

VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER * NR 47 * DECEMBER 2009

VINTERMIDDAG PÅ HERRGÅRDSVIS

Fin årgång väntar på
Kloster Eberbach

Portvin är julens vin

Nyheter på Systemet

**Äkta champagne
till nyårsafton**

Julklappstips
som kluckar

Franken kliver fram

*God
Helg!*



VÄLKOMMEN TILL VINCONTORET

Provningar Sverige runt. Gourmetresor till Frankrike och Italien.
Vinterns och vårens alla evenemang hittar du på sidorna 15-18!

Nobla viner lockar fram nöjda minner

* Här är två nobla rödviner som garanterat lockar fram nöjda julminner! Båda finns i Systembolagets beställningssortiment – tänk på att göra dina beställningar i god tid innan helgerna.

Barolo Cru' La Serra 2003 produceras av kvalitetsmedvetna *Agrivitticola Gianni Voerzio* i Piemonte i norra Italien. Vinet har nyanserad doft med inslag av rosor, hallon, viol, lakrits och vanilj. Smaken är lång och finstämd med toner av hallon, torkade frukter och vanilj. Serveras förslagsvis till kraftiga köttträtter eller lagrade hårdostar. Nr 89361, pris 289 kr.

Chateau Malescot S:t Exupery 1998 kommer från byn Margaux i Bordeaux och har serverats på Nobelfesten i Stockholm. Det bjuder på stor doft med ton av svarta vinbär, ceder och tobak. Smaken är välbalanserad och rund med stor fruktighet och lite tanniner. Passar fint till kött och lagrade hårdostar. Nr 87948, pris 549 kr.



RIESLING FRÅN RHEINGAU BLEV KRITIKERFAVORIT

* **Winkeler Jesuitengarten Kabinett Trocken** är en av höstens nyheter på Systembolaget från Granqvist Vinagentur. Det torra Rieslingvinet från Rheingau i Tyskland blev något av vinskribenternas favorit när det lanserades i oktober.

Så här skrev **Jens Dolk** i Svenska Dagbladet: "Här gäller det att gilla syra – eller servera vinet till mat med syrlighet. Härlig vass citrusrylighet och mineraltoner blandas med solmogen fruktighet."

Och så här tyckte **Bengt Frithiofsson** i TV4: "Mycket välkräddad riesling från Rheingau med harmonisk elegans och balans. Torr, frisk syra, mineraltoner, gråpäron, gröna äpplen och grapefruktfrisk avslutning. Passar till: Aptitretande fördrink, pocherad ugnsbakad, gös, hälleflundra med gräddig sås."

Winkeler Jesuitengarten (Nr 5823) produceras av Weingut Fritz Allendorf. Vinet kostar 109 kronor och finns i de flesta Systembutiker.

Beställ gratis abonnemang på VinContorets nyhetsbrev

* På sidorna 14–18 i Vinfo hittar du exempel på några av alla de intressanta evenemang som arrangeras av VinContoret Sverige runt. Du som önskar få löpande info från ditt närmaste VinContor kan abonnera på e-nyhetsbrevet. Det innehåller allt som händer i ditt område. Anmäl dig på www.vincontoret.se/nyhetsbrev. Nyhetsbrevet är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.



VINFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 15. Utkommer i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: info@wghh.se. Redaktör: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0500-43 55 10, povb@koncis.se. Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, kvb@koncis.se. Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2009.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till vinfo@wghh.se

FRANKEN KLIVER FRAM

Franken kommer ofta lite i skymundan till förmån för de mer kända tyska vindistrikten vid Rhen och Mosel. Men faktum är att klimatet i det nordbayerska landskapet utmed floden Main är perfekt för de torra och fylliga vita viner som produceras i området.

En torr Silvaner med det lätt tungvrickande namnet Sommeracher Katzenkopf har blivit svenska vinvänners favorit det senaste året. Druvorna kommer från vinodlingen *Katzenkopf* (katthuvudet) i den idylliska vinorten Sommerach.

Producent är vinkooperativet Divino i Nordheim, Frankens modernaste och näst största kooperativ. Det ligger på en egen ö i Main, som slingrar sig likt en orm genom det bördiga landskapet. Tvärsöver floden från Nordheim ligger Escherndorf, en vinby som är till förväxling lik grannen på andra sidan. Orterna binds samman med en liten bilfärja som på några minuter korsar den strida floden. Den här vägen väljer cyklister, traktorekipage, personbilar och övriga som snabbt vill ta sig över vattnet utan att åka någon mil uppströms eller nedströms till närmaste landsvägsbro.

Divino Nordheim grundades 1951, men hette Winzergenossenschaft Nordheim fram till år 2003. Stagnerande försäljning och lite allmän trötthet gjorde att några framträdande medlemmar i kooperativet drev fram en nödvändig uppryckning.

Nya arbetsmetoder blev ett lyft

Nya arbetsmetoder med betydligt lägre avkastning och ett mer naturnära jordbruk infördes och bättre ekonomiska villkor för medlemsbönderna blev lockbetet. Kvalitetskontrollanter började åka runt och hjälpa medlemmarna och ett helt nytt



Kooperativets röda viner lagras i vackert dekorerade träfat i den stora källaren.

besökscentrum i anslutning till vinifieringsanläggningen skapade den nya bilden av kooperativet. Divino fick bli det nya namnet, en ordlek med Die Winzergenossenschaft in Nordheim.

Samtidigt inleddes en satsning på utlandsmarknaden och *Anette Droll* anställdes som exportchef. Sedan tidigare hade hon goda kontakter med Granqvist Vinagentur, vilket gjorde det naturligt att presentera Divinos viner även i Sverige.

När Vinfo besöker Nordheim i början av oktober är det skördetid i Franken. Tillsammans med kooperativets kvalitetsans-

svariga *Paul Glaser* och *Ralf Bäuerlein* tar vi färjan över floden till Escherndorf. Högt uppe på den kraftigt lutande odlingen Fürstenberg håller *Michael Sauer*, en av kooperativets medlemsbönder, på att skörda Silvanerdruvor för hand. De branta sluttningarna gör det omöjligt att skörda maskinellt, vilket annars blir allt vanligare.

Vingårdsarbetarna kämpar med det leliga underlaget samtidigt som de vant och snabbt klipper av de mogna druvklasarna. Traktorn står stadigt på den lilla vägen i sluttningens övre del och *Michael Sauer* har spänt en vajer till uppsamlingskärlet som regelbundet vinschas upp för att tömmas. Det är lite bråttom eftersom druvorna är i perfekt skick just nu. Kommer det utlovade regnet så kan det bli problem.

Paul Glaser plockar några druvor på måfå, pressar saften i refraktometern och nickar nöjt när han läser av resultatet. Refraktometern är ett optiskt instrument som mäter sockerhalten i druvorna och visar vilken alkoholhalt vinet kommer att få när det är färdigtjäst.

Traktens modernaste vintröska

Vi lämnar skördegänget och åker vidare för att träffa *Winfried Glos*, kooperativets ordförande. Förutom att vara vinbonde har han tillsammans med två goda vänner traktens modernaste vinskördetröska. Efterfrågan är stor och han rycker in över hela området för att skörda åt de andra odlarna. Tröskan debiteras per minut (!), vilket gör att tempot är högt. Vi får följa med i hytten på den röda, blanka maskinen och stolt visar *Winfried Glos* hur den nästan styr sig själv och hur finurligt den skiljer mogna druvor från omogna.

– Vinskördemaskinerna har utvecklats oerhört mycket på senare år och i dag är det bara urvalet av botrytisangripna druvor som den inte klarar av, berättar *Winfried Glos*. ▶



Vinskördetröska används allt oftare i Franken, dock inte i de brantaste odlingarna ovanför Nordheim. I Divinos källare bestämmer Ernst Braun.





Michael Sauer och hans arbetslag plockar druvor på den branta sluttningen vid Nordheim. Exportchefen Anette Droll vid vinprovningsskivan i kooperativets försäljningslokal.

Vi åker vidare och tittar på vinrankor med djupblå Merlotdruvor som ska få hänga lite till. Rödvin blir allt viktigare för kooperativet och cirka 15 procent av arealen består numera av rödvinstruvor.

Men de gröna druvorna som ger vita viner dominerar. Müller-Thurgau växer på 40 procent av arealen, Silvaner täcker 24 procent, Riesling, Grauburgunder, Weißer Burgunder och några specialsorter finns på de resterande 21 procenten.

Silvaner kommer ursprungligen från Österrike, men firar i år sitt 350-årsjubileum i Bayern. Det finns dokumenterat att de första vinstockarna planterades den 10 april 1659 i den furstliga vingården i Castell i Franken. Med åren har Silvaner blivit liktydigt med Franken på samma sätt som Pinot Noir och Chardonnay i Bourgogne eller Tempranillo i Rioja.

