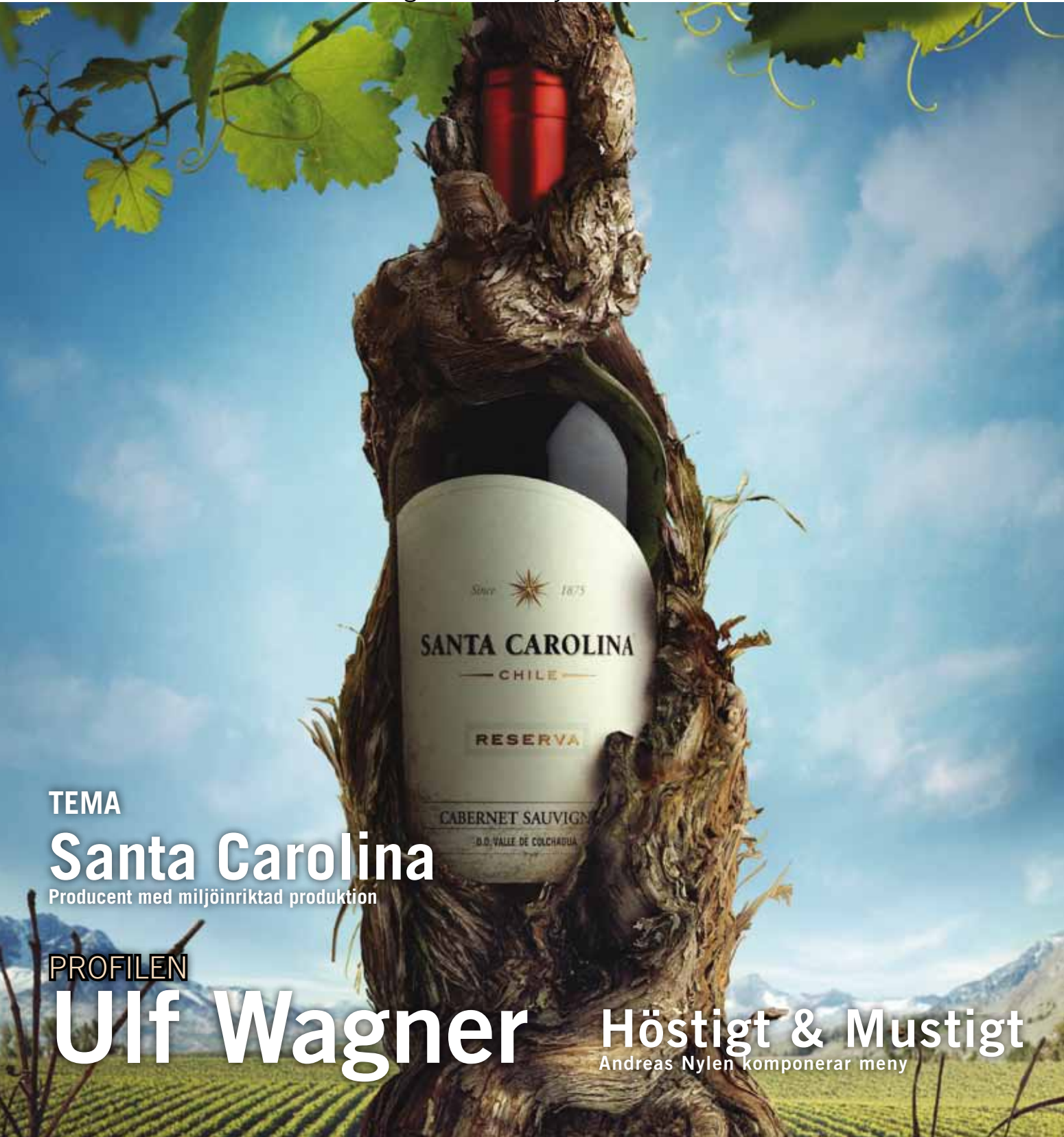




CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat



TEMA

Santa Carolina

Producent med miljöinriktad produktion

PROFILEN

Ulf Wagner

Höstigt & Mustigt

Andreas Nylen komponerar meny



CHRIS WINE & SPIRITS

Chris Wine & Spirits är en av de ledande importörerna av vin och sprit i Sverige. Företaget är ett helägt dotterbolag till Chris Wine Nordic i Köpenhamn och har i sin tur dotterbolag i Finland och Norge. Mer information om koncernen finns på www.chriswine.se

VD för Chris Wine & Spirits i Sverige är Gert Carl och huvudkontoret ligger i Göteborg, med avdelningarna Kundservice, Inköp/Logistik, Marknad, Ekonomi och Försäljning och i Stockholm finns Försäljningskontoret, där vi arbetar med Produktstrategi, Försäljning och PR.

CWS representerar ett flertal stora varumärken utöver de egna. Den största delen av försäljningen går till Systembolaget och resterande del säljs via Sveriges ledande restauranggrossister. CWS har avtal med flera kedjor, till exempel Harrys pubar och med flera enskilda hotell och restauranger.

Vi arbetar ständigt efter våra kärnvärden:

Kompetens - Engagemang - Kommunikation

CHRIS WINE & SPIRITS

Sofierogatan 3A, 412 51 Göteborg
Tel: 031-778 89 00
Fax: 031-778 89 19
www.chriswine.se
mail@chriswine.se

Redaktör: Oskar Lingman
Ansvarig utgivare: Gert Carl
Text: Oskar Lingman, Tomas Rubin
& Josephine Edelskog

Grafisk form: Oskar Lingman

Omslagsbild: Viña Santa Carolina
Tryck: Österbergs & Sörmlandstryck

Vad vill du läsa om i CHRIS WINEWS?
Skicka gärna synpunkter eller kommentarer till:
osl@chriswine.se



Ledare

Gert Carl, VD, Chris Wine & Spirits

Krisen är över - vilken kris?

Provocerande? Ja, det är det väl i högsta grad. Det har absolut varit kris – ingen har undgått det! Men, som jag berättade i förra Chris WineWS, så har vi haft full fart framåt hos Chris Wine & Spirits – och tempot sjunker inte direkt.

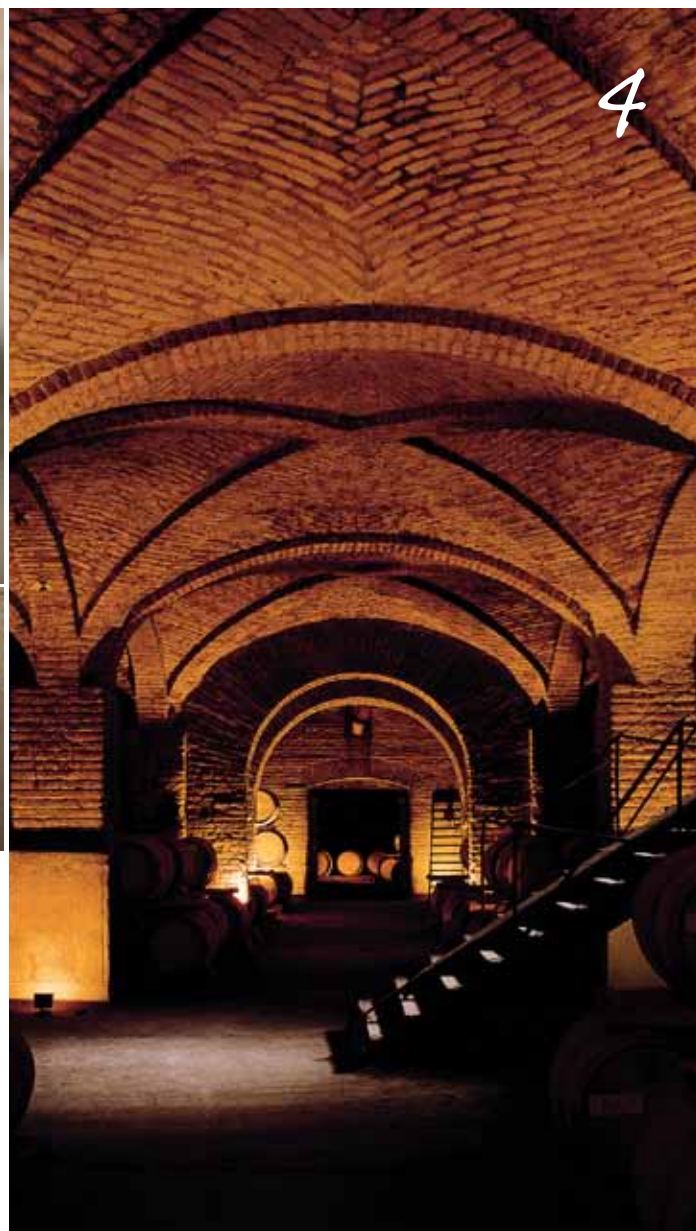
Sommaren var väl den bästa på länge, solig och varm, perfekt efter en lång och kylig vinter. Många har nyttjat semestern till att dricka några bra viner, och antingen om vinet kommer ifrån en restaurang eller ifrån en boxen ute i båten osv, så hoppas jag att alla har fått ladda batterierna inför hösten – då kvällarna återigen börjar bli kortare.

Som jag tidigare nämnt har vi full fart framåt – och vi har även goda framtidsutsikter. Vi har därför anställt både en ny säljare som ska ha fokus på Stockholm – Anders Dagerstam – samt en marknadsassistent – Rebecca Lynne – även hon placerad i Stockholm. Således kan vi nu betjäna alla de kunder som så gärna vill ha våra viner, spritdrycker och alkoholfria drycker – det finns en hel del att välja bland!

Därmed är våra säljare konstant aktiva med att besöka våra kunder och olika mässor över hela landet. Våra kunder är viktiga, för det är de som presenterar våra drycker ute på restaurangerna på bästa satta – tillsammans med mat. Även mässorna är viktiga – och särskilt konsumentmässorna – där vi kommer i direkt kontakt med slutkonsumenterna. Det är ett mycket viktigt medel för oss att kunna presentera våra produkter för konsumenterna, låta dem dofta och smaka, så att de förhoppningsvis väljer våra viner nästa gång de besöker Systembolaget. Det kostar resurser, både tid och pengar, men förhoppningsvis ska det löna sig i längden.

