

NYHETER OCH
NOTISER OM DRYCKER
OCH UPPLEVELSER
NR 2 * JUNI 2024

#95

Vininfo

**BULGARISKT RÖTT MED
TONER AV BORDEAUX**

**MEDLEMMARNA STYR
VINKOOPERATIVET**

**VITA VINER TILL
SOMMARENS BUFFÉER**

Rosé-
tider!



SOMMARLÄTT MAT: SALLAD NIÇOISE, GRILLSPETT, FRITTATA OCH JORDGUBBSPAJ

BONFANTES STJÄRNVIN I NY ÅRGÅNG

La Stella Barbera d'Asti DOC Superiore är nytt namn på det högklassiga rödvin från Marco Bonfante som tidigare hette **Stella Rossa**. Namnändringen sker i och med att årgång 2021 nu finns på Systembolaget.

La Stella, det vill säga *stjärna* på italienska, är fylligt och görs till 100 procent på djupblå Barberadruvor från området runt staden Asti i Piemonte. Vinet bjuder på en intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Smaken är delikat, fruktig och frisk med lång finish.

Du dricker La Stella framför allt till kraftigare köttretter baserade på gris, nöt och vilt samt lagrade hårdostar, risotto och pasta.

Marco Bonfante driver familjevineriet i Nizza Monferrato tillsammans med sin syster Micaela. Här har familjen Bonfante odlat druvor och producerat vin sedan början av 1800-talet.

Nr 76161, pris 191 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet enklast via vår hemsida: granqvistbev.se/76161



Årgång
2021



REA
60:–

SOMMARENS SÄLLSKAPSVIN!

Dr. Faust Rivaner QbA är ett halvtorr vitt vin från regionen Nahe i Tyskland som passar perfekt att avnjuta på terrassen tillsammans med goda vänner.

Dr. Faust Rivaner har en druvig, blommig doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är druvig med inslag av muskat och exotiska frukter. Det passar fint att dricka som det är samt till enklare maträtter.

Nr 5923, pris 60 kr i beställningssortimentet. Du beställer via granqvistbev.se/5923

vinfo

Tidskrift från Wästergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm. Årgång 30. 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, 2024. Omslagsbild: **Adobe Stock Library**.

Vill du få digitala Vinfo i din inbox? Mejla din e-postadress till pren@vinfo.se

Bulgariskt rödvin med toner av Bordeaux

Petit Enira 2019 är ett mustigt rödvin från Bulgarien som produceras på samma sätt som klassiska Bordeauxer – och med samma druvsorter. Men så drivs också Domaine Bessa Valley av en välmeriterad duo med stor erfarenhet från Bordeaux.

Petit Enira är medelfylligt och fruktigt med doft av körsbär, skogsbär och vanilj. Smaken är välbalanserad med mjuka tanniner och inslag av ek, lång eftersmak med angenäma toner av mogen frukt.

Det passar utmärkt till de flesta kött- och grillrätter, fylliga pastarätter samt till lagrade hårdostar. 16 grader är lämplig serveringstemperatur.

Petit Enira görs på de klassiska Bordeauxdruvorna Merlot (58 %), Syrah (36 %), Petit Verdot (4 %) och Cabernet Sauvignon (2 %).

Druvorna handplockades i Bessa Valleys odlingar i regionen Pazardjik hösten 2019. De sorterades för hand på vibrerande sorteringsbord och pressades sedan genom självtryck i ståltankar. Efter en första kalljäsning följde varmjäsning och malolaktisk jäsning i temperaturkontrollerade tankar. Slutligen har vinet lagrats 12 månader i franska ekfat.

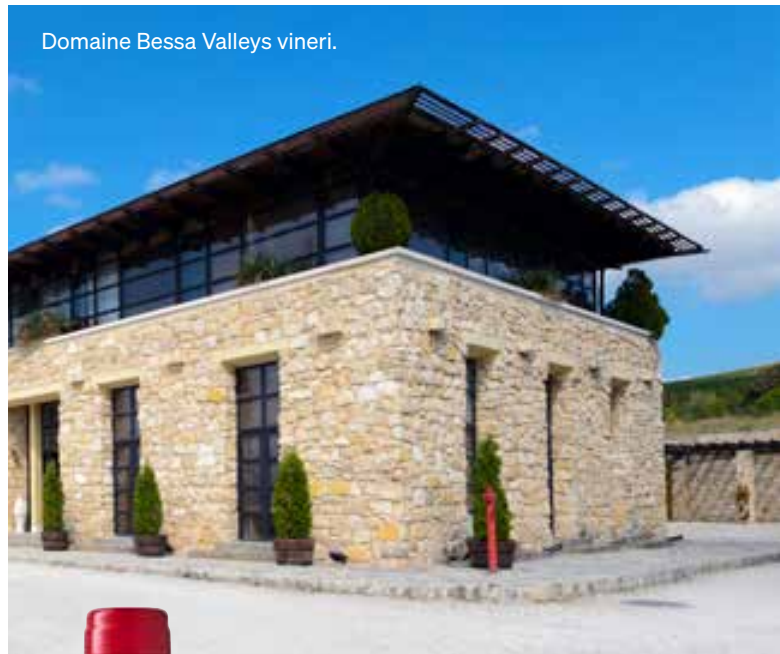
NAMNET BESSA HAR GAMLA ANOR i det bördiga området mellan Egeiska havet och Svarta havet. Redan för mer än 3 500 år sedan levde de thrakiska besserna här. Det historiska området Thrakien ligger i dag i södra Bulgarien, nordöstra Grekland och europeiska delen av Turkiet.

Här har vin producerats i tusentals år och det fick vinprofilen Stephan von Neipperg – som äger flera vinerier i Bordeaux – och finansmannen Karl-Heinz Haputmann att satsa i Pazardjik-regionen för snart 25 år sedan. För själva produktionen svarar önologen Marc Dworkin som har mångårig erfarenhet från Bordeaux.

Idén att skapa bulgariska viner med samma druvor och metoder som i Bordeaux i Frankrike visade sig fungera utmärkt. Allt fler upptäcker de välgjorda och prisvärda rödvinerna och Domaine Bessa fick i fjol ta emot utmärkelsen ”Winery of the Year” i London Wine Competition.

Nr 71308, pris 179 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/71308

Domaine Bessa Valleys vineri.



Stephan von Neipperg – som äger flera vinerier i Bordeaux – tog initiativet till att starta Domaine Bessa Valley.

Bästa tiden

Sommar, sol och ljumma kvällar – med andra ord den tid när det smakar som allra bäst att avnjuta ett glas välkylt rosévin! Beställ våra tre rosa favoriter som passar utmärkt att dricka både till vardag och fest!



Rosalie Rosé 2021 från Deidesheim

Rosalie är ett ekologiskt, torrt rosévin från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland. Det hallonröda vinet görs på de blå druvorna Dornfelder och Regent och har en angenäm doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning.

Rosalie är utmärkt som apéritif, till sommarens fräscha sallader, skaldjur eller på egen hand. Servera vinet väl kylt, bäst blir det vid 6–8 grader.

Winzerverein Deidesheim satsar allt mer på ekologisk produktion och Rosalie blev deras första ekologiska vin på Systembolaget.

Nr 78406, pris 111 kr i beställningssortimentet. Du beställer vinet via [granqvistbev.se/78406](https://www.granqvistbev.se/78406)

för rosévin!

ROSÉ GÖRS PÅ BLÅ DRUVOR

Roséviner har funnits länge, men har på senare år blivit allt mer populära. De görs på samma sätt som vita viner, men istället för gröna druvor används blå druvor. Efter att druvorna pressats får skalen ligga kvar i vinmusten i upp till tre dagar och därigenom får vinet sin färg. Färgen kan bli allt från ljus laxrosa till djupt körsbärsröd.

De flesta vinerier i nästan alla vinregioner producerar roséviner, men det är framför allt Frankrike och Provence som förknippas med rosé. Frankrike är också det land där det dricks mest rosé.

Rosévin framställs på många olika sätt, ibland på en enda druvsort, men lika ofta är vinet en blend – det vill säga en blandning av olika druvsorter.



Champagne Jean Noël Haton Cuvée Rosé

En torr, ekologisk roséchampagne i toppklass som lagrats i minst tre år. Den består av druvorna Pinot Noir (35 %), Pinot Meunier (35 %) och Chardonnay (30 %).

Fruktig, balanserad doft och smak med inslag av smultron och generös avslutning. Vinet passar fint till ostron, skaldjur och fisk, till desserter och som apéritif. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

Haton är ett av de mest värenommerade champagnehusen och vår samarbetspartner sedan länge.

Nr 77621, pris 399 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast på granqvistbev.se/77621



MEDLEMMARNA STYR VINKOOPERATIVET

Du kanske har lagt märke till att flera av våra viner produceras av kooperativ. Det är en driftsform som sedan länge är vanlig i vin- och jordbruksnäringen. Men hur fungerar egentligen ett vinkooperativ?

Ett vinkooperativ med gamla anor är Winzerverein Deidesheim i regionen Pfalz i sydvästra Tyskland. Winzerverein betyder i exakt översättning ”vinodlarförening”. *Winzer* är det samma som vinodlare och förening heter *verein* på tyska.

Winzerverein Deidesheim grundades den 16 september 1898 på initiativ av vinodlaren Johannes Mungenast. Tiderna var svåra och de mindre vinodlarna hade sällan råd med vare sig utrustning eller yrkesutbildning. 45 vinodlare från trakten var med från start och tack vare deras gemensamma ansträngningar kunde den nybildade föreningen redan året efter börja bygga vinkällare och vinproduktionslokaler.

