



CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat



Rafflande final i
Årets Mötesmåltid

TRINCHERO

- Kaliforniens framgångsrika vinföretag

Villa Bona Terra

är en del av det rumänska arvet

*Håkan
Thörnström*
stödjer den svenska näringen



CHRIS-WINE SWEDEN

Chris-Wine Sweden är en av de ledande importörerna av vin och sprit i Sverige. Företaget är ett helägt dotterbolag till Chris-Wine A/S i Köpenhamn. I koncernen finns också dotterbolag i Finland och Norge samt egen produktion i form av buteljering i Köpenhamn och två vingårdar: Chateau de Seguin i Bordeaux, Frankrike, och Villa Bona Terra i Rumänien. Koncernen ägs och drivs av bröderna Michael Carl och Gert Carl. VD för Chris-Wine Sweden är Gert Carl. Mer information om koncernen finns på www.chris-wine.com. I Sverige ligger vårt huvudkontor i Göteborg, med avdelningarna Kundservice, Inköp/Logistik, Marknad, Ekonomi och Försäljning. I Stockholm finns vårt Försäljningskontor, där vi arbetar med Produktstrategi och Försäljning.

Vi representerar ett flertal stora varumärken utöver våra egna. Den största delen av försäljningen går till Systembolaget. Resterande del säljs via Sveriges ledande restauranggrossister. Vi har avtal med flera kedjor, till exempel Harrys pubar och Svenska Möten samt med många enskilda hotell och restauranger.

Vår målsättning är att vara den bästa samarbetspartnern inom vin och sprit i Sverige! Vår kunskap, erfarenhet och lyhördhet är A och O för att lyckas.



Bröderna Gert Carl och Michael Carl.

Chris-Wine Sweden
Sofierogatan 3A, 412 51 Göteborg
Tel: 031-778 89 00
Fax: 031-778 89 19
www.chris-wine.se

Redaktör: Frida Valentin
Ansvarig utgivare: Jenny Johannesson Fichtner
Text: Jenny Johannesson Fichtner & Frida Valentin
Grafisk form: Frida Valentin

Tryck: Göteborgs Länstryckeri

Vad vill du läsa om i CHRIS WINEWS?
Skicka gärna synpunkter eller kommentarer till:
frida.valentin@chris-wine.se



Gert Carl är sedan tre år tillbaka VD för Chris-Wine Sweden. Han har 30 års erfarenhet av vinimportering, men då på den fria marknaden i Danmark.

Dansk "vingubbe" i Sverige?

När jag för snart tre år sedan övertog ledningen i vårt svenska dotterbolag, Chris-Wine Sweden, kom jag till en helt annan värld. Efter att i snart 30 år har varit van vid den fria marknaden i vår familjeverksamhet, Chris-Wine i Danmark, skulle jag helt plötsligt förstå det svenska monopolet Systembolaget! En sak är dock säker - det är möjligt att det är tungt och besvärligt med ett monopol, men det är få länder som representerar så mycket vin från de bästa distrikten i världen.

Det var inte lätt att komma till en ny kultur och vara den som stod för förändringar, men det lyckades och jag har fått ihop ett suveränt team. Jag höll på att avsluta min MBA när jag kom till Sverige och bestämde mig för att skriva mitt examensarbete om kulturskillnaderna mellan Danmark och Sverige. Teorierna jag fördjupade mig i kunde jag därmed dra nytta av som VD i Chris-Wine Sweden. Det var lärorikt att bli medveten om de stora olikheterna mellan länderna!

Att vi har kontor i både Göteborg och Stockholm är också en styrka för företaget. Vi utbyter dessutom erfarenheter mellan bolagen i Finland och Norge - som också har vinmonopol - samt med Danmark där det, som sagt, är en fri marknad. Vi kan uppnå en synergi vid samarbetet mellan verksamheterna och kan på så sätt skapa ett bättre resultat, som gagnar både våra kunder och oss själva.