En av de producenter som vi presenterade förra året var Viña Santa Carolina från Chile. Deras viner har tagits emot väldigt bra av kunder och konsumenter. Det är vi glada för! Även Systembolaget har fått upp ögonen för deras kvalitet vilket har resulterat i en fast listning i Systembolagets butiker, nämligen en frisk och härlig Semillon som finns att köpa från den 1:e oktober.

Jag önskar alla en trevlig höst!



innehåll

- 4** Santa Carolina
Har miljön i tankarna
- 6** Semillon
En ovanligt vanlig druva
- 8** Profil - Ulf Wagner
Ett möte med en gigant
- 10** Meny
Höstigt & Mustigt
- 12** Från Norr till Söder
Peppar Peppar i Uppsala
- 13** Systembolaget
Så funkar det
- 14** Event
Det har hänt sedan sist
- 16** Provningskola
Josephine i bubbelskola
- 18** Nyheter
Höstens nyheter



SANTA CAROLINA

EFTER ATT HA SKAKATS AV DEN ENORMA JORDBÄVNING I FEBRUARI 2010 ÄR NU CHILE TILLBAKA MED FULL PRODUKTIONSKRAFT OCH SER LJUST PÅ FRAMTIDEN.

Vi ringer till vinmakaren Alejandro Wedeles på Santa Carolina i Santiago, Chile.

Hur påverkades Ni av jordbävningen?

- Vi fick en del skador på infrastrukturen, speciellt på huvudkontoret med vår vackra vinkällare som tidigare har utnämnts till nationalmonument. Restaureringar pågår för fullt och tanken är att byggnaden ska bli identisk mot tidigare. Vi använder samma material och konstruktion för att behålla det autentiska. Vanligtvis är källaren öppen för guidade turer för allmänheten. Nu är den på grund av restaureringen tillfälligt stängd men vi har en målsättning att öppna igen i november i år.

Vingårdarna blev också drabbade en del men vi såg förvånansvärt lite åverkan på själva tankarna och vintunnorna. Vinstockarna har också klarat sig bra. Vi är inte det minsta oroliga över kvaliteten på 2010 års skörd.

DEN FRANSE ARKITEKTEN Emile Doyère fick på slutet av 1800-talet till uppgift att planera och bygga en huvudlagerbyggnad som skulle fungera som en lagringslokal för enorma mängder vin. Kraven var stora. Lokalen skulle skapa bästa tänkbara förutsättningar för de stora ekfaten. Verksamheten vilade på att ekfaten fyllde sin lagringsfunktion och att man till slut fick fram viner av hög kvalitet.

Resultatet var så enastående att 1973 utsågs denna fantastiska lagringslokal med stora valv till nationalmonument på sin arkitektur och utmärkta lagringsförutsättningar. Konstruktionen är på många sätt unik bland annat genom att tegelbruket som användes består av kalk och äggvita. Lokalen används än i dag i full utsträckning.

VINGÅRDARNA SOM LIGGER I Central Valley är optimala för odling av vin och utgör jordbrukets hjärta i Chile. Medelhavsklimatet med milda vintrar och torra, varma somrar ger fina förutsättningar för vinvodling. Produktionen genomgår ständig utveckling för att optimera tekniken i vinvodlingarna

och de vidare produktionsleden utan att äventyra den teknik och kunskaper som ligger till grund för de viner som skapas idag. Förutom den höga kvalitetsnivå som ständigt eftersträvas bidrar även de tekniska framstegen till en mer miljövänlig framställning av vin.

ÄVEN DÅ MAN KAN LÄGGER STOR TILLIT till teknologi och vetenskap är det i slutändan gommens smak som ligger till grund för de avgörande aspekterna i processerna. Det finns ett steg i vinproduktionen där detta är mer framträdande än i andra. Det bästa sättet att urskilja skillnader i jordmån i en och samma vinodling är att smaka på druvorna. Smakernas utveckling under druvornas mognad avgör datum för skörd och vissa smaker i Sauvignon Blancdruvan ger vägledning i val av temperatur under jäsningsen.

DEN 1 OKTOBER LANSEAS en ny produkt i det ordinarie sortimentet på Systembolaget. Från Santa Carolina kommer Santa Carolina Reserva Semillon. Vi pratar med Alejandro Wedeles.

Den 1 oktober lanseras Er nya Semillon!

- Ja, vi är mycket glada och förväntansfulla kring denna lansering. Kvaliten är utmärkt, mycket på grund av att det är en relativt liten produktion som har skräddarsytt för den svenska marknaden och den svenska konsumentens förväntningar. Med detta vin ville vi ta fram ett friskt vin med bra syra och med en trevlig balans. Vi skördade druvorna när de hade som högst syra och produktionen var reaktiv, dvs man ser till att hålla syret borta under själva jäsningsen.

Därefter lät vi vinet ligga 3-4 månader med mycket lite kontakt med syre för att få fram ett rundare, mjukare vin med fin fruktighet. fortsätter han.

Vem är den typiska konsumenten av detta vin?

- Jag tror att den typiska konsumenten är lite nyfiken av sig. Han eller hon letar efter unika viner med lättillgänglighet och som passar till fisk och skaldjur eller helt enkelt som en aperitif.

Hur avnjuter vi vinet?

- Det smakar utmärkt vid 12 grader och kan ackompanjera skaldjur eller vit fisk.

På etiketten på baksidan av Er nyhet står det "Certified Carbon Neutral Delivery". Vad innebär det?

- För oss är det viktigt att försöka skapa förutsättningar för en produktion som skadar miljön så lite som det absolut är möjligt. Ett av många sätt att arbeta för detta är att vi medverkar till plantering av träd i Indien. Syftet är att koldioxid-kompensera de utsläpp som våra lastbilar står för i transporten mellan vinkällaren till hamnen. I och med detta erhåller vi ett certifikat.

Exempel på andra liknande projekt vi arbetar med är FSC (Friendly Environmental Labels) som innebär att etiketterna nu produceras med stor hänsyn till begränsade utsläpp och annan miljöpåverkan.

Dessutom har vi under en tid använt oss av tunnare glas till våra flaskor. Detta minskar tyngd och då också transporternas miljöskada. De viner som har skruvkork gör också sitt för att bidra. Skruvkorken har bättre förslutningsegenskaper vilket då också minskar antalet flaskor som blivit dåliga pga luftinläpp eller korkskador. Vi kommer snart också kunna erbjuda ekologiska viner.



NÅGRA RÖSTER OM SANTA CAROLINA RESERVA SEMILLON

BÄSTA KÖP!

Bengt-Göran Kronstam

"Fin fruktig doft, lite lätt parfymerad. Eräscht! Mycket bra syra. Ren och klar eftersmak. Skulle passa utmärkt till en lite kraftigare fisk såsom halstrad kummel eller torsk, lite medelhavsinspirerade tillbehör som tomat, lök och persilja"

Ulf Wagner

83 poäng ++

Dina Viner

Rekommenderas!

Allt om Vin

Mer än Prisvärt!

Allt om Mat



EN GÅNG VAR SEMILLON ETT STORT OCH AKTAT NAMN I SNART SAGT HELA DEN KÄNDA VÄRLDEN. SÅ STORT ATT DET I SYDAFRIKA PÅ 1820-TALET ENSAMT TÄCKTE ÖVER 90 PROCENT AV DÅTIDENS VINODLINGAR. HÄR KALLADS SEMILLON KORT OCH GOTT FÖR WYNDRUIF – VINDRUVAN.

TILL AUSTRALIEN OCH "NYA VÄRLDEN" kom de första Semillon-plantorna i jorden redan i begynnelsen av 1800-talet. Även här blev skördarna stora och det vita vinet det vanligast förekommande. Den mest betydande, odlade druvsorten i världen påstods det långt in i nästa sekel.

PÅ 1950-TALET BESTOD hela 75 procent av Chiles vinodlingar av Semillon. Orsaken var enkel att förstå. Semillon var relativt lättodlad, tålig med en anmärkningsvärd god motståndskraft mot sjukdomar. Men med sitt tunna skal är den känslig för alltför hög värme och "solbränna".

I VÄL TEMPERERADE OMRÅDEN med soliga dagar och svala nätter trivs Semillon bäst. Då ger den med god omvårdnad och rätt jordmån också god skörd. Sex till åtta ton per areal. Druvan är ganska tung med låg syrahalt och en relativt oljig karaktär. Vin av Semillon kan dessutom lagras under lång tid.

TITTAR MAN NÄRMARE PÅ Semillondruvans historia inser man lätt varför den med sina egenskaper blev en favorit bland nyodlare världen över. Trots all framgång var det ändå tunnslätt med hyllningarna. Semillon fick oförtjänt liten del av klang och jubel. Trots att denna druva alltid funnits med, men allt oftare som stomme i vin med andra druvor. Oförtjänt anonym, anser många idag. I Bordeaux hamnade Semillon i skuggan av Sauvignon blanc. Förmodligen för att den senare har en egen karaktär som är lätt identifierbar och inbjudande oavsett var i världen den producerats.

ATT SEMILLON UNDER LÅNG TID inte hyllades efter förtjänst berodde till stor del på den egenskap som en gång gjorde namnet stort – att den var lättodlad och gav rika skördar. Alltför högt uttag är en dålig strategi. Odlare som satte kvantitet före kvalitet bidrog till att Semillon snarast kom att betraktas som en all daglighet –

Druvskola

en ren transportsträcka i vinrallyt, om liknelsen tillåts. Visserligen alltid en av de stora och viktiga druvarna i Bordeaux och grundstommen i de berömda söta vinerna från Sauternes, men ändå utan egen stjärnglans. Så har det varit, men nu har det sakta men säkert börjat skimra kring Semillon-druva igen. Och nu på dess egna villkor. Inte med draghjälp av Sauvignon blanc eller någon annan druva. Det märks såväl i Europa som i Australien, men kanske främst i Chile. I Central Valle i Chile odlas nu Semillon i optimal miljö, med odlingar perfekt placerade mellan bergen och oceanen. Lagom varmt dagtid, perfekt svalka på nätterna.