Winzerverien Deidesheim finns fortfarande kvar i samma lokaler utmed Prinz-Rupprecht-Strasse. Under åren har man byggt till och gjort om flera gånger och med stor framgång anpassat sig till nutida krav på hållbarhet och kvalitet.

Även om kooperativets lokaler står på stadig grund finns det ett orosmoln som dagens styrelse brottas med: Antalet medlemmar som arbetar heltid med vinodling minskar.

I DAG HAR WINZERVEREIN DEIDESHEIM 360 medlemmar som tillsammans odlar vin på 150 hektar i Deidesheim och omgivande byar. 83 av dessa är aktiva vinbönder, men endast elva arbetar med vin på heltid. Vi håller tummarna för att denna hårt arbetande skara inte blir mindre än så här.

Vinkooperativet äger inte någon vinodlingsmark – den ägs av medlemmarna. Det är också medlemmarna som väljer styrelse. Styrelsen utser i sin tur de nyckelpersoner som sköter det dagliga arbetet i kooperativet, det vill säga en VD, vinmakare, ekonomichef med mera.

Medlemmarna har en röstandel vardera som de kan använda vid årsstämman, detta oavsett storlek på gård. Det gör att små odlare har lika stor bestäm-



Vid druvskörden hjälper alla i kooperativet till så mycket de kan: Winzerverein Deidesheims VD Steven Kärgel tömmer en hink nyplockade druvor.

manderätt som stora, vilket ofta lyfts fram som en stor demokratisk fördel.

Medlemmarna sköter arbetet i sina egna vinodlingar. I början av året handlar det mycket om beskärning, under sommaren ansning och uppbinding av vinrankorna. Den mest arbetsintensiva tiden på året är tidig höst när druvorna ska plockas och transporteras till den gemensamma vinifieringsanläggningen.

I SAMBAND MED SKÖRDEN får medlemmarna betalt av kooperativet för druvorna de levererar. Kooperativet får i sin tur betalt genom att sälja de färdiga vinerna, antingen direkt till konsumenter eller grossister.

Det är inte bara i Tyskland som vinkooperativ är en vanlig driftsform. Enligt beräkningar kommer omkring hälften av allt vin som produceras i Europa



I en druvodling vid Deidesheim visar en liten skylt att ägaren är medlem i vinkooperativet.

från kooperativ. I Italien heter kooperativ vanligtvis Cantina Sociale, i Frankrike används olika beteckningar och det framgår inte alltid av namnet att det handlar om kooperativ. I Spanien används också olika namn, men Cooperativa Vinicola är vanligt.

Förr kunde det hända att vinkännare rynkade på näsan åt viner från kooperativ, som ofta producerades i stora volymer. Men i dag håller kooperativa viner minst lika god kvalitet som de från privatägda producenter.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN
BILDER FRÅN WINZERVEREIN DEIDESHEIM



3 EXEMPEL PÅ VINER FRÅN KOOPERATIV

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019. Halvtorr och smakrikt med fin balans och inslag av päron, honung, persika och apelsin. Herrgottsacker passar utmärkt att servera till rätter med kryddstark asiatisk touch, salta räkor eller tilltugg med hetta. Nr 5042, pris 127 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/5042

FM Riesling QbA Organic 2022. Halvtorr, ekologiskt vitt vin från kooperativet i Deidesheim. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Utmärkt att dricka till sommarens matiga sallader, kalvkött, fläskkött, pasta, fisk och skaldjur. Nr 5844, pris 121 kr. Beställ via granqvistbev.se/5844

Castillo de Alicante Organic 2019. Rött, fruktigt och kryddigt vin från Bodegas Bocopa i Alicante i Spanien, som är en hel grupp av kooperativ som samarbetar. Vinet har inslag av bland annat blåbär, svarta vinbär, björnbär, hallon, kanel och lakrits. Gott att dricka till grillat, pastarätter och hårdostar. Nr 6709, pris 99 kr. Beställ via granqvistbev.se/6709

”Christina Orange är lätt att gilla”

Christina Orange 2022 är ett torrt ekologiskt orangevin från Carnuntum i Österrike med toner av exotisk frukt och örter.

– Christina Orange är ett vin som är lätt att gilla, det är okomplicerat och med god klunkabilitet, säger vinmakaren Christina Artner-Netzl.

Hon rekommenderar vinet till sparrisrätter, rätter med fisk och ljust kött. Men det passar också perfekt till många vegetariska rätter med exempelvis bönor och hummus.

Orangevin görs på gröna druvor som får jäsa tillsammans med skalen längre tid än vanligt. Det gör att vinet blir mörkare i färgen jämfört med andra vita viner samtidigt som smakerna utvecklas på ett spännande sätt. Vanligtvis tillsätts ingen jäst utan vinet får jäsa med jäst som finns naturligt i skalen. Det filtreras heller inte innan flasktappning.

Christina Orange är en blend av de tre druvsorterna Sauvignon Blanc, Chardonnay och Welschriesling.

Efter pressning lagras de separat: Chardonnay i ekfat, Welschriesling i ståltankar och Sauvignon Blanc i nyttillverkade amforor. Den slutliga blandningen gör Christina Artner-Netzl och hennes medarbetare först i samband med flasktappningen

Slutresultatet är ett vin med doft av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter.

Nr 2756, pris 171 kr i Systembolagets fasta sortiment.



Vinmakare Christina Artner-Netzl rekommenderar sitt orangevin till sparris, fisk, ljust kött och vegetariska rätter.



Sauvignon Blanc-vinet som ingår i Christina Orange lagras i dessa nyttillverkade amforor som rymmer 750 liter vardera.

VITA VINER TILL SOMMARENS BUFFÉER

Här är två tyska viner från Franken och Mosel som passar till sommarens bufféer – med mera!

KRÄMIG SILVANER FRÅN FRANKEN

Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019 passar perfekt också till försommarens sparrisrätter samt fisk, skaldjur och kalvkött. Ett torrt vitt vin med frisk, mineralisk smak, komplext krämig med fin balanserad syrastruktur. Doften är klar och djup med toner av gula frukter. Weingut Brennfleck i Frankenområdet i norra Bayern har mycket gamla anor och grundades redan år 1591. Nr 51574, pris 171 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/51574

HÖGVÄXT RIESLING PÅ TOPP

Kallfelz Sensus Riesling Hochgewächs Trocken 2019 görs på Rieslingdruvor från de högsta och brantaste odlingarna i Mosel. Producenten Weingut Kallfelz är en av de främsta i regionen och har tre gånger utsetts till segrare i Riesling Grand Prix.

Vinet är friskt och fruktigt med toner av tropiska frukter. Fin balans mellan restsötma och syra. Servera till bufféer, fisk, skaldjur och som sällskapsvin. Nr 70099, pris 167 kr. Beställ via granqvistbev.se/70099



”CABERNET FRANC SOM ÄR PERFEKT TILL LAGRAD CHEDDAR”

Leconfield Cabernet Franc 2022 är ett medelfylligt rödvin från Leconfield Wines i södra Australien.

– Jag älskar texturen i det här vinet, det är runt med silkeslena tanniner, har bra längd och doft av salvia. Jag dricker det till en bit lagrad cheddarost, carbonara eller auberginelasagne, säger Leconfields vinmakare Paul Gordon (bilden t v).

Cabernet Franc-druvorna jästes som ”single batch” med förlängd skalmaceration. Efter pressning och malolaktisk jäsnings fick vinet mogna på redan använda franska och amerikanska ekfat i 15 månader.

Vinet är som bäst att dricka nu och fram till 2026. Lämplig serveringstemperatur är 18–22 grader.

Nr 93992, pris 171 kr i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. Läs på granqvistbev.se/93992

Vi har fler viner från Leconfield. Sök på ”Leconfield Wines” på vår webb för information om dem.



Somriga toppviner från Nya Zeeland

Avnjut våra högklassiga nya zeeländare till sommarens fisk- och skaldjursrätter. Båda är fräscha med lite krispiga toner och inslag av krusbär och citrus. Alltså perfekta till maten en semesterdag!



RONGOPAI SAUVIGNON BLANC 2022

Friskt och fruktigt torrt vin som till 100 procent består av Sauvignon Blanc-druvor. 85 procent av druvorna kommer från vineriets egna odlingar, resten är inköpt från mångåriga kontraktsodlare i Marlborough-regionen.

Doften är läckert blommig med toner av mysk, svarta vinbär, lime och mineral. Fräsch smak med inslag svarta vinbär, örter och fänkål. Angenäma toner av grönt äpple i avslutningen.

Vinet passar perfekt att dricka till fisk och skaldjur, grönsaksrätter och bufféer.

Rongopai Estate grundades 1932 och är ett av Nya Zeelands äldsta vinmärken. Druvorna kommer från flera vindistrikt, framför allt Marlborough på Sydön.

Nr 74144, pris 167 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/74144

KAHURANGI ESTATE DRY RIESLING 2018

Friskt och fruktigt torrt vin med citruskaraktär och viss mineralitet. Friskt doft med inslag av citrus, grönt äpple och tropiska frukter. Det görs till 100 procent på Rieslingdruvor.

Kahurangi Estate, som är en av våra mångåriga leverantörer, finns i byn Upper Moutere ett par mil från staden Nelson på Sydön. Vineriet grundades 1973 och drivs i dag av en grupp medarbetare på företaget.

Vinet passar utmärkt att servera till fisk- och skaldjursrätter, matiga sommarsallader samt som apéritif och sällskapsvin.

