauvignon (100%). Toner av jordgubbar och plommon. Mogna tanniner. Passar till rätter med rött kött. Årgång 2022. Nr 71893, pris 149 kr.
Beställ via granqvistbev.se/71893

NYTT: ENCANTADO FRÅN PORTUGAL!



ENCANTADO WHITE

Torrt, friskt och fruktig vitt vin. Doften bjuder på tropisk frukt med viss örtighet. Stor smak med struktur, mineralitet, örtighet och inslag av gula frukter. Årgång 2024. Passar till krämiga pastarätter, fisk, fågel, ostar Nr 75091, pris 119 kr. Beställ via granqvistbev.se/75091



ENCANTADO RED

Rött vin med inslag av frukt, fat och kryddiga lakritstoner. Smaken är rik, fyllig och frisk. Årgång 2023. Passar till kötträtter, pasta, tomatbaserade såser. Nr 73833, pris 119 kr. Beställ via granqvistbev.se/73833

NYTT: FRÅN ITALIEN, SYDTYROLLEN!



ALTO ADIGE PINOT GRIGIO TENUTA HANS ROTTENSTEINER

Pinot Grigio (100%). Torrt vitt vin med toner av banan och kryddor. Fyllig, strukturerad smak. Mineralisk och elegant. Passar till fisk, förrätter och vitt kött. Årgång 2024.

Nr 76330, pris 229 kr.

Beställ via granqvistbev.se/76330



ALTO ADIGE SAUVIGNON TENUTA HANS ROTTENSTEINER

Sauvignon Blanc (100%). Torrt vitt vin med ton av paprika och fläder. Smaken är mineralisk, frisk, fyllig och strukturerad. Årgång 2024. Passar till fisk, förrätter och vitt kött. Nr 71713, pris 229 kr. Beställ via granqvistbev.se/71713



KRÄFTTIDER

En Back Snaps Röda Backen

Nr 141, 299 kr

MOUSSERANDE FRÅN UNGERN

CHATEAU DERESZLA SPARKLING BRUT

Mousserande vin producerat enligt traditionell metod (Champagnemetoden). Vinet framställs av de inhemska druvorna Furmint och Hárslevelu, som är starkt förknippade med området Tokaj (där vinet kommer från). Aromatisk doft med toner av vilda blommor. Smaken är fyllig med friskhet i avslutet. Elegant syra och viss kryddighet. Årgång 2021. Servera som aperitif samt till skaldjur. Nr 76797, pris 169 kr. Beställ via granqvistbev.se/76797



På gång på VinContoret i höst!

För bokning och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm
Du kan också ringa oss på telefon 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

När du bokar ett evenemang hos oss gäller våra allmänna bokningsvillkor. En fullständig version av dessa hittar du på vår hemsida. Avbokning som görs senare än tio arbetsdagar innan evenemang debiteras 50 procent av priset. Vid avbeställning senare än fem arbetsdagar före evenemang debiteras fullpris.

Pubkväll: Tillbaka till jobbet med Jonny och Anna!

Fredagen den 29 augusti från kl. 17.00

Välkommen på klassisk pubkväll på VinContoret! Sparka igång arbetshösten med en välsmakande pubmeny:

- Husets hamburgare med chilimajo och pommes (kan även fås som vegetarisk)
- Fish and chips med tartarsås och mosade ärtor

Pris 295 kronor inklusive en Anderssons öl!



Anna Thunborg och Jonny Bergman spelar och sjunger!

Baren är öppen och serverar öl, vin, drinkar, whisky/whiskey, alkoholfritt med mera. Vi välkomnar även sällskap som bara vill ha något att dricka (ej bordsbokning, sittplatser i mån av plats).

Om du vill äta går det bra att förboka bord på uteserveringen eller i matsalen. Drop in i mån av plats. Är ni ett större sällskap? Då är vi tacksamma om ni förbokar menyval (enklare för köket att planera). Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen från klockan 17.00!

Kulturhelgen på VinContoret!

Fredag 19 september och
lördag 20 september

Kulturhelg i Tidaholm, med konst och kultur i hela vår lilla stad! Vi på VinContoret är glada över att åter kunna presentera den hängivne naturfotografen och äventyraren **Bengt-Åke Öhgren** samt konstnären och designern **Louise Lidbrandt (SOLOU)** som utställare! Bengt-Åke Öhgren är känd för sina häpnadsväckande naturfotografier. Att måla kvinnor på olika sätt har blivit Louise Lidbrandts signum. Kvinnorna utstrålar ofta både skörhet och styrka.

