

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 4 * DECEMBER 2022

#89

vininfo

**SOLKYSSTA
SICILIANSKA
RÖDVINER**

NYHET

**3 VINPÄRLOR
FRÅN PAARL
I SYDAFRIKA
ÄNTLIGEN EN
NY COLHEITA
FRÅN KROHN
MÅNGA TIPS
PÅ KLAPPAR
SOM KLUCKAR**

CHAMPAGNE
HATON
GRUT
RÉSERVE

HH
HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850
MADEIRA
VINHO WINE

SERCIAL

15
YEARS OLD

PRISVÄRD MENY: SOPPA, RYGGBIFF MED POTATIS OCH MADEIRASÅS SAMT KOLAPAJ

Colheita till julens gottar!

Krohn Colheita 2003 är ett maffigt portvin när det är som bäst. Perfekt till julens nötter, ostar och godis. Dessutom kan det bli en uppskattad julklapp!

Porto Krohn Colheita 2003 har en mogen, koncentrerad doft med inslag av torkad frukt och karamell. Välbalanserad smak med silkeslen syra och inslag av choklad och plommon. Du dricker det med fördel som apéritif, till julens nötter, hårdostar med tydlig sälta, chokladbakverk och desserter som exempelvis crème brûlée.

Nr 54879, pris 329 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54879

Colheita är portvinshuset Krohns stolthet. Colheita innebär att det är ett vin från ett specifikt skördeår som fatlagrats under lång tid – minst sju år – innan det tappas på flaska. Till skillnad från Vintage Port är Colheita konsumtionsfärdigt direkt efter flasktappning och behöver inte någon ytterligare lagring. Öppnade flaskor har mycket god hållbarhet, ofta flera årtionden. Öppnade flaskor håller sig ofta i flera månader tack vare att vinet genomgått oxidation redan under fatlagringen.

Krohn är ett av de mest kända portvinshusen. Det grundades 1865 av de norska kusinerna Theodor Wiese och Dankert Krohn. I dag ägs vineriet av brittiska The Fladgate Partnership.



FOTO: VINFO BILDARKIV

På Krohns vingård Quinta do Retiro Novo odlas de flesta av de druvor som används för portvinsframställning, exempelvis Tinta Roriz och Touriga Nacional.



JULKLAPPS-TIPS!

vinfo

Tidskrift från Västergötlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 28. Ansvarig utgivare: **Johan Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör och formgivare: **Per-Olof von Brömsen**, tel 0704-44 66 82, povb@mediagram.nu. Produktion: Mediagram AB. Tryck: Trydells, Laholm, 2022. Omslagsbild: **Andréas Spangenberg**.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? **Mejla din e-postadress till club@granqvistbev.se**

3 pärlor från Paarl

I januari lanserar vi riktigt fina viner från Sydafrika. Två röda och ett vitt från Boland Celler i Paarl, ett vineri som arbetar med hållbarhet i flera plan.



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

Staden och vinregionen Paarl ligger nordost om Kapstaden. Redan på 1680-talet planterade invandrade franska hugenotter de första vinrankorna i området. Hugenotter var franska protestanter som lämnade hemlandet i samband med den tidens religiösa förföljelser.

Grunden till det vineri som i dag heter Boland Celler lades år 1939. Då bestämde sig ett fyrtiotal vinodlare i området runt Paarl att gå ihop och börja pressa sina druvor i en gemensam anläggning. Verksamheten växte och sommaren 1941 beslutade nio av dem att starta ett eget vineri som så småningom fick namnet Boland Celler.

Boland Celler omfattar cirka 1900 hektar vinodlingar i hela Kapregionen – från Paarl och Malmesbury till Durbanville och Berg River Valley. Odlingarna ligger i en mängd olika terroir vilket gör att Boland Celler har ett brett sortiment av viner med stor smakerikedom och finess.

Vineriet arbetar med hållbarhet i flera plan med stor hänsyn till både människa och miljö. Ett av de senaste projekten är att fram till och med 2025 plantera 36 000 ”Tree for Bees” i druvodlingarna. Träd som ska locka bin, kort och gott!

Vad Paarl betyder? Jo, pärla. Efter det pärl-liknande berg som finns här.



BOLAND CELLER ONE FORMATION CHENIN BLANC 2020

Torr vitt vin på Sydafrikas klassiska gröna druva. Druvorna kommer från olika odlingar i Drakenstein. Druvtypisk doft med toner av lime och tropisk frukt. Stor, balanserad smak med elegans och fräsch fruktighet. Passar till ljust kött, fisk och skaldjur. Nr 59414, pris 159 kr i beställnings Sortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/59414

BOLAND CELLAR ONE FORMATION SHIRAZ 2018

Fylligt rödvin gjort på optimalt mogna druvor från olika odlingar i Paardeberg-området. Druvtypisk doft med inslag av kryddor, framför allt svartpeppar och fat. Mjuk, välbalanserad smak med toner av mörka bär och plommon. Idealiskt till grillat kött av lamm, hamburgare, pulled pork och kryddiga revbensspjäll. Nr 59448, pris 179 kr. Beställ via granqvistbev.se/59448

BOLAND CELLAR CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 2019

Medelfylligt rödvin på druvor från odlingar mellan kusten och Paardeberg. Kryddig doft med inslag av svarta vinbär. Druvtypisk smak med eleganta toner av mörk frukt. Kan med fördel avnjutas utan mat men passar fint till de flesta grillade rätter av nöt och gris. Nr 59447, pris 149 kr. Beställ via granqvistbev.se/59447

Vivalentus vineri ligger väl synligt på en kulle mellan tre dalar i Ribera del Duero i Spanien.

FOTO: VIVALTUS BILDARKIV



UPPTÄCK VIVALTUS



Vi lanserar två exklusiva viner från Vivalentus i Ribera del Duero i Spanien. Båda har fått toppbetyg i internationella provningar. Robert Parker ger vinerna 96 respektive 93 poäng!

Rioja har sedan många år ansetts som Spaniens främsta rödvinregion. Men vi tycker att grannen Ribera del Duero har kommit i kapp och till och med ofta kan ha minst lika bra viner. Till exempel Vivalentus 2016, som kommer den 20 januari och som i mars får sällskap av Vivalentus La Fleur 2016.

Druvorna växer i topplägen på mellan 800 och 1000 meters höjd. De tas om hand av vinmakarduon Jean-Claude Berrouet – med erfarenhet från Château Pétrus – och Monxto Martinez.

Familjen Yllera, som äger Vivalentus, har skapat en av Europas mest uppseendeväckande vinanläggningar – på en kulle mellan tre dalar i närheten av slotten Peñafiel och Curiel de Duero.

VIVALTUS 2016

Fylligt rödvin som består av 97 procent Tempranillo samt 3 procent Cabernet Sauvignon och Merlot. Stor doft med eleganta frukttoner av svarta körsbär och mogna plommon. Silkgigt välbalanserad smak med fin fruktighet, djup och längd. Vinet har fått mycket höga poäng i internationella provningar, bland annat 96/100 poäng av Robert Parker! Perfekt att dricka till de flesta köttretter av nöt, fläsk, vilt och lamm. Nr 94868, pris 989 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Läs mer om vinet på granqvistbev.se/94868

LA FLEUR VIVALTUS 2016

Rött medelfylligt vin av Tempranillo (97 procent) och Cabernet Sauvignon (3 procent). Elegant doft med toner av röda frukter. Stor munkänsla med fruktiga och eleganta toner som räcker länge. Vinet har fått höga poäng i internationella provningar, bland annat 93/100 poäng av Robert Parker. Utmärkt att dricka till biff, lamm och vilt. Nr 92816, pris 426 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Läs mer på granqvistbev.se/92816

Gott *Nytt* År!

Efter ett dramatiskt år med krig och kriser är det dags att skåla in ett helt nytt år. Vi utbringar en skål för att 2023 ska bli ett riktigt gott år! Här tipsar vi om mousserande drycker som passar fint vid tolvslaget.

**FINNS OCKSÅ
SOM MAGNUM**

Nr 54825, pris 659 kr.
granqvistbev.se/54825



HATON BRUT RÉSERVE

Högklassig champagne som lagrats minst tre år på jästfällningen. Den har en stor doft av vita persikor och apelsinblom, fylligt generös smak, perfekt mousse och lite rostat bröd i tonen. Avnjuts om apéritif samt till ostron, skaldjur och fisk. Nr 77570, pris 307 kr i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/77570

SOLO CAVA BRUT ORGANIC

Torr, vitt mousserande från Spanien. Perfekt som fördrink och till lättare rätter, gärna med fisk och grönsaker. Vinet är ekologiskt och har intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Fräsch smak med väl integrerad syra. Det framställs av de gröna druvorna Macabeu (75 procent) och Chardonnay (25 procent). Nr 51684, pris 139 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet på granqvistbev.se/51684

PREMI SECCO

Halvtorr mousserande från Tyskland. Vinet är en blend av olika gröna druvsorter, bland annat Riesling. Det har en fruktig doft med lätta mineraltoner, smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Servera Premi Secco väl kylt som apéritif samt till bufféretter och skaldjur. Nr 87077, pris 99 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/87077

CRÉMANT D'ALSACE COMÈTE ORGANIC

Torr, vitt mousserande vin från Alsace i nordöstra i Frankrike. Gott som apéritif, till sushi, rökt lax, skaldjursrätter och ostron men även till milda dessertostar. Det har en angenäm blommig doft och fruktig delikat smak. Vinet är såväl ekologiskt som biodynamiskt certifierat. Nr 73043, pris 179 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/73043



TID ATT BESTÄLLA HEM...

Systembolagets beställnings Sortiment innehåller ett unikt stort utbud av vin- och spritdrycker. Men det gäller att hitta godbitarna. Här tipsar vi om goda drycker från Granqvist Beverage House som passar bra att ge bort i julklapp!