Nr 70416, pris 167 kr. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/70416





”Tillsätt starkvin eller sprit i slutet så kokar inte smaken bort”

ALKOHOL LYFTER SÅSEN

Toppa rödvinssåsen med starkvin eller någon spritsort! VinContorets kock Nichlas Fransén ger några tips och bjuder på receptet på sin barbequesås.

Madeira och portvin passar bra att använda i alla typer av mörka såser till kött och vilt, säger han. De är också utmärkta som smakförstärkare i rödvinssåser. Då kan du använda ett enklare rödvin och ändå få ett riktigt bra resultat.

Starkvin och sprit ska tillsättas i slutet, annars är risken stor att smaken kokas bort.

– Slå i strax innan servering och gör en halv minuts uppkok.

Gin passar bra som smakförstärkare i viltsåser.

– Gör såsen med viltfond och gå i med gin i slutet så får du en fin ton av enbär som passar så bra till vilt.

Whisky, helst rökig, använder Nichlas gärna till barbequesåser och som smakförstärkare i färdiga barbequesåser.

När det gäller ljusa såser till fiskrätter är det viktigt att använda vitt vin med tydlig syra eller champagne. Medan det vita vinet kan kokas med från början ska mousserande tillsättas i slutet.



GULD
Whisky
Battle
2023

Nichlas Franséns Black Bull BBQ-sås

½ gul lök, finhackad
3 vitlöksklyftor, finhackade
1,5 dl Black Bull whisky
(Nr 55428, pris 459 kr)
4 dl ketchup
3 msk tomatpuré
0,6 dl äppelcidervinäger
2 tsk liquid smoke
(eller 0,5 dl extra av Black Bull)
0,5 dl worcestershiresås
1dl farinsocker
2 tsk tabasco
salt och peppar

Lägg lök och vitlök i en kastrull, slå i whisky och låt sjuda cirka 10 minuter eller tills löken är genomskinlig. Slå sedan i resten av ingredienserna och låt det koka upp, dra sedan ner värmen och låt det sjuda cirka 1 timme. Smaka av med salt och peppar och ställ sedan in i kylan. Tillsätt extra whisky för mera smak. Går bra att spara såsen i lufttät burk i kylan i upp till tre veckor.

Somrigt & lätt!

Nichlas Fransén, kock hos VinContoret i Tidaholm, bjuder på recept på några lätta sommarrätter som går snabbt att laga under varma dagar. På nästa uppslag serverar konditor Linda Fransén en härlig jordgubbspaj. **Vintips på sidan 15.**

4 PORTIONER

1 romansallad
400 färsk tonfisk eller tonfisk i olja
400 g kokt färskpotatis
4 kokta ägg
8 sardellfiléer
1 rödlök
250 g körsbärstomater
300 g haricot verts
1 dl oliver
1 dl cocktailkapis
furikakekrydda eller sesamfrön

Rulla tonfisken i furikakekrydda eller sesamfrön och bryn den sedan i het panna cirka 1 minut på varje sida, låt kallna.

Koka potatisen mjuk och låt svalna. Koka äggen cirka 6 minuter så de får ett krämigt inre. Koka haricot verts cirka 2 minuter (de ska vara al dente) och spola dem sedan i kallt vatten.

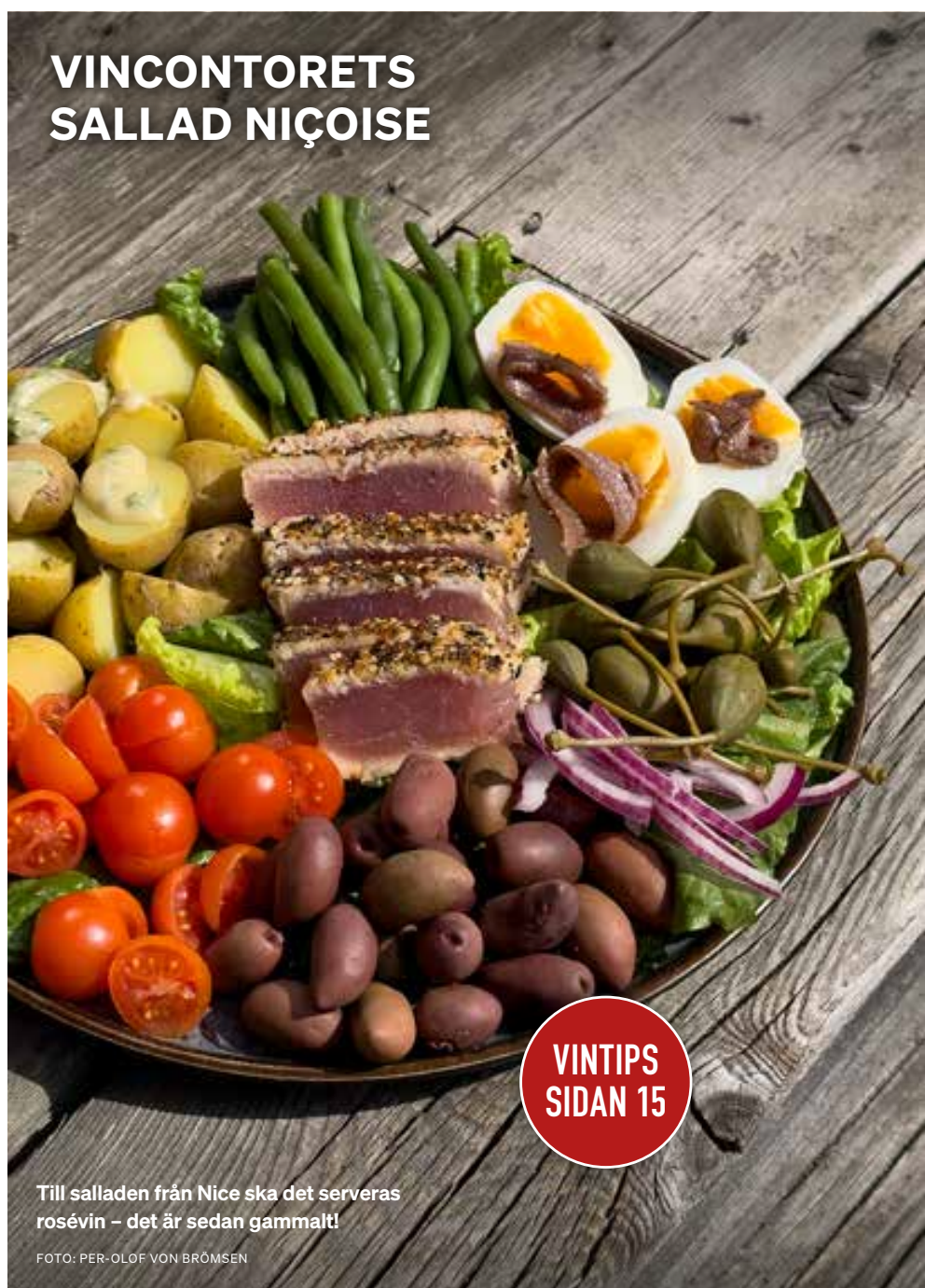
Riv salladen i större bitar, dela tomaterna, skiva löken tunt, dela potatisen.

Lägg upp på tallrik eller fat och fördela potatis, oliver, kapis, tomat, sardeller och klyftat ägg över salladen samt lägg på tonfisken. Avsluta med att hålla på dressingen och toppa med lite hackad persilja.

DRESSING

0,5 dl rapsolja + 0,5 dl olivolja, blandat
1 klyfta vitlök
2 msk dijonsenap
1 msk honung
2 msk rödvinsvinäger
salt och peppar

Vispa samman senap, honung, rödvinsvinäger och finriven vitlök. Tillsätt raps- och olivolja i en tunn stråle under vispning. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.



Till salladen från Nice ska det serveras rosévin – det är sedan gammalt!

FOTO: PER-OLOF VON BRÖMSEN



VINTIPS
SIDAN 15

GRILLSPETT MED POTATISSALLAD

4 PORTIONER

POTATISSALLAD

1 kg små potatisar
1 äpple
1 rödlök
1 knippe persilja
3 msk kapris
4 st rädisor

Koka potatisen mjuk. Skölj den under kallt vatten och låt svalna. Skär äpple och rädisor i mindre bitar. Skiva rödlöken tunt samt hacka persiljan. Blanda ihop alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

VINÄGRETT

5 msk olivolja eller rapsolja
2 msk vatten
1 msk äppelcidervinäger
1 tsk dijonsenap

Vispa ihop alla ingredienser.

CHIMICHURRISÅS

1dl olivolja
½ finhackad rödlök
½ finhackad röd chili
eller ½ msk chiliflakes
2 klyftor vitlök, finhackade
2 msk rödvinäger
1dl finhackad persilja
salt och peppar
eventuellt lite lime

Blanda alla ingredienser och låt stå kallt 10 minuter så smakerna kommer fram. Pressa i lime för mer syra.

GRILLSPETT

500 g kött, fisk, kyckling eller halloumi
12 sparristoppar
12 tomater
salt och peppar
valfri glaze

Lägg spetten i blöt cirka 15 minuter. Trä sedan på valfritt protein samt sparris och tomater. Salta och peppra. Grilla sedan till önskad temperatur. Under tiden du grillar kan du pensla spetten med valfri glaze. Toppa till sist spetten med chimichurrisås.



TOMAT- OCH PARMESANFRITTATA

4 PORTIONER

8 ägg
1 klyfta vitlök
1 förpackning mascarpone (250 g)
1 msk olivolja
12 cocktailtomater, halverade
1 röd lök, liten
1 dl haricot verts
1 dl parmesan, rivnen
salt och peppar

Sätt ugnen på 225 grader. Finhacka vitlök och skär rödlöken i grova bitar. Bryn löken mjuk i olivolja i en ugnstålig stekpanna med höga kanter. Skär haricot verts i bitar och lägg i stekpannan.