Divinos 219 medlemsbönder äger 262 hektar mark, vilket ger vid handen att det är ganska små jordlotter per familj. De flesta har vinet som bisyssla och försörjningen kommer huvudsakligen från annat håll. Ytterligare medlemmar vill kooperativet helst inte ta in, men blir det odlingslotter lediga i bra lägen så köper Divino dessa för att inte missa tillfället.

Förnyelsearbetet fortsätter

Källarmästare *Ernst Braun* bestämmer i vinkällaren sedan många år, numera med hjälp av assistenten *Norbert Glaser*. I skördetid är källarmästaren en upptagen man och poserar högst motvilligt för kameran. Men ska man få fram nära tre miljoner flaskor vin med hög kvalitet så gäller det att ha koll på läget. Och det har han, det bekräftades då Divino fick utmärkelsen Gran Vintitaly 2008, det vill säga utnämndes till bästa vinproducent på den stora vinmässan i Verona i Italien. Ett riktigt bra bevis på att den kvalitetssatsning som påbörjades för snart tio år sedan nu bär frukt.

Men i Nordheim sitter man inte med armarna i kors utan blickar framåt och det är speciellt några saker som kooperativet ska förbättra ytterligare.

I vinodlingarna ska Divino få medlemsbönderna att tänka än mer ekologiskt. I vinkällaren ska de tekniska möjligheterna förbättras, främst för att kunna ta emot nyskördade druvor så skonsamt som möjligt. Upplevelsecentret Divino, som skapats för vinturismen, ska också vidareutvecklas.

I dag rymmer centret vinprovning, försäljning, vinbar och kafé i moderna, luftiga lokaler. Hantverk och närproducerade delikatesser kan besökarna också köpa och ett doftbord där man kan dofta på viners olika aromer är ett populärt inslag. I de gamla lokalerna tvärs över gatan ligger kooperativets restaurang och ett kapell.

I dagarna tar *Markus Schoebel* över som ny direktör och ska ta Divino in i framtiden. En framtid som trots lågkonjunktur ser ovanligt ljus ut. Att kvalitet lönar sig är känt sedan länge!

TEXT OCH FOTO CLAES LÖFGREN



I år är det 350 år sedan de första Silvanervinstockarna planterades in i Franken.

DIVINOS VINER PÅ SYSTEMBOLAGET

* Divino Nordheim har ett stort utbud viner i olika smakriktningar. I Sverige finns **Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken 2008** i de flesta Systembutiker. Vinet, som passar till bland annat fisk- och skaldjursrätter, utsågs till det mest prisvärda vita vinet på Systembolaget förra året av Munkskänkarnas provningsgrupper i Lund och Stockholm. Det har också fått mycket höga betyg av ett flertal svenska vinskribenter. Nr 6762, pris 85 kronor. I beställningssortimentet finns **Sommeracher Katzenkopf Weissburgunder 2005**. Det passar utmärkt till fisk och skaldjur, sallader, fågel- och kalvkött. Nr 500188, pris 148 kronor.





Klapp i storformat: Eget whiskyfat

* Ett eget whiskyfat är en garanterat uppskattad julklapp till dig som tycker mycket om whisky. Det är en säker investering som med största sannolikhet står sig oavsett det aktuella konjunkturläget.

Genom Granqvist Vinagentur kan du köpa ett whiskyfat med skotsk single malt, som sedan kan tappas på flaskor försedda med en egen specialdesignad etikett.

Det handlar om hogsheads, det vill säga fat på 250 liter, med single malt från Speyside Distillery i Skottland. Kostnaden per fat är cirka 11 000 kronor. Exakt pris styrs av alkoholhalten i fatet. Varje fat ger cirka 350 flaskor cask strength med cirka 65 procents alkoholhalt eller 550–570 flaskor med 40 procents alkoholhalt.

Kostnad för buteljering, flaskor, korkar, kapsyler, lagstadgad etikett på flaskans baksida och eventuell ytterkartong tillkommer.

Granqvist Vinagentur kan även hjälpa till med frakt till Sverige och det praktiska vad gäller privatimport via Systembolaget.

Kontakta oss på Granqvist Vinagentur för mer information. Våra kontaktuppgifter finns på sidan 23.

RÖTT OCH VITT FRÅN KAHURANGI

* **Kahurangi Sauvignon Blanc** är en av vinbedömaren **Bengt-Göran Kronstams** favoriter. "Ett ovanligt tyglat och välgjort smakprov" skrev han i DN om det vita torra vinet från Nya Zeeland (Nr 74008, pris 119 kronor). Utöver nio vita viner från vingården Kahurangi Estate i Nelson på sydön finns även två röda. Ett av de röda är **Kahurangi Merlot** (Nr 84933, pris 135 kronor). Samtliga viner finns i Systembolagets beställningsortiment.



FM RIESLING I SMALBOX

* **FM Riesling** från Winzerverein Deidesheim säljs i flera flaskstorlekar samt treliters kartong. Den blå boxen har fått nytt format under hösten – nu är den lite smalare för att få plats till exempel i kylskåpsdörren. Innehållet är givetvis detsamma.

Vinerna från kooperativet i Pfalz i sydvästra Tyskland är välkända för de som gillar tyska viner. De har funnits på Systemet i mer än 25 år vid det här laget!

FM Riesling i box (Nr 5844-08) kostar 219 kronor, priset för helflaska (Nr 5844-01) är 69 kronor.

På Vinmonopolet i Norge finns även kooperativets **Forster Ungeheuer Riesling Edition Spätlese Trocken 2007** (Nr 56928, pris 201,50 NOK).

Ännu lägre pris på pris- värd sherry

* Redan prisvärda **Golden Sherry** (Nr 8165-01,) är just nu prissänkt från 85 till 68 kronor på Systembolaget.

Golden Sherry har en angenäm doft av russin och torkade frukter, nötig smak med bränd ton och inslag av torkade frukter. Den passar utmärkt till efterrätter med choklad, choklادتårter och praliner med nöt- eller fruktsmak.



* MAT & VIN



VINTERMIDDAG



PÅ HERRGÅRDSVIS

Får vi lov att fresta med vintermiddag på herrgårds-vis! Herrgården heter Aspenäs och ligger idylliskt vid sjön Aspen i Lerum, inte långt från Göteborg.

Här dukar köksmästare **Jonas Källvik** upp ankbröst som förrätt, rödingfilé som varmrätt och läcker pannacotta till efterrätt. I alla tre rätterna är det spännande tillbehör som exempelvis russinkompott, svartbetor och kanderade nötter.

–Vi håller många av våra provningar på Aspenäs, det är en helt perfekt miljö med perfekt läge för oss, säger **Nina Forslund** på VinContoret i Göteborg. Håll utkik i vår webbkalender efter nästa arrangemang där.

Herrgården har mycket gamla anor och redan 1572 stod det säteri klart som blev bostad för **Brynte Birgersson af Aspenäs**, fältherre under det nordiska sjuårs-kriget (1563–1570).

Men det var först i slutet av 1960-talet som Aspenäs blev konferensanläggning med hotell och restaurang. Sedan år 2000 ingår gården i Comwell-kedjan.

TEXT PER-OLOF VON BRÖNMSSEN
FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM



VIN TILL FÖRRÄTTEN:
Ramiro Garnacha
Nr 6260, pris 75 kronor.

VIN TILL VARMRÄTTEN:
Winkler Jesuitengarten Riesling Kabinett
Nr 5823, pris 109 kronor.

VIN TILL EFTERRÄTTEN:
Chateau Dereszla 5 putt.
Nr 2901-02, pris 149 kronor.

Ankbröst med lökpuré, betor & russinkompott

Förbered förrätten dagen före, ankbröset ska stå i kylan över natten för att bli som bäst. Använd helst färskt ankbröst.

4 portioner
1 ankbröst
1 apelsin
4 korn sichuanpeppar
1 stjärnanis
olja
4 kvistar timjan

Lökpuré:

4 schalottenlökar
2 msk farinsocker
2 msk mörk sirap

Sultanrussin Vierge:

1 dl ekologiska russin
½ dl socker
½ dl sherryvinäger

Syltade betor:

3 betor (röd, gul, polka)
1 dl olivolja
½ dl vinäger
½ dl vatten
30 g socker
10 g salt

TILLAGNING: Börja med att lättrosta kryddorna i en panna. Skär bort fett på ankbröset men lämna skinn. Snitta det med vass kniv, stek i torr panna tills det blir krispigt. Vänd och stek snabbt på andra sidan, baka sedan i på plåt i ugn i 100 grader tills innertemperaturen nått 58 grader. Lägg ankbröset på ett djupt fat tillsammans med kryddorna och skivad apelsin, håll på olja. Låt stå i kylan över natten. Skär upp tunna skivor strax innan servering.

Skiva ner löken till purén, bryn den sakta tills den blivit gyllenbrun. Häll i socker och sirap och låt koka ihop. Mixa till slät puré.