**FINNS OCKSÅ
SOM MAGNUM!**

Nr 54783, pris 459 kr
för 1,5 litersflaska.
granqvistbev.se/54783

100 PROCENT BARBERADRUWOR

Barbera d'Alba Superiore Ciabot della Luna 2019 är ett fylligt rödvin från VoerzioMartini i Piemonte i Italien. Stor, rik doft med toner av röda frukter, plommon och björnbär. Stor smak med angenäm sötna och fruktighet, fin finish med toner av vanilj och granatäpple. Perfekt att dricka till kraftiga köttätter och vinterns grytor, pasta samt lagrade hårdostar.

Nr 73765, pris 247 kr (750 ml).
Beställ via granqvistbev.se/73765



GRENACHE MADE DOWN UNDER

Edgar Schild Grenache 2017 är ett fylligt och smakrikt rött vin från Barossa Valley i södra Australien. Det består till 100 procent av Grenache-druvor, doftar tranbär och röda vinbär med ton av höstlöv. Stor och angenäm smak med inslag av körsbär, hallon samt mineral. Avnjut vinet som det är, till kraftigare köttätter av fläsk, nöt och lamm, vinterns grytor, pastarätter och lagrade hårdostar.

Nr 53679, pris 357 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/53679



IRLÄNDARE MED MADEIRATON

Glendalough Single Cask Madeira Finish 42 % är en irländsk toppwhiskey som fått sin finish i fat som tidigare innehållit madeira. Slutlagringen i madeirafat bidrar med en angenäm doft av exotisk frukt, apelsinest och marmelad. Komplex, men lättillgänglig smak, tydliga inslag av russin, mörka körsbär, vanilj och plommon samt lite pepprighet i avslutningen.

Nr 80360, pris 499 kr. Du beställer enklast via granqvistbev.se/80360



...KLUCKANDE JULKLAPPAR

Systembolagets hemleveranser finns numera över hela Sverige. Det gör det betydligt enklare att köpa viner från beställningssortimentet. Gå in och beställ via granqvistbev.se, betala via systembolaget.se och invänta leveransen hem till dörren!



RÖTT FRÅN HEMLIGA DALEN

First Edition Cabernet Sauvignon

2020 är ett fylligt rödvin som produceras av vineriet Valle Secreto (hemliga dalen) i Cachapoaldalen i Chile. Det består till 100 procent av Cabernet Sauvignon och har en fin doft med örtiga toner. Fruktig smak med toner av blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Utmärkt att dricka till nöt, vilt, charkuterier och lagrade hårdostar.

Nr 2278, pris 185 kr. Du beställer enklast på granqvistbev.se/2278



HÖGKLASSIG RHEINGAU-RIESLING

Rüdesheimer Ramstein Riesling

Trocken VDP Erste Lage 2015 är ett torrt och friskt vitt vin när det är som bäst. Det kommer från Rheingau vid Rhen och görs till 100 procent av Rieslingdruvor. Frisk doft med toner av tropisk frukt, äpple och örtinslag. Elegant smak med örtigt avslut. Servera det till skaldjur, fisk, fågel, vegetariska rätter samt på egen hand.

Nr 78780, pris 227 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/78780



FRUKTIGT Á LA KALIFORNIEN

Lange Twins Cabernet Sauvignon

2014 är ett fylligt rödvin från Lodi i Kalifornien. Druvor: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec och Teroldego. Doft av färska mogna körsbär med inslag av vanilj och ek. Stor smak med toner av körsbär, björnbär och choklad. Långt avslut med markerade tanniner. Drick till kraftiga köttretter av nöt, vilt och vildsvin, lagrade hårdostar samt charkuterier.

Nr 75010, pris 219 kr. Beställ vinet via granqvistbev.se/75010

PRISVÄRD MENY FÖR KALLA VINTERDAGAR

Visst går det att skapa en tre-rätters meny på prisvärda och lätthittade råvaror: Soppa, kött och potatis med paj till efterrätt. Här bjuder Nichlas och Linda Fransén, kock respektive konditor hos VinContoret, på en prisvärd meny som passar perfekt att laga kalla vinterdagar. Vintips finns på sidan 11.

4 PORTIONER

500 g jordärtskockor
3 potatisar
1 schalottenlök
5 dl vatten
2 tärningar grönsaksbuljong
1,5 dl vitt vin
3 dl grädde
salt och svartpeppar

Skala jordärtskockor, potatis och schalottenlöken. Dela jordärtskockorna och potatisen i mindre delar, grovhacka schalottenlöken.

Fräs jordärtskockorna, potatisen samt löken i smör utan att de tar färg. Tillsätt vinet och låt koka i cirka 2 minuter. Tillsätt grädde, vatten och buljong. Låt soppan sjuda på medelvärme i cirka 20 minuter eller tills allt är mjukt.

Mixa soppan slät med mixer, smaka av med salt och peppar. Späd med lite grädde för lösare konsistens.

SERVERING

Värm soppan snabbt strax innan det är dags att servera. Garnera gärna med färsk timjan och bitar av rostad parmaskinka.

VINER SOM PASSAR

H & H Madeira Sercial 15 YO
Sólo Cava Brut Organic
(se sidan 11)

FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



JORDÄRTSKOCKSSOPPA

VINTIPS PÅ
SIDAN 11

→ **Mer mat- och vininspiration:** På vår hemsida har vi samlat massor av recept för alla tillfällen – från enklare rätter till festmenyer. Givetvis med vintips. Se granqvistbev.se/inspiration/recept



VINTIPS PÅ
SIDAN 11

RYGGBIFF MED SMASHAD POTATIS OCH MADEIRAPEPPARSÅS

4 PORTIONER

SMASHAD POTATIS

valfritt antal potatisar med skal
(gärna mindre i storlek)
4 msk smält smör
2 msk rapsolja
salt och peppar
örter efter egen smak

Sätt ugnen på 225 grader. Koka potatisen cirka 10 minuter i saltat vatten tills

den är mjuk. Slå sedan av vattnet och låt potatisen ånga av i durkslaget.

Lägg potatisen i en ugnsfast form och tryck till med en stekspade så att de blir platta och går sönder.

Pensla eller droppa över oljan och krydda med salt, peppar och eventuellt några örter.

Baka potatisen mitt i ugnen cirka 25 minuter tills de är gyllenbruna. Under tiden penslar/öser du potatisen med smält smör en eller två gånger.

PEPPARSÅS MED MADEIRA

1–2 tsk svartpeppar (mer om du vill ha en pepprigare sås)

1/2 schalottenlök

2 tsk tomatpuré

2 tsk smör

1/2 dl madeiravin, till exempel

Veiga Madeira, Nr 76178

3 dl vatten

1 tärning ox- eller grönsaksbuljong

2 dl grädde

maizenamjöl

salt och svartpeppar för avsmakning

Mortla pepparkornen och hacka schalottenlöken fint. Fräs löken och pepparkornen i smör cirka 2 minuter. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare cirka 1 minut. Slå sedan i madeira och låt vinet koka in cirka 1–2 minuter.

Slå i vatten och buljongtärning och låt det koka ner tills hälften. Sila sedan såsen och slå tillbaka i en kastrull och tillsätt grädde och låt såsen koka cirka 4–5 minuter och red sedan såsen till önskad konsistens med maizenamjöl.

RYGGBIFF

4 × 150 g ryggbiff i skivor á 2 cm

1 msk rapsolja

1 msk smör

salt och peppar

Ta fram köttet i god tid så det blir rumstempererat. Värm upp en stekpanna och lägg i en stor klick smör och olja. Vänta tills smöret tystnat och lägg sedan i köttet. Dra ner temperaturen till medelvärme på plattan och stek köttet till en innertemperatur på cirka 55 grader för medium. Ös köttet under tiden du steker.

Låt köttet vila cirka 5 minuter på en tallrik under aluminiumfolie.

Servera ryggbiffen med krossad potatis samt madeirapepparsås. Ryggbiffen kan bytas mot exempelvis fläskfilé. Portabellosvamp är ett bra vegetariskt alternativ.

VINER SOM PASSAR

Lorlando Nero d'Avola Sicilia

First Edition Cabernet Sauvignon

(se sidan 11)





VINTIPS PÅ
SIDAN 11

KOLAPAJ MED LINGONSORBET

6-8 PORTIONER

PAJSKAL

125 g kallt, tärnat smör
1 dl florsocker
3 dl vetemjöl
2 äggulor

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda alla ingredienser i matberedare eller bunke till en slät deg och låt vila 15 minuter i kyl. Kavla ut degen och klä en pajform eller springform. Nagga botten och låt stå i kyl 15 minuter. Grädda mitt i ugnen 20-30 minuter, lite beroende på ugn. Låt svalna. Gör kolan under tiden.

KOLA

6 dl grädde
3 dl strösocker
1,5 dl ljus sirap
100 gr smör

Blanda alla ingredienser i en kastrull, koka upp och låt sedan kolasmeten sjuda på medelvärme. Rör om då och då. Kolan skall uppnå 123 grader. Slå kolasmeten i pajskalet och ställ in den i kyl tills den kallnat.

LINGONSORBET

250 g frysta eller färska lingon
1,5 dl strösocker
2,5 dl vatten

Koka upp socker och vatten, låt sjuda 5 minuter. Slå sockerlagen över lingonen och mixa i hop med stavmixer. Häll över i en bunke och ställ i frysen. Rör om ett par gånger innan det fryser helt.

SERVERING

Skär pajen i portionsbitar, lägg upp på fat tillsammans med en kula lingonsorbet. Toppa sorbeten med frysta lingon och strö eventuellt lite flingsalt över pajen. Dekorera med myntblad.