Vispa upp ägg med hälften av mascarponen och finriven parmesan. Salta och peppra. Häll ner äggsmeten i stekpannan och placera ut tomaterna. Klicka på resterande mascarponekräm. Riv över lite parmesan.

Grädda i mitten av ugnen 20–25 minuter tills frittatan är genomgräddad och fått fin färg.

KNÄCKIG JORDUBBSPAJ MED VANILJGLASS



4 PORTIONER

PAJ

1 l jordgubbar
½ dl sirap
125 g smält smör
½ dl vispgrädde (40 %)
2 dl strösocker
1 ¼ dl vetemjöl
2 dl havregryn
1 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 150 grader. Skiva jordgubbarna och lägg dem i en smord pajform, cirka 25 cm i diameter.

Blanda alla torra ingredienser i en skål. Smält smöret, blanda ner sirap och grädde. Rör ihop detta med de torra ingredienserna och häll smeten över jordgubbarna.

Grädda mitt i ugnen i cirka 45 minuter.

VANILJGLASS

5 dl grädde
1 burk kondenserad mjölk
½ dl strösocker
5 msk vaniljsocker

Blanda grädden med den kondenserade mjölken i en skål, vispa ihop detta med socker och vaniljsocker tills det blir små mjuka toppar.

Häll glassmeten i en lufttät burk och ställ in i frysen cirka 6 timmar.

Viner till Somrigt & lätt



Rosalie Rosé 2021

Torr, ekologiskt rosévin från Deidesheim. Görs på de blå druvorna Dornfelder och Regent och har en angenäm doft av röda bär, stor fruktighet med lång avslutning. Perfekt att dricka till sommarens sallader, skaldjur eller på egen hand. Servera vinet väl kylt, bäst blir det vid 6–8 grader. Nr 78406, pris 111 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/78406

FM Riesling QbA 2022

Halvtorr vitt vin från Deidesheim som från och med 2022 är ekocertifierat. Frisk, aromatisk doft med inslag av mandel, citrus och gröna äpplen. Smakrikt och välbalanserat med aromatiska toner. Utmärkt till sommarens sallader men även till fläskkött, pastarätter, sallad och skaldjur. Nr 5844, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/5844

Petit Enira 2019

Medelfylligt, fruktigt rödvin från Domaine Bessa Valley i Bulgarien. Doft med toner av körsbär, skogsbär och vanilj. Smaken är välbalanserad med mjuka tanniner och inslag av ek. Lång eftersmak med angenäma toner av mogen frukt. Passar utmärkt att dricka till grillspett och de flesta andra kött- och grillrätter men även fylliga pastarätter. Nr 71308, pris 179 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/71308

La Stella Barbera d'Asti 2021

Fylligt, italiensk rödvin från Marco Bonfante som till 100 procent består av Barberadruvor. Intensiv doft med inslag av körsbär, mörka bär, örter och viol. Delikat, fruktig och frisk smak med lång finish. Passar fint till grillspett, kraftigare köträtter på gris, nöt och vilt, men även risotto och pasta. Nr 76161, pris 191 kr i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/76161

Christina Orange 2022

Ekologiskt orangevin som görs på druvorna Chardonnay, Welschriesling och Sauvignon Blanc. Angenäm doft med toner av medelhavsörter, moget päron och melon. Smaken är frisk med krispig syra, mjuka tanniner och inslag av exotiska frukter och örter. Passar utmärkt till tomat- och parmesanfrittata och många vegetariska rätter. Nr 2756, pris 171 kr i Systemets fasta sortiment.

Chateau Dereszla Tokaji Aszú

Ädelsött vitt vin från Ungern 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 att dricka till de flesta desserter, grönmögelost och paté. Nr 2901, pris 221 kr (500 ml) i Systembolagets fasta sortiment. Finns i de flesta Systembutiker. Aktuell ärgång är 2017.

PRIMÖRVINERNA KÖPS REDAN INNAN DE FLASKTAPPAS

Chateau Dalem's fatlagringskällare i Fronsac i Bordeaux.

Som du säkert noterat lanserar vi med jämna mellanrum högklassiga viner från Bordeaux i Systembolagets tillfälliga, exklusiva sortiment. De kallas "vin en primeur" – primörviner.

Det är små partier årgångsviner från olika slott som säljs redan innan de tappats på flaskor. Försäljningen sker på vårkanten året efter druvorna skördats. Då får utvalda vinhandlare möjlighet att prova den nya årgången direkt från faten och därefter kan de lägga ett bud. Vinerna betalas kommande vår och sedan tar det ytterligare ett halvår innan de flasktappas och är klara för leverans.

– Vi får förfrågningar från Systembolaget om vad vi kan leverera och tar då kontakt med våra samarbetspartners i Bordeaux, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House. De hör efter vad som finns och därefter återkommer vi till Systemet om hur många flaskor som finns tillgängliga och vad de kostar.

Hur mycket som finns att tillgå av respektive primör varierar kraftigt. I vissa fall finns det kanske bara en låda med tolv flaskor medan det i andra fall kan vara flera tusen flaskor.

Att köpa in primörviner är en omständlig procedur som kräver kunskap, tålmod och ibland också en portion tur.

– Det är kul att vi kan vara med och föra den här vintraditionen vidare, säger Johan Granqvist.

TVÅ AKTUELLA PRIMÖRVINER



Château Dalem 2020. Fylligt rödvin från appellationen Fronsac i Bordeaux. Det består till 90 procent av Merlot och 10 procent Cabernet Franc. Druvorna är plockade och sorterade för hand.

Vinet, som lagrats 18 månader i ekfat, har en fruktig doft med kryddiga toner av björnbär och choklad. Smaken är mogen med välbalanserade tanniner och inslag av mörka bär, plommon och kryddor.

Château Dalem 2020 passar utmärkt att dricka till de flesta köttträtter, asiatiskt kök och även tonfisk.

Nr 92140, pris 329 kr.

Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020. Fylligt rödvin (ekologiskt och biodynamiskt) från Grand Cru-appellationen Saint-Émilion i Bordeaux. Består till 74 procent av Merlot och 26 procent Cabernet Franc.

Det har en inbjudande doft med toner av svarta vinbär och katrinplommon. Smaken är fruktig med välbalanserade tanniner och lätta inslag av pepparmynta. Servera till grillade och stekta köttträtter, mustiga pastarätter och lagrad hårdost.

Nr 92186, pris 299 kr.





PRESENTTIPS: GE BORT EN 50-ÅRIG PORT TILL 50-ÅRINGEN

Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years är något alldeles extra! Det är en utsökt blend av riktigt högklassiga viner som lagrats på fat i minst 50 år – alltså sedan början av 1970-talet.

Resultatet är ett bärnstensfärgat vin med en välutvecklad, fruktig doft med toner av plommon, torkade fikon och mandel. Smaken är mycket välbalanserad med söt kryddighet, rik syra samt friska citrus- och marsipantoner.

Vinet avnjuts bäst utan tilltugg.

Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years har utsetts till "Best Fortified Wine 2023" i Portugals prestigefulla tävling "Prémios Grandes Escolhas".

Äldre årgångar av vin och sprit brukar vara uppskattade som födelsedagspresent. Funderar du på en fin gåva till någon som fyller 50 i år och som gillar att njuta av livets goda så passar det här vinet perfekt. Det säljs i en elegant presentbox.

Vinet produceras av Dalva, ett varumärke som ingår i portvinshuset Granvinhos, grundat 1862. Företaget har en mindre vingård, men köper in de flesta druvorna från kontraktssodlare i regionen. I den stora lagringskällaren i Vila Nova de Gaia vid Duoroflodens mynning finns fler än 3 000 ekfat med portvin. Det lagrade vinet kommer så småningom att fylla omkring två miljoner flaskor.

Nr 73568, pris 2.299 kr i Systembolagets beställningssortiment. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/73568



EKOLOGISK RUBY PORT I PRAKTISK HALVFLASKA

Dalva Porto Tawny Reserva Organic är ett ekologiskt portvin i halvflaska. Praktisk att ta med på utflykten eller att dela med en god vän.

Vinet har en stor, rik doft med toner av vilda bär, nötter, russin och mandel. Smaken är stor och koncentrerad med inslag av mogen frukt och mörka bär. Passar utmärkt att avnjuta till nötter, frukt, bakverk, crème brûlée, desserter, mörk choklad och ost.

Går bra att dricka nu, men kan utan problem sparas i 20 år. Lämplig serveringstemperatur är 18–20 grader.

Nr 72745, pris 149 kr (375 ml) i beställningssortimentet. Beställ enklast via granqvistbev.se/72745

För fler portviner, se granqvistbev.se. Sök på "portvin".



Nyskördade druvor hos Dalva i Duoro.



Snapsen till midsommar

Västkustsnaps – som finns i de flesta Systembutiker – är för många det självklara valet till midsommarens maträtter. Du avnjuter den sval, men inte iskall, till inlagd sill, färskpotatis, potatisgratäng, gravad lax med mera!

Västkustsnaps är smaksatt med nypon, slånbar och björnbär. Doften är finstämd med toner av nypon och mörka bär, smaken är fruktig med lite sötma och brett i slutet.

Västkustsnaps känns lätt igen tack vare den runda, glasklara flaskan med riktig kork – som med lite fantasi faktiskt kan liknas vid en lysboj. Flaskan pryds av en etikett som tillverkats av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Västkustsnaps, som sedan länge finns i Systembolagets ordinarie sortiment, produceras av Brennerei Back i Pfalz i södra Tyskland efter vårt eget recept. Den ingår också i vår röda snapsback.