BRA VINER GJORDA PÅ SEMILLON känns igen på sin fyllighet och rika sammansättning i karaktär. Aromer med inslag av honung, fikon och citrus är vanliga. Det kommer att ta sin tid för Semillon att nå samma självklara position i rampljuset som Sauvignon blanc, Chardonnay och Riesling, spår experterna. Men med de vinerna av "världens vanligaste druva" som nu finns tillgängliga på marknaden har Semillon börjat sin välförtjänta återkomst till vinvärldens toppskikt - under eget namn.

Foto: Claes Löfgren



SEMILLION

En ovanligt vanlig druva

KALENDARIUM

16 oktober 2010, Stockholm **Franska Vin- & Gastronomidagen**

Franska Vindagarna är ett måste för alla mat- och vinälskare. På lördagen den 16e oktober fylls spegelsalen på Grand Hôtel i Stockholm med dofter, smaker och intryck från Frankrike. På plats finns en rad vinimportörer för att guida dig till fantastiska mat- och dryckesupplevelser. Det kommer även finnas möjligheter att köpa med sig delikatesser så som ostar, ostron, olivoljor och choklad med hem. Tänk på att endast kontanter emottages. Biljetter finns att köpa på ticnet.

www.sopexa.se

12-14 november 2010, Stockholm **Det Goda Köket**

Det är som vanligt läge att boka in sig på det kommande Goda Köket på Älvsjömässan utanför Stockholm. I den enorma lokalen finns något för alla med mat- och dryckesintresse. Här skapar vinimportörer med producenter av delikatesser och köksredskap ett crescendo av sinnesintryck. I Chris Wine & Spirits monter kommer vi ha rekordmånga producenter på plats. Ta tillfället i akt och få möjligheten att prata med personerna bakom våra fina viner.

Följande producenter kommer:

Château de Seguin - Frankrike

Castellani - Italien

Charles de Fére - Frankrike

Bodega Santa Ana - Argentina

United Drinks - Danmark

Tooverberg Boerdery - Sydafrika

Viña Santa Carolina - Chile

www.detgodakoket.se

25-27 februari 2011, Göteborg **Passion för Mat**

Missa inte Passion för Mat på Eriksberg i Göteborg. Mässan som bara växer och är en kanonmöjlighet för Göteborgare och tillresta att få uppleva denna fantastiska värld av mat och dryck.

www.passionformat.se



ULF WAGNER

EN STARKT MERITERAD KRÖGARE SOM HAR SATT MÅNGA FINKROGAR PÅ DEN SVENSKA KARTAN.



DET ÄR INTE MYCKET SOM skvallrar om att det här innan stod en gammal risig silo för förvaring av porslinsmassa. Mitt i den gamla porslinsstaden träffar vi Ulf Wagner.

- De ska göra om hela området runt omkring, berättar Ulf där vi står uppe på översta våningen i den nya R-skrapan i Lidköping. Vi befinner oss på Rymd, en skybar med fantastisk panoramautsikt över Väneren och full ljusgenomströmning. Allt är nytt och fräscht. De ska även bygga hotell där och lägenheter hela vägen ner till vattnet, fortsätter Ulf och pekar förbi en parkeringsplats som också kommer att ge plats åt nybyggnation. Porslinsstaden är ett Mecka för porslins och inredningsintresserade. Här har Rörstrand stora Ittala outlet-butiker som drar runt 300.000 besökare varje år.

DET HELA BÖRJADE för några år sedan då Ulf blev kontaktad av en vän som tog med honom upp i den gamla rivningsfärdiga silon och tyckte att det hade varit fräckt med en bar med fin utsikt över väneren. "Du är tokig", hade Ulf då sagt. Idag är allt en verklighet.

ULF ÄR UPPVUXEN i Torshälla av österrikiska föräldrar. Som 15-åring flyttade familjen till Gräna. Efter internat i Gräna begav sig Ulf till Stockholm där han läste juridik. Vid sidan om studierna arbetade han en hel del på krogar vilket till slut blev en heltidssysselsättning. 1983 började Ulf arbeta hos Carl-Jan Granqvist på Grythyttan och blev snabbt källarmästare där. Flera års arbete på toppkrogar i Frankrike gav honom massor av idéer för vad som skulle introduceras för den svenska matgästen. 1985 blev han headhuntad till Göteborg som köksmästare på Park Aveny.

"Helhetsintrycket kan relateras till att köra en fin bil. Det spelar ingen roll om det är en Rolls Royce du kör, om bilen har minsta missljud."

ULF VAR DEN FÖRSTA I GÖTEBORG som senare erhöll en Guide Michelin-stjärna på The Place. Därefter blev han källarmästare på Sjömagasinet tillsammans med Leif Mannerström, även han en gigant i restaurangbranschen. Fiskekrogen var nästa anhalt och därefter Basement, båda toppkrogar i Göteborg. Ni märker, det är en enda lång uppradning av prestigefyllda uppdrag. Som om detta inte var nog är Ulf även delägare i en vinimportfirma och undervisar på Göteborgs Universitet.

Du undervisar också!

- Ja, det är jättekul. Jag håller i vinkurserna 1 och 2 på Restaurang Management på GU. Vilket bra liv jag har fått genom vin, utbrister Ulf och ler.



Familj

Frun Ingalill, barnen Julia 18 och Molly 15 från tidigare äktenskap samt Joel 21 och Leonard 13 från Ingalills tidigare äktenskap.

Intressen

Mat & vin! Opera, golf och skidor.

Favoriträtt

Kalvbräss

Hur började ditt vinintresse?

- Min far hade en jättefin vinkällare som han hade med sig från Paris, så det har jag haft med mig hela tiden. Intresset växte ytterligare när jag jobbade som vinhandlare i Paris.

- Jag tycker det är så roligt med Sverige på det sättet, fortsätter han. Vi har ingen tradition med vin. Öl och sprit kan vi, och ändå har vi ett otroligt kunnande i Sverige med flera framstående vinexperter som vinner internationella priser. Intresset för vin har vuxit fort och har blivit enormt.

- Jag får ofta frågan om vad man ska dricka för vin till olika rätter. Då brukar jag försöka ta reda på vad personen i fråga gillar. Vad jag tycker passar kanske inte alls stämmer överens med vederbörandes smak. Det är högst individuellt.

Du pratar ofta om helhetsintrycket för matgästen.

- Det är jätteviktigt att allting från smakupplevelsen till miljön och servicen är på topp. Helhetsintrycket kan relateras till att köra en fin bil. Det spelar ingen roll om det är en Rolls Royce om bilen har minsta missljud. Det förstör hela upplevelsen. Vi jobbar med den totala matupplevelsen. Allt från maten och omgivningen till köket och toaletten.

Hur ser du på din roll och vad den har inneburit för den svenska restaurangbranschen?

- Jag fick massor av inspiration från det franska köket och tog med mig en hel del idéer hem. Jag började till exempel med att servera små Amuse busche före maten. I väntan på en förrätt som kan ta tid att tillaga får man en liten smakupplevelse innan. Det var nytt i Sverige. Jag tror att dessa typer av grepp gjorde att jag stod ut lite grann.

Gustav Trädgård på Basement blev årets kock i år, grattis!

Det är helt fantastiskt! Gustav och jag har arbetat ihop i 13 år och han är jätteduktig. Hans succé märks rejält på Basement. Vi är helt fullbokade.

"Möt aldrig gästens förväntningar. Överträffa dem!"

Har din egen smak förändrats genom åren?

- Jag tror att den har blivit enklare och jag uppskattar rena smaker där råvaran med hög kvalitet är avgörande. Vi använder oss mer och mer av närproducerade råvaror både här och i Göteborg. När jag ska laga något gott utgår jag alltid från vinet. Det är konstant. Därefter kan man finjustera för att få maten att passa perfekt till just det vinet.

Du har många bollar i luften och kan inte närvara på samtliga ställen samtidigt. Det gör ju att du har fått förlita dig till din personal mycket. Vad söker du för typ av personer till dina ställen?

- Jag bryr mig mer om den kontakt jag får med personen som söker jobbet än vad vederbörande har gjort tidigare. Det är oerhört viktigt att han eller hon förstår min filosofi och idéer för restaurangen. De måste också ha en nära relation till mat. Jag försöker vara en prestigelös chef mot mina anställda. Det är viktigt att folk förstår hur jag vill ha det men det är skillnad på att sätta hårda regler och att sätta regler hårt. Dessutom jobbar jag mycket med att delegera ansvar. Vill man skapa en förändring måste man börja med sig själv.

Du medverkar just nu i inspelningarna av "Stjärnorna på Slottet".

Ja, imorgon bär det av igen. Det är kul. Middagarna har en ganska stort fokus i programmet. Jag får veta tre veckor före vad de vill ha att äta.

Om du fick öppna en ny restaurang var du ville, var skulle det bli?

Jag skulle gärna vilja öppna ett ställe i New York. Det är lite av en dröm. Då kommer jag att försöka få med mig Gustav, säger Ulf och ler.