VINER SOM PASSAR

Ch. Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos
Korrell Beerenauslese
(se sidan 11)

VINER TILL VÅR VINTERMENY



H & H Madeira Sercial 15 YO

En riktigt fin madeira med utvecklad smak av valnötter, apelsinskal och aprikos. Relativt torr i smaken, med livlig syra och långt, angenämt avslut. Passar perfekt att dricka till vår gräddiga jordärtskockssoppa i vintermenyn samt milda ostar. Nr 95223 i Systembolagets tillfälliga sortiment, pris 449 kr. Läs mer om vinet på granqvistbev.se/95223

Sólo Cava Brut Organic

Torrt, mousserande vin från Bodegas Aranléon i Los Marcos i sydöstra Spanien. Det har en intensiv doft av päron och äpplen med toner av lime. Smaken är fräsch med en väl integrerad syra. Drick som fördrink, till jordärtskockssoppa och lättare rätter av fisk och grönsaker.

Nr 51684, pris 139 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/51684

Lorlando Nero d'Avola Sicilia DOC 2020

Medelfylligt, ekologiskt rödvin från Sicilien som fått toppbetyg i internationella provningar. Det har en intensiv doft av mogna röda frukter, välbalanserad smak med mjuka tanniner och lätt kryddiga inslag. Passar fint till menyens ryggbiff, de flesta övriga köttträtter samt medellagrade hårdostar. Nr 59420, pris 169 kr. Läs mer och beställ vinet på granqvistbev.se/59420

First Edition Cabernet Sauvignon 2020

Fylligt och fruktigt rödvin från Viña Valle Secreto i Cachapoaldalen i Chile. Det har en angenäm smak med toner av örter, blåbär, ceder, hallon, choklad och peppar. Perfekt till menyens ryggbiff, de flesta övriga köttträtter och lagrad hårdost. Druva: 100 % Cabernet Sauvignon. Nr 2278, pris 185 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/2278

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Ädelsött vitt vin med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och söt med inslag av fat, honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Passar fint till kolapajen med lingonsorbet och andra desserter, grönmögelost och paté. Nr 2901, pris 189 kr i Systembolagets fasta sortiment. Finns i de flesta Systembutiker. Aktuell årgång är 2017.

Korrell Beerenauslese 2017

Sött vitt vin från Nahe i sydvästra Tyskland. Intensiv doft med doft av mogna gula frukter, russin och vanilj. Söt smak med ton av mogen frukt, russin och vanilj i kombination med tydlig syra. Passar utmärkt att dricka till kolapaj med lingonsorbet samt krämiga mögelostar. Nr 2897, pris 189 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ på granqvistbev.se/2897

De senaste åren har många blivit glada över en trälåda med exklusiva italienska viner under granen! Vem ger du bort en låda till i år? Våra trälådor innehåller riktigt fina rödviner från Scriani, ett av de bästa vinerierna i hela Valpolicella.

POPULÄR JULKLAPP: ITALIENSKA VINLÅDOR



Scriani Amarone, Ripasso och Valpolicella Classico

Scrianis lilla låda är en perfekt julklapp till dig själv eller till vännerna som älskar kraftiga, fruktiga rödviner.

I lådan ligger en flaska vardera av **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**, **Valpolicella Classico DOC Ripasso 2019** samt **Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Scriani" 2016**.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka i upp till tre månader innan de pressas.

Vinerna passar utmärkt att servera till grillade och stekta köttretter av nöt, gris och lamm samt lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 76019, pris 795 kr för 3 flaskor. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se/76019



Scriani Valpolicella Classico "Rosso de Laura"

Scrianis stora trälåda innehåller sex flaskor **Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018**. Vinet är en blend av de blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd jäser de med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i ekfat för att mogna i 12 månader innan flasktappning och ytterligare lagring.

Vinet har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter. Det är utmärkt att dricka till grillade och stekta köttretter av nöt, gris och lamm samt lagrad hårdost, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 78759, pris 1.098 kr för 6 flaskor. För utförlig info och beställning, se granqvistbev.se/78759

Popcorn vin

Potatischips och ostbågar i alla ära – men snacksens snack är utan tvekan popcorn. De puffade majskornen passar dessutom fint till vin!

Metoden att hetta upp majskorn så de poppas till popcorn slog igenom på allvar för omkring 100 år sedan. Men popcorn poppades troligen redan för tusentals år sedan, enligt arkeologiska fynd i Amerika.

Tillsammans med popcornexperterna på Sundlings i Lidköping tipsar vi om popcorn – och baconsnacks – som passar bra till utvalda viner.

Sundlings är Nordens ledande leverantör av popcorn till biografer och arenor. Popcornen finns också i välsorterade livsmedelsbutiker.

Sundlings använder fransk majs, som anses vara en av de bästa på marknaden.

SALTA POPCORN

♥ **PREMI SECCO**

Klassiska popcorn med salt passar utmärkt till det mousserande halvtorra Premi Secco. Vinet matchar sältan i popcornen på ett utmärkt sätt. Nr 87077, pris 99 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/87077

BUTTER POPCORN

♥ **DERESZLA FURMINT DRY**

Smörsmakande popcorn blir utmärkt till ett torrt vitt vin som ungerska Chateau Derezla Furmint Dry. Nr 73500, pris 109 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast på granqvistbev.se/73500

CHEDDAR POPCORN

♥ **DR FAUST RIVANER**

Cheddarostsmaken i popcornen harmonierar fint med ett halvtorrt vitt vin som tyska Dr. Faust. Nr 5923, pris 69 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/5923

BACONSNACKS

♥ **ROSALIE ROSÉ ORGANIC**

Sundlings har också baconsnacks i sitt sortiment. Vi provade det till några olika viner och kom fram till att det passar bäst med ett av våra roséviner: Det ekologiska, torra Rosalie Rosé från Deidesheim. Nr 78406, pris 109 kr. Beställ vinet på granqvistbev.se/78406





Druvorna växer runt om Assulis vineri. Michele och Nicoletta Caruso är på väg hem efter en runda bland vinrankorna.

Fruktiga rödviner under Siciliens sol

Sicilianska viner var länge förknippade med mediokra bulkviner. Men nu blåser nya vindar över ön. Bakom renässansen står bland annat Assuli, en familjevingård som värnar om såväl historien som framtida generationer. I december lanserar vi tre högklassiga röda viner från Assuli i Systembolagets beställningssortiment.



Familjeföretaget Assuli: Roberto Caruso (t h) driver i dag vineriet tillsammans med sina barn Michele och Nicoletta.

På västra Sicilien – knappt två mil öster om hamnstaden Marsala – ligger vingården Assuli, en traditionell lantgård från 1700-talet omgiven av ett lapptäcke av vinodlingar.

Den pampiga huvudbyggnaden är byggd av lokal kalksten och marmor med en blek, sandfärgad ton som får gården att smälta in i omgivningen.

Marmorn kan sägas vara starten för Assuli, som betyder ”Under solen” på sicilianska. Det var nämligen tack vare upptäckten av en ny, siciliansk marmor, kallad Perlato di Sicilia, som entreprenören Giacomo Caruso fick resurser att starta Assuli 1948.

I dag drivs företaget av sonen Roberto Caruso tillsammans med barnen Nicoletta och Michele. För Roberto var det lika naturligt att ta över företaget som att hylla familjens historia.

– Vår släkt har alltid haft en speciell relation till den här platsen, säger Roberto Caruso. Jag älskar den här regionen och att få bruka jorden och därigenom föra vidare familjens arv. Entreprenörskapet finns i min familjs DNA, så för mig var det självklart att ta över. I dag är alla i familjen engagerade i företaget.

VINODLINGARNA STRÄCKER SIG över runt 130 hektar och inkluderar sicilianska druvor som Nero d’Avola, Zibibbo, Insolia, Lucido, Grillo och Perricone. Men här finns också en experimentodling med fjorton uråldiga, lokala druvor.

– Många av dessa druvor var tidigare bortglömda. I samarbete med Istituto Vite Vino i Marsala har vi satt runt 600 plantor och målet är att vi ska bidra till att bevara dessa druvor, inte någon storskalig



vinproduktion. De här druvorna är en viktig del av öns vinv historia och de säger något om just den plats som de har odlats på en gång i tiden. Dessutom är de här traditionella druvorna mer resistent mot sjukdomar.

– De skulle också kunna ge en ny boost till vinturismen på Sicilien. Den är redan stor, men med viner av dessa druvor skulle vi kunna erbjuda helt nya smakupplevelser.

Familjen Caruso erbjuder turister att besöka gården genom guidade rundvisningar och provsmakningar. Och för att få ännu fler att uppleva gården planerar de att utveckla turismen med en resort inom några år.





Vinfat i långa rader i Assulis imponerande lagringskällare.

”Lorlando har mycket körsbär, juicig röd frukt, mjuka tanniner och naturlig kryddighet”.

– Vi vill att turister från hela världen ska få en helhetsupplevelse av våra viner och vår plats på jorden, säger Roberto Caruso.

För den som vill få en försmak av Assulis terroir lanserar Granqvist nu tre av familjens rödviner på Systembolaget. Två av dem görs av den sicilianska druvan Nero d’Avola. Ett av dem, Lorlando Nero d’Avola, beskrivs som Assulis flaggskeppsvin.

– Det har mycket körsbär och juicig, röd frukt, mjuka tanniner och en naturlig kryddighet. Det är ett vin som fångar essensen av Assuli och vår terroir, säger Roberto Caruso.

FAMILJEN HAR LÄNGE JOBBAT MED hållbarhet i olika aspekter, inte minst socialt. Företaget har en certifiering som garanterar att papperslösa immigranter eller andra inte utnyttjas som arbetskraft, något som tyvärr inte är helt ovanligt i Italien i dag. Dessutom är samtliga Assulis viner ekologiskt certifierade.