Värm sockret till russinen tills det får en gyllenbrun karamellfärg. Häll över vinäger samt russin och låt koka ihop. Låt svalna.

Skala de tre betorna, skär ned dem var för sig och lägg i separata kastruller. Blanda olja, vinäger, vatten, socker och salt till lagen och koka betorna i den. Kyl ner och låt stå över natt. Servera med tunt skivad anka, lökpuré, russinkompott samt valfri sallad.



Rödingfilé med västerbottenspuré, rödbeta & svartrot

Varmrätten är enkel att göra men tänk på att rödbetorna ska ligga i lag över natt. Svartrot finns att köpa i välsorterade livsmedelsbutiker.

4 portioner
4 rödingfiléer
salt och peppar

Västerbottenspuré:

1 kg potatis av mjölig sort
4 dl gräddmjölk (hälften mjölk, hälften grädde)
1 dl rivna Västerbottensost
salt och peppar

Inkokta rödbetor:

4 små rödbetor
1 dl vinäger
2 dl socker
2 dl vatten
1 vaniljstång

Svartrot:

2 st svartrotter

TILLAGNING: Lägg rödingfiléerna i en ugnsfast form, baka i 100 grader tills innertemperaturen är 48 grader. Använd stektermometer.

Koka potatisen och låt den ånga av. Pressa den i potatispress, tillsätt gräddmjölk lite i taget. Rör ner den rivna osten och avsluta med salt och peppar.

Koka rödbetorna samtidigt som du i en annan kastrull kokar upp lag av vinäger, socker, vatten och vaniljstång. Skölj de kokta rödbetorna med kallt vatten och skala dem. Lägg dem sedan i den ljumma lagen och servera dem också ljumna.

Skala svartrotterna noggrant med potatisskalare och lägg dem i citronvatten så de inte blir bruna. Skiva dem tunt med potatisskalaren och fritera i 160 grader tills de blivit gyllenbruna.

Mjölkchoklad-panacotta med päron & nötter

Läcker dessert som är enkel att göra. Panacottan ska stå i kylan i minst tre timmar. Gallers mjölkchoklad säljs även i många ICA-butiker.

4 portioner
5 dl grädde
2 gelatinblad
75 g mjölkchoklad (t ex Galler Venezuela)
75 g nougat
1 vaniljstång

Inkokta päron:

3 medelstora päron
1 vaniljstång
½ dl socker
½ dl vatten

Kanderade pistaschnötter:

½ dl skalade nötter
½ dl socker

TILLAGNING: Lägg gelatinbladen i kallt vatten i minst 5 minuter. Koka upp grädden med vaniljstången. Smält chokladen och nougaten försiktigt i kastrull över vattenbad. Blanda sedan chokladmassan med grädden. Värm upp gelatinet försiktigt och rör ner i grädden. Häll upp i passande glas och låt stå kallt i minst 3 timmar.

Skala päronen och tärna dem i kuber. Koka vatten och socker till simmig konsistens. Lägg i päronbitarna och låt koka upp, låt sedan stå och dra tills päronbitarna blir mjuka.

Lägg nötterna på bakplåtspapper på en plåt och rosta i 4 minuter. Smält sockret så det bli karamellfärgat, doppa sedan de rostade nötterna snabbt i karamellsmeten med hjälp av en gaffel. Låt nötterna svalna på bakplåtspapper.



Jonas Källvik, köksmästare på Aspenäs Herrgård, serverar denna fina vintermiddag.



Dieter Grainer är direktör för Staatsweingüter Kloster Eberbach. Det nya vineriet ligger vid muren runt den välkända vinodlingen Steinberg. Prova gärna **Steinberger Riesling 2006** som görs på druvor härifrån. Vinet är en nyhet i beställningssortimentet. Nr 73777, pris 125 kronor.

”2009 blir en fin årgång”

Hur gick egentligen vinskörden i år? Vi frågar **Dieter Greiner** på Kloster Eberbach i Rheingau i sydvästra Tyskland.

Herrens namn vare lovat. Nu blommar Steinberg. Så skrev en cisterciensermunk i sin dagbok år 1762 och syftade på en av Tysklands förnämsta vingårdar, den 33 hektar stora, stenmursomgärdade odlingen vid Kloster Eberbach i Rheingau. Muren började munkarna bygga redan på 1170-talet för att hålla allehanda druvtjuvar borta.

Klostret grundades av den helige *Bernhard av Clairvaux* år 1136 och drevs av munkarna fram till 1803, då Napoleon i och med sekulariseringen tog ifrån kyrkorna och klostren dess egendom. Sedan 1945 ägs klostret av delstaten Hessen.

Staatsweingüter Kloster Eberbach är ett av Tysklands största vingods och omfattar sex vingegendom, tre vinifieringsanläggningar och 200 hektar mark.

Det gamla vineriet har avvecklats och

sedan förra hösten är en supermodern, underjordisk anläggning i drift. Den ligger strax intill muren vid Steinberg.

– Vi är otroligt nöjda med den nya anläggningen, säger Dieter Greiner, direktör för Staatsweingüter Kloster Eberbach. I höst har det varit andra skörden och alla har vant sig och funnit sig tillrätta i de nya, lättjobbade lokalerna.

Kan göra det bästa av råvaran

– Kvalitetslyftet kanske inte märks så tydligt på våra allra främsta viner, där vi alltid vinnlagt oss om att ligga på topp, utan det är främst de bredare basvinerna som vunnit på förnyelsen. Nu har vi möjlighet att ännu bättre ta emot varje druva och göra det bästa av råvaran. Vi använder enbart odlade jästsorter för att få ett så jämnt och bra resultat som möjligt. Det är arbetet i vingården och de speciella jordmåner som druvorna kommer ifrån som skall visa sig i vinets doft och smak.

I höst har det varit varmt i Rheingau fram tills det började regna i slutet av oktober. Men tack vare att det snabbt blev kyligt slapp klostret få besvär med röta på de kvarvarande druvorna.

– 2009 blir en fantastiskt bra årgång, säger Dieter Greiner. Druvorna har kommit in i perfekt skick och kommer att ge riktigt fina och aromatiska viner.

– Enda smolket i glädjebägaren blev det kalla vädret i blomningstiden i juni, vilket resulterat i betydligt mindre avkastning jämfört med andra år. Vi har fått ungefär 20 procent färre vitvinsdruvor medan rödvinsdruvorna har minskat med omkring 40 procent. Men de druvor som skördats har varit i superskick och vi jämför redan nu med stora årgångar som 2007, 2005 och 2003. Steinberg jämförs av de äldre med det storartade året 1959, som länge varit en måttstock i Rhendalen.

Den 23 oktober avslutades skörden och i skrivande stund i mitten av november finns en halv hektar druvor kvar i odlingarna vid Kloster Eberbach. Dessa sparas för att bli Eiswein eller Trockenbeerenauslese, det vill säga ädelsöta viner. Men hur det går avgörs av vädret. Druvor som ska användas till Eiswein plockas först när temperaturen krupit ner under sju minusgrader, vilket det oftast inte blir förrän omkring jul och nyår i Rheingau.

TEXT OCH FOTO CLAES LÖFGREN

Julens favoriter

* Portvin hör utan tvekan julen till. Denna engelska tradition har vi med glädje tagit till oss i Sverige och mängen god flaska lär ligga under granen även i år!

Ofta är det Vintage Port som får mest uppmärksamhet, men vi lyfter gärna fram Colheita. Vintage och Colheita betyder årgång på engelska respektive portugisiska och vinerna kommer från enskilda, speciellt goda årgångar. Där upphör dock likheterna. Medan Vintage fylls på flaskor kort tid efter vinifieringen så får Colheita ligga på stora ekfat i minst sju år, gärna längre. När det vinet buteljerats är det färdigt att drickas.

Portvinshuset Wiese & Krohn är specialist på Colheitaviner och har ett stort sortiment gamla årgångar. Företaget startades på 1800-talet av två norrmän men ägs i dag av familjen Carneiro med *José Falcão Carneiro* i ledningen. Exporten är betydande och inte mindre än 90 procent av de 1.300.000 flaskor som produceras varje år skickas utomlands.

I Sverige hyllas Wiese & Krohns viner gång på gång av tidningarnas vinskribenter. Så här skrev *Bengt-Göran Kronstam* nyligen i Dagens Nyheter om två Colheitafavoriter:

”Om Vintage Port har rötterna i rödvinet, så är detta flytande kola med en färg, doft och smak som drar mot läder. Det förra dricker du till ost, detta är ett dessertvin av Guds nåde.

Årgångarna 1978 och 1966 står i en klass för sig och Wiese & Krohn är utan tvekan den främsta producenten av denna vintyp.”