Nr 293, pris 269 kr (500 ml). Saknas Västkustsnaps i din Systembutik, be personalen beställa hem den.

STÄLL RÖDA BACKEN MITT PÅ BORDET!

Röda Backen i Systembolagets fasta sortiment passar utmärkt att ställa fram på midsommarbuffén. Den innehåller två flaskor á 50 ml av sex snapsar med klassiska svenska smaker.

Annebergs Kornbrännvin är ett klassiskt brännvin med lätta toner av honung, rund och mjuk smak med stark avslutning. Tillverkades ursprungligen på Annebergs Gård i Dimbo utanför Tidaholm.

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

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

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

Hirkum Pirkum är smaksatt med Johannesört, honung och sherry.

Västkustsnaps får sin smak av nypon, slånbar och björnbär.

Nr 141, pris 309 kr. Saknas den i din butik, be personalen beställa hem.



SOMMARFAVORITEN

För många är **Favaíto Moscatel do Douro** lite av sommarens favoritdryck! Druvig och lätt kryddig med toner av russin, dadlar, aprikosmarmelad och apelsin.

Favaíto är ett portugisiskt starkvin som förstärks med druvspirt. Efter skörd fermenteras druvorna några dagar innan 77-procentig druvspirt tillsätts och jäsningsen avbryts. Metoden ger maximalt med smak och färg.

Du kan dricka Favaíto som den är – väl kyld med en isbit. Eller låt den bli drinkbas! Den enklaste drinken gör du med en flaska Favaíto, ett par teskedar socker, lime eller apelsin och några isbitar. Garnera med färsk mynta eller citronmeliss.

Favaíto säljs i multipack med 10 flaskor á 55 ml. Nr 74864 i beställningssortimentet, pris 162 kr. Beställ enklast på granqvistbev.se/74864

HONEYSUCKLE FAVAÍTO

1 flaska Favaíto á 55 ml
3 cl honungsvatten
2 cl svensk äppelcider
krossad is

Gör honungsvatten genom att koka upp 1 del valfri honung och 2 delar vatten. Låt blandningen svalna (förvara i glasflaska så kan du spara den i kylan till senare tillfälle). Blanda ingredienserna i en shaker och servera i valfritt glas med is.

FAVAÍTO BONITO MOJITO

1 flaska Favaíto
½ limeskiva
sodavatten
2 tsk råsocker
4–5 isbitar
krossade färska myntablad

Lägg limeskivan och några myntablad i botten på ett stadigt glas. Stöt limeskivan och myntan försiktigt ett par gånger, använd gärna ett sked-skaft. Häll i råsocker, sodavatten och Favaíto. Avsluta med iskross och rör om.

FAVAÍTO LIQOURICE

1 flaska Favaíto
1 droppe lakritssirap
3 cl honungsvatten
sodavatten
isbitar
lakritsstång eller lakritsrot som dekor

Blanda alla ingredienser i en shaker och skaka noggrant. Servera i mindre glas och dekorera med godislakritsstång eller äkta lakritsrot.

Fler drink-recept på granqvistbev.se



Växtsamlaren plockar växter till prisad gin

Glendalough Wild Botanical Gin är något alldeles extra: Destilleriet använder endast vilda växter som smaksättare. De plockas året runt av Geraldine Kavanagh, troligtvis Irlands enda heltidsanställda växtsamlare.

Växtsamlaren Geraldine Kavanagh på spaning i Wicklow Mountain.

Gin har fått en renässans tack vare många nyetablerade destillerier. Gintrenden är stark både här hemma och i stora delar av världen. Vi på Granqvist Beverage House är mycket stolta över vår irländska gin från Glendalough Distillery i Wicklow, söder om Dublin. Deras Wild Botanical Gin smaksätts med växter från de omgivande skogarna i Wicklow Mountain, känt som Irlands trädgård.

Glendalough är ett av få destillerier som har en egen växtsamlare. Året runt går Geraldine Kavanagh dagligen ut i naturen med sin korg och samlar vilda växter för att använda som smaksättare.

Medan andra destillerier använder torkade växter hamnar hennes nyplockade i destillationsspannan direkt.

Geraldine Kavanagh tycker att smak och doft försvinner om växterna inte används på en gång. Tidskrävande kan tyckas, men kvalitetstänk och hårt arbete lönar sig.

Wild Botanical Gin, som har fått flera prestigefulla internationella utmärkelser, har en fräsch doft med toner av enbär, citrus och tall.

Smaken är angenäm med inslag av sommarblommor och höstfrukter med ett kryddigt avslut.

Nr 85466, pris 499 kr i beställnings Sortimentet. Beställ via granqvistbev.se/85466



Gin Dalmatian är en drink med Glendalough Wild Botanical Gin som bas. Du hittar detta och fler drinkrecept på granqvistbev.se/inspiration/recept

Vi har utökat vårt sortiment av destilleribetecknad whisky från Duncan Taylor. Den oberoende buteljeraren i Huntly i Speyside har en av de största privata samlingarna av whiskyfat med skotsk, lagrad single malt och single grain.

NYA GODBITAR FRÅN DUNCAN TAYLOR

Glentauchers 2008 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask

Glentauchers grundades 1898 och lades ner 1985. Startade på nytt 1992 och i dag ingår whisky härifrån i Ballantine's Blend.

Söt doft av korn, gröna äpplen, pepprig ek och viss örtighet. Rikt kryddig smak med stor fruktighet och liten jordighet. Perfekt som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85114, pris 1.546 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85114

Highland Park 2003 Single Malt 20 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask

Whisky från välkänt destilleri i Kirkwall på Orkney med anor från början av 1800-talet. Tillverkningen sker i uråldriga stenbyggnader och två kölnor med pagodtak.

Angenäm doft av sultanrussin, clementiner, vaniljfudge och lätt rök. Smak med inslag av marmelad, ljungrök, ek, mörka russin, mjukt läder och farin. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85135, pris 3.396 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85135

Highland Park 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium

Whisky från välkänt destilleri i Kirkwall på Orkney med anor från början av 1800-talet. Tillverkningen sker i uråldriga stenbyggnader och två kölnor med pagodtak.

Angenäm doft av ljung, frukt, honung, citron, eukalyptus, mandel, vanilj och salt havsbris. Smak med ton av kex och citron, färskt bröd med salt och honung, kryddor och örter. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85086, pris 3.296 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85086



Knockdhu 2012 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range

Knockdhu Distillery startade år 1894 i Banffshire och har varit stängt i flera omgångar. Startade på nytt 1989 efter att ha köpts av Inver House Distillers. Knockdhu är gaeliska och betyder Svarta Kullen.

Doft med toner av apelsinblommor, mjölkchoklad och kakor. Fräsch smak med inslag av honung, brun farin och körsbär, karamell och rostad ek. Perfekt att avnjuta som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85136, pris 1.446 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85136

Laphroaig 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask

Whisky från välkänt destilleri på ön Islay. Grundades år 1815 när whiskyproduktionen hade blivit mer lönsam än jordbruk.

Doftar saltkaramell, honungskaka, ljus sirap och kolnad ek. Söt smak med salta inslag, sirap, ton av torkad frukt, rökig. Avnjut den som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85121, pris 2.096 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85121

Tullibardine 2013 Single Malt 10 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range

Tullibardine ligger i Blackford, Eastern Highlands och började sin verksamhet 1947.

Verksamheten lades ner 1993 men startade på nytt 2003 tack vare en grupp privata investerare som 2011 sålde till Terroir Distillers.

Oljig doft med toner av vaniljyoghurt och ek. Smak med inslag av frukttårta, ingefära, vanilj, te med mjölk, mörk choklad, kanel och ek. Avnjut som apéritif, till mörk choklad, cigarrer samt till kaffet efter maten.

Nr 85115, pris 1.196 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/85115

VINN UPPLEVELSE: VÄRVA DIGITALA VINFO- PRENUMERANTER!



Visst har du goda vänner som också är intresserade av att läsa Vinfo!

Meddela oss deras e-postadresser så har du chans att vinna två platser till VinContorets bubblande gourmetkväll "Mousse en masse" i Tidaholm den 23 november. Boende i dubbelrum ingår. Vi drar vinnaren bland dem som skickat in flest e-postadresser.

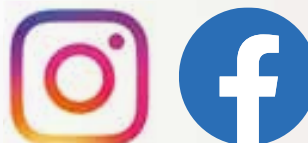
Gör så här: Fråga dina vänner om deras e-postadresser, samla ihop dem i ett meddelande och skicka till oss på pren@vinfo.se. Skriv "Tävling" som rubrik på ditt meddelande. Ange också ditt eget namn och adress.

OBS! Det måste vara vänner som sedan tidigare inte har en kostnadsfri prenumeration på Vinfo.

Sista tävlingsdag är den 30 juni. Vi meddelar vinnaren via e-post.

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house

FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



På gång i sommar och höst

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.

SOMMARKÄNSLA – GRILLBUFFÉ DIREKT FRÅN GRILLEN

14, 15, 28 JUNI, 5, 12 JULI
3, 10, 17, 24 AUGUSTI

Inget slår en rejäl grillbuffé! Speciellt inte om den serveras till dig direkt från den glödande grillen. Till bordet får du och ditt sällskap nygrillat kött, fisk, korv och fågel (vegetariskt kan ordnas) 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 belättna! Glöm bara inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras efter det grillade!

Pris **545 kr/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 0502-250000. Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.

Varmt välkommen!