– För oss är det självklart att jobba ekologiskt eftersom vi alltid har varit måna om att vårda vår mark för att kunna föra vidare den till nästa generation, säger Roberto Caruso. Vi vill jobba med hållbarhet i alla led. Det kan handla om alltifrån att använda korkar som har så lite påverkan på klimatet som möjligt till att hitta nya sätt att spara energi. Vi

försöker hela tiden hitta innovativa sätt att bli ännu bättre. Just nu planerar vi till exempel att installera solpaneler på taket och laddningsstationer för elcyklar.

Assulis vinodlingar ligger på mellan 100 och 600 meters höjd, i ett område med milda vintrar, soliga somrar och salta vindar från havet.

– Våra druvor är anpassade för den här platsen och vinerna reflekterar verkligen vår terroir, säger Robert Caruso. De är också resultatet av alla de kunskaper och erfarenheter som vi har samlat på oss sedan flera generationer tillbaka.

Hur skulle du summera odlingsåret 2022?

– Vi har nästan alltid extrema väderförhållanden här på Sicilien, bland annat på grund av de heta siroccovindarna från Afrika som kan ge temperaturer på över 40 grader sommartid. I år var det ovanligt varmt och torrt i hela Italien, vilket har givit druvorna högre alkoholhalt och en mer koncentrerad smak. Som tur var kom det en del regn i slutet av sommaren, vilket gör att vi känner oss väldigt nöjda med årets skörd.

Vilket är ditt eget favoritvin?

– Furioso, ett vin av den lokala druvan Perricone som har aromatiska toner av jordgubb, björnbärs-sylt, kanel och balsamvinäger.

Även om Sicilien främst är känt för sina röda viner, vill Robert Caruso också slå ett slag för öns vita viner.

– Det produceras många högklassiga vita viner på Sicilien. Särskilt här på västra delen av ön, tack vare havsbriserna och den kalkrika jorden. Vi hoppas kunna introducera även våra vita viner på den svenska marknaden framöver.

– Vi vill bli en av världens bästa ambassadörer för sicilianska viner.

TEXT ANNIKA GOLDHAMMER FOTO ASSULI BILDARKIV

**NYHET
12 DEC**



LORLANDO NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2020

Medelfylligt, ekologiskt rödvin som fått höga betyg i internationella provningar – exempelvis 93 av 100 poäng av James Suckling tidigare i år. Det har en intensiv doft av mogna röda frukter, välbalanserad smak med mjuka tanniner och lätt kryddiga inslag. Passar utomordentligt bra till medellagrade hårdostar och grillade kötträtter med potatis.

–Lorlando fångar essensen av Assuli, säger ägaren Roberto Caruso. Nero d'Avola-druvorna binds på spaljéer enligt Guyot-metoden och växer i jord som är rik på kalk och mineraler.

Nr 59420, pris 169 kr. Beställ vinet enklast via vår webb på granqvistbev.se/59420

SERA SYRAH DA UVE LEGGERMENTE APPASITE TERRE SICILIA 2021

Medelfylligt, ekologiskt rödvin. 30 procent av druvorna som ingår i vinet har fått torka några veckor enligt appassimento-metoden. Det är samma metod som används för Amarone och Ripasso i Norditalien. Resultatet är ett vin med intensiv, djup doft med toner av orientaliska kryddor och karamell. Välbalanserad, kryddig smak med angenäm syra, toner av mogna röda frukter och plommon. Passar fint att dricka till vinterns stekta och grillade kötträtter.

Nr 59413, pris 139 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast på granqvistbev.se/59413



**NYHET
12 DEC**

**NYHET
12 DEC**

N NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2019

Medelfylligt, ekologiskt rödvin som till 100 procent görs på Nero d'Avola, Siciliens ledande blå druva. Det har en intensiv doft av mogen röd frukt och toner av lakrits. Välbalanserad, mjuk smak med fin fruktighet. Dricks med fördel till välagrade hårdostar samt grillade kötträtter, gärna med potatis.

Druvorna kommer från Assulis odlingar i Mazara del Vallo på nordvästra Sicilien. Villa Carumé är en av Assulis så kallade andraetiketter. Det är vanligt att större vinhus använder sig av flera olika namn på sina produkter.

Nr 59411, pris 119 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet på granqvistbev.se/59411



ITALIENS FJÄRDE STÖRSTA VINREGION

Sicilien är Medelhavets största ö och Italiens fjärde största vinregion. Öns vinhistoria startade med de gamla grekerna och i dag samsas antika druvor med nyare sorter. Italiens främsta starkvin, Marsala, produceras på västra Sicilien i området runt hamnstaden med samma namn. På senare år har vinerna som produceras runt vulkanen Etna blivit allt populärare. Här växer bland annat den blå druvan Nerello Mascalese och de gröna Carricante, Catarratto och Grecanico.

Öns mest kända blå druva är Nero d'Avola, lokalt kallad Calabrese. Den ger kraftfulla viner på egen hand, men blandas ofta med Syrah och Sabernet Sauvignon. Den ingår i öns enda DOCG-betecknade vin, Cerasuolo di Vittoria, tillsammans med den lättare druvan Frappato.

”DRUVORNA AVGÖR PORTVINETS KVALITET”

På skifferjordarna utmed Douro dalens sluttningar odlas druvorna som blir portvin. För vinhuset C. da Silva är det portviner i de högre kvalitetsklasserna som gäller sedan starten 1862. Nu finns Dalvas 20-åriga Tawny på Systembolaget.

Dalva använder en rad druvsorter från odlare i närområdet, ofta i samarbeten som sträcker sig mer än hundra år tillbaka. – Den viktigaste faktorn är tveklöst druvornas kvalitet, där mycket spelar in – mognad, syra och växtförhållanden. Druvsprit som bryter jäsningsen och ger den slutliga alkoholstyrkan måste också vara neutral, så att den inte påverkar vinets karaktär. Sedan är det konsten att blanda olika årgångar till en tilltalande helhet som skapar den unika identiteten, liksom förstås mognadsprocessen, säger chefsönologen José Manuel Sousa Soares.

Mognaden sker i vinkällaren i Vila Nova de Gaia vid Douroflodens mynning. Här finns den senaste tekniken för optimala lagringsförhållanden i ett svalt klimat. Här mognar vinerna på mycket gamla, välanvända ekfat och tappas på flaska först när de ska säljas.

– Den speciella karaktären kommer av den långsamma oxidationen i faten, som ger utdelning i form av komplexa aromer och smaker. För våra Colheita kräver lagen minst sju års fatlagring, men vi släpper dem aldrig innan de passerat tioårsgränsen. Det gör stor skillnad, menar José Manuel Sousa Soares.

I DEN STORA KÄLLAREN ÄR över tretusen ekfat avsatta för de högsta portvinskvaliteterna – nog för att fylla långt över två miljoner flaskor. Under varumärket Dalva säljer C. da Silva runt 450 000 flaskor per år. De största volymerna går till USA, Tyskland, Frankrike, Nederländerna – och Danmark.

– Just nu ser vi ett ökande intresse för ekologisk produktion, liksom för mindre söta varianter. Vi har lanserat ett antal ekocertifierade viner och marknadsför våra unga portviner som cocktailingrediens, säger exportchefen Elsa Couto.

– Vi är också ensamma om att erbjuda torra vita portviner i alla åldersklasser, det utmanar bilden av vit port som ett nybörjarvin. Samtidigt har vi många lättare och utpräglade matvänliga viner, vilket breddar användningen avsevärt.

– Port är i dag mycket mer än dessertvin och aperitifer, kompletterar kollegan Tomás Gonçalves.



José Manuel Sousa Soares, chefsönolog på C. da Silva, och en medarbetare i företagets laboratorium provar om ett vin från källaren är färdigt att tappas på flaskor.

DE FLESTA VINODLARE I DOURODALEN är vana vid höga temperaturer, så effekter av ett allt varmare klimat har ännu varit sällsynta. Det talas dock allmänt om att begränsa uttaget från de vinstockar som växer allra närmast floden.

– Utmaningen framöver är att få fram vinstockar med ännu högre motståndskraft och att välja druvsorter med rätt balans mellan skördeutfall och kvalitet när temperaturen stiger. Vi kan nog också räkna med att många kommer att sluta odla på sluttningarna. Ju torrare jorden blir där, desto större blir risken för jorderosion när det väl regnar, menar José Manuel Sousa Soares.

HUR AVNJUTER MAN DÅ BÄST en klassisk premiumport? Trion är överens om att en tawny som den nya 20-åriga, passar utmärkt till alla typer av desserter, särskilt sådana med ägg och nötter, allra helst serverad kyld till runt 14 grader.

TEXT **PER BERNER** FOTO **DALVA BILDARKIV**



Nyskördade druvor i väntan på pressning.



Druvskörden i de branta odlingarna utmed Duoro-floden görs för hand – ett tufft jobb som kräver starka armar och ben.



Vinfaten ligger på rad i C. da Silvas källare i Vila Nova de Gaia i södra Portugal.



DALVA 20 YO TAWNY

Rött, högklassigt portvin som består av en blandning av viner från olika årgångar. Vinerna har en genomsnittlig lagringstid på 20 år. Det har en karaktäristisk portvinsdoft med inslag av torkad frukt, rostat bröd och kryddor. Mjuk och harmonisk smak med toner av sylt och apelsin. Lång eftersmak. Passar utmärkt att dricka till smakrika ostar, söta desserter, mörk choklad eller som avslutning på en god måltid.

Vinet har fått höga betyg i flera internationella provningar, bland annat 92 poäng av Robert Parker, The Wine Advocate.

Nr 92222 i Systembolagets tillfälliga sortiment. Pris 499 kr.

Nytt från Duncan Taylor

Framöver fyller vi på vårt sortiment med två högklassiga whiskies från Duncan Taylor. Två av dem kommer från serien "The Octave" och har lagrats i specialtillverkade oktavfat.

Duncan Taylor är en så kallad Independent Bottler som köper in och lagrar whisky från de bästa destillerierna i Skottland. The Octave är företagets unika koncept som har fått många utmärkelser.