Munskänkarna gillar också vinerna. I samband med mässan Det goda köket i början av november utsåg föreningen **Porto Krohn Colheita 1966** till Årets starkvin 2009!

Granqvist Vinagentur har ett tiotal portviner från Wiese & Krohn i sitt sortiment på Systembolaget. **Krohn Colheita 1961** (Nr 7839, pris 1.249 kronor) finns i ordinarie sortiment, de övriga ingår i beställnings-sortimentet. Samliga viner finns listade i sortimentsfoldern här intill.

Governador Reserva Tawny Port är det billigaste vinet från Wiese & Krohn på Systemet. Det kostar endast 148 kronor, artikelnumret är 89040.





Bengt Knutsson på VinContoret i Örebro ser fram emot början på januari – då är den nya vinkällaren med vinfack, provningsrum och konferensutrymmen klar för invigning.

Snart premiär för VinContorets källare i Örebro

I januari öppnar VinContoret vinkällare i Örebro. Den inrymmer vinfack med plats för 25.000 flaskor, två provningsrum, konferensrum, bibliotek och butik.

– Vinkällaren kommer att bli en inbjudande mötesplats för alla vinintresserade, säger **Bengt Knutsson** på VinContoret Örebro.

Sedan tidigare har VinContoret egna vinkällare med plats för provningar och vinlagring i Tidaholm och Örnköldsvik. Tanken är att framöver starta fler källare i citylägen i städer landet runt. Efter Örebro står Karlstad på tur.

Bengt Knutsson, som sedan ett drygt år tillbaka driver VinContoret Örebro tillsammans med sin fru **Eva**, har fram tills nu också varit ansvarig för Svampen Café och Restaurang i vattentornet i Örebro.

Han är även sommelier och vinutbildare med uppdrag bland annat på Restauranghögskolan i Grythyttan.

– Nu lämnar vi Svampen för vinkällaren på Fabriksgatan 54, säger Bengt Knutsson. Ombyggnad pågår och i början av det nya året blir det premiär.

Vinkällaren kommer att bli en mötesplats för både företag och privatpersoner med intresse för goda drycker och god mat.

– Sedan tidigare samarbetar vi med Falbygdens Ost och Ridderheims, säger **Jonas Sagner**, verksamhetsansvarig på VinContoret. I Örebro kommer vi, precis som i Tidaholm och Örnköldsvik, också att samarbeta med lokala mathantverkare.

– Vi hoppas att vinkällaren också blir en mötesplats för företag som exempelvis kan använda våra lokaler som alternativ till de egna möteslokalerna, säger han.

För mer information om vinkällaren i Örebro, se www.vincontoret.se/orebro

VinContoret Malmö levererar inredning till vinkällaren i **Victoria Park**

* Det nya bostadsområdet Victoria Park i Malmö satsar på att locka hyresgäster som vill bo i speciell miljö med lite extra av allt. Till exempel har alla ägare av bostadsrätter möjlighet att lagra sitt eget vin i den gemensamma vinkällaren. Vinkällaren har byggts i samarbete med VinContoret, som också står för leveransen av vinfacken. VinContoret Malmö kommer också att arrangera provningar speciellt för hyresgästerna i området.

Victoria Park satsar på service i klass med den som brukar finnas på hotell och resortanläggningar. Utöver fullrustad vinkällare finns biograf, spa, tennisbana golfbana samt Kalk Brasserie & Grill. I anslutning till brasseriet finns också delikatessbutik med kaffebar.

Är du hyresvärd, fastighetsägare eller representerar en bostadsrättsförening som planerar en ny kollektiv vinkällare i byggnaden? VinContoret levererar skräddarsydd inredning och kunskap till vinkällare i hela landet. Kontakta VinContoret på sverige@vincontoret.se eller ring 0502-25 00 50 för mer information.



Stig H Johansson kommer till Tidaholm.

Julklapsidé: Vinprovning med Stig H

* Den 27 februari får VinContoret i Tidaholm besök av **Stig H Johansson**, den kände travkusken som också har ett stort vinintresse. Han berättar travninnen och väljer viner till kvällens provning. Som avslutning blir det en riktigt läcker buffé med inspiration av Sydafrika. Pris 895 kr per person.

Ett presentkort till detta evenemang blir en perfekt julklapp till trav- och vinvänner. Kontakta oss för mer information, telefon 0502-25 00 00.

Mycket på gång landet runt hos VinContoren

Här är några smakprov på VinContorets utbud runt om i Sverige. För komplett kalendarium och utförlig information, se www.vincontoret.se och välj ort i rull-listan uppe till höger. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23 i tidningen.

JÖNKÖPING

Candlelight Dinner på Alla Hjärtans Dag

Lördag 13 februari kl 17.00

Bjud din älskade på en härlig kväll. Vi provar vin och choklad samt njuter av en härlig middag med passande viner. Provnings av fyra viner tillsammans med choklad, tre-rätters middag inklusive två glas vin till maten och kaffe. Pris med övernattnings 1.695 kr/person del i dubbelrum, ej övernattnings 1.195 kr/person. Plats: Engelska Villan i Ryfors, Mullsjö.

Temakväll: Toscana

Lördag 6 mars klockan 18.00

Det toscanska köket är känt över hela världen, precis som regionens viner! Vi provar fyra viner från Toscana och äter sedan härlig buffé med inspiration från området. Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Pris 795 kr per person. För de som vill övernatta är priset 400 kr/person del i dubbelrum, enkelrumstillägg 200 kr. Plats: Engelska Villan i Ryfors vid Mullsjö.

GÖTEBORG

Candlelight Dinner på Alla Hjärtans Dag

Lördag 13 februari klockan 17.00

Romantisk weekend på alla hjärtans dag. Vi börjar med att prova choklad från italienska Amedei och kombinerar den med fyra passande drycker som till exempel starkvin och rom. Efter detta serveras tre-rättersmiddag. Kan bokas med eller utan övernattnings eller som weekend med två övernattnings. Pris 895 kr per person. Övernattnings endast 595 kr per rum inklusive frukost. Plats: Comwell Aspenäs, Lerum.

Gourmetkväll: Diné Vinicole

Lördag 13 mars klockan 17.00

Är du nyfiken på hur du bäst kombinerar mat och vin? Lär dig mer på vår Diné Vinicole där du får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som just du tycker passar bäst till maten. Provnings av sex viner inklusive påfyllning till tre-rätters middag. Gourmetkvällen kan bokas med eller utan övernattnings eller som weekend med två övernattnings. Pris 995 kr per person. Övernattnings endast 595 kr per rum inklusive frukost. Plats: Comwell Aspenäs, Lerum.

MALMÖ

Under Toscanas sol

Torsdag 28 januari klockan 18.00

Under Toscanas sol hittar du exempelvis Chianti, Montepulciano, Montalcino och Maremma. Härifrån kommer viner gjorda på druvan Sangiovese – fulla av sol och med den rätta syran för att passa perfekt till det lokala köket. Lämna kylan och förflytta dig till solen med hjälp av ett glas vin! 295 kr/person. Föranmälan krävs! Plats: Carlssons trädgård i Lund.



Heldagsvinprovning

Söndag 14 mars

VinContoret Malmö arrangerar en provningsdag i Tidaholm för dig som vill uppleva och lära dig mer om hur omgivande faktorer påverkar intrycket av vinet. Avfärd Malmö klockan 7.00. I bussen provar vi choklad från Amedei, italiensk chokladmakare i toppklass. Klockan 11.00 kommer vi till Tidaholm och inleder med rundvandring på VinContoret. Där, på Vulcanön i ån Tidån, finns VinContorets första vinkällare för företag och privatpersoner, som nyligen har blivit omnämnd i en bok med världens vackraste vinkällare. I boken presenteras också vinkällarna hos exempelvis Chateau Margaux och Hotel Bel Air Beverly Hills och vi är givetvis mycket stolta över att förekomma i så gott sällskap. Lunchen följs av en eftermiddag med vinprovning i färgat ljus, kaffepaus och glasprovning där vi provar minst fyra viner i Orreforsglas. Klockan 17 avgår bussen och vid 21 är vi tillbaka i Malmö igen. Pris 1.445 kr per person. Det finns begränsat antal platser och evenemanget ställs in vid få deltagare.

VÄXJÖ

Spansk aften med vinprovning

Lördag 24 januari klockan 18.00

Följ med på en "resa" till underbara Spanien. Detta land har många smakupplevelser både när det gäller vin och mat. Vi provar fyra olika sorters vin och avslutar med lite spansk mat. Pris: Vinprovning: 350 kr, mat: 175 kr. Paketpris: 495 kr. Plats: Restaurang Ladan.