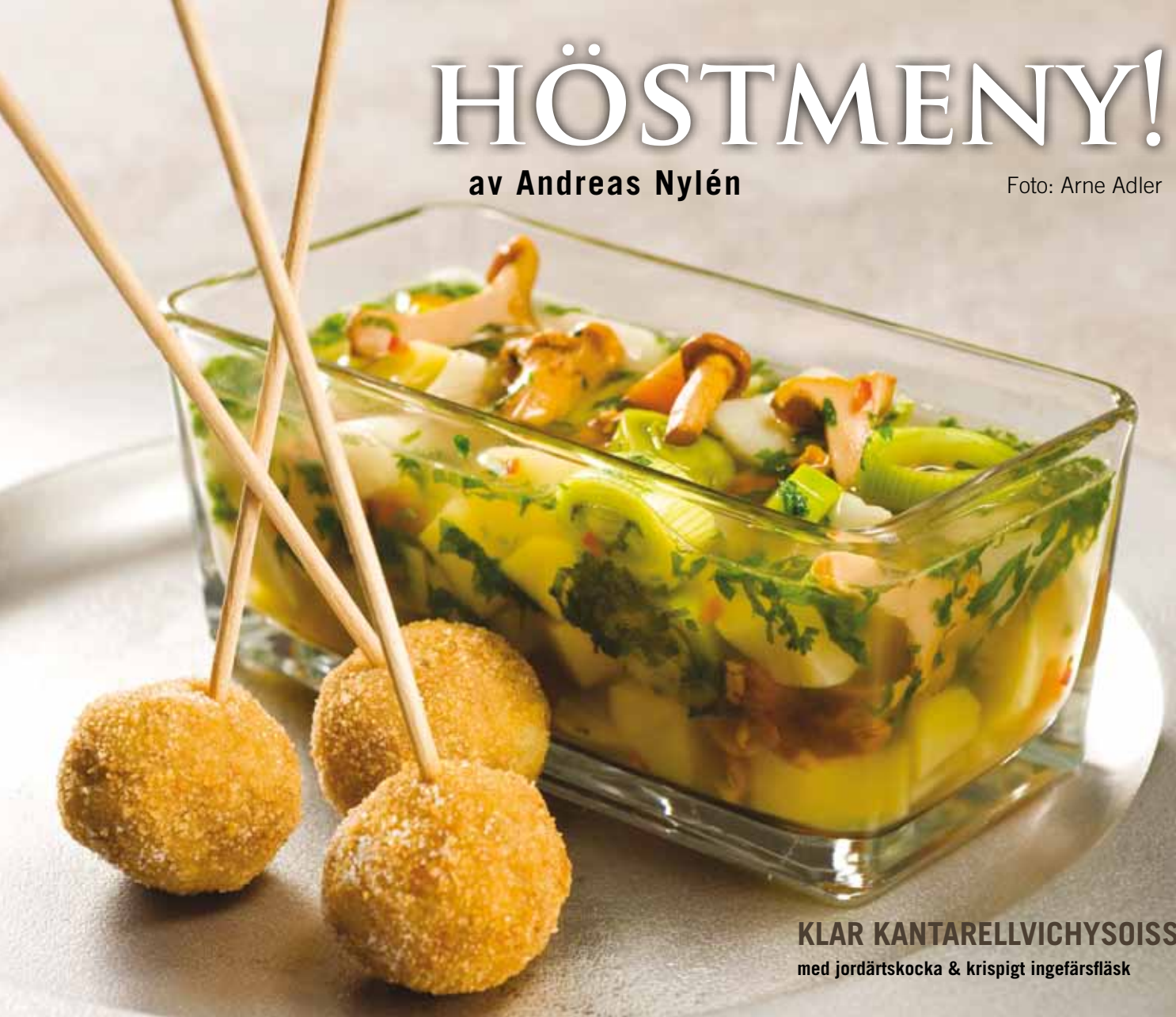


Jag har egendesignade glas från Skruf's glasbruk, berättar Ulf och visar upp ett vackert vinglas. De finns att köpa via Nordiska glasmagasinet i Göteborg och Stockholm. Designern heter Sofia Bergman.

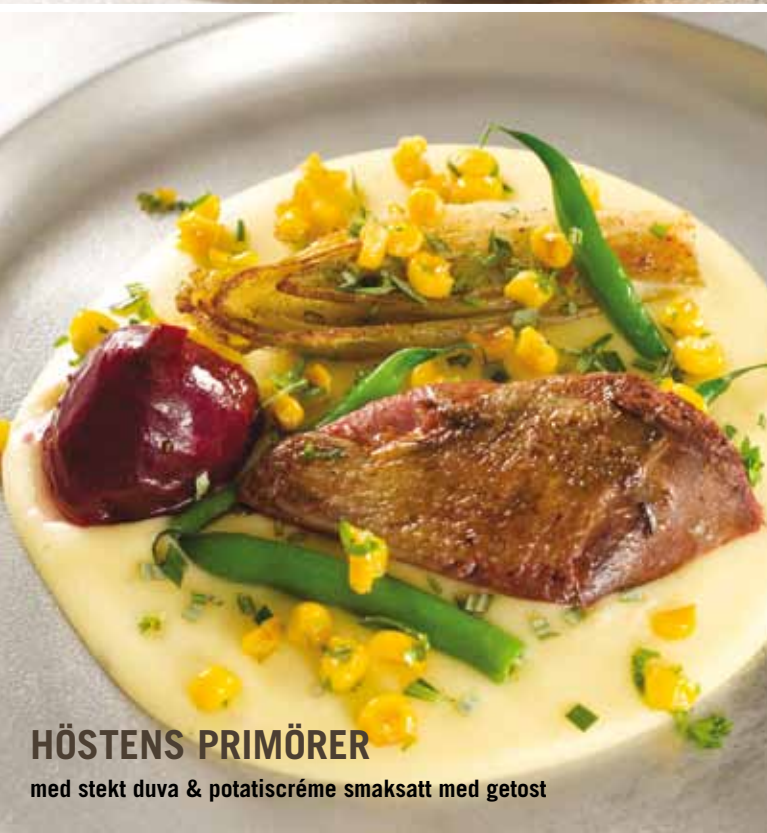
HÖSTMENY!

av Andreas Nylén

Foto: Arne Adler

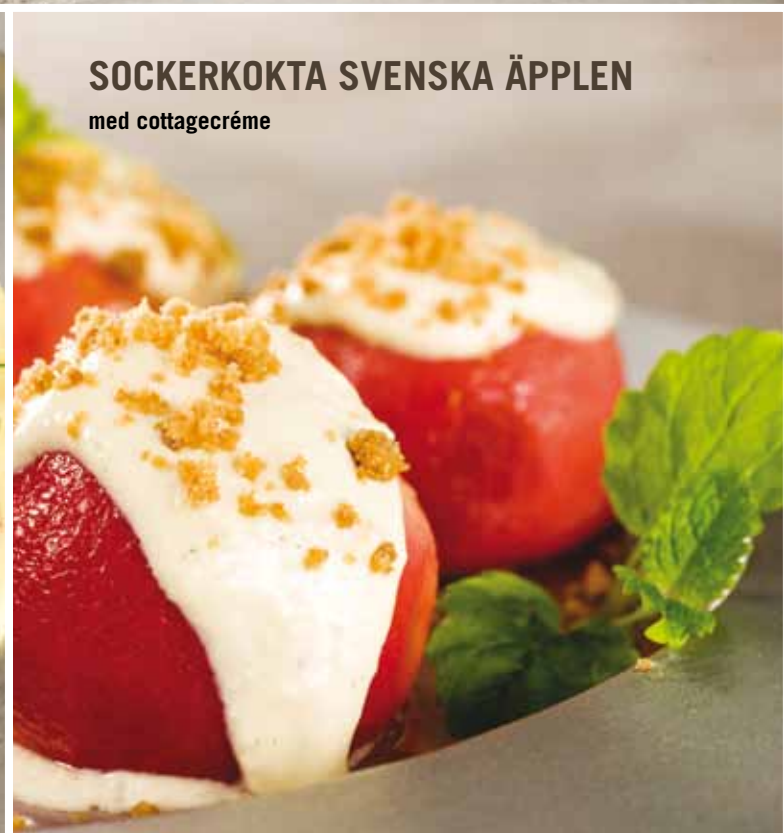


KLAR KANTARELLVICHYSOISSE
med jordärtskocka & krispigt ingefärsläsk



HÖSTENS PRIMÖRER

med stekt duva & potatiscrème smaksatt med getost



SOCKERKOKTA SVENSKA ÄPPLEN

med cottagecrème



Santa Carolina

Reserva Semillon
art nr **94168**
pris **55 kr**



Santa Ana

Malbec Shiraz
art nr **2057**
pris **74 kr**



Josef Andert

Beerenauslese
art nr **6658**
pris **225 kr**

ALKOHOLFRITT



fre CHARDONNAY

art nr **1969**
pris **42 kr**



fre PREMIUM RED

art nr **1930**
pris **40 kr**

Klar kantarellvichysoisse med jordärtskocka & ingefärsfläsk

4 pers

5 dl klar kycklingbuljong
1 dl vitt vin
1 ½ hg kantareller, rensade
1 ½ hg skalad fast potatis i små bitar
1 hg skalad jordärtskocka i små bitar
1 hg smal skalad och skivad morot
1 st lagerblad
1 msk hackad persilja
1 st hackad röd chili
1 dm smal purjolök i tunna skivor
8 st små steklökar, halverade

Smör till stekning
Salt och vitpeppar efter smak

Fräs kantarellerna i lite smör i en kastrull. Häll på vitt vin och koka upp. Tillsätt buljong, potatis, jordärtskocka, morot och lagerblad, låt koka i ca 10 minuter, dra åt sidan. Smaksätt buljongen med salt och peppar och lägg i purjolök samt steklöken. Koka upp innan servering och blanda i persilja och chili.

200 g finmalen fläskfärs
1 msk riven ingefära
2 tsk salt
½ tsk nymalen svartpeppar
Vetemjöl, ägg och ströbröd till panering
Friteringsolja

Krydda färsen rejält och rulla små bollar. Rulla dem sedan i mjöl sedan i ägg och till slut i ströbröd. Friter i 180°C i ca 3-4 min och salta ytan efter fritering. Servera på spett till soppan.

Höstens primörer med stekt duva & potatiscrème smaksatt med getost

4 pers

4 små rödbetor
50 g färska gröna bönor
50 g råa majsborn
2 små endive sallad
5 dl mjölk
50 g smör
2 msk socker
1 msk salt
Vitpeppar efter smak
Smör till stekning

Koka rödbetorna i saltat vatten tills de är mjuka eller i ca 20 min. Koka de färska bönorna i ca 5 minuter i saltat vatten. Råstek majsborn med smör i ca 5-7 minuter. Ansa roten och de yttersta bladen på endivesalladen. Koka dem i mjölk, smör, socker, salt och vitpeppar efter smak. Låt koka i ca 15 minuter eller tills de är mjuka rakt igenom. Lyft dem och låt dem svalna. Skär dem i mitten på längden och stek gyllene i smör innan servering.