RÄKAFTON Å LA VINCONTORET

29 JUNI, 6, 13 JULI, 9 AUGUSTI

En läcker buffé med räkor, moules frites (musslor med pommes), bläckfiskringar samt tillbehör såsom pajer, ost, frukt, kex, bröd, smör och såser. Ta om av allt tills ni känner er helt nöjda, men glöm inte att lämna lite plats åt den minidessert som serveras i slutet av måltiden!

Pris **545 kr/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). Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-250000. Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.

Varmt välkommen!

HANDPENNING VID BOKNING

För evenemang som kostar 1.200 kr/person eller mer, tar vi ut en handpenning på 500 kronor per person i samband med bokning. Betalning till swishnummer 1236615066 eller bankgiro i de fall swish saknas (kontakta oss för betalningsinformation). Beloppet dras sedan av från totalen när ni betalar på plats. Handpenningen återbetalas inte vid eventuell sen avbokning (se våra bokningsregler på hemsidan för fullständiga villkor). Det går alltid bra att överlåta platsen till någon annan!



KRÄFTSKIVA PÅ VINCONTORET

LÖRDAG 7 SEPTEMBER



*Det dukas i lövsalens högvälvda rum
Och lyktorna lysa och kvällen är ljum.
Det susar i dillåkers mäktiga kronor,
Och kräftfaten rågas med romstinna honor.*

ERIK AXEL KARL FELDT

Njut av en klassisk kräftskiva med svenska kräftor! Kokta enligt konstens alla regler – med dillkronor, salt, kanske en skvätt öl och lite socker – är de en ren delikatess. Lägg till detta en kall öl eller ett glas vin och kanske en liten snaps och vi närmar oss smakmässig perfektion. På vår kräftskiva serveras du ett fat nykokta svenska signalkräftor. Vi dukar också upp en tillbehörbuffé med pajer, ostar, smör, bröd, såser och annat gott som hör till. Självklart pyntas restaurangen med kräftmånar och dillkronor! Kanske blir det allsång till "Helan går" eller någon annan snapsvisa i vårt kräfthäfte. Pris **1.095 kr/person** inklusive ett glas vin eller öl samt en liten snaps till maten. Boka via hemsidan eller telefon 0502-250000. Vi startar klockan 18.00!



OKTOBERFEST

LÖRDAG 5 OKTOBER

På med tyrolerhatten för nu vankas Oktoberfest! Restaurangen dukar långbord och serverar schnitzel med klassiska tillbehör. Givetvis med en öl (eller vin om du så önskar) till! Baren är självklart öppen hela kvällen och Åsalid Bryggeri finns på plats med öltapp! Pris **299 kr/person**. Vi öppnar klockan 18.00. Boka bord via vår hemsida eller på telefon 0502-250000.



Louise Lidbrandt ställer ut några av sina verk.



Bengt-Åke Öhgren visar naturbilder på VinContoret.

KULTURHELGEN PÅ VINCONTORET

20–21 SEPTEMBER

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

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

FREDAG 20 SEPTEMBER

Utställning och matservering klockan 18.00–23.00.

LÖRDAG 21 SEPTEMBER

Utställningen öppen klockan 14.00–23.00.

Matservering klockan 17.00–22.00

GOURMETKVÄLL: SVENSKA DELIKATESSER FRÅN NORR TILL SÖDER MED VINER FRÅN ALLA VÄRLDENS HÖRN

LÖRDAG 19 OKTOBER

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

Förrätten tar oss till våra svenska vattendrag.

Varmrätten är en hyllning till Norrland.

Rätt nummer tre är en osttallrik med svenska hantverksostar.

Kvällens final hämtas från svenska äppelodlingar.

Priset för denna fyrrätters gourmetmiddag med provning av två viner till varje rätt är **1.895 kr/person**. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-250000. Välkommen klockan 18.00!

Välkommen till en gourmetkväll med svenska delikatesser från hav, skog och öppna landskap.



ÖVERNATTNING I TIDAHOLM

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

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

Hotell Emanuelssons tar emot bokningar på telefon 0704-934000. För mer info, se hotell-emanuelssons.se

LILLA ITALIEN!

LÖRDAG 26 OKTOBER



Vi drömmer oss bort till en liten trattoria på en mysig bakgata. Italien smakar fantastisk även i enkelhet!

Först serveras du en antipastiplanka med italienska charkuterier. Till denna provar du fyra italienska viner på egen hand! Vi dukar fram en provningsbricka med fyra viner samt ett underlag där vi presenterar dryckerna och provningsteknik.

Kan man ha en italiensk afton utan pasta? Knappast! Till varmrätt serveras därför en smärrik pastatallrik med ett glas vin.

Vi avslutar kvällen med affogato – en enkel men ack så god italiensk kaffedessert! Affogato betyder "dränkt", vilket i det här fallet syftar på hemgjord vaniljglass dränkt i kaffe.

Priset för Lilla Italien är **945 kr/person** inklusive egenprovning samt trerätters med ett glas vin till varmrätten. Du bokar via vår hemsida eller på telefon 0502-250000.

Välkomna klockan 18.00!

WHISKY TILL MIDDAG

LÖRDAG 9 NOVEMBER

Den fina whiskyn. Ett genuint hantverk där doft och smak sakta men säkert mognar fram till perfektion. Flera av oss har säkert avnjutit en whisky som avslut på en god middag. Men hur många har serverat whisky till maten? Den här kvällen får vi lära känna whisky som måltidsdryck, då den serveras till förrätt, varmrätt och dessert! Vår provningsledare finns med under hela middagen och presenterar mat och dryck. Efter maten har du möjlighet att köpa mer whisky från vår välfyllda whiskybar!

Pris **1.295 kr/person**.

Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-250000.

Välkommen klockan 18.00!





Njut av italienska viner,
exempelvis från Assuli på Sicilien.

ITALIENSK DRYCKESPROVARKVÄLL

LÖRDAG 16 NOVEMBER

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 en öl är **845 kr/person**. Vi startar med provning i Gårdshuset klockan 16.00. Därefter serveras kvällens italienska buffé i vår matsal.

Klockan 18.30 öppnar del två av vår Dryckesprovarkväll – en minimässa med vin, öl, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! I vår källare kan du prova "säkra kort" och smaka dig fram till nya favoriter. Du väljer själv vilka drycker du vill ha i glaset. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna från 18.30 till 23.00. I priset, **845 kr/person**, ingår tio kuponger som du använder till provning. Klockan 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 **1.145 kr/person** inklusive buffé och dryck till maten. Boka evenemanget via hemsidan eller på telefon 0502-25 00 00.

Varmt välkommen!



GOURMETKVÄLL: MOUSSE EN MASSE – EN BUBBLANDE DIGITAL PROVNING MED CHAMPAGNE HATON

LÖRDAG 23 NOVEMBER

Kan du beskriva känslan när små, små bubblor från en riktigt fin champagne sprider sig i munnen? Den mjuka kittlingen och smakerna som växer fram i takt med att vinet blir mer stilla. Magi! Det sägs att en champagneflaska innehåller ungefär 49 miljoner bubblor.

Den här kvällen får vi lära oss hur denna exklusiva dryck skapas. Baptiste Haton från Champagne Jean-Noël Haton, en av de större producenterna i området Champagne, håller en digital provning! Haton äger själva 45 hektar, men kontrollerar produktionen och köper druvorna från ytterligare 15 hektar vingårdar – inkluderande Grands Crus samt Premiers Crus – över hela Champagne. Under denna lyxiga champagneprovning reder Baptiste Haton ut begreppen kring den ädla drycken – av många ansedd vara det godaste man kan dricka. En härligt bubblande afton helt enkelt!

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

Priset för Mousse en masse är **1.895 kr/person** inklusive provning och tre-rätters middag med ett glas vin till varje rätt. Boka via vår hemsida eller på telefon 0502-25 00 00. Välkommen klockan 18.00!

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

COOKALONG MED NICHLAS

Är ni ett gäng på åtta till 15 personer som vill göra något roligt tillsammans? Boka Cookalong på VinContoret! Vi öppnar köket exklusivt för grupper som vill laga mat tillsammans med vår kock Nichlas Fransén och konditor Linda Fransén. Nichlas och Linda visar – ni lagar! Tillsammans skapar ni en tre-rättersmiddag som ni sedan anjuter i vår matsal.

Vinpaket med ett glas vin till varje rätt samt ett glas bubbel att sippa på under matlagningen ingår! **Pris 1.395 kr/person** inklusive moms. Observera att vi endast tar emot en grupp per kväll och att antalet tillfällen är begränsade. Ring 0502-25 00 00 eller maila tidaholm@vincontoret.se för bokning!