I snart fyrtio år har Duncan Taylor experimenterat med att lagra whisky i små fat. Man har kommit fram till att det blir mer interaktion mellan fat och whisky på kortare tid i ett litet fat än i ett stort under längre tid. När trä, luft och alkohol får samspela i litet utrymme resulterar det i en välbalanserad whisky med stor fräschör, balans och komplexitet.

DUNCAN TAYLORS KUNNIGA personal flyttar den inköpta whiskyn från originalfaten till sina egna, specialtillverkade oktavfat. Octave kommer från latinets octava – åttonde eller åttondel – i det här fallet en åttondel av ett sherryfat som rymmer mellan 60 och 70 liter. De begagnade sherryfaten – som använts för att lagra Oloroso eller Pedro Ximénes – plockas isär i tunnbinderiet och binds sedan till nya fat som rymmer ungefär en åttondel av originalfatets storlek.

De små faten har en stor andel "Angels Share", uppåt tio procent dunstar bort, allt beroende på kvaliteten på fatet och hur länge whiskyn lagras.



THE OCTAVE CAOL ILA 2008

Högklassig whisky som destillerades 2008 av Caol Ila på ön Islay. Doften är rikt sötaktig med lätta toner av rök, honungstoffee och sött svart te. Tydligt rökig smak med toner av torkad frukt och saltkaramellchoklad. Passar utmärkt som apéritif, till mörk choklad, cigarrer och efter maten.

Pris 2.295 kr i beställnings-sortimentet. Artikelnummer ännu ej klart. Säljs i presenttub med stilig Octave-logo i svartvitt. Läs mer om whiskyn på granqvistbev.se

THE OCTAVE BRACKLA 2011

Unik whisky som destillerades 2011 av Royal Brackla Distillery i Nairn i skotska högländerna. Den har en rik doft med inslag av russin, karamell, ek, vanilj och citronskal. Smaken är kryddig med toner av kryddig ek, grädde, smör och frukt. Passar fint som apéritif, till mörk choklad och efter maten.

Pris 1.095 kr i beställnings-sortimentet. Artikelnummer ännu ej klart. Säljs i presenttub med elegant Octave-logo i svartvitt. Läs mer om whiskyn på granqvistbev.se



JACK RYAN HYLLAR RAGLAN ROAD

Jack Ryan Raglan Road är en intressant nyhet i beställnings Sortimentet. Den femåriga whiskeyn har fått sitt namn efter en av Dublins mest kända gator.

Jack Ryan Raglan Road är resultatet av ett samarbete med Brehon Brewhouse i Drumacavoy norr om Dublin, nära gränsen till Nordirland. Den har fått utvecklas i bourbon- och madeirafat för att slutligen få sin silkeslena finish i fat som innehållit Imperial Stout.

Angenäm doft med toner av apelsinskal, kanderade apelsinskal samt en spännande brödighet med toner av panettone (italiensk julkaka). Stor, välbalanserad smak med toner av honung, apelsinskal och nougat. Du som dricker med vatten kommer också att känna toner av apelsinblom och citrusvax. Lång eftersmak med russintoner.

Avnjuts med fördel till långlagrad ost, mörk choklad, torkade frukter och nötter.

Jack Ryan Raglan Road 5YO Single Malt Irish Whiskey Cask Strength 54,9%. Nr 59423, pris 759 kr i beställnings Sortimentet. Beställ på granqvistbev.se/59423

FINISHING SEDAN 1913

Thomas Ryan – far till Jack Ryan – kom till Dublin från Toomevara vid sekelskiftet 1900. År 1913 startade han egen ”finishing” av whiskey från olika destillerier och så småningom tog Jack Ryan över. I dag för Eunan – Jacks son – den stolta familjetraditionen vidare. Jack Ryan anses vara ett av Irlands främsta whiskeymärken.

OMSJUNGEN DUBLIN-GATA

”On Raglan Road” är en irländsk dikt av Patrick Kavanagh. Den publicerades första gången 1946 och tonsattes senare av Luke Kelly i folkmusikgruppen The Dubliners. Låten gavs ut på skiva 1971 och blev så småningom en av gruppens största succéer. Många artister har gjort egna versioner under åren.

Raglan Road är en gata i stadsdelen Ballbridge i Dublin, där textförfattaren träffade och blev kär i en betydligt yngre kvinna – han var 40 och hon 22 år. Kärleksaffären slutade olyckligt, vilket tydligt framgår i den melankoliska texten.

Gatan har fått sitt namn efter Lord Raglan, hög militär som bland annat deltog i Krimkriget.



SERVERA 2 KLASSISKA FAVORITER

De här två vinerna är något av klassiska favoriter i vårt Sortiment på Systembolaget. Servera dem nästa gång du vill lyxa till det lite extra – eller förgylla en vintrig vardagskväll!

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese

2019. Halvtorr vitt vin från Pfalz i Tyskland som passar perfekt till kryddiga asiatiska rätter, fisk, skaldjur och milda ostar. Druvig doft och smak med toner av päron, persika och honung. Nr 5042, pris 109 kr. Finns i vissa Systembutiker och kan beställas via granqvistbev.se/5042

Chateau Derezsla Tokaji Aszu 5 Puttonyos

2017. Ädelsött vitt vin från Ungern med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Fruktig och söt smak med toner av fat, honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Utmärkt till desserter och ostar. Nr 2901, pris 189 kr i Systemets fasta Sortiment. Finns i de flesta butiker.

STÄLL
UT NÅGRA
BACKAR PÅ
JULBORDET



BJUD PÅ VÄSTKUSTENS SNAPS TILL JULMATEN

Västkuistsnaps passar utmärkt att dricka till alla de klassiska läckerheterna på julbordet och smörgåsbordet. Den är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär och bjuder på en lång, fruktig smak med lite sötma och bett i slutet.

Västkuistsnaps är en av våra mest populära snapsar. Den finns i den röda backen men säljs också i en glasklar, rund 500 ml-flaska som med lite västkustfantasi kan liknas vid en lysboj. Etiketten är skapad av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Nr 293, pris 299 kr i Systembolagets fasta sortiment. Skulle Västkuistsnaps mot förmodan saknas i just din Systembutik kan du be att personalen beställer hem den.

VI BACKAR FRÅN PLAST OCH VÄLJER KARTONG

Förra året fick vår röda snapsback nya etiketter. Nu går vi vidare med uppdateringen och byter ut plastbacken mot en i kartong! De första kartongbackarna är på väg ut till Systembutikerna och framåt vårkanten räknar vi med att plastbackarna helt ska vara ersatta.

Snapsarna i backen är givetvis precis de som du känner igen sedan tidigare. Så här i juletid passar den röda färgen perfekt och det är numera många som gärna ställer ut några backar på julbordet. Då kan gästerna prova flera olika snapsar till julmaten.

I **Röda Backen** finns två miniflaskor á 50 ml av sex olika snapsar:

Annebergs Kornbrännvin, vars ursprung är de sista dropparna av det brännvin som fram till år 1951 brändes på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

Fäbodsnaps har norrländsk tradition och får sin smak av anis, fänkål och lite honung.

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Smålandssnaps med bland annat timjan, fläder, fänkål och anis.

Västgötasnaps innehåller bland annat körsbär, vita vinbär och blad av dessa båda växter.

Västkuistsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Röda backen (Nr 141) finns i fasta sortimentet och kostar 299 kr. Skulle den saknas i din butik, be personalen beställa hem den.

I **Svarta Backen** finns ytterligare sex snapsar. För mer information, se granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar säljs också i halvlitersflaskor.



På gång i vinter och vår

För anmälan och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm

Du kan också ringa oss på 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.

FREDAGSKÄNSLA - GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN!

27 JAN, 24 FEBR, 24 MARS,
31 MARS, 28 APRIL, 26 MAJ

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Du och ditt sällskap går fram till kocken och hämtar nygrillat kött av god kvalitet. Från vårt buffébord tar ni för er av sallader, potatis, såser, bröd och annat gott. Självklart får ni ta om av allt tills ni känner er helt mätta och belåtna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **545 kr per person** inklusive en öl eller ett glas vin till maten (barn 0–4 år äter gratis och 5–12 år betalar halva priset, inklusive läsk). Du bokar evenemanget via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen från klockan 17.00!



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

Travkväll med stjärnkusken Johnny Takter!

Lördag 28 januari kl 17.00

För travfantasten behöver Johnny Takter ingen närmare presentation. Med över 3 700 segrar är han en av de bästa svenska travkuskarna någonsin. Största segern tog han 2010, när han vann Elitloppet med den av Stefan Melander tränade hästen Iceland.

Vid sidan av en strålande karriär som travkusk och tränare har Johnny Takter kämpat med psykisk ohälsa som tvingat honom att ta time out vid flera tillfällen. Den här kvällen får ni en unik möjlighet att höra honom berätta om sin karriär och sitt liv. Dessutom har ni chansen att tippa med Takter, när han delar med sig av sina bästa tips inför söndagens Prix d'Amérique!

Klockan 17.00 startar vi vår travkväll på VinContoret med välkomst-

drink med tillugg. När glaset är tomta förflyttar vi oss till Gårdshuset för att lyssna till Johnny Takter. OBS! Vid stort intresse hålls föreläsningen i stora salen på Tidaholms stadsbibliotek. Kvällen avslutas med varmrätt och dessert på VinContoret. Efter middagen delar Johnny Takter med sig av sina tips inför Prix d'Amérique. Han har också lovat att signera och sälja ett begränsat antal av sin självbiografi "En beundrad outsider".

Priset för kvällen är **945 kr per person**. Då ingår välkomstdrink med tillugg, föreläsning, varmrätt med ett glas vin eller öl samt dessert med kaffe. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. En perfekt julklapp till travfantasten!



ÅRETS
JULKLAPPS-
TIPS!