5 hg skalad potatis
2 ½ dl crème fraiche smaksatt med getost,
honung & rosmarin
50 g smör
1 dl mjölk
4 bröst skogsduva (alt. annan fågel)
1 msk hackad rosmarin

Koka potatisen riktigt mjuk i saltat vatten. Passera den och smaksätt den sedan med crème fraiche, smör och mjölk samt salt efter smak. Stek duvbrösten på skinet i smör, krydda med salt och nymalen vitpeppar. Servera duvbrösten medium rare tillsammans med potatispurén, grönsakerna och rosmarinen.

Sockerkokta svenska äpplen med cottagecrème

4 pers

4 röda Äpplen Ingrid Marie urkärnade
8 dl vatten
4 hg socker
2 ½ dl vanilj kesella
2 ½ dl kesella kvarg
1 dl kall mjölk
Citronmeliss till servering

Koka upp socker och vatten. Lägg i äpplen och låt sjuda under lock i ca 10 minuter, dra åt sidan och låt svalna. Sjud upp kvargen på låg värme utan att röra. När den börjar spricka så tillsätter ni kall mjölk och rör försiktigt.

Häll massan i en finmaskig sil och låt den rinna av ordentligt. Blanda den sedan med kesella och fyll äpplena innan servering. Toppa med citronmeliss.

från **Norr** till **Söder**

Chris Wine & Spirits har sedan många år arbetat nära sina kunder och förser idag restauranger, pubar och hotell över hela Sverige med vin och sprit ur en uppskattad produktportfölj. I detta nummer fokuserar vi på Peppar Peppar i Uppsala.



PEPPAR PEPPAR

FÖR TRE ÅR SEDAN ÖPPNADE PEPPAR PEPPAR I UPPSALA, ett mycket ambitiöst projekt som har fått flera utmärkelser på kort tid. Peppar Peppar har en fransk-svensk inriktning med riktigt humana priser. Det är tydligt att Krögaren Saffet Caglar och Köksmästaren Mattias Andersson med personal har gästen i fokus.

Under sommaren, som precis passerat, har Peppar Peppar genomgått uppfräschning och utbyggnad som har bidragit till mer plats, ljus och rymd. Andra nyheter är att restaurangen både dragit igång lunchservering samt söndagsöppet.

Både 2008 och 2009 utsågs Peppar Peppar till Läsarnas favoritkrog i Citys krogävling och erhöll Guldkajen. Detta är något som Saffet Caglar med personal säkert är mycket stolta över.

- Det visar att vårt hårda jobb att ha fin service och kanonmat till humana priser har gått hem hos våra gäster, berättar Saffet.

Särskilt lockande är den generösa avsmakningsmenyn med fem rätter för under en femhundring. Här finns Laxterrine, Pilgrimsmussla, Smörstekta röding, Coniferad Spädgrisrygg samt en avslutande Havstornschoklad.

- Till avsmakningsmenyn rekommenderar vi att starta med ett glas Lanson Black Label som gifter sig perfekt tillsammans med Pilgrimsmussla som ackompanjeras av en bit stekt anklever och tryffelsky. En annorlunda och spännande kombination. Den passar även utmärkt med den mer klassiska Laxterrinen på gravad lax och pepparrot.

Som första varmrätt serveras en härlig bit röding som kommer med potatisbrandade och en syrlig Scharlottensmörsås samt en kräft- och fänkällsallad. Till den rätten passar det bra med ett aromatiskt och friskt vin. Då blir det bra med Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc som är ett skolboksexempel på nämnda druva.

Coniferad Spädgrisrygg med surkål, patanegrakarré, karamelliserat äpple och västerbottenpuré är en riktig utmaning att matcha vin till. Här krävs det ett vin med lite sötna i och inte allt för mycket strävhet, dessutom rejält med frukt och god syra. Vi provade oss fram till Tokolosh Merlot som passar alldeles utmärkt till det mjälla köttet och de syrliga tillbehören som rundas av med den lena västerbottenpurén.

Till dessert serveras Havtornschoklad: Chokladcrème, kolasås, havtornsmousse och apelsinsorbet. En trevlig dessert som upplevs lätt, fräsch och syrlig. Till det passar det med ett dessertvin med en tydlig sötna samt en rejäl syra.

Som avslutning på denna fantastiska måltid kan den som vill avsluta med en god kopp kaffe med tillhörande avec varför inte en liten grappa från Strega eller en cognac från Meukow.

Samarbetet med Chris Wine & Spirits startade under sommarens ombyggnation.

- Chris Wine & Spirits sortiment passar oss utmärkt då de har många mycket prisvärda viner i alla priskategorier vilket speglar vår filosofi att överträffa gästens förväntningar när det gäller pris och kvalitet. Vi är mycket nöjda med det engagemang och den kunskap som Chris Wine & Spirits har kunnat erbjuda oss. De har bidragit med att få fram de viner som passar vår meny och våra gäster, säger Saffet Caglar.

Peppar Peppar ligger på Suttungsgränd 3 bara ett kvarter från Centralstationen i Uppsala. Hela området är under utveckling med många nya projekt som hotell, kontor och bostäder. Och mitt i detta finns Peppar Peppar som ligger inhytt i en tegelbyggnad från förra sekelskiftet.





SYSTEMBOLAGET

SÅ FUNKAR DET!

FOTOGRAF: ANNAKARIN DRUGGE

Säg Bolaget – det räcker. Eller möjligen Systemet. Med stor B eller stort S. Alla vet vad du menar.

NAMNEN HAR SKIFTAT genom åren, men monoopolet har varit detsamma, precis som grundidén. I mitten av 1800-talet startade Sveriges och världens första alkoholmonopol. Till en början som lokala enheter, men 1955 slog alla småmonopolen ihop till Systembolaget. Och på den vägen är det.

”SYSTEMBOLAGET FINNS TILL av en enda anledning: De alkoholrelaterade problemen blir mindre om alkohol säljs utan vinstintresse”, läser vi i Systembolagets egen policyförklaring. Om detta råder det politisk enighet i riksdagen. Enligt senare års opinionsundersökningar har Systembolaget ett brett stöd i folkhemmet. Få röster hörs numera med krav på att monoopolet bör avskaffas. Detta väcker inte sällan uppmärksamhet utanför Sveriges gränser. Men besökare från andra länder imponeras ofta över Systembolagets sortiment, både bredd och kvalitet. Tillgängligheten och servicen för kunderna skall ske genom de drygt 400 butikerna och de mer än 500 ombunden på mindre orter och i glesbygden.

FÖR ATT BLI IMPORTÖR OCH LEVERANTÖR av vin, sprit och starköl till Systembolaget krävs ett godkännande hos Skatteverket i Ludvika. Där ansöker man om att bli upplagshavare eller registrerad varumottagare. Skatteverket prövar den sökandes handel och vandel för att kolla lämpligheten. Är allt ok skall detta godkännande skickas in till Systembolaget. Först därefter kan man komma ifråga som dryckesleverantör.

SYSTEMBOLAGETS URVAL är, enligt bolagets egen uppgift, ett av världens största. Arbetet med uppdateringen av sortimentet pågår ständigt. Varje månad får alla registrerade leverantörer tillgång till den offertförfrågan

som läggs ut bolagets hemsida. För att komma in på sidan som heter Leveransen krävs en inloggning. Offertförfrågningarna baseras på den lanseringsstrategi som publiceras en gång per år. Systembolagets egna inköpare granskar offerterna och för ett första urval. Produkter som bedöms vara intressanta och konkurrenskraftiga begärs in som varuprov.

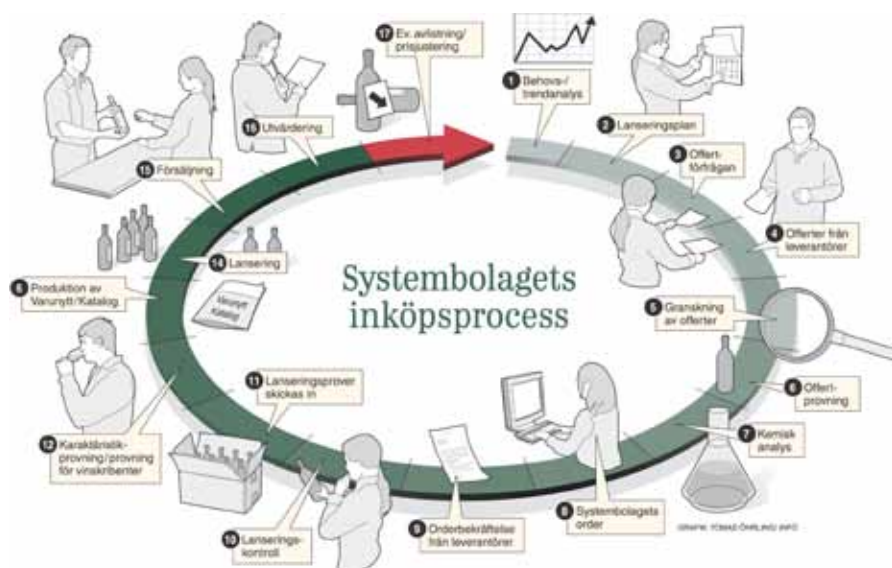
ALLA PROVER PRÖVAS I BLINDTEST utav tre av bolagets provare och den produkt som för högst medelpoäng köps in. För leverantören är detta förstas ett nålsöga, men anses samtidigt vara en garant för en hög kvalitet och bra prissättning till glädje för kunderna. Det fasta sortimentet förnyas två gånger per år, i april och oktober.

DE NYA DRYCKER SOM TAS IN i bolagets fastasortiment finns tillgängliga i tolv månader. En utvärdering efter nio månader avgör om produkten skall införlivas i det ordinarie

sortimentet. En konsumentpanel bidrar också med nyheter till det fasta sortimentet. I det tillfälliga sortimentet hamnar produkter med begränsad tillgång i tid och volym. Här sker en lansering fem gånger om året knutet till säsong och särskilda helger (jul, nyår till exempel)

UTÖVER DET FASTA OCH TILLFÄLLIGA sortimentet finns ett omfattande beställningssortiment. Här har leverantörerna själva lagt in sina produkter, som i allmänhet inte är testade av bolagets provare. Varorna finns hos leverantörerna med cirka 8 dagars leveranstid till Systembolaget. En beställning görs i butiken eller som e-beställning.