Spela golf i Skaraborg

* Med start i vår erbjuder VinContoret golfservice med hjälp att boka spel på golfbanor i Skaraborg. Dagtid blir det golfspel och på kvällarna kan du delta i provningar eller andra aktiviteter samt njuta av god mat på VinContoret i Tidaholm. Övernattar gör du på Stadshotellet vid ån Tidån. Kombinera något av VinContorets evenemang (se nästa sida) med golfspel under dagen före, efter eller samma dag. Vi hjälper till att boka golftider på de banor du önskar samt orndar övernattnings i samband med våra arrangemang.

För mer information om vår golfservice, ring oss på telefon 0502-25 00 00.

Boka in kick-off på VinContoret

* Med start den 7 juni erbjuder VinContoret i Tidaholm kick-off-arrangemang. Vi inleder med en kul aktivitet och avslutar med VinContorets härliga grillbuffé! Det här blir en perfekt sommar-kick-off för din personal eller arbetsgrupp! Ni väljer själva på följande aktiviteter:

Kanotrace i Tidån. En fartfylld tävling som kan bli en blöt tillställning!

Vinprovning. Ni provar fyra viner, ledda av provningsledare.

Whiskyprovning. Ni provar fyra sorters whisky, ledda av provningsledare.

Aktivitet och grillbuffé inklusive ett glas vin eller öl. Pris: 950 kronor per person exklusive moms. Minimum tio personer. (Alla dagar utom söndagar samt midsommarafton och midsommardagen).

VinContoret Tidaholm Vinter/vår 2010

För anmälan och information, ring 0502-25 00 00 eller skriv till tidaholm@vincontoret.se. VinContorets kalendarium uppdateras kontinuerligt, se www.vincontoret.se.

Med reservation för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris.

Ev. specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) måste meddelas vid bokning.

Sopranos Night!

Lördag 23 januari (start kl 16)

Begreppet mafia är mycket gammalt och härstammar från södra Italien där det haft både positiva och negativa betydelser. Mafia får människor att associera särskilt till Sicilien och ökända Cosa Nostra samt till dess historia och utbredning i USA. God mat och goda viner är en viktig ingrediens i maffiafamiljers vardag och vi bjuder in till en afton med maffiatouch! Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Dessutom: Pris till dig som har snyggaste hatten! **Pris 795 kr per person.**

VinContorets vårsalong

Fredag 29 januari (kl 17–20), fri entré

Kombinera konst med en Art After Work på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen.

Whiskyprovning med besök från Skottland

Söndag 7 februari (start kl 16)

Våra vänner från Speyside Distillers leder oss in i den skotska whiskyns mysterier. Innan provningen håller VinContorets medarbetare en introduktion i whiskyns teoridel. Speyside tar sedan över "the dram". Provningens engelska del tolkas vid behov till svenska. Provning av fyra sorters whisky. **Pris 495 kr per person.**

Candlelight dinner på Alla Hjärtans Dag

Lördag 13 februari (start kl 16)

Vi firar Alla Hjärtans dag! Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar vin och choklad samt njuter av en härlig middag med passande viner. Provning av fyra viner tillsammans med choklad, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Årets julklapp!

Besök av travkusken och vinälskaren Stig H Johansson

Lördag 27 februari (start kl 16)

Stig H Johansson, en av Sveriges främsta travkuskar, besöker VinContoret. Förutom att vara en mycket duktig hästkarl har han ett brinnande vinintresse. Denna kväll delar Stig H med sig av sina travminnen samt står för valet av provningsviner. Som avslutning blir det en härlig buffé med sydafrikansk inspiration. Sydafrika är ett av Stig H:s favoritländer! Provning av fyra viner samt buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

VinContorets vinprovarkväll

Lördag 13 mars (kl 16–22)

Denna kväll finns det åter möjlighet att prova ett flertal goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper biljett för 100 eller 250 kronor. För 100 kronor får du fem vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. För 250 kronor får du fem vinkuponger, en matkupong till kvällens lättare buffé och en vinkupong som gäller för ett glas vin till maten. Du väljer själv ditt matvin bland provningsvinerna, buffén står framdukad klockan 18–21. Självklart kan du sedan köpa till fler kuponger. Begränsat antal deltagare – boka plats redan i dag! **Pris 100 eller 250 kr per person.**

Vinprovning med Quiz

Fredag 19 mars (start kl 18.30)

Vi provar vin och har samtidigt en lättsam och trevlig frågesport gällande allt möjligt som kan ha koppling till respektive vins hemland. En utmaning för dig själv och dina vänner? Pris till vinnare lag! Provning av fyra viner och frågesport med tilltuggsbuffé. **Pris 549 kr per person.**

ÖVERNATTA PÅ TIDAHOLMS STADSHOTELL

Du som deltar i våra arrangemang i Tidaholm kan med fördel övernattna på det anrika Stadshotellet. Det ligger bara ett par minuters promenadväg från VinContoret, som ombesörjer din bokning av övernattning.

VinContoret erbjuder även speciella **Weekendpaket** i samarbete med Stadshotellet med ankomst lördag eftermiddag.

Pris för dubbelrum: 1.150 kr. Enkelrum 730 kr. (Kostnad för VinContorets evenemang tillkommer, bokning måste anges separat vid anmälan).

Ring oss på telefon 0502-25 00 00 för information och bokning. Läs mer om detta erbjudande i VinContorets webbkalendarium.

Vernissage:

Barbro Christoffersson

Fredag 26 mars (kl 17–20), fri entré

Kombinera konst med en Art After Work på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnären till höger.

Gourmetkväll: Trandansen

Lördag 27 mars (start kl 19)

Vi provar vingarna och följer med i tranornas spår från vintervistet i Spanien till vårdansen vid Hornborgasjön i Sverige. Följ med på denna spännande vinresa genom Europa som vi kombinerar med en härlig trerätters middag Diné Vinicole. Du får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som du tyckte passade bäst till maten.

Provning av sex viner inklusive påfyllning till trerätters middag och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

VinContorets påskmiddag

Fredag 2 april (kl 18–24)

Skäm bort dig och dina kära med en härlig påskmiddag på VinContoret! Utförlig information om meny och priser kommer att finnas på www.vincontoret.se i början av februari. OBS! Endast förbokning.

VinContorets påsklunch

Lördag 3 april (kl 12–15)

Skäm bort dig och dina kära med en härlig påsklunch på VinContoret! Utförlig information om meny och priser kommer att finnas på www.vincontoret.se i början av februari. OBS! Endast förbokning.

Whiskyprovarkväll

Lördag 17 april (kl 16–22)

Denna kväll öppnar vi för första gången en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 100 kronor eller 250 kronor. För 100 kronor får du tio whiskykuponger som är värda tio kronor styck som du använder för att prova de whisky-sorter du själv önskar. För 250 kronor får du tio kuponger och en matkupong till kvällens carverybuffé. Den står framdukad klockan 18–21, dryck till maten köper du separat. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill. Begränsat antal deltagare – boka plats redan i dag! **Pris 100 eller 250 kronor per person.**

Gourmetkväll: Kust till kust

Fredag 23 april (start kl 19)

Vi besöker de berömda kusterna i det stora landet i väst! Häng med på denna resa där vi provar viner från det vackra Kalifornien



i väst och njuter härlig mat inspirerad av New England vid den vackra östkusten i en härlig Diné vinicole! Ni får prova två olika viner till varje rätt och får påfyllning av det vin som du tyckte passade bäst till maten. Provnings av sex viner inklusive påfyllning till tre rätters middag och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

VinContorets Teatermiddag

Lördag 24 april (kl 16–18.30)

I samband med Riksteaterns föreställning av Göteborgsoperans musikal **The five last years** i Tidaholm erbjuder VinContoret en härlig teatermiddag. Mer information om meny och pris finns på vår hemsida i slutet av februari. OBS! Endast förbokning.

Vinquiz med vårbuffé

Fredag 30 april (start kl 17)

Starta Valborgsfirandet med Vinquiz! Vi provar vin och har samtidigt en lättsam och trevlig frågesport om allt möjligt som kan ha koppling till respektive vins hemland. En utmaning för dig själv och dina vänner? Pris till vinnande lag! Efter tävlingen avnjuter vi en svensk vårbuffé av närproducerade delikatesser. Provnings av fyra viner, frågesport, buffé inklusive ett glas vin till maten och kaffe. **Pris 795 kr per person.**

Italienska ostar & viner

Lördag 8 maj (start kl 16)

Vi provar ljuvliga ostar och goda viner från Italien i underbara kombinationer och avslutar det hela med en härlig italiensk buffé! Provnings av fyra viner tillsammans med ostar, buffé inklusive ett glas vin till maten och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

Gourmetkväll: Vårens primörer

Lördag 22 maj (start kl 16)

Våren är äntligen här igen med ljuvliga vindar och värmande sol. En härlig tid för frusna nordbor! Det vill vi fira med ljuvliga viner och vårens krispiga primörer! Provnings av fyra viner, tre rätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

Morsdagsmiddag

Söndag 30 maj (kl 12 och kl 15)

Fira kära mor med en härlig middag på VinContoret! Mer information om meny och priser finns på vår hemsida i början av april. OBS! Endast förbokning.