VinContorets Cook Along med Nichlas Fransén!

Utvalda kvällar i februari och mars

Är ni ett gäng på åtta till 15 personer som vill göra något roligt tillsammans? Gillar ni mat och vin? Då tycker vi att ni ska boka en Cook Along på VinContoret! Utvalda kvällar i februari och mars öppnar vi upp vårt kök exklusivt för grupper som vill laga mat tillsammans med vår kock Nichlas Fransén. Nichlas visar – ni lagar! Tillsammans skapar ni en tre-rätters middag som ni sedan avnjuter i vår matsal. Vinpaketet med ett glas vin till varje rätt samt ett glas bubbel att sippa på under matlagningen ingår! Pris **1.195 kr per person inklusive moms**.

Observera att vi endast tar emot en grupp per kväll och att antalet tillfällen är begränsade. Först till kvarn gäller! Bokningsbart onsdagar, torsdagar och fredagar (dock ej fredag den 24) i februari samt onsdagar, torsdagar och fredagar (dock ej fredagarna den 24 och 31) i mars. Ring 0502-25 00 00 eller maila till tidaholm@vincontoret.se för bokning!



ITALIENSK DRYCKESPROVARKVÄLL

LÖRDAG 11 FEBRUARI KL 16.00

Viva Italia! 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. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller öl är **795 kr per person**. Vi startar med provning i Gårdshuset kl 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Kl 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 klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. I priset, **795 kr per person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Kl 20.00 serveras du vår italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Om du önskar starta med den sittande provningen av vin och sedan fortsätta med vår Dryckesprovarkväll är priset **1.095 kr per person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Gourmetkväll: Köttgourmandens afton! Våra bästa köttbitar och smakrika rödviner!

Lördag 25 februari kl 18.00

En kväll för dig som älskar riktigt fint kött! Kocken väljer sina favoriter bland svenskt kött av högsta kvalitet. Varje köttbit har behandlats med stor varsamhet och respekt. Tillbehören är noggrant utvalda för att lyfta fram de absolut bästa smakerna och egenskaperna hos råvaran:

Reninnerfilé: Den absolut finaste delen på renen. Otroligt mörk och med en härlig viltsmak. Renen är den svenska skogens stolthet. Vi har valt ett kött som kommer från Kalix.

Dovhjärtfilé från Kalmar: Ett delikat viltkött med mild viltsmak. Mört och magert. Filén är den finaste delen på dovhjorten och den måste hanteras med största varsamhet för att inte bli torr.

Ryggbiff från Dalsjöfors, marmoringsgrad fyra: Mör, välsmakande premiumryggbiff från småskalig produktion. Ett marmorat kött har stråk av insprängt fett. Fettet fungerar som smakbärande och ger ett saftigt kött. Denna köttbit har marmoringsgrad fyra på en femgradig skala!

Svensk Wagyu: Exklusivt kött som har sitt ursprung i Japan (det världsberömda Kobeköttet kommer från Wagyukor). I Sverige finns ett fåtal uppfödare av kor av Wagurasen – djur som ger utsökt mörk och välsmakande kött som riktigt smälter i munnen!

Kvällen inleds med sittande provning av kraftfulla rödviner som valts ut för att passa premiumkött. Först provar vi dem var för sig, utan mat. Utvalda viner får sedan följa med oss i matsalen, där vi avnjuter dem tillsammans med kvällens trerätters middag. Vi lär känna kombinationer som lyfter såväl vinet som smakerna på tallriken till helt nya nivåer!

Förrätten är Toast Pelle Janzon – en toast med tunn oxfilé, rå äggula, löjrom och rödlök. Därefter serveras kökets finaste köttbitar. Vi avslutar med en riktigt kraftig chokladdessert!

Priset för denna gourmetkväll är **1.695 kr per person**, inklusive provning samt trerätters middag med vin till maten. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.



LUCK OF THE IRISH!

Digital whiskeyprovning med irländska Glendalough och Jack Ryan. Samt whisky- och romprovarkväll i källaren.

LÖRDAG 4 MARS KL 16.00

I slutet av 1800-talet blomstrade den irländska whiskeyindustrin. Det fanns omkring 30 destillerier på den gröna ön och produktionen var stor. År 1960 var det bara ett enda verksamt destilleri kvar. En kedja av händelser ledde till att produktionen i stort sett dog ut.

I dag ser vi med glädje hur branschen återhämtar sig. Nya destillerier startar och gamla återuppstår. Den irländska whiskeyn går kanske mot en ny, välförtjänt storhetstid! Den här kvällen har vi bjudit in två irländska whiskeyproducenter till en digital provning på VinContoret!

Du kommer att få träffa Glendalough Distillery, som förenar tradition och arv från tidigare generationer med nytänkande. Hög kvalitet och kreativitet möts i deras innovativa produkter. Den andra producenten – Jack Ryan Whiskey – kallar sig "whiskey finishers" och har gjort sig kända för sina exklusiva single malt whiskeys. Deras premiumprodukter kan utan problem mäta sig med riktigt fin skotsk single malt!

Under den sittande provningen provar vi tre whiskeys från Glendalough och två från Jack Ryan. Producenterna berättar själva om sina produkter och du har möjlighet att ställa frågor. Efter provningen serveras kvällens buffé med ett glas vin eller öl i matsalen. Priset för digital provning inklusive kvällens buffé med ett glas vin eller öl är **845 kr per person**. Välkommen till Gårdshuset klockan 16.00! OBS! Provningen hålls på engelska men kan vid behov tolkas till svenska.

Klockan 18.30 öppnar vi vår whisky- och romprovarkväll i källaren! En dryckesmässa i miniformat, där du smakar dig fram bland Skottlands whiskypärlor, japanska nyheter och Irlands whiskeystoltheter. Vi har också plockat fram riktigt fin, fatlagrad hantverksrom för provning. Välj bland olika åldrar och ursprung!

I priset, **795 kr per person**, ingår tio provningskuponger samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Du som endast är med på Whiskeyprovarkvällen äter kl 20.00. Provningsstationerna är öppna kl 18.30–23.00. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova mer!

Vill du vara med hela kvällen från den digitala provningen till whisky- och romprovarkväll i källaren? Då är priset **1.145 kr** inklusive buffé med ett glas vin eller öl samt tio provningskuponger. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Skaldjur och Champagne!

Lördag 18 mars kl 18.00

Vem kan motstå kombinationen bubbel och skaldjur? Kvällen inleds med en egenprovning av Champagne och andra skaldjursviner, som du provar tillsammans med ditt bordssällskap. Vi dukar fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik. Du får också in en tallrik med delikatesser från vattnet som har valts ut för att matcha vinerna. Prova olika kombinationer för att hitta just din favorit!

Efter provningen serveras du en skaldjurstallrik med det bästa från hav och sjö samt ett glas Champagne därtill. Vi dukar också upp en välkomponerad buffé med tillbehör som passar de vattenlevande delikatesserna.

Priset för denna afton är **1.195 kr per person** inklusive egenprovning med smaktallrik, skaldjurstallrik med tillbehör samt ett glas Champagne till maten. Boka via hemsidan eller 0502-25 00 00.

Crêperie VinContoret

– franska galetter och crêpes!

Lördag 25 mars kl 18.00

Fira våffeldagen på franska! Från Bretagne i Frankrike kommer denna aftons huvudrollsinnehavare – galetter och crêpes. Dessa anrika franska rätter gräddas på speciella järn och bakas på smet innehållande bovetemjöl eller vetemjöl. De matiga galetterna fylls med till exempel ostar, skinka eller skaldjur. Crêpesen, som är söta, får ofta en fyllning av frukt, nötter eller choklad! De senaste åren har de "franska pannkakorna" blivit mycket populära och i dag kan du avnjuta dessa läckerheter lite varstans i Sverige.



FOTO: ADOBE STOCK LIBRARY

Vi serverar två matiga galetter med olika fyllningar samt en söt crêpe till dessert. Välj mellan vin, cider eller äpplemust till maten! Pris för två galetter, en crêpe samt ett glas vin/cider/äpplemust är **550 kr per person**. Barnmeny med en "barnvänlig" galette och en crêpe samt lättdryck kostar **200 kr** (gäller barn upp till 12 år). Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Solens vin och mat!

Lördag 1 april kl 18.00

Milsvida stränder, ett glas vin i solen och middag på en mysig restaurang vid havet. Välkomna till en provning som tar er med på en resa genom Frankrike, Spanien och Italien! Resan startar med en sittande provning av italienska, spanska och franska viner i vårt Gärdshus. Vi stannar till i några av Europas mest berömda vinregioner och lär känna såväl området som producenter som viner.

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av Spanien, Italien och Frankrike på tallrik. De spanska smakerna hittar vi i förrätten. Vad vore Spanien utan sina tapas och pintxos? Från Italien kommer kvällens varmrätt, som självklart serveras med ett glas italienskt rött. Ingen skapar desserter som fransmännen och därför får de självklart stå för middagens final!

Priset för denna smakresa med sittande provning samt treättermiddag med ett glas vin till varje rätt är **1.495 kr per person**. Du bokar via hemsidan eller telefon 0502-25 00 00.

Gourmetkväll:

Italiens bästa vinmakare från norr till söder! Klassisk italiensk middag med provning till maten.

Lördag 29 april kl 18.00

Från vilket område kommer egentligen Italiens bästa smaker? Går det ens att utse en vinnare i slaget om landet med den fantastiska maten och de suveräna vinerna? Vi har nöjet att samarbeta med ett antal riktigt skickliga italienska producenter: Marco Bonfante och Voerzio Martini i Piemonte, Assuli på Sicilien och Sciani i Veneto – för att nämna några. Den här kvällen får vi njuta deras viner tillsammans med en klassisk italiensk gourmetmiddag. Vi inleder med Aperitivi (den lilla fördrinken) och fortsätter sedan med...