VILL DU KÖPA ett vin eller annan dryck som inte finns med i något av de ovan beskrivna sortimenten, kan man göra en privatimportörsförfrågan. Systemet gör då en efterfrågan hos de registrerade dryckesimportörerna. Blir det inget napp där går en förfrågan direkt till producenten.



Château Grand Cru

9-10 APRIL MAT- OCH DRYCKESMÄSSAN I ÖREBRO

Inte helt förvånande blev även årets upplaga av Château Grand Cru en succé. Denna mässa bara ökar och ökar i popularitet för varje år. Vinimportörer och representanter från företag med härliga delikatesser såsom ostar, marmelader och choklad från hela världen stod sida vid sida i på de vackra slottlokalerna.

Örebro slott ligger på en holme i Svartån i centrala Örebro. Utan att vara helt säker, tror man att slottet uppfördes av Magnus Eriksson på mitten av 1300-talet. Sedan 1764 fungerar slottet som landshövdingens residens för Örebro län.

Till Chris Wine & Spirits monter kom i år Eric Remlinger från producenten Boisset, Frankrike. Med stor entusiasm och kunskap presenterade han deras nya Jean Louis Rosé Brut. Förövrigt ett mycket spännande bubbel med toner av solmogna jordgubbar. Ett utmärkt mousserande till mat. Vi hade också glädjen att presentera nyheter från Bodega Santa Ana, Santa Carolina, Tooverberg och från Lanson Champagne.

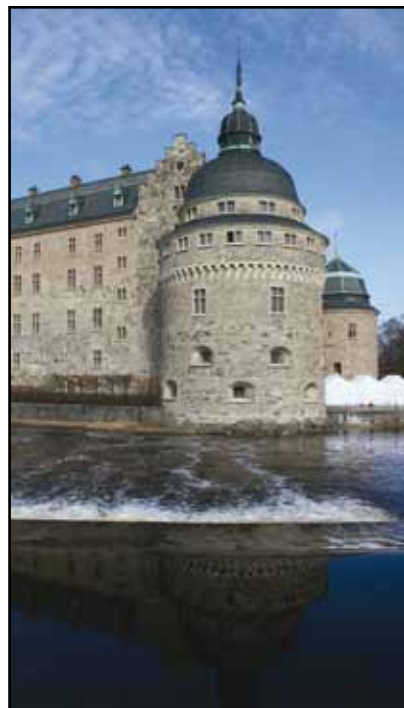


Foto: Kristin Johansson

BECKER GOLF LOCKADE CELEBERT BESÖK

8-9 juni

DEN ÅRLIGA BECKER GOLF OCH BANQUETT har i Becker Network länge setts som årets Grand finaly, något av en avslutning, sommarlov, för de drygt sextio nätverkande medlemsföretagen. Chris Wine & Spirits medverkade givetvis i golfturneringen dels med ett eget lag och med den uppskattade Lansonbilen. För som Churchill som Champagne.

- Vi behöver det i nederlag, i seger är det obligatoriskt!

Golftävlingen spelades på anrika Österåker Golfklubb norr om Stockholm i stundtals solsken.

Philip Bayot som är delägare i bland annat Lanson Champagne tog sig till Stockholm för att närvara vid banquetten som hölls ute på Kungliga Djurgården, Hasselbacken. Ett hundratal gäster kunde under kvällen njuta av en hel del kända artister och uppträdande medan de skålade i Lanson Extra Age.



Stena Match Cup Sweden 2010



ÅRETS SEGELTÄVLINGAR PÅ MARSTRAND BJÖD PÅ FART OCH FLÄKT.

Matchrace är en av de mest uppskattade former av tävling att följa. Två båtar tävlar om att passera målnöret snabbast. För skepparna är det inte fullt så enkelt. Innan startsignalen ljuder gäller det att närma sig start med ordentlig fart. Det är lätt att hamna över på fel sidan startlinjen.

Som flera år tidigare fanns Chris Wine & Spirits på plats och besökarna hade möjlighet att njuta av ett glas friskt Lanson Champagne och ta del av festligheterna. Ben Ainslie och hans mannar från Storbritannien tog hem segern denna gång. Magnus Holmberg med besättning hamnade på tredje plats som bäste svensk seglare.

Foton: Dan Ljungsvik



Chris Wine & Spirits hos Champagne Lanson

8-12 oktober

RESAN TILL FRANKRIKE OCH REIMS BÖRJADE tidigt en onsdagsmorgon med träff 05.30 på Arlanda. Det var ett glatt men sömn-druckat sällskap som fulla av förväntan möttes upp vid incheckningsdisken.



Väl framme, efter en fantastisk lunch, var det dags att åka ut i omgivningarna för att ta sig en titt på vinmuseet med det välkända "fyrtornet". I fyrtornet så fick vi oss en rundvandring genom århundraden av vinodlingshistoria, som avslutades med att vi kunde blicka ut över vinodlingarna från fyrtornets topp.

När kvällen väl infunnit sig var det dags att bege sig till restaurangen Millionaire där det skulle avnjutas en femrätters middag med genomgående champagne att dricka till, naturligtvis Lanson. På menyn stod allt från svampsoppa till krabbfylld lättrokt lax med fänkål till stekt marulk med skogssvamp.

Dagen efter väntade ett besök med rundvandring i Katedralen i Reims och därefter ett besök ut till Lanson's produktionsanläggning - äntligen! Turen tog sin början på baksidan av anläggningen där vi blev visade en hektar med Chardonnay-druvor som odlas mitt i Reims. Detta är vad som kommer att bli Lanson's prestigevin inom några år - Clos de Lanson!

Efter det var det dags att gå in och se hur hela processen går till, från det att druvmusten tappas från tankbilarna till det att det slutligen buteljerar och sänds iväg.

Vi passerade jäskar, laboratorier, Clos de Lanson som låg på fat, flaskor som bara låg och vilade i mörka, kalla källare till buteljeringsmaskinerna. Allt detta avslutades med en provning av de olika Lanson champagnerna, Black Label, Rosé Label, Extra Age, Gold Label, Noble Cuvée, Ivory och sist, men inte minst, drogs korken ur en Vintage 1990 på magnum. Ett vin som utan problem skulle kunna ligga minst ytterligare 20 år till, utan att det skulle må dåligt av det, tvärt om!



Jag tror att vi alla var överens om att Lanson gör utomordentliga viner och att personerna i Lanson's organisation är professionella ut i fingerspetsarna. Allt från gästvänligheten till den avslappnade och gemytliga stämningen till kunskaperna kring hur man gör en enastående produkt.

Summa summarum - För er som inte besökt Lanson, ta första bästa tillfälle, ni lär inte ångra er.

PROVNINGSSKOLA

BUBBELPROVNING MED JOSEPHINE EDELSKOG

VI DRICKER CA TVÅ MILJARDER FLASKOR BUBBEL PER ÅR VÄRLDEN ÖVER, ATT INTRESSET ÄR STORT RÅDER INGET TVIVEL OM, MEN VAD VET VI EGENTLIGEN OM DESSA BUBBLOR MER ÄN ATT BUBBLOR GÖR LIVET LITE LÄTTARE, GLADARE OCH BLIR OFTA DEN PERFEKTA STÄMMINGSHÖJAREN. SE DENNA ARTIKEL SOM EN ÖPPNING TILL DEN BUBBLANDE VÄRLDEN, ETT VERKTYG ATT SJÄLV FORTSÄTTA UPPTÄCKA DEN.

Först måste vi reda ut några viktiga begrepp. Champagne får endast kallas champagne om det kommer från en liten provins nordost om Paris. La Champagne är provinsen, Champagne Viticole syftar på vinodlingssområdet och le champagne är själva vinet. Odlingssområdet, Champagne Viticole, är 32 mil långt och 15 mil brett, vilket motsvarar en yta som Belgien. All mark är uppodlad och produktionen är upp i över 300 miljoner flaskor per år. Med tanke på att vi dricker över två miljarder mousserande vin varje år i hela världen, är alltså endast ca 15% av konsumtionen riktig champagne.

KLIMAT OCH LÄGE AVGÖR

Det som gör champagne så unikt är den mineralbaserade kriststensjorden som bildats genom att belemnitmusslan lämnade rikligt med fossil efter sig. Fossil som bestod av kalk som omvandlats till krita. Vinrankans rötter tränger sig igenom jordlager ner till den kriststensjorden och tar smak av bergarten. Rötterna kan leta sig ner upp till 25 meter ner under marken och tack vare kritan kan jorden hålla en konstant temperatur under de karga kalla månaderna då området drabbas av frost och kyla.

DRUVORNA

I champagne finns de dyraste druvorna i världen. En champagneproducent får betala 15 gånger mer för druvorna jämfört med cavaproducenterna i Spanien. Endast tre olika druvor är tillåtna; chardonnay, pinot noir och pinot menuière. Två av druvorna är blå, trots det är drycken i det närmaste färglös! Det beror på att färgämnet, öhinet, sitter precis under druvans skal. Därför avlägsnar man skalet innan pressningen.

Chardonnaydruvan växer i hela Champagne men är som bäst i byarna Avize, Cramant och Le Mesnil. Som ung har den en ljusgul färg med drag åt det gröna. Doften är lätt blommig med inslag av mineral och citrus. Citrus återkommer även i smaken men även en hint av gröna äpplen. Med tiden blir färgen mer gyllene. Doften utvecklas till ett brett spektrum av rostad, smörig brioche, sesam och nougat samt toner av tropisk, mogen frukt som senare med tiden kommer bli mer

kanderad. Smaken kan bli till en hel måltid fylld av mogna frukter nötter och rostad kaffe.

Pinot noir-druvan är svårödlad och har extremt lätt att dra till sig röta. Men när den hamnar i sin optimala miljö anses den av många som druvan nummer ett. Den ger silkeslena druvor från grannkommunen Bourgogne. I Champagne ger den även stadga och struktur. Druvan vinner liksom chardonnay på lagring för att de rätta aromerna ska utvecklas. Som ung är det de röda bärtonerna som dominerar smaken i väntan på de mer vegetabiliska och mustiga fruktaromerna.