År 2005 avslutades med framgångar och vi vet redan nu att sex nya viner ska lanseras under våren! Det ena kommer från producenten Montevina i Sierra Foothills, Kalifornien, som liksom Sutter Home Winery ingår i Trinchero Family Estates. Dessutom lanseras det mest sålda alkoholfria vinet Fré, Sutter Home Premium Red på nytt på Systembolaget. I december förra året besökte jag och några andra från Chris-Wine Montevina's och Sutter Home's vingårdar i Kalifornien. Du kan läsa mer om familjen Trinchero och resan på sidan 10. Vi lanserar även ett rött och ett vitt vin från vår egna vingård Villa Bona Terra i Rumänien. På sidan 4 kan du fördjupa dig i hur Villa Bona Terra är en del av det rumänska arvet.

Hur som helst ser vi med spänning fram emot ett bra år som kan glädja såväl våra kunder som konsumenter.

Gert Carl, VD



6



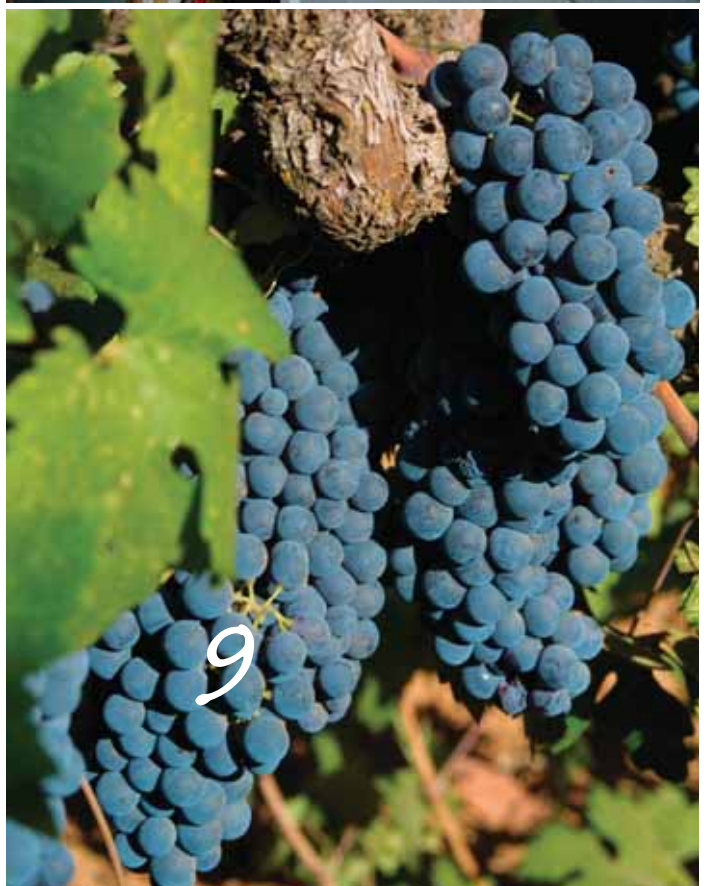
14



10

innehåll

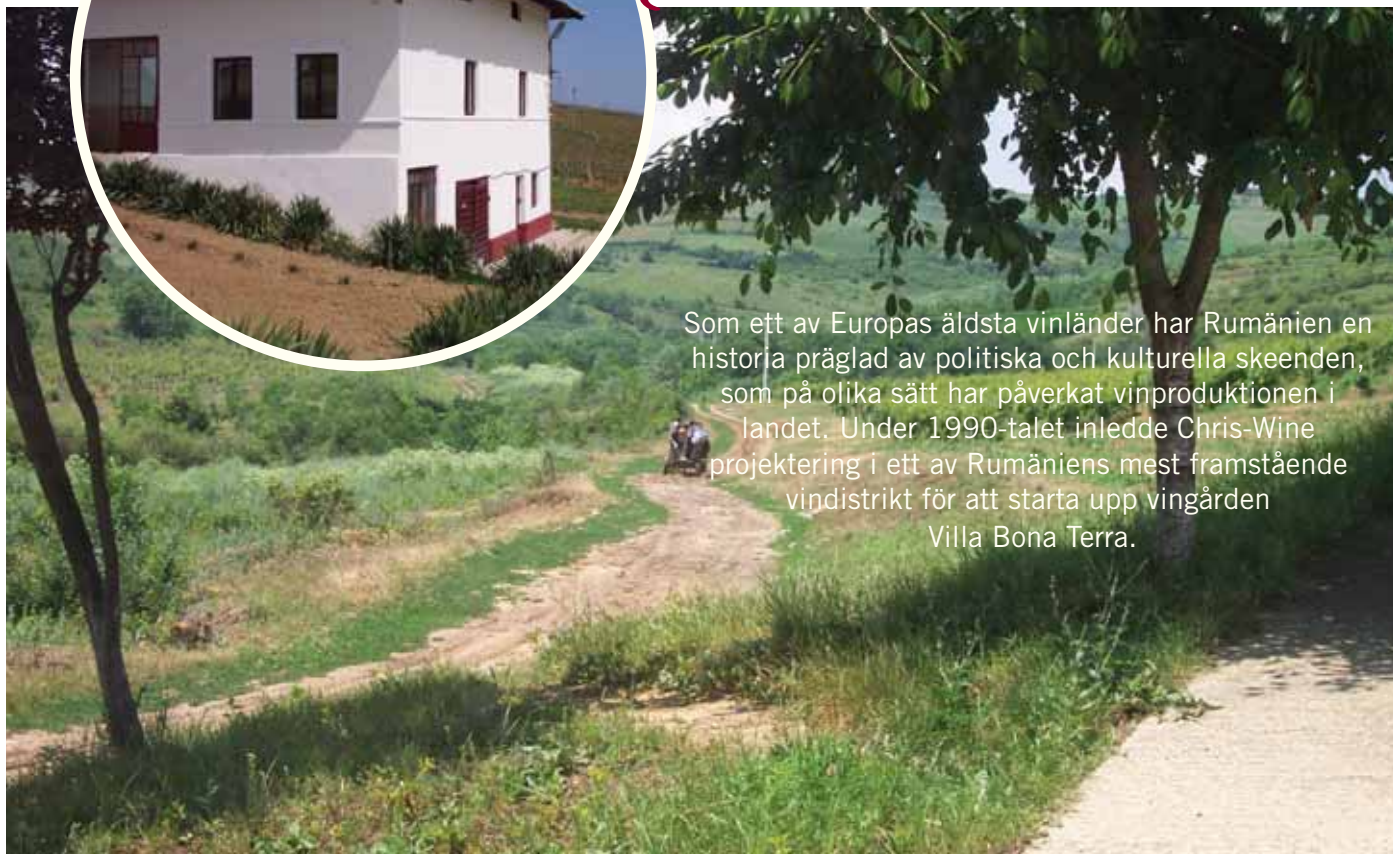
- 4 Villa Bona Terra**
Vingården i ett av Europas äldsta vinländer
- 6 Finalen i Årets Mötesmåltid**
Vilka utsågs som vinnare 2006?
- 9 Chris-Wines druvskola**
Stoltheten från Kalifornien
- 10 Reportage från Kalifornien**
Trincher Family Estates - en av de största
- 13 Gustave Lorentz**