På vår innergård serveras viltkebab från muurikkan. Slå dig ned i trädgården och ät, eller ta med dig maten på vägen! Fönsterbaren är öppen för den som önskar något att dricka. Varmt välkomna!

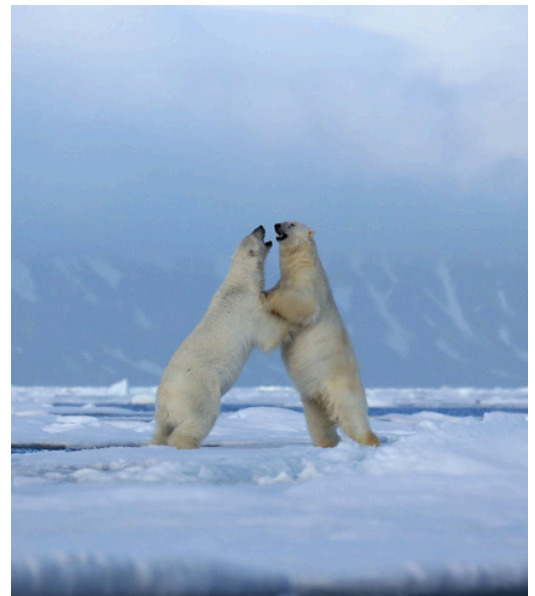
Fredag:

Utställning och matservering från kl. 18.00 till 23.00.

Lördag:

Utställningen öppen från kl. 14.00 till 23.00.

Mat serveras från 17.00 till 22.00.



Oktoberfest på VinContoret!

Lördag 27 september från kl. 18.00

På med tyrolerhatten för nu vankas Oktoberfest! Restaurangen dukar långbord och serverar **schnitzel med klassiska tillbehör**. Givetvis med en öl (eller vin om du så önskar) till! Baren är självklart öppen hela kvällen och **Bustad Brewing** finns på plats med öltapp! **Pris 325 kronor** per person. Vi öppnar klockan 18.00. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkomna!



Master class och whiskyprovarkväll med independent bottler Duncan Taylor!

Lördagen den 11 oktober från kl. 16.00

Duncan Taylor Scotch Whisky Limited är en så kallad independent bottler, som specialiserat sig på att köpa in whisky av hög kvalitet från olika skotska destillerier. Företaget har idag en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain. **Den här kvällen får vi besök av Krish Kumar, representant från Duncan Taylor!** Krish inleder kvällen med en sittande master class. Fem whiskysorter provas och du får en unik inblick i Duncan Taylors värld och arbete. Pris för master class och buffé (inspirerad av Skottland) med ett glas vin eller öl är **895 kronor** per person. Vi startar i Gårdshuset klockan 16.00!

Klockan 18.30 öppnar vår whiskyprovarkväll i källaren. En minimässa där du provar whisky/whiskey och rom mot kupong. En station bemannas av Krish Kumar från Duncan Taylor och där kan du bland annat prova whisky ur deras berömda Octaveserie. På plats finns också VinContorets egna provningsledare som bland annat presenterar irländsk whiskey, whisky från Japan och fatlagrad hantverksrom. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **895 kronor**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du vill starta med master class och sedan fortsätta med whiskyprovarkvällen är priset **1195 kronor** inklusive buffé och dryck till maten. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Ange vilken/vilka delar du vill vara med på.



Gourmetkväll: Svenska delikatesser från norr till söder, med viner från världens alla hörn!

Lördag 18 oktober kl. 18.00

En kväll som lyfter smaker som finns oss nära. Fyrarätters gourmetmiddag med mat och delikatesser hämtade från Sveriges rika skafferier - från norr till söder. Fina råvaror från de öppna landskapen, djupa skogarna, klara sjöarna och norrländska fjällen. Till varje maträtt provar vi två olika viner under temat "viner från världens alla hörn". Vi ställer välprövade klassiker mot nytänkande uppstickare och presenterar viner från såväl världsberömda som mer undanskömda platser. Vår provningsledare finns med under hela middagen för att presentera dryckerna.

- Förrätten tar oss till våra svenska vattendrag.
- Varmrätten är en hyllning till fjällen.
- Rätt nummer tre är en osttallrik med svenska hantverksostar.
- Kvällens final är en tusenbladsbakelse med mormors gröna äpplen.

Priset för denna fyrarätters gourmetmiddag med provning av två viner till varje rätt är **1 895 kronor** per person. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Varmt välkommen klockan 18.00!