Pinot menuière-druvan är ny för många. Den kännetecknas av de ludna bladen som liknar mjöl, därav namnet menuière som betyder mjölnare. Druvan är en arbetshäst, stryktålig som klarar det mesta såsom frost och hög avkastning. Den är däremot inte lika elegant eller långlivad som de övriga två. Nu börjar det dock dyka upp champagner på enbart denna druva på marknaden, vilket i mitt tycke är mer kul än bra.

Vid produktion av mousserande vin, icke champagne, har alla länder/distrikt sina olika restriktioner om vilka druvor som får användas. I vissa fall får vilka druvor som helst användas och de kan även vara inköpta ifrån andra områden/länder.

METODER ATT FÅ BUBBLORNA IN I FLASKAN

Att det var bubblor i flaskan var från början ett misstag. Munkarna, som ses som upphovsmännen till den ädla drycken, hade lite bråttom att korka igen flaskorna på hösten. När sedan varen och värmen kom började den icke färdigjasta drycken jäsa igen och ett antal flaskor exploderade då i källarna där de förvarades. Men de som klarade trycket uppskattades och ett par begåvade munkar, bl a den inte helt okända Dom Perignon, började då vidareutveckla själva metoden att låta drycken jäsa en andra gång på flaska tillsluten med kork och gramma (champagnemetoden). Han såg till att skapa ett vitt vin av blå druvor men blev mest känd för att uppfinna cuvéeen, dvs. att göra en blandning av olika druvsorter som odlats på olika jordar och olika lägen. Idag använder sig hela världen av den

s k champagnemetoden vilket de även brukar skriva ut på flaskan, Methode de Champagne, även kallad klassiska metoden. Andra sätt att få bubblor i vinet är exempelvis att kolsyrasätta det i en tank och sedan tappa på flaska, kolsyremetoden. Men ingenting kan få bubblorna mer jämna och små än den klassiska metoden där bubblorna långsamt får utvecklas i flaskan samtidigt som jästen bryts ner. Men detta är ofta förknippats med en kostnadsfråga.

PROVNING AV BUBBLANDE DRICKER

Vad ska man då tänka på inför en provning? Viktigt är att inte prova för många på en gång. I och med att drycken innehåller bubblor har man en till faktor att tänka på. Om man vill prova många olika sorter bör man prova dem i olika omgångar med högst fem sorter i varje. Dela då upp dem så rättvist som möjligt. Kanske starta med en provning av "icke champagne", en billigare flight, för att sedan ha en flight med champagner. Avsluta sedan kanske med en flight av de favoriter ni valt. Tyvärr har de icke champagnerna svårt att stå sig. Kul kan vara att smygga in en hermelin bland katterna dvs sätta in en icke champagne i champagneflighten och vice versa.

Nästa steg är glaset, när man har med bubblor att göra är valet av glas ännu viktigare. Vi vill ju att bubblorna ska stanna så länge som möjligt. Glaset bör därför vara kupat och rundas inåt där näsa ska stickas ned. Även botten av glaset bör ha en mittpunkt likt en upp o nedvänd kon dit bubblorna kan söka sig för att sedan sträva uppåt. Glaset måste givetvis vara rena och helt fria från diskmedel damm o dyl. Varför så noga? Jo OM olyckan skulle vara framme slås bubblorna ut helt och drycken blir platt. En för stor öppning av glaset gör också att bubblorna lätt och fort försvinner.

FÖRBEREDELSE

Alla flaskor måste kylas ordentligt, helst i god tid så in i kylan kvällen/dagen innan i 6-8 grader. Observera att detta inte är den optimala drickstemperaturen men bättre att drycken värms upp i behagliga 10 grader kanske till och med 12, när gästerna sätter sig. Ta fram och öppna flaskorna något innan de

hålls så drycken hinner andas. När man öppnar flaskan tar man först och avlägsnar folien högst upp. Grimman, stålhattan, lossas med 6 vridningar och tas av. Håll flaskan i vänster hand, om du är högerhänt, i 45 graders vinkling och sakta rucka lite på korken. Vrid sedan korken medan flaskan hålls still - fortfarande i 45 graders vinkling. När du känner att korken håller på att ge med sig, gör ingenting annat än försiktigt håll emot och låt korken ha sin gilla gång, en perfekt öppning som gynnar drycken. Dofta lätt på korken men framför allt i flaskmynningen - om du känner något annat än en vinös doft, håll upp ett litet glas och dofta igen. Om doften känns konstig, oren eller har toner av salubrin - ta bort den och gå nästa dag till Systembolaget och lämna tillbaka den. Du får en ny flaska direkt! Det sägs att upp till 5 % av alla viner med naturkork är defekta.

PROVNING

Jag tycker alltid att det är roligt att provarna själv får göra sina upptäckter. Jag brukar därför ge dem ett protokoll vilka viner vi ska prova men inte i vilken ordning. På så sätt kan alla ta fram sin favorit oavsett pris. Ofta blir både de och jag förvånad över resultatet och tänk vilken lycka om någon tycker det billigaste är det bästa. Det är då viktigt att alla drycker är hällda innan gästerna kommer in i rummet. Första fligheten hålls medan gästerna instrueras och gör sig redo.

Utseende; Se i glaset hur bubblorna ser ut i glaset. Är de regelbundna? Om du knappt ser några bubblor, var lugn. Glaset har kapslat in drycken så de finns där för sure! Ju mindre, regelbundna bubblor desto bättre dryck! Färg; kan gå från ljus nästan genomskinlig till ljus gul till gul för att sedan bli gyllene. Ju mörkare färg kan tyda på ålder men även på druvammansättningen, dvs mer andel av de röda druvorna samt om drycken legat på ekfat.

Doft; redan vid doften kan bubblorna spela ett spratt när de för med sig doftaromer allena. Men man hittar allt ifrån mineral, örter, citrus och frukter ex. äpple, gröna el röda. En fd. kollega till mig beskrev skillnaden mellan Lanson Black Label och Gold Label att den första hade inslag av gröna granny smith äpplen och den senare mera röda, red delicios. Det viktigaste här är att hitta sina egna associationer och inte vara rädd att använda egna ord. Men inte för saken skull utan för att det är det som just du känner. För om du gör det kommer samma tanke komma nästa gång du provar något liknande och då vet du! Det har hjälpt mig i många blindprovningar. Man bygger upp sitt eget kunskapsträd av associationer i huvudet som automatiskt kopplas på vid samma doftförmimelse.

Smak; Här kommer verkligen bubblorna in på scenen på riktigt. Ta en klunk, hur känns

bubblorna? Är de jämna och känns i harmoni i munnen med resten av smakerna eller sticker det till och oregelbundna bubblor fullkomligt stutsar runt. Här söker vi såklart harmoni. Bubblorna ska lyfta smakerna och föra dem till en ytterligare dimension. Observera även eftersmaken - Är den lång? Kort? Syrlig? Söt? Angenäm? Ja för när allt kommer till kritan är det viktigaste vad du tyckte.

ACKOMPANJEMANG

Så kommer vi till det kanske allra viktigaste, ackompanjemanget! Champagne ska inte intas allena utan med partner eller tilltugg! Den naturliga syran sätter igång smaklöknarna och drycken blir än bättre när vi efter att bedömt tittat och smakat få avnjuta favoriten i stora klunkar med något gott tillbehör.

En ung örtig mineralbaserad dryck med en aning beska bra längd med tydligt lime avslut är perfekt som aperitif! Tilltugg som färska

skaldjur, lättmarinerad lax eller någon lättare osträtt. När man känner mer mognad av en lätt brödighet med drag åt mandel kan man med fördel servera den till en anrättad fiskrätt gärna med vitvinsås. Om man hittar en mycket mustig, fyllig röddruvsbaserad bubbeldryck med några år på nacken kan även en köttträtt avnjutas som ett perfekt äktenskap. Men rent generellt lätta fisk och skaldjursrätter, fågel och ost fungerar ofta bubblor. Lätt lagrad grönmögelost tillsammans med roséchampagne rekommenderas å det varmaste! Appenzeller blir god med en chardonnaybaserad årgångschampagne. Och den fruktbaserade desserten får ett lyft med en halv torr bubblande dryck. Med andra ord en bubblande dryck kan med fördel serveras genom hela menyn.

Så det finns egentligen inget trist att säga om bubblor, utan att det finns för lite i vardagen! Lycka till i bubbelvärlden!





Produkt ur det ordinarie sortimentet på systembolaget

NYHETER

I SYSTEMBOLAGETS FASTA SORTIMENTET

lanseras i oktober Santa Carolina Reserva Semillon 2009. Vinmakaren heter Alejandro Wedeles. Druvorna är odlade i Central Valley, Chile.

Vinet har friska och tydligt fruktiga toner med inslag av päron och ananas. Tillsammans med en balanserad syra och lång eftersmak passar den utmärkt till sallader, skalldjur och fisk med krämiga såser.

85% Semillon, 15% Sauvignon Blanc
13,5% alk



Art nr **6666**
Pris **69:-**
55,20 ex. moms



CONSIGNA

I höst har vi möjligheten att erbjuda två viner från den spanska producenten Felix Solis.

TEMPRANILLO

Art nr **72945**

Pris **59:-**

47,20 ex. moms

CHARDONNAY

Art nr **72744**

Pris **59:-**

47,20 ex. moms



BOUCHARD AÎNE & FILS

I beställningssortimentet finns nu dessa två fransoser.

Côtes du Rhône 2009

Pepprighet i smak som tonar ut i en lång kryddig eftersmak. Ett klassiskt Rhônevin som passar bra till lite mera rustik mat.

Art nr **72529** Pris **75:-**

60:- ex. moms

Crozes Hermitage 2007

Kryddigt pepprig smak där de harmoniskt sammanförs med röda fylliga bär.

Art nr **72475** Pris **159:-**

127,20:- ex. moms



TAMARON

RESERVE 2005 SPANIEN

I höst har vi via beställningssortimentet möjligheten att erbjuda Tamaron Reserva 2005. Vinet kommer från spanska Pagos del Rey. Druvorna väljs noga från 40 år gamla vinstockar inom gränserna för Olmedillo de Roa-regionen. Efter den malolaktiska jäsningen lagras vinet 24 månader på amerikanska och franska ekfat.