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 sida på vår webbplats. Webbadressen följer samma mönster: www.granqvistbev.se/93034 (www.granqvistbev.se/artnr)


VITT TORRT VIN

- 93034 Les Héritiers Saint-Genys Mercurey 1er Cru Clos Marcilly Monopole Blanc 2019, Bourgogne/Frankrike  501:-

VITT SÖTT VIN

- 2901 Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017, Tokaj/Ungern (500 ml)  221:-



ORANGEVIN

- 2756 Christina Orange 2022, Weinland/Österrike (Ekologiskt)  171:-

RÖTT VIN

- 93992 Leconfield Coonawarra Cabernet Franc 2021, South Australia/Australien  169:-
- 92186 Chateau Laplagnotte-Bellevue 2020, Saint-Emilion/Bordeaux, Frankrike  299:-
- 92140 Chateau Dalem 2020, Fronsac/Bordeaux, Frankrike  331:-
- 92816 La Fleur Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien  421:-
- 94868 Vivaltus 2016, Ribera del Duero/Spanien  973:-

STARKVIN

- 94633 H & H Sercial 10 YO 375 ml 202:-
- 90189 Dalva Porto Colheita 1991  490:-
- 92222 Dalva 20 Years Old Tawny, Douro/Portugal  499:-
- 93437 H & H Terrantez 20 Years Old 750 ml 899:-

SNAPS

- 293 Västkuistsnaps (500 ml) 269:-
- 141 En back snaps "Röda Backen" (12 x 50 ml) Innehåller 2 miniflaskor av vardera Annebergs Kornbrännvin, Fäbodsnaps, Hirkum Pirkum, Smålandssnaps, Västgötasnaps och Västkuistsnaps 309:-

WHISKY

- 41421 Brackla 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Octave Range, Highlands/Skottland 1.095:-

ABSINT

- 20066 Absinthe biologique La Muse Verte (700 ml), Frankrike (Ekologisk) 529:-

BESTÄLLNINGSSORTIMENT


SÅ BESTÄLLER DU PÅ SYSTEMET

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/2668 (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, (MR) mousserande rött vin

VIN FRÅN ARGENTINA

- 2668 Mantra Pinot Noir 2017, Patagonien (R)  171:-

VIN FRÅN AUSTRALIEN

- 70045 Em's Table Premium Organic Shiraz 2013 (Ekologiskt), Clare Valley, South Australia (R)  181:-
- 72225 Schild Estate Chardonnay 2019, Barossa Valley, South Australia (VT)  181:-
- 51405 Richard Hamilton Little Road McLaren Vale Shiraz, McLaren Vale, S. Australia (R)  201:-
- 75924 Schild Estate Cabernet Sauvignon 2018, Barossa Valley, South Australia (R)  211:-
- 75398 Schild Estate Shiraz 2019, Barossa Valley, South Australia (R)  211:-
- 53023 Syn Rouge Sparkling Shiraz, South Australia (MR)  241:-
- 53679 Edgar Schild Old Bush Vine Grenache 2017, Barossa Valley, South Australia (R)  361:-



VIN FRÅN BULGARIEN

- 71308 Petit Enira 2019 Pazardjik (R) (NYHET)  179:-

VIN FRÅN CHILE

- 2278 First Edition Cabernet Sauvignon Valle Secreto 2020, Rapel Valley, Cachapoal (R)  211:-
- 75690 First Edition Carmenere Valle Secreto 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)  211:-
- 53595 Private Cabernet Franc 2018, Rapel Valley, Cachapoal (R)  271:-

VIN FRÅN FRANKRIKE

- 70660 Jean d'Alibert Rouge 2014, Minervois/Languedoc-Roussillon (R)  131:-
- 2273 Chateau d'Eternes Saumur Rouge 2018, Saumur/Loire (R)  137:-

- 73043 Crémant d'Alsace Comète Organic, Alsace (MT) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞209:–
- 7395 Charles Ellner Cuvée de Femme Brut, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞331:–
- 77637 Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic NV, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞351:–
- 77570 Champagne Jean-Noël Haton Brut Réserve NV, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞371:–
- 77621 Champagne Jean-Noël Haton Brut Rosé NV, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞399:–
- 51219 Château le Coteau 2016, Frankrike, Bordeaux, Margaux (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞409:–
- 54839 Champagne Jean Noel Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru, Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞451:–
- 54830 Champagne Jean-Noël Haton Noble Vintage 2015, Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞451:–
- 54825 Champagne Jean Noel Haton Brut Reserve Magnum (1500 ml), Frankrike, Champagne (MT) ☞ ☞ ☞ ☞703:–

VIN FRÅN ITALIEN

- 59411 N Nero d'Avola Organic 2020, Sicilien (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞127:–
- 71950 Rocche Rosse Adragna IGT 2012, Trapani, Sicilien (R) (PRISSÄNKT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞141:–
- 59413 SERA Syrah da Uve Leggermente Appassite Organic 2021, Sicilien (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞147:–
- 59420 Lorlando Nero d'Avola Organic 2019, Sicilien (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞177:–
- 76161 La Stella Barbera d'Asti DOC Superiore 2021, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞191:–
- 73779 Valpolicella Classico Sup DOC "Ripasso" Cantina "Scricani" 2019, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞211:–
- 73765 Barbera D'Alba DOC Voerziomartini 2019, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞251:–
- 71022 Carpané IGT Corvina Veronese Cantina "Scricani" 2017, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞261:–
- 73770 DuediDue 2011, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞267:–
- 73768 Maddalena Recioto della Valpolicella "I Scricani" 2019, Veneto (RS) (500 ml) ☞ ☞291:–
- 54814 Vito Arturo Sangiovese 2016, Italien, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞361:–
- 51123 Barbaresco DOCG Marco Bonfante 2020, Monferrato, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞371:–
- 71082 Albarone Piemonte DOC Albarossa Marco Bonfante 2015, Asti, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞395:–
- 51132 Bricco Bonfante DOCG Riserva 2015, Italien, Piemonte, Nizza Monferrato (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞395:–
- 72982 Barolo DOCG La Serra Voerziomartini 2016, Piemonte (R) ☞ ☞ ☞ ☞411:–
- 73769 Amarone della Valpolicella Classico "I Scricani" 2018, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞444:–
- 51128 Brunello di Montalcino DOCG 2018, Toscana (R) ☞ ☞ ☞ ☞451:–
- 54783 Barbera D'Alba DOC 2019 Magnum, Italien, Piemonte (1500 ml) (R) ☞ ☞ ☞ ☞503:–
- 76019 Scricani Wooden case 3 flaskor (Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Valpolicella Classico Superiore Ripasso

- DOC 2019, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016), Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞855:–
- 78759 Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018 Wooden Case, Valpolicella, Veneto (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞1.206:–

VIN FRÅN NYA ZEELAND

- 70416 Kahurangi Estate Riesling 2018, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 75026 Kahurangi Sauvignon Blanc 2018, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 74144 Rongopai Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, South Island (VT) ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 70414 Kahurangi Pinot Noir 2017, Nelson, South Island (VT) ☞ ☞ ☞199:–
- 73694 Rongopai Pinot Noir 2017, Marlborough, South Island (R) ☞ ☞ ☞199:–

VIN FRÅN SPANIEN

- 6709 Castillo de Alicante 2019, Alicante (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞99:–
- 72825 Laudum Nature Monastrell Old Vines, Alicante (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞141:–
- 51684 Solo Cava Brut Organic, Valencia (MT) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞161:–
- 51682 Solo Red Organic 2019, Valencia (R) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 70386 V Malcorta Singular Verdejo 2017, Castilla-Leon (VT) ☞ ☞ ☞231:–

VIN FRÅN TYSKLAND

- 5923 "Dr Faust" Rivaner QbA 2018, Nahe (VHT) (PRISSÄNKT) ☞ ☞60:–
- 87077 Premi Secco (MHT) ☞ ☞ ☞ ☞111:–
- 78406 Rosalie Rosé Dry, Mittelhaardt, Pfalz (TROSÉ) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞111:–
- 5844 FM Riesling QbA 2022, Pfalz (VHT) (Ekologiskt) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞121:–
- 5042 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese 2019, Pfalz (VHT) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞127:–
- 70099 Kallfelz Sensus Riesling 2019, Mittelmosel, Mosel (VT) ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 51574 Brennfleck Sulzfelder Sonnenberg Silvaner Alte Reben 2019, Franken (VT) ☞ ☞ ☞ ☞171:–
- 70507 Kallstadter Steinacker Trockenbeerenauslese 1994, Pfalz (VS) ☞ ☞ ☞ ☞501:–

VIN FRÅN UNGERN

- 73500 Chateau Dereszla Furmint Dry 2021, Tokaj/Ungern (VT) ☞ ☞ ☞ ☞121:–

VIN FRÅN USA

- 2497 Ivory & Burt Red Blend 2018, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞167:–
- 78002 Ivory & Burt Zinfandel 2015, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞197:–
- 75010 LangeTwins Estate Cabernet Sauvignon 2014, Lodi, California (R) ☞ ☞ ☞ ☞ ☞231:–



Packa ner en flaska **Petit Enira** i utflyktskorgen! Det röda bulgariska vinet passar fint till grillat och matiga pastasallader. Nr 71308, pris 179 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/71308

VIN FRÅN ÖSTERRIKE

- 72106 Chremisa Grüner Veltliner 2017, Kremstal (VT)
 ☞ ☝ ☞ ☞ ☞ ☞201:-
- 54767 Prellenkirchen Carnuntum 2020, Niederösterreich (R) ☞ ☝ ☞ ☞ ☞241:-

PORTVIN

- 76534 Dalva Porto Dry White (375 ml) ☞ ☝ ☞ ☞132:-
- 72745 Dalva Porto Tawny Reserva Organic, Douro (375 ml) (Ekologiskt) ☝ ☞ ☞ ☞142:-
- 52466 Porto Krohn Late Bottled Vintage 2017, Douro ☝ ☞ ☞ ☞354:-
- 55349 Porto Krohn Colheita 2010, Douro ☝ ☞ ☞ ☞384:-

- 54879 Porto Krohn Colheita 2003, Douro ☝ ☞ ☞ ☞404:-
- 55205 Porto Krohn Colheita 2005, Douro ☝ ☞ ☞ ☞424:-
- 52260 Porto Krohn Colheita 2006, Douro ☝ ☞ ☞ ☞444:-
- 54896 Porto Krohn Vintage 2003, Douro ☝ ☞ ☞ ☞524:-
- 81870 Barros Vintage 2009, Douro ☝ ☞ ☞ ☞550:-
- 76631 Barros Colheita 1965, Douro ☝ ☞ ☞ ☞2.200:-
- 73568 Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years, Douro ☝ ☞ ☞ ☞2.299:-