Italiensk Dryckesprovarkväll

Lördag 8 november från kl. 16.00

VinContorets i särklass mest populära evenemang! Kvällen inleds med en djupdykning i italiensk dryckeskunskap. En sittande vinprovning, tillsammans med provningsledare, där vi provar några av Italiens storheter! De italienska smakerna återkommer sedan i matsalen, där vi serverar en buffé. Pris **895 kronor** inklusive buffé med ett glas vin/öl. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll - en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova "säkra kort" och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. I priset, **895 kronor**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 20.00 serveras vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du vill vara med på både sittande provning och minimässa är priset **1 195 kronor** inklusive buffé och dryck till maten. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll med producentbesök: Champagneprovning med Olivier Cril från Champagne Jean-Noël Haton!

Lördag 15 november klockan 18.00

VinContoret presenterar en exklusiv champagneprovning under ledning av Olivier Cril från Champagne Jean-Noël Haton. Haton är en av de större producenterna i området Champagne. De äger själva 45 hektar, men kontrollerar produktionen och köper druvorna från ytterligare 15 hektar vingårdar, huvudsakligen fördelade över sex byar i Vallée de la Marne: Damery, Hautvillers (Premier Cru), Cumières (Premier Cru), Boursault, Fleury-la-Rivière, Vauciennes och Cuchery. Under denna lyxiga provning får du smaka Hatons högkvalitativa champagner, presenterade Olivier Cril själv. En härligt bubblande afton helt enkelt!

Det mousserande vinet följer oss genom hela kvällen. Köket har komponerat en trerätters gourmetmiddag, med tema fisk och skaldjur i förrätt och varmrätt, där bubblande vin serveras till dessa rätter. Klassiskt och elegant!

Priset vår champagnekväll är **1 895 kronor** per person. Inklusive provning och trerätters middag med ett glas vin till varje rätt. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

OBS! Provningen hålls på engelska, men kan vid behov översättas till svenska.



Övernattning i Tidaholm

Vill du boka boende i samband med ditt besök hos oss? Tidaholm erbjuder flera boendeanternativ såsom campingar, vandrarhem och fria ställplatser för husbil. Staden har även två hotell:

Hos **Tidaholms Stadshotell** kan du boka rum via tidaholmsstadshotell.com eller telefon 0502-510 10.

Hotell Emanuelssons tar emot bokningar på telefon 0704-93 40 00. För mer info, se hotell-emanuelssons.se

På **Hellidens slott** finns rum med vandrarhemsstandard. Frukost ingår.

Du bokar via hellidensslott.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88

www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Företaget arbetar på svenska, finska, norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



CONTORET

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-25 00 00

www.vincontoret.se/tidaholm tidaholm@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som kommunikator! Den spelar en stor och central roll i vårt arbete såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i vår lounge/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda aktiviteter som provningar av drycker, gourmetkvällar, konferenser, middagar och matlagningskurser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Minna Pellonperä
Finland och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Nichlas Fransén
HORECA, Norge,
produktbedömning,
kock VinContoret



**Ing-Marie Mildton
Persson**
Ekonomi



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Linda Fransén
Restaurangansvarig och
konditor VinContoret



Pratumtip Johansen
Kök

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house



FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo

EKOLOGISK VODKA FRÅN FINLAND!

Från Turku Distillery i Åbo kommer Kaiho vodka - finsk vodka som tillverkas av fint ekologiskt vintervete från Vahto, nära Åbo i Finland. Vattnet kommer från artesiska källan Jakkula i Somero, sydvästra Finland. Det tas direkt från källan, utan filtrering eller behandling. Produkterna från Turku Distillery stoltserar med en rad fina medaljer och utmärkelser i såväl nationella som internationella tävlingar. I Sverige finns nu:

Kaiho Single Estate 40,2 Organic Vodka

Nr 81604, pris 445 kr. Beställ via granqvistbev.se/81604

Kaiho Gold Single 61,2 Organic Vodka

Nr 81202, pris 612 kr. Beställ via www.granqvistbev.se/81202



NYHET FRÅN SCRIANI! INFINITO VINO ROSSO VENETO IGT 2019

Rött vin framställt av Cabernet Sauvignon (60%) och Merlot (40%). Druvorna har torkats i ungefär 40 dagar. Vinet har kryddiga, örtiga toner med inslag av hallon och björnbär. Stor smak. Servera till robusta kötträtter, viltkött och lagrad hårdost. Nr 71278, pris 299 kr.

Beställ via

granqvistbev.se/71278