Vinet är kraftfullt med toner av örter, tobak och ceder och passar utmärkt till mustiga köttträtter eller hårdostar. Serveras med en temperatur på mellan 17 till 18° C.

Art nr **72195**

Pris **145:-**

116:- ex. moms



Dolcetto d'Alba
San Rocco DOC

Vinet har toner av körsbärskärna och tanniner med en lång behaglig eftersmak som gör den ypperlig till antipasta.

Art nr **72150**

Pris **99:-**

79,20:- ex. moms



Barbera d'Alba
Maria Gioana 2006 DOC

En mycket spännande produkt i beställningssortimentet!

Fyllig smak med körsbär, choklad och fat med en lång värmande eftersmak.

Art nr **72377**

Pris **135:-**

108:- ex. moms



NY BITTER PÅ MARKNADEN

MAYBE BITTER

I beställningssortimentet finns nu en ny Bitter på marknaden!

Art nr **87020**

Pris **236:-**

188,80:- ex. moms



HET NYHET FRÅN GA-JOL!

Från United Drinks kommer nu ett tillskott till Ga-Jol familjen. Denna gången är det Spicy Pepper som gör entré. Riktigt het pepprig smak i tydlig lakritsstil.

GA-JOL GRÅ

Art nr **87030**

Pris **229:-**

183,20:- ex. moms

PRODUKTSORTIMENT

OKT 2010

bs - beställningssortiment

rs - restaurangssortiment

Nyheter är rödmarkerade

utan anmärkning - finns i Systembolagets butiker

Mousserande

	Land	Art. Nr	Pris
Champagne Massé Brut	Frankrike	7865	199:-
Champagne Lanson Black Label	Frankrike	7500	329:-
Champagne Lanson Rosé Label	Frankrike	7495	369:-
Champagne Lanson Gold Label	Frankrike	74155	429:- bs
Champagne Lanson Extra Age	Frankrike	77138	599:- bs
Champagne Lanson Nobel Cuvée Brut 1998	Frankrike	81492	869:- bs
Champagne Lanson Nobel Cuvée Bl d Bl 1998	Frankrike	81479	969:- bs
Jean Louis Blanc de Blancs	Frankrike	7425	59:-
Jean Louis Rosé Brut	Frankrike	77119	65:- bs
Santa Ana Brut	Argentina	77094	74:- bs
Santa Carolina Brut	Chile	77187	75:- bs

Rött vin

Santa Ana Rincon del Sol Shiraz Malbec	Argentina	75713	53:- bs
Santa Ana Reserve Malbec Shiraz	Argentina	2033	69:-
Santa Ana ECO Cab. Sauv.	Argentina	75594	70:- bs
Santa Ana Reserve Ancellota	Argentina	95309	80:- rs
Santa Ana Moebius Tempranillo	Argentina	6511	85:-
Santa Ana La Mascota Shiraz	Argentina	6545	85:-
Santa Ana Two Vineyards Malbec BOX	Argentina	6658	225:-
Third Generation Shiraz	Australien	89646	77:- bs
Cookothama Pinot Noir 2009	Australien	88884	114:- bs
Nugan Estate Manuka Grove Durif	Australien	87346	182:- bs
Nugan Estate McLaren Parish Shiraz	Australien	82775	182:- bs
Santa Carolina Cellar Selection Cab. Sauv.	Chile	73610	52:- bs
Santa Carolina Reserva Pinot Noir	Chile	73630	74:- bs
Santa Carolina Reserva Cab. Sauv.	Chile	73629	74:- bs
Santa Carolina Barrica Gran Reserva	Chile	6242	89:-
Bouchard Aïne & Fils Pinot Noir	Frankrike	82531	72:- bs
Bouchard Aïne & Fils Cotes du Rhone	Frankrike	72529	75:- bs
Bouchard Aïne & Fils Croze Hermitage	Frankrike	72475	159:- bs
Château de Seguin Bordeaux Supérieur	Frankrike	3958	89:-
Château de Seguin Cuvée Prestige	Frankrike	3570	127:-
Château de Seguin Cuvée Carl	Frankrike	88839	229:- bs
Chateau de Cayx Cahors	Frankrike	85808	149:- bs
Les Petites Jamelles Grenache Rouge	Frankrike	75213	54:- bs
Les Jamelles Mourvèdre	Frankrike	74876	74:- bs
Seral Corvina Veronese	Italien	82223	84:- bs
I Castei Ripasso della Valpolicella	Italien	22409	119:-
I Castei Amarone della Valpolicella	Italien	80403	252:- bs
Dolcetto d' Alba San Rocco DOC	Italien	72150	99:- bs
Barbera d' Alba Maria Gioana 2006 DOC	Italien	72377	135:- bs
Azabache Organic Crianza	Spanien	2708	79:-
Azabache Reserva	Spanien	85245	105:- bs
Consigna Tempranillo	Spanien	72975	59:- bs
Altos de Tamarón Reserva	Spanien	72195	145:- bs
Isabelo Fairtrade Cab. Sauv. Merlot	Sydafrika	6377	69:-
Isabelo Fairtrade Pinotage Cab Sauv.	Sydafrika	75917	74:- bs
Neil Ellis Pinotage	Sydafrika	89425	159:- bs
Neil Ellis Cab. Sauv.	Sydafrika	23000	159:-
Neil Ellis V.S Cab Sauv.	Sydafrika	82019	239:- bs
Tokolosh Merlot	Sydafrika	2057	74:-
Montevina Barbera	USA	SH0401	81:- rs
Newman's Own Cab Sauv.	USA	SH0601	137:- rs

Rosé

Santa Ana Rosé	Argentina	73017	62:- bs
Santa Carolina Cellar Selection Rosé	Chile	73627	52:- bs
Les Petites Jamelles Rosé	Frankrike	75215	54:- bs
Tasty Wine Fruity Rosé	Frankrike	2247	70:-
Azabache Rosé	Spanien	83203	64:- bs

Vitt vin

	Land	Art. Nr	Pris
Santa Ana Rincon del Sol Chardonnay Chenin	Argentina	75717	53:- bs
Santa Ana ECO Torrontés	Argentina	75599	70:- bs
Santa Ana Reserve Viognier	Argentina	73874	77:- bs
Santa Ana Chardonnay Viognier BOX	Argentina	6604	179:-
Cookothama Riesling	Australien	73379	71:- bs
Third Generation Chardonnay	Australien	89645	77:- bs
Santa Carolina Cellar Selection Sauv. Bl.	Chile	73626	52:- bs
Santa Carolina Reserva Sauv. Bl.	Chile	73628	74:- bs
Santa Carolina Reserva Semillon	Chile	6666	69:-
Bouchard Aïne & Fils Chardonnay VDP	Frankrike	82534	72:- bs
Bouchard Aïne & Fils Chablis	Frankrike	81857	119:- bs
Jules Muller Riesling Réserve	Frankrike	6622	79:-
Jules Muller Gewurztraminer Réserve	Frankrike	6702	102:-
Jules Muller Pinot Gris Réserve	Frankrike	473186	95:- bs
Jules Muller Grand Cru Altenberg de Bergheim	Frankrike	473187	239:- bs
Les Jamelles Viognier	Frankrike	74877	74:- bs
Les Petites Jamelles Grenache Blanc	Frankrike	75214	54:- bs
Overstone Pinot Gris	Nya Zeeland	84917	99:- bs
Overstone Sauvignon Blanc	Nya Zeeland	89463	99:- bs
Consigna Chardonnay	Spanien	72744	59:- bs
Isabelo Fairtrade Chenin Blanc	Sydafrika	75916	74:- bs
Neil Ellis Sauvignon Blanc	Sydafrika	87482	159:- bs
Tokolosh Semillon Chardonnay	Sydafrika	72549	74:- bs
Hilltop Hungaro Gewurztraminer Sauv. Bl.	Ungern	5332	59:-
Montevina Chardonnay	USA	SH0501	81:- rs
Newman's Chardonnay	USA	SH0701	137:- rs
Thierry Weber Grüner Veltliner	Österrike	73148	87:- bs

Alkoholfritt

Peach Pearl Alkoholfri cider	Polen	1949	22,70:-
Fré Premium White	USA	1941	40:- rs
Fré Premium Red	USA	1930	40:- rs
Fré White Chardonnay	USA	1969	42:-
Fré Sparkling Brut	USA	89465	45:- bs

Sprit

Fishshot Original	Holland	709	229:-
Fishshot Lemon	Holland	86621	229:- bs
Ga-Jol Original Gul	Holland	81638	229:- bs
Ga-Jol Original Blå	Holland	87308	229:- bs
Ga-Jol Original Grå	Holland	87030	229:- bs
Cognac Meukow VS Black Panther	Frankrike	70365	383:- bs
Cognac Meukow VSOP Superior	Frankrike	70366	459:- bs
Cognac Meukow XO Gold Panther	Frankrike	70367	943:- bs
Sambuca	Italien	70603	199:- bs
Strega Liquore	Italien	706	205:-
Grappa de Aglianico	Italien	88256	239:- bs
Zubrowka Bison Grass Vodka	Polen	80235	243:- bs
Maybe Bitter	Tyskland	87020	236:- rs
Tequila Rose Strawberry	USA	697	139:-

Dessertvin

Nugan Estate Botrytis Semillon	Australien	83140	159:- bs
I Castei Recioto della Valpolicella	Italien	77207	195:- bs
Josef Andert Beerenauslese Cuvée	Österrike	4589	81:-



Med en inbyggd känsla för vin.

Mieles vinlagringskåp har idealiska lagringsförhållanden där vinet kan mogna som i en vinkällare eller ett vintempereringskåp som ger optimal serveringstemperatur för olika sorters vin - samtidigt. Oavsett vad du söker uppfyller Mieles vinskåp dessa krav. "Immer besser" har varit vår ledstjärna sedan starten 1899. Det betyder "Alltid bättre" och nu förstår du kanske att vi lever som vi lär. Upplev Mieles kvalitet och design hos våra återförsäljare och på www.miele.se