VinContorets gårdsfest

Lördag 5 juni

Dags igen för VinContorets traditionella gårdsfest! Träffa duktiga gårdsmejerister, lokala och regionala producenter av när odlade och närproducerade varor. Köp med hem och njut! Gårdsfestens öppettider är 11.00–19.00. Restaurangen håller öppet 12.00–23.00. Från klockan 19.00 serverar restaurangen en grillbuffé. **Entré: 100 kr per person.**

VÅRSALONG PÅ VINCONTORET

Fredagen den 29 januari är det vernissage för VinContorets första vårsalong! Vi har bjudit in konstnärer att delta med var sitt verk i valfri teknik. Tanken var från början att visa på det mångfasetterade utbud av bildkonst som finns i området runt omkring VinContoret, men konstnärer från andra delar av landet är också välkomna att delta med sina verk. **Välkommen till Art After Work på VinContoret klockan 17–20.** Utställningen pågår till slutet av mars.

Vill du också delta med ett konstverk på vårsalongen?

Skriv några rader via e-post och bifoga bild på ditt konstverk till charlotta.granqvist@vincontoret.se senast den 20 december.



Rödluan är en av Barbro Christofferssons grafiska bilder. Teknik: tornnål. Bilden här är något beskuren i ovkant.

Vårens konstnär: Barbro Christoffersson

Barbro Christoffersson är målare och grafiker, bosatt i Hjo. Hennes bilder handlar om allmänmänskliga känslor och upplevelser, som utånförskap och ensamhet. Ett tema i hennes bildproduktion är barns förebilder och vad som skiljer dagens sagor från tidigare berättelser. Har gamla sagor några ärenden till vår tid? I bilderna får rödluan en cykelhjälm för att klara en allt hårdare värld medan Törnrosa har sitt fängelse i mobilen. I olika tekniker skildrar Barbro Christoffersson barnens förebilder där såväl aktivitet som passivitet skapar frågeställningar kring både historia och samtid.

Utställningar i urval är Göteborgs konsthall, Tidaholms litografiska museum och Skövde konstmuseum.

Välkommen på Art After Work fredagen den 26 mars klockan 17–20. Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Utställningen pågår till slutet av maj månad.



Reseledare Piero Hamrin och vinmakare Gianni Voerzio.

Våra RESOR 2010

Följ med VinContoret på intressanta och lärorika resor där du får besöka Europas främsta producenter av exempelvis vin, whisky, grappa och choklad. Resorna kräver inga som helst förkunskaper – men ett stort intresse för mat och dryck. Här presenterar vi nästa års gourmetresor till Frankrike och Italien i korthet. Detaljerat program finns på www.vincontoret.se.

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

Möt våren i Champagne! 19–23 maj

När vinstockarna står i sin mest ljuva grönska besöker vi regionen Champagne under ledning av **My Nilsson**. Hon är sedan många år bosatt i Frankrike med stor kännedom om fransk mat och vin. Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Paris där buss tar oss till vårt bekväma hotell i närheten av Reims, Champagnes centralort.

Det blir besök på såväl stora som riktigt små champagnehus. Agrapart i Avize, Vesselle i Bouzy och Ellné i Epernay är några av dem. Att champagne är en dryck som kan njutas till många slags rätter, upptäcker vi bland annat på en diner vinicole i Epernay. Och vad sägs om en champagne-picknick med magnifik blick över vinfälten i Montagne de Reims.

VinContoret och champagnehusen har tillsammans valt ut genuina och bra restauranger som vi besöker.

Pris per person i dubbelrum: 16 495 kr inklusive moms. Samtliga måltider med dryck ingår i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2009**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

Gourmetresa till Barolons hemland 22–26 september

Följ med på en fantastisk resa till norra Italiens främsta gastronomiska område. Reseledare är **Piero Hamrin**, fotbollsspelare och bosatt i Italien. Han arbetar med mat, vin och upplevelser sedan flera år. Flyg från Göteborg/Stockholm till Milano eller Turin. Vi bor på ett mycket bekvämt hotell utanför Alba.

Det blir besök hos välrenommerade vinproducenter som Gianni Voerzio, Ca'Rome, Marco Bonfante och Cascina val del Prete. Vi besöker unika restauranger som vi tillsammans med våra vinproducenter i området valt ut. Vad sägs om en lunch på den bästa restaurangen i La Morra med utblick över vinodlingarna i Barolo? Lokala matproducenter och en tryffelexkursion väntar oss också.

Pris per person i dubbelrum: 15 995 kr inklusive moms. Samtliga måltider med dryck ingår i priset. **500 kr rabatt om du bokar senast 31 december 2009**. Antal platser: 32. Reservation för programändringar.

VinContoret special- designar företagsresor

VinContoret arrangerar resor för företag, företagsgrupper och organisationer – kreativa resor till kreativa miljöer med en unik möjlighet till upplevelser utöver det vanliga.

VinContoret ställer samman resan i nära samarbete med beställaren och tar hand om allt det praktiska inför resan och under resan. Enklare kan det inte bli!

Kontakta oss för närmare information. Skriv några rader till info@vincontoret.se eller ring oss på 0502-25 00 00.

Så tycker några tidigare resenärer:

"Mycket intressant och lärorikt".

"En oförglömlig kväll med **Marco Bonfante** och hans viner till middagen i Calamandrana".

"Jag åker gärna på någon mer resa som ni arrangerar framöver".

"Har lärt mig mycket om Champagne. Kul och genomtänkt med variation på Champagnehus." "ALLT har varit fantastiskt bra och en helt oförglömlig resa. Hoppas på fler".

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

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



SVENSKA SNAPSAR

* Svensk julmat kräver svensk dryck! Till exempel Granqvist Vinagenturs landskapssnapsar. En stark trio som går bra ihop med julsinken, pressyltan, sillen och sillsalladen.

Västkustsnaps finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Den är angenämt kryddad med torkade nypon, björnbär och slånbar. Smaken är aromatisk med diskret sötma och ton av bittermandel. Nr 293-02, pris 229 kronor.

Västgötasnaps och **Smålandssnaps** finns i beställningssortimentet, vilket gör att du bör beställa dem snarast möjligt för att de ska hinna fram till din Systembutik innan jul.

Västgötasnaps är kryddad med körsbär och vita vinbär. Nr 80004-02, pris 246 kronor. Den småländska varianten smakar timjan, fläder, fänkål och anis. Nr 70121-02 pris 246 kronor.

Granqvist Vinagentur har ytterligare tre snapsar i Systembolagets beställningssortiment: **Fäbodsnaps** (Nr 70115-02, pris 264 kr), **Hirkum Pirkum** (Nr 70037-02, pris 264 kr) och **Annebergs Kornbrännvin** (Nr 80138-02, pris 228 kr).





Burmester Sotto Voce Porto Reserve

Varunummer: 92000-02.

Vintyp: Fylligt.

Pris: 69 kronor. **Säljstart:** 1 december.

Land: Portugal.

Område: Tras-os-Montes, Porto.

Druvor: Tinta Roriz, Tinta Barroca m fl.

Producent: Sogevinus Fine Wines.

Passar till: 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● **Fruktsyra** ●

* Mörkröd färg med bruna inslag. Stor doft av röda frukter, sylt och russin. Elegant smak med härlig frukt och komplexitet. Passar bra att dricka på egen hand samt till choklad och chokladdesserter i de flesta varianter. Lämplig serveringstemperatur: 16–18 grader. Vinet kan sparas ytterligare minst tre år.

Portvinshuset Burmester grundades i London 1730 och handlade de första åren med spannmål. 1750 flyttades verksamheten till Portugal och man började skeppa portviner till England och övriga Europa. Sedan några år tillbaka är Burmester en del av Sogevinus Group.

Alla portviner framställs i området vid Dourofloden i norra Portugal. Marken är mager men ger druvskördar som i bästa fall kan utvecklas till mycket förnämliga viner. Port framställs genom att jäsningsprocessen stoppas i och med att vinsprit tillsätts den jäsende musten. De druvor som vanligtvis brukar användas till portvinerna är Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional och Touriga Francesa.



Barbera d'Alba DOC Gianni Voerzio

Varunummer: 95659-01.

Vintyp: Fruktigt och smakrikt, medelfylligt.

Pris: 229 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

Land: Italien. **Årgång:** 2007.

Område: Piemonte, Alba.

Druva: Barbera.

Producent: Agriviticola Gianni Voerzio.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● **Strävhet** ● **Fruktsyra** ●

* Körsbärsröd färg, nyanserad doft av blommor, körsbär, viol och björnbär. Mjuk och behaglig smak med mjuka tanniner. Passar till stekt och grillat kött, fågel samt lagrade hårdostar, till exempel Parmigiano Reggiano eller svenska klassiker som Västerbotten eller prästost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Kan lagras ytterligare minst sex år.