ÖVRIGT STARKVIN OCH MADEIRA

- 76178 Veiga Madeira Finest Full Rich 5 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) ☝ ☞ ☞ ☞112:-
- 74864 Favaito – Moscatel do Douro, Tras-os-Montes/ Portugal (10 x 55 ml) Innehåller 10 miniflaskor ☝162:-
- 76175 Veiga Madeira Malvazia 15 Y.O, Madeira (375 ml) (PRISSÄNKT) ☝ ☞ ☞ ☞212:-

SKOTSK WHISKY

- 86666 Staile Uisge The Drum Single Highland Malt, Highlands299:-
- 51277 Glen Talloch Peated Whisky301:-
- 55428 Black Bull Peated Edition Blended Scotch Whisky Duncan Taylor472:-
- 80402 Benriach 2011 Peated Single Malt 8 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range, Speyside1.102:-
- 55439 Glen Elgin 2010 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask1.152:-
- 85115 Tullibardine 2013 Single Malt 10 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Premium Highlands (NYHET)1.195:-
- 55429 Benriach 2011 Peated Sherry Cask 10 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask1.202:-
- 87982 Pearls of Scotland/Invergordon 1997 18 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands1.202:-
- 53042 Ardmore Peated 2009 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Speyside1.398:-
- 85136 Knockdhu 2012 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range Speyside (NYHET)1.445:-
- 85114 Glentauchers 2008 Single Malt 14 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside (NYHET)1.545:-
- 85066 Scotts Selection/North British 1989 22 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands1.602:-
- 87296 Pearls of Scotland/Cambus 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Lowlands1.652:-
- 87116 Pearls of Scotland/Strathclyde 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Speyside1.652:-
- 87567 Pearls of Scotland/Invergordon 1988 27 YO Single Grain Cask Strength, Northern Highlands1.702:-
- 85121 Laphroaig 2011 Single Malt 11 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Islay (NYHET)2.095:-
- 52990 Invergordon Sherry 1990 Single Grain 32 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Northern Highlands2.357:-
- 50506 Highland Park Sherry 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask, Orkney2.357:-

- 85607 Arbiak Highland Rye 4 YO, Eastern Highlands..... 2.998:-
- 85086 Highland Park 2004 Single Malt 18 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range Orkney **(NYHET)**..... 3.295:-
- 85135 Highland Park 2003 Single Malt 20 YO Cask Strength Duncan Taylor Single Cask Speyside **(NYHET)**..... 3.395:-
- 51496 Caledonian Sherry 1987 Single Grain 34 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands 4.710:-
- 50531 Cameronbridge 1979 Single Grain 42 YO Cask Strength Duncan Taylor RAG Range, Lowlands 5.199:-

IRLÄNSK WHISKEY

- 85800 Glendalough Double Barrel Single Grain Whiskey 42 %..... 491:-
- 80360 Glendalough Single Cask Madeira Finish 42%..... 531:-
- 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 % 762:-
- 84120 Jack Ryan Single Malt Whiskey 12 YO, 46 %..... 852:-
- 56727 Glendalough Single Malt 7 YO Mizunara Finish 46% 899:-

JAPANSK WHISKY

- 54717 Kennan Syuhan 963 Smooth & Peaty Blended Whisky 46% 899:-
- 54751 Toa Shuzo Golden Horse Musashi Pure Malt Whisky 43% 1.199:-
- 54719 Kennan Syuhan 963 Bonds Blended Malt Whisky 46% 1.798:-

ROM

- 87972 Rhum Selection Guatemala, 3YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**..... 499:-
- 87670 Rhum Selection Trinidad, 5YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 499:-
- 87672 Rhum Selection Paraguay 3YO, 45% (500 ml) (Ekologisk) **(PRISSÄNK)**..... 521:-
- 87330 Rhum Selection Barbados, 8YO, 45% (500 ml) 561:-
- 87677 Rhum Selection Belize, 10YO, 45% (500 ml) 599:-
- 87751 Rhum Extra Premium Selection Panama 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 599:-
- 82539 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 10YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 599:-
- 86535 Rhum Extra Premium Selection Fiji 11YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 699:-
- 87054 Rhum Extra Premium Selection Guyana 12YO, 45% (500 ml) 699:-
- 87608 Rhum Extra Premium Selection Barbados 15YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)** 731:-
- 82505 Rhum Extra Premium Selection Trinidad 24YO, 45% (500 ml) **(PRISSÄNK)**..... 1.299:-

GRAPPA, GIN OCH MEZCAL

- 371 Grappa di Chardonnay, Piemonte/Italien..... 399:-
- 85466 Glendalough Wild Botanical Gin, Irland..... 499:-

ARMAGNAC

- 86035 Armagnac Nismes-Delclou VSOP (500 ml) 461:-
- 86033 Armagnac Nismes-Delclou XO (500 ml)..... 699:-
- 54618 Armagnac Nismes-Delclou 1973 (500 ml) 1.351:-
- 57055 Armagnac Nismes-Delclou Brut de Fut 10 YO Cask Strength, 51.7% (700 ml) 1.199:-

SVENSKA SNAPSAR

- 80138 Annebergs Kornbrännvin (500 ml) 271:-
- 87024 Bästergöken (500 ml) 271:-
- 86462 Dylletuting (500 ml) 271:-
- 86520 Fjärril Vingad (500 ml) 271:-
- 86783 Gyllenkröken (500 ml) 271:-
- 86688 Hjärtans Fröjd (500 ml) 271:-
- 86752 Sunnanvind (500 ml) 271:-
- 70115 Fäbodsnaps (500 ml) 281:-
- 70037 Hirkum Pirkum (500 ml) 281:-
- 70121 Smålandssnaps (500 ml) 281:-
- 80004 Västgötsnaps (500 ml) 281:-
- 85808 En back snaps "Svarta Backen" (12 x 50 ml). 2 miniflaskor av vardera Bästergöken, Dylletuting, Fjärril Vingad, Gyllenkröken, Hjärtans fröjd samt Sunnanvind..... 309:-



LIKÖR

- 70541 Original Royal Combier, Likör, Loire/Frankrike (500 ml) 275:-

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 privatkonsumtion 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 0502-25 00 00
www.vincontoret.se/tidaholm tidaholm@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, samt ansvarig
norska marknaden



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Ing-Marie M Persson
Ekonomi



Minna Pellonperä
Finland och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Linda Fransén
Konferens och
vaktmästeri



Nichlas Fransén
Kock

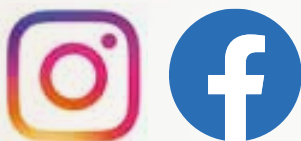


Pratuntip Johansen
Kök



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house
FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo



MINNA PELLONPERÄ ÄR VÅR NYA MEDARBETARE I FINLAND

Minna Pellonperä är ny medarbetare i Granqvist Beverage House. Hon är baserad i Åbo och ansvarar för den finska marknaden och kontakterna med Alko och övriga kunder i Finland. Hon syns även på mat- och dryckesmässor.

– Jag har samarbetat med Granqvist på mat- och vinmässan i Helsingfors sedan 2017 och har under åren som gått lärt känna företaget och sortimentet inifrån, säger hon.

Minna Pellonperä har tidigare arbetat i taxfreebutiker på flera av Viking Lines

fartyg på Östersjön. Hon har studerat ekonomi på Handelshögskolan vid Åbo Akademi med handelsrätt som huvudämne, men också marknadsföring samt medier och kommunikation. Dessutom har hon ett års utbildning på yrkeshögskola i film- och TV-produktion med inriktning på foto och klippning.

Minna Pellonperä är född och uppvuxen i Åbo, enligt henne en av Finlands vackraste städer. Hon är tvåspråkig med svenska som officiellt modersmål.

Upptäck vår svarta back!

Vår röda snapsback finns att köpa i de flesta Systembutiker. Men du vet väl att vi har en svart back också!

En back snaps ”Svarta backen” finns i beställnings-sortimentet och produceras av Brennerei Back i Dudenhofen i Tyskland. Den innehåller två miniflaskor á 50 ml av vardera Sunnavind, Dylletuting, Hjärtans Fröjd, Gyllenkröken, Bästergöken och Fjäril Vingad.

Nr 85808, pris 309 kr. Beställ backen enklast på granqvistbev.se/85808

Samtliga snapsar i backarna finns också att köpa i halvlitersflaskor. För information om respektive snaps, priser och artikelnummer, sök på ”snaps” på granqvistbev.se.

Tänk på att kryddat brännvin smakar bäst när det håller 6–8 grader.

Läs om Röda Backen och Västkustsnaps på sidan 18.



SÖT TOKAJER TILL SOMMARENS DESSERTER

Chateau Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 är ett ädelsött vitt vin med frisk doft av ekfat, honung, aprikos, ananas, apelsin och saffran. Smaken är fruktig och söt med inslag av honung, apelsinmarmelad och mandelmassa. Passar fint att dricka till sommarens desserter, grönmögelostar och patéer.

Vinet görs på de gröngråa druvorna Furmint (70 procent) och Hárslevelü (30 procent). Furmint anses som Ungerns nationaldruva och har sitt ursprung just i Tokaj. År 1611 nämns Furmint för första gången i dokument från byn Erdöbénye. Hárslevelü är den andra stora druvan i regionen och enligt nygjorda DNA-analyser härstammar den från Furmint.

Nr 2901, pris 221 kr (500 ml) i Systembolagets fasta sortiment.