Antipasti, tallrik med härliga italienska delikatesser

Primi Piatti, den så omtyckta pastan

Secondi Piatti, den italienska måltidens huvudrätt

Formaggio, läckra italienska ostar

Dolce, ljuvliga sötsaker

Till varje rätt provar vi två suveräna italienska viner. Hela middagen avslutas med Digestivi – ett litet glas limoncello som hjälper till att smälta maten! Under hela middagen finns vår provningsledare med och guidar dig genom de italienska vingårdarna. Buon appetito!

Priset för denna gourmetmiddag är **1.895 kr per person**. Inklusive provning till maten. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

Vårens primörer!

Lördag 6 maj kl 18.00

Så kom den äntligen till oss frusna nordbor – den underbara våren! Vi välkomnar ljuset och värmen med en sittande provning av vita och rosa viner av högsta kvalitet! Tillsammans provar vi bland annat en roséchampagne och vitt från Tysklands topplägen!

Efter provningen förflyttar vi oss till matsalen för att njuta av vårens fina smaker på tallrik. Till förrätt serveras du nyskördad vit sparris med klassiska tillbehör såsom nyslagen Hollandaisesås. Varmrätten tar tillvara på några av den ljusa årstidens kanske finaste råvaror – vårlamm med primörer. Kvällen avslutas med en sommarfräsch dessert!

Priset för denna vårkväll är **1.495 kr per person** inklusive provning samt ett glas noga utvalt vin till varje maträtt. Boka via hemsidan eller ring 0502-25 00 00.

VINCONTORETS LILLA DRYCKESMÄSSA

LÖRDAG 13 MAJ KL 17.00

Välkomna till en dryckesmässa i miniformat med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I källaren har vi stationer där du kan prova spännande drycker från hela världen. Här finns något för alla smaker! Prova säkra klassiker och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glas. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Slå dig ned och njut av drycken i källaren eller, om vädret tillåter, i vår trädgård! Provningstationerna är öppna från 17.00 till 23.00.

Kvällens buffé serveras i två sittningar – en klockan 18.00 och en klockan 20.00. Vid bokning anger du vilken tid du önskar.

Priset är **795 kr per person**, inklusive tio kuponger som du använder till provning samt kvällens buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker! Boka via hemsidan eller på ring 0502-25 00 00.



KRÄFTFISKEHELG LÖRDAG 26 AUGUSTI

Lördag den 26 augusti agnar vi håvar och mjärddar och ger oss ut för att fiska signalkräfter i ån Tidan, som flyter fram precis utanför VinContoret. Upplev den njutfulla väntan och glädjen när vi drar upp en välfylld kräftmjärde. Eller det spännande passandet på håvarna, för att se när en kräfta kryper på och attackerar sitt byte. Precis då är det dags att dra upp! Vi fiskar mellan klockan 15.30 och 18.00. Därefter har du möjlighet att byta om inför kvällens aktiviteter. Klockan 18.30 öppnar vi dörrarna till vårt gårdshus och en provning av skaldjursviner. När glasen är tomma hälsas ni välkomna till ett vackert dukat bord med nyfångade svenska kräfter och tillbehör som hör en klassisk kräftsvisa till.

I kräftfiskepaketet ingår, om du vill, en natt i dubbelrum inklusive frukostbuffé på anrika Tidaholms Stadshotell – ett familjeägt hotell med stor trivselseffekt – som ligger ett stenkast från VinContoret. I hotellrummen hittar du en härlig säng, tv, skrivbord och helkaklad wc med dusch. Dessutom har du som gäst tillgång till bastu och kostnadsfri trådlös internetuppkoppling

PRISER OCH BOKNING

1.995 kr per person. I priset ingår kräftfiske med guide, kaffe/te och smörgås, provning av fyra viner, kräftsvisa med ett glas vin eller en öl och en snaps. Om du önskar boende på Tidaholms Stadshotell (del i dubbelrum) är priset **2.695 kr/person** (boende i enkelrum ger ett totalpris på 3.045 kr).

Praktisk information: tag med lite mer robusta kläder och skor. Vi står för alla redskap som kan tänkas behövas i samband med fisket. Alla kräfter som fångas släpps tillbaka i Tidan vid kvällens slut. Boka din kräftupplevelse via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00.

Hålltider: 15.00 Fika och genomgång av fisket. 15.30 Fiskestart! 18.30 Provning. Cirka 20.00 Dags för kräftsvisa!

RES MED OSS TILL DOURODALEN

EN UPPLEVELSE MED MAT, VIN OCH ÄDLA
PORTVINER **2-7 OKTOBER 2023**

VinContorets höstresa 2023 går till norra Portugal. Vi startar med två övernattningsnätter i Porto och besöker portvinshuset C. da Silva och Barros på södra sidan av Dourofloden. Den vackra staden Porto hinner vi också titta lite närmre på. De vackra terrassodlingarna utmed floden in i landet kommer vi att njuta av när vi färdas upp mot Pinhão. Som alltid på våra resor blir det besök på ett flertal vingårdar och goda måltider.

Flyg från Arlanda eller Landvetter till Porto, hotellvistelse (5 nätter), alla måltider inklusive viner till luncher och middagar ingår i priset. Antalet deltagare är begränsat till 22 personer. **Pris 24.995 kr.**

Fullständigt reseprogram och bokningsinformation kommer att finnas på VinContorets hemsida i början på mars.

Gör en intresseanmälan redan nu för att reservera din plats på resan! E-posta till resa@vincontoret.se och ange namn(en) på resedeltagare.



ALLT
INGÅR I
PRISET



NÅGRA RÖSTER FRÅN TIDIGARE RESOR

"Mycket intressant och lärorikt".

"En oförglömlig kväll med Marco Bonfante och hans viner till middagen i Ristorante Belbo".

"Åker gärna på någon resa som ni arrangerar framöver".

"ALLT har varit fantastiskt bra och en helt oförglömlig resa. Hoppas på fler..."

"Vi har känt oss mycket privilegierade som fått besöka små producenter i Toscana".





"Vi har fått se och smaka på mycket under några intensiva dagar".

ORDINARIE SORTIMENT

Saknas någon av varorna i din Systembutik, beställ gärna hem dem genom Systembolagets varudepåer. Varorna beställs i din ordinarie butik och levereras två arbetsdagar efter beställning (undantaget torsdagar, fredagar och lördagar).

Detaljerad information finns på respektive varas egen sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/5042** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)












VITT HALVTORRT VIN

- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz/Tyskland     109:-









VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml)  189:-
- 93874 Château d'Yquem 2016, Sauternes/Bordeaux, Frankrike (375 ml) (120 flaskor) **(NYHET 23 FEB)**   2.746:-

RÖTT VIN

- 93442 Château Maucaillou 2016, Moulis/Bordeaux, Frankrike    369:-
- 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien **(NYHET 3 MARS)**    426:-
- 93241 Chateau Labégorce 2016, Margaux/Bordeaux, Frankrike   539:-
- 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien **(NYHET 20 JAN)**   989:-
- 92451 Ch Tronquay-Lalande 2016, Saint-Estèphe/Bordeaux, Frankrike **(NYHET 10 MARS)**   449:-
- 93992 Leconfield Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien **(NYHET APRIL)**   Ca 169:-

STARKVIN

- 95223 H & H Sercial 15 YO, Madeira/Portugal **(NYHET)**   449:-
- 95015 H & H Boal 15 YO, Madeira/Portugal **(NYHET)**   459:-
- 92222 Dalva 20 Years Old Tawny, Douro/Portugal **(NYHET)**   499:-
- 94931 H & H Verdelho 20 YO, Madeira/Portugal **(NYHET)**   725:-

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 249:-
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbränvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 299:-

WHISKY

- Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Highlands/Skottland **(NYHET APRIL)** 1.095:-
- Caol Ila 2018 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium Range, Highlands/Skottland **(NYHET APRIL)** 2.295:-

BESTÄLLNINGS- SORTIMENT

SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMBOLAGET

Samtliga varor kan beställas i alla Systembutiker eller på **www.systembolaget.se**. Du kan hämta dem i butik eller boka hemleverans i hela Sverige. Leveranstid cirka en vecka.

Detaljerad information finns på respektive varas presentationssida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: **www.granqvistbev.se/72156** (alltså **www.granqvistbev.se/artnr**)

R) rött vin, (RS) rött sött vin, (RHS) rött halvsött vin, (VT) vitt torrt vin, (VHT) vitt halvtorrt vin, (VHS) vitt halvsött vin (VS) vitt sött vin, (MT) mousserande torrt vin, (MHT) mousserande halvtorrt vin, (MS) mousserande sött vin, (TROSÉ) torrt rosévin, (HTROSÉ) halvtorrt rosévin (SF) sött fruktvin, (HSF) halvsött fruktvin

VIN FRÅN ARGENTINA

- 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R)   159:-

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT)   169:-
- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R)   175:-
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R)   199:-
- 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R)   199:-
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R)   357:-
- 53738 Prämie Barossa Valley Shiraz, Barossa Valley, South Australia (R)   367:-

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R)   185:-
- 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R) A B I J M 199:-
- 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)   267:-

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 71251 Domaine des Féraud Cuvée Prestige 2018, Provence (TROSÉ) (Ekologiskt) **(PRISSÄNKT)**   99:-
- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R)   125:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R)   129:-
- 75392 Château d'Hautpoul Rouge 2017, Minervois/Languedoc-Roussillon (R)   145:-
- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt)   179:-
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT)   279:-

ALKOHOLSKATTEN HÖJS VID ÅRSSKIFTET

Skatten på öl, vin, andra jästa drycker än vin eller öl samt mellanklassprodukter får en alkohol-skattehöjning från och med den 1 januari 2023. Det innebär att priserna på våra varor på Systembolaget också höjs motsvarande grad.

- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 279:–
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ 307:–
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ 317:–
- 51134 Chateauf-du-Pape Tradition 2018, Frankrike, Rhone, Vaucluse (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 347:–
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 357:–
- 54830 Champagne Jean Noel Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ 387:–
- 54839 Champagne Jean Noel Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 54825 Champagne Jean Noel Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞ 659:–

VIN FRÅN ITALIEN

- 78677 TOLA Syrah 2015, Sicilien (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET 12 DEC)** ☞ ☞ ☞ ☞ 119:–
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 129:–
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET 12 DEC)** ☞ ☞ ☞ 139:–
- 76161 Stella Rossa Barbera d'Asti DOC Superiore 2015, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 159:–
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) **(NYHET 12 DEC)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 169:–
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scriani" 2019, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scriani" 2015, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 227:–
- 73765 Barbera D'Alba DOC VoerzioMartini 2019, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 247:–
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 257:–
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scriani" 2018, Veneto (RS) (500 ml) ☞ ☞ 259:–
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2017, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 295:–
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 357:–

- 72982 Barolo DOCG La Serra VoerzioMartini 2016, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 389:–
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scriani" 2016, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2015, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 399:–
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) ☞ ☞ ☞ ☞ 459:–
- 76019 Scriani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (säljs endast i exklusiv trälåda om 3 flaskor) 795:–
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ (säljs endast i exklusiv trälåda om 6 flaskor) 1.098:–

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 149:–
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 149:–
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ 149:–
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ 189:–
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough, South Island (R) ☞ ☞ ☞ 189:–

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines, Alicante (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 135:–
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ 139:–
- 56182 Solo Red Organic 2019, Valencia (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 159:–
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017, Castilla-Leon (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ 219:–

VIN FRÅN SVERIGE

- 72417 Framboise Reserva 2013, Södermanland (HSF) (200 ml) ☞ ☞ 249:–

VIN FRÅN SYDAFRIKA

- 59447 Boland Cellar Classic Cabernet Sauvignon 2019, Paarl (R) **(NYHET 9 JAN)** ☞ ☞ ☞ 149:–
- 59414 Boland Cellar One Formation Chenin Blanc 2021, Paarl (VT) **(NYHET 9 JAN)** ☞ ☞ ☞ ☞ 159:–
- 59448 Boland Cellar One Formation Shiraz 2019, Paarl (R) **(NYHET 9 JAN)** ☞ ☞ ☞ ☞ 179:–

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ 69:–
- 5844 FM Riesling QbA 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 95:–
- 87077 Premi Secco (MHT) ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–



Lorlando Nero d'Avola Organic 2019.
Nr 59420, pris 169 kr.

- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 73763 Portugieser Weissherbst QbA halbtrocken 2020, Pfalz (HTROSÉ) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSÉ) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 149:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 159:–
- 2897 Korrell Beerenauslese 2017, Nahe (VS) (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–
- 78780 Rüdeshheimer Ramstein Riesling Trocken VDP Erste Lage 2015, Rheingau (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 209:–
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 499:–

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2019/2021, Tokaj/Ungern (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 109:–

VIN FRÅN USA

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 155:–
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2018, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–
- 72925 Caricature Red Blend 2015, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 219:–
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 227:–

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–
- 89743 Edition Chremisa Blauer Zweigelt 2012, Kremstal, Niederösterreich (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 189:–

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) ☞ ☞ ☞ ☞ 129:–
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 129:–
- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 329:–
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 499:–
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 499:–
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 2.195:–

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 YO, Madeira (375 ml) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 99:–
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor ☞ 145:–
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) **(PRISSÄNKT)** ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 199:–

SKOTSK WHISKY

- 51277 Glen Talloch Peated Whisky 289:–
- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands 297:–
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor 457:–
- 81441 Girvan 2007 Single Grain 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range, Lowlands 895:–
- 55432 Tullibardine 2013 Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range 995:–
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside 1.095:–
- 83589 Milntonduff 2009 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Highlands 1.095:–
- 84136 Tormore 2008 Single Malt 12 YO Cask Strength Duncan Taylor – Dimensions, Speyside 1.095:–
- 55438 Bunnahabhain 2008 Single Malt 12 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.197:–
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.145:–
- 85398 Scotts Selection/Glen Keith 1996 15 YO Single Malt Cask Strength, Speyside 1.189:–

- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO
Cask Strength Duncan Taylor Single Cask 1.195:–
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO
Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.199:–
- 85453 Scotts Selection/Glen Elgin 1995 16 YO
Cask Strength, Highlands 1.199:–
- 85595 Scotts Selection/Inchmurrin 1997 15 YO
Single Malt Cask Strength, Highlands 1.299:–
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO
Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.549:–
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Lowlands 1.647:–
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Speyside 1.647:–
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO
Single Grain Cask Strength, Northern Highlands 1.699:–
- 80610 Invergordon 1990 Single Grain 30 YO
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,
Northern Highlands 1.995:–
- 82285 Caledonian 1987 Single Grain 31 YO
Cask Strength Duncan Taylor – Rare Auld Grain Range,
Lowlands 2.195:–
- 85607 Arbiakie Highland Rye 4 YO,
Eastern Highlands 2.995:–

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel
Single Grain Whiskey 42% 487:–
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42% 499:–
- 83335 Glendalough Pot Still Virgin Irish
Oak Finish 43% 599:–
- 59423 Jack Ryan Raglan Road 5 YO Single Malt Irish
Whiskey Cask Strength, 54,90%
(NYHET 12 DEC) 759:–
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46% 847:–
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO
Mizunara Finish 46% 899:–

JAPANSK WHISKY

- 54717 Kennan Syuhan 963 Smooth & Peaty Blended
Whisky 46% 895:–
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt
Whisky 43% 1.195:–
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt
Whisky 46% 1.750:–

ROM

- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml) 555:–
- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) 555:–
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) 555:–
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml) 599:–
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml)
(Ekologisk) 599:–
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO,
45% (500 ml) 699:–
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO,
45% (500 ml) 739:–
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO,
45% (500 ml) 749:–
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45%
(500 ml) 779:–

- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados
15YO, 45% (500 ml) 799:–
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO,
45% (500 ml) 1.699:–

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien 399:–
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland 495:–
- 82467 Tio Pesca Mezcal Coyote, DOP
Oaxaca/Mexico (700 ml) 1.199:–

ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nismes Delclou VSOP (500 ml) 419:–
- 86033 Armagnac Nismes Delclou XO (500 ml) 647:–

SVENSKA SNAPSAR














- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml) 267:–
- 87024 Bästergöken (500 ml) 267:–
- 86462 Dylletuting (500 ml) 267:–
- 86520 Fjäril Vingad (500 ml) 267:–
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) 267:–
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) 267:–
- 86752 Sunnavind (500 ml) 267:–
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml) 277:–
- 70037 Hirkum Pirkum (500 ml) 277:–
- 70121 Smålandssnaps (500 ml) 277:–
- 80004 Västgötasnaps (500 ml) 277:–
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml).
2 minifaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting,
Fjäril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt
Sunnavind 308:–

LIKÖR

- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike
(500 ml) 255:–
- 86557 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike 329:–

SYMBOLERNA HJÄLPER DIG ATT VÄLJA RÄTT VIN

Efter varje vin i sortimentslistan hittar du en eller flera symboler. De hjälper dig att välja rätt vin till rätt maträtter. Här ser du vad symbolerna betyder:

 Fläskkött	 Fisk	 Ostar
 Nötkött	 Skaldjur	 Desserter
 Lammkött	 Fågel, småvilt	 Asiatiskt
 Viltkött	 Apéritif	 Bufféätter
	 Sällskapsdryck	



Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88
E-post: info@wghh.se



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

– GRUNDAT 1983 –

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. Försäljning sker till kunder 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.



Vin CONTORET

– GRUNDAT 2006 –

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 010-490 27 90
www.vincontoret.se info@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som en 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 provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.

TIDA HOLM



Johan Granqvist
VD



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Rikard Wallander
Finland, Norge samt
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nicholas Fransén
Kock



Pratuntip Johansen
Kök



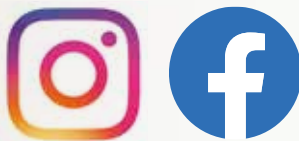
Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

Vin
CONTORET
TIDAHOLM

vincontoret.se/tidaholm

Telefon 0502-25 00 00
tidaholm@vincontoret.se

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo

Värmande vin för kalla dagar

H & H Madeira Sercial 15 YO från Henriques & Henriques finns just nu i Systembolagets tillfälliga sortiment. Det är ett högklassigt madeiravin med väl utvecklad smak av valnötter, apelsinskal och aprikos. Sercial, som har en livlig syra och lång eftersmak, upplevs som relativt torrt jämfört med övriga madeiraviner vi lanserat under hösten. Det passar utmärkt att avnjuta till krämiga soppor och milda ostar.

Vinet – som till 100 procent består av druvan Sercial – är canteirolagrat. Det har redan från början fyllts i fat som hettas upp naturligt genom att de förvaras på varma platser. Henriques & Henriques har en modern byggnad där stora fönster släpper in solljus och värme till de veritkalt liggande faten. Under lagringstiden oxiderar vinet och utvecklar sin mycket unika smak.

Nr 95223, pris 449 kr i tillfälliga sortimentet. För detaljerad information om vinet, se granqvistbev.se/95223

FLER MADEIRAVINER ATT PROVA

Under hösten har vi lanserat ytterligare två viner från Henriques & Henriques: **H & H Maderia Verdelho 20 YO** och **H & H Madeira Boal 15 YO**. Läs mer och beställ dem på granqvistbev.se



FOTO: HENRIQUES & HENRIQUES

Henriques & Henriques fat lagras i en byggnad med stora fönster. Under lagringstiden oxiderar vinerna och utvecklar sin unika smak.