Agriviticola Gianni Voerzio hör hemma i den lilla vinbyn La Morra, sydväst om huvudorten Alba i Piemonte i nordvästra Italien. Vingården, som drivs av samma familj sedan århundraden, har några av de allra bästa odlingslägena i hela området.

Förutom Barbera framställs viner av de blå druvsorterna Nebbiolo (flera olika kloner), Dolchetto samt Fresia. Moscato Bianco och Arneis representerar de gröna druvorna.

Gianni Voerzio, som även producerar en mycket fin grappa, säljer sina viner över hela världen. De sparsmakat formgivna etiketterna framställs i samarbete med konstnären Gianni Gallo.



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Varunummer: 95597-01.

Vintyp: Friskt och fruktigt, halvtorr.

Pris: 129 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2008.

Område: Mosel, Mittelmosel.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Studert-Prüm.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet ● **Sötma** ● **Fruktsyra** ●

* Vackert ljusgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Medelfyllig, frisk, ung och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt att servera som apéritif samt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmgelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst tio år.

Weingut Studert-Prüm är en i raden av tyska vingårdar med osannolikt lång historia. Gården har haft samma familj som ägare sedan år 1581 och nuvarande ägarna Gerhard och Stefan Studert är den tolfte generationen! Själva vinodlingarna är också historiska – familjen äger sedan år 1805 några hektar av världsberömda Wehlener Sonnenuhr och Graacher Himmelreich. Dessa ypperliga vinlägen omnämns redan i mitten av 1200-talet.

Vingården omfattar endast fem hektar i perfekta lägen och den årliga produktionen är inte större än 40.000 flaskor. Men det är viner i världsklass!



Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

Varunummer: 95426-01.

Vintyp: Friskt och fruktigt, halvtorrt.

Pris: 99 kronor. **Säljstart:** 1 februari.

Land: Tyskland. **Årgång:** 2008.

Område: Mosel, Mittelmosel.

Druva: Riesling.

Producent: Weingut Studert-Prüm.

Passar till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Fyllighet 🍷 **Sötma** 🍷 **Fruktsyra** 🍷

* Vackert ljusgul färg med gröna inslag, aromatisk doft med ton av krusbär, aprikos och gröna äpplen. Medelfyllig, frisk, ung och fruktig smak med inslag av krusbär och gröna äpplen. Passar utmärkt att servera som apéritif samt till fisk, skaldjur, sallader, ljust kött, blå- och grönmelegelostar. Lämplig serveringstemperatur: 10–12 grader. Vinet kan lagras ytterligare minst tio år.

Weingut Studert-Prüm är en vingård med osannolikt lång historia. Gården har haft samma familj som ägare sedan år 1581 och nuvarande ägarna Gerhard och Stefan Studert är den tolfte generationen!

Vingården omfattar endast fem hektar i perfekta lägen och den årliga produktionen är inte större än 40.000 flaskor. Men det är viner i världsklass och utmärkelsen under de senaste åren är många.

Studert-Prüm, som har sitt säte i vinorten Bernkastel-Kues, kan stoltsera med att ha hamnat i topp på listan över Tysklands bästa vingårdar och även på listan över världens bästa vingårdar.



Calvados XO Charles de Granville

Varunummer: 10234-02.

Pris: 369 kronor.

Säljstart: 1 februari.

Land: Frankrike.

Årgång: XO.

Område: Normandie.

Distrikt: Calvados.

Producent: Baron de Sigognac.

Fyllighet 🍷 **Sötma** 🍷

* Gyllenbrun färg, stor doft med inslag av karamelliserat äpple, citrus och vanilj. Elegant och harmonisk smak med exotiska frukter samt ett uns lakrits. Passar bra till choklad med hög kakaohalt, starkt kaffe, en cigarr eller som digestif. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Calvados Charles de Granville är ett dotterbolag till det välkända armagnachuset Baron de Sigognac. Producenten, som anses vara en av de bästa i Normandie och Armagnac, började tillverka Calvados redan på 1700-talet.

Calvados görs av äpplen och har fått sitt namn av departementet med samma namn i nordvästra Frankrike. Men det är endast vissa bestämda sorter och kvaliteter av äpplen som får användas. 48 av de cirka 400 olika sorter som växer i området är godkända för Calvados.

Äpplena pressas till must som får jäsa till cider. Denna destilleras sedan i samma typ av pannor som används för whisky-tillverkning. Destillatet tappas därefter för lagring i ekfat under flera år.

VINSANTO – RART VIN FRÅN TOSCANA BLIR FIN JULKLAPP

* Vinsanto del Chianti Divinum är en söt decembernyhet i Systembolagets beställningssortiment. Vinet har intensiv doft med inslag av rostade mandlar, russin och aprikos. Smaken bjuder på fin balans mellan syra och sötna samt en lång och storslagen avslutning.

Producent är Fattoria Sant Appiano på sluttningarna vid den lilla floden Elsa som flyter fram genom det världsberömda Chiantidistriktet i Toscana i Italien.

Fattorian (vingården) har mycket gamla anor och redan familjen Pitti, som bodde i Pittipalatset och hade kontor i Uffizierna i Florens, odlade vin här.

Vinet framställs till lika delar av de gröna druvorna Malvasia, Trebbiano och Canaiolo. Efter plockning på hösten får druvorna torka i tre till fyra månader innan pressning. Druvmusten får sedan jäsa i långsamt tempo i upp till fem år innan vinet tappas på flaskor.

Vinsanto passar perfekt till blåmögelpastor, choklad- och fruktdesserter samt biscotti (mandelskorpor). I Toscana är det brukligt att doppa skorpona i vinet.

Enligt sägnen var det en munk som brukade ge mässvinet till sjuka i tron att det hade läkande krafter och därför var det *santo*, det vill säga heligt.

Tilläggs kan att Vinsanto del Chianti Divinum också säljs i katolska kyrkans vinshop i Vatikanstaten i Rom.

Nr 73593-02, pris 269 kronor (500 ml). **OBS! Det finns bara 120 flaskor!**





Vinodlaren Ernst Hirschmüller kontrollerar nyplockade Grüner Veltliner-druvor i Kremsdalen vid Donau.

Österrike – ny svensk vinfavorit

* Grattis Österrike! Svenska vinvänner har återupptäckt det lilla alplandets fina viner och försäljningsstatistiken talar sitt tydliga språk. Förra året ökade Österrikes vitvinsförsäljning i Sverige med 32 procent och hittills i år med hela 54 procent. Visserligen från en låg nivå, men trenden verkar hålla sig.

Vi säger även grattis till Winzer Krems vid Donau, vars främsta viner Kremser Wachtberg Grüner Veltliner och Kremser Pfaffenberg Riesling har fått internationell vinpress att utbrista i lovord.

Amerikanska Winespectator som gett vinerna över 90 poäng anser dessutom att Edition Chremisa Grüner Veltliner 2006 är bland världens 100 bästa viner! Placeringen blev en mycket hedrande 33:e plats.

I Sverige finns fem viner från Winzer Krems i Systembolagets beställningssortiment och på Vinmonopolet i Norge finns två i ordinarie sortiment. Vinerna på Systembolaget finns listade i den inhäftade sortimentsfoldern under rubriken "Vin från Österrike".

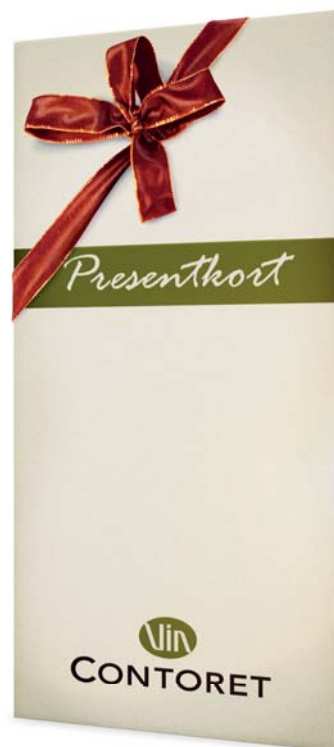
Vi återkommer med ett fylligt reportage från Winzer Krems i nästa nummer av Vinfo.

Du som redan nu vill veta mer om Winzer Krems kan titta in på www.winzerkrems.at.

JULKLAPPSTIPS: PRESENTKORT

* Presentkort förutspås att bli årets julklapp. Så var riktigt rätt i tiden och ge bort ett presentkort på en exklusiv upplevelse hos VinContoret Tidaholm! Valören bestämmer du själv. VinContoret Tidaholm kan även skicka presentkort på posten efter inbetalning på bankgiro. Minsta belopp är då 300 kronor. Läs mer om hur du kan köpa presentkort på www.vincontoret.se eller hör av dig via telefon 0502-25 00 00.

Utöver Tidaholm erbjuder en lång rad VinContor på andra orter presentkort på lustfyllda aktiviteter. Läs mer på respektive ords egen hemsida, www.vincontoret.se och välj ort i rullistan uppe till höger. Du kan även ringa ditt närmaste VinContor för mer info, kontaktinformation hittar du på sidan till höger.



SÖTT FRÅN SAUTERNES

* Sauternes – en del av vinregionen Bordeaux i sydvästra Frankrike – är världsberömt för sina vita, söta viner. Ett fint exempel är Chateau Fontebrière som finns både som hel- och halvflaska på Systemet. Vingården drivs av **Robert Lamothe** och hans två söner **Hervé** och **Patrick**. Vinodlingarna omfattar 22 hektar som till största delen består av Sémillon-druvor. Det här vinet består till 90 procent av Sémillon samt fem procent vardera av Muscadelle och Sauvignon. Smaken är fruktig och eldig med toner av honung och torkad frukt. Perfekt som apéritif eller till chokladdesserter. Nr 4113-01, 4113-02. Pris 249 kronor för helflaskan och 145 för halvan.

TRÄFFA GRANQVIST PÅ VÅRENS MÄSSOR

* Under vintern och våren har du åter chansen att träffa representanter från Granqvist Vinagentur på mässor landet runt. Vi ses här:

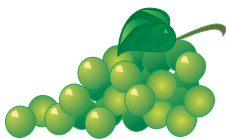
- Whiskymässa i Linköping 5–6 februari. www.whiskyexpo.se
- Passion för Mat i Göteborg, 26–28 februari. www.passionformat.se
- Brud- & balvisning, Falköping, 14 mars. www.kurortenmosseberg.se
- Chateau Grand Cru i Örebro, 9–10 april. www.conventum.se
- VinContoret medverkar dessutom på fackmässan Konfex & Events i Göteborg, 10–11 februari. www.konfex.se



Wästergöthlands Handelshus AB

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

GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

www.granqvist-vin.se info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska och norska marknaden samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget och i Norge via Vinmonopolet. Försäljning till restaurang och grossist sker via Systembolaget eller Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-25 00 00, fax 0502-158 88

www.vincontoret.se info@vincontoret.se

VinContoret erbjuder ett brett och kvalitativt utbud inom den del av upplevelseindustrin som berör drycker, måltid, kultur och turism. VinContoret verkar från Vulcanön i Tidaholm där företaget bland annat erbjuder vinlagringskällare för privatpersoner och företag, provningar av drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. Vidare erbjuds restaurang för bokade sällskap, möjlighet till konferenser, kurser samt natur- och kulturupplevelser. Under delar av året erbjuds även temahelger och gourmetresor till Europa. Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



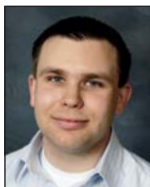
Lennart Granqvist
Verkställande
direktör



Jan Crafoord
Produktbedömning



Dan-Axel Flach
Inköpare



Johan Granqvist
Marknadschef



Charlotta Granqvist
Kultur



Camilla Sagner
Konferens- och
restaurangchef



Jonas Sagner
Konceptutveckling
och event



Lena Granqvist
Design och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, Norge och
produktbedömning



Leine Gävertsson
Ekonomichef



Ing-Marie M Persson
Ekonomi samt
grossist- och
restaurangkontakter



Lise-Lotte Larsson
Support VinContoret
Sverige samt Mässor



Tobias Göthberg
Restaurangansvarig



Eje Gustafsson
Vaktmästare



CONTORET SVERIGE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Telefon 0502-25 00 50. E-post: sverige@vincontoret.se
Se www.vincontoret.se för mer information. Välj ort i rullistan uppe till höger på hemsidan.



BORÅS
Lilian Nilsson
Tel 033-430 04 08



FALKENBERG
Lena Mikaelsson
Tel 073-512 69 02



GÖTEBORG
Nina Forslund
Tel 0733-12 63 25



HALMSTAD
Donald Ribbentjärn
Tel 070-292 42 25



JÖNKÖPING
Berit Wiksten
Tel 036-330 03 51



KALMAR
Anders Lareke
Tel 0708-33 39 45



LINKÖPING
Katarina Svartz-Saint Cyr
Tel 070-680 08 36



MALMÖ
Gert-Ove Sigurdhsson
Tel 0733-16 96 70



STOCKHOLM
Johnny Danielsson
Tel 0708-77 42 30



STOCKHOLM
Cecilia Nilsson
Tel 08-659 95 23



TIDAHOLM
Camilla Sagner
Tel 0502-25 00 00



UPPSALA
Tommy Lennartsson
Tel 070-338 22 05



VÄXJÖ
Annica Hägg-Johansson
Tel 0705-89 79 71



ÖRNSKÖLDSVIK
Mats Jonsson
Tel 0660-21 15 60



ÖREBRO
Bengt Knutsson
Tel 019-23 21 45



Bubblor till nyår

* Vad vore väl en nyårsafton utan champagne? Ingen annan dryck symboliserar så tydligt det festliga ögonblick då ett år har passerat och ett nytt är på väg. **Champagne de Pompadour Brut** från Ellner i Epernay i Frankrike är en av Systembolagets mest prisvärda champagner och säljs i samtliga butiker. I höst har champagnehuset försett flaskan med ny och mer modern etikett. Innehållet ändrar de dock inte på i första taget!

Pompadour bjuder på blommig, aningen brödig doft med inslag av citrus, äpple och nötter. Torr och frisk smak med inslag av äpple, grapefrukt och choklad. Helflaska kostar 219 kr, halvflaska (375 ml) går på 135 kr. Artikelnumren är 7395-01 respektive 7395-02.

Från den 2 januari finns Pompadour även i 1,5 liters magnumflaska i beställningssortimentet (Nr 77184-06, pris 499 kr).

Ett tyskt alternativ är **Premiere Sekt**. Den är till skillnad från den torra Pompadour halvtorr och framställs av druvor från flera tyska distrikt. Premiere finns i Systembolagets beställningssortiment och kostar endast 65 kr (Nr 87077). Tänk på att beställa hem i god tid!

ARAGONIENS RÖDA STOLTHET

* **Ramiro Garnacha** är ett prisvärt rött vin från Aragonien i norra Spanien. Det finns i alla de 420 Systembutikerna. Vinet har stor fruktig doft med inslag av röda bär och vanilj. Smaken är angenämt rund och fruktig med lite lätta smörtoner. Passar fint till vinterns kraftigare köttretter, mustiga pastarätter och lagrade hårdostar. Nr 6260, pris 75 kronor.



Sunny Days i blå flaska

* **Sunny Days**, det halvtorra vita vin från Mosel i Tyskland som tidigare hette Dreams, säljs sedan en tid i en läcker blå flaska.

Under året har vinet fått betydligt högre kvalitet än tidigare, detta tack vare att produktionen flyttats till ett större vineri med betydligt bättre tekniska möjligheter.

Sunny Days är ett perfekt sällskapsvin som även kan serveras till sallader och lättare maträtter. Priset är endast 69 kronor. Nr 5837 på Systemet.



Snart blir det ljusare tider!

* Utanför fönstret är det becksvalt och regnet slår mot rutan. Senhösten, som tidigare var förvinter, har slagit till med full kraft och känslan av att en grå yllefilt lagt sig över landskapet är slående. Tur att det då finns trevliga inslag i livet som kan upplevas inomhus och som gör att solen trots allt kan lysa om än imaginärt. Tänk att få koka en nyfångad hummer, direktlevererad av en bekant från kusten och därtill få koka upp en flaska gott vin eller varför inte lite Champagne de Pompadour. Genast leker livet igen och den mörka eftermiddagen får lite ljusa slöjor i kanten. Vid en snabb titt i almanackan kan jag också konstatera att det nu bara är några veckor kvar tills solen åter vänder sin bana mot ekvatorn och vi går mot ljusare tider. Det känns bra! Det kommande året har många spännande saker att erbjuda. Nya upplevelser, nya goda drycker och säkerligen att antal spännande händelser som jag i dag inte har en aning om. Både inom Granqvist Vinagentur och VinContoret. Det jag dock redan vet är att vi kommer att bjuda ett trevligt och smakrikt program på vårt VinContor i Tidaholm, att våra många "VinContorister" i Sverige kommer att erbjuda fantastiska upplevelser och att Granqvist Vinagentur kommer att leverera ett stort antal godbitar till våra kära vinvänner genom de primörviner som släpps av Systembolaget till hösten. Låt oss nu tillsammans se fram emot sköna och avkopplande helger, en tidig, varm och skön vår samt att vi förhoppningsvis har både tid och råd att ibland sätta lite guldkant på tillvaron. Livet är alldeles för kort för att inte njuta av detsamma.

LENNART GRANQVIST
VD, Wästergötlands Handelshus AB