En familjesaga i hjärtat av Alsace
- 14 Håkan Thörnström**
Stjärnkocken med en spikrak karriär
- 18 Nyheter och förändringar**
En vår späckad av nyheter



9

Villa Bona Terra

- en del av det rumänska arvet



Som ett av Europas äldsta vinländer har Rumänien en historia präglad av politiska och kulturella skeenden, som på olika sätt har påverkat vinproduktionen i landet. Under 1990-talet inledde Chris-Wine projektering i ett av Rumäniens mest framstående vindistrikt för att starta upp vingården Villa Bona Terra.

Enligt Grekisk mytologi föddes Dionysos – den grekiske vinguden - i Trakien, som anses vara en del av dagens Rumänien. Ett arv som, tillsammans med historiska och kulturella skeenden, borde ha präglat landets rika vintradition. Arkeologer har påträffat 5 000 till 6 000 år gamla vinkrus i nordöstra Rumänien, vilket antyder att Rumänien är Europas äldsta vinproducerande land. Kunskapen att kultivera vindruvor och producera vin kom att tjäna generationer och även prägla framtida kulturer. Viner från Rumänien eller Dacien, som romarna kallade området, var välkända och viktiga handelsvaror vid tiden före Kristi födelse. I takt med att handel inom det romerska riket blev allt mer betydelsefullt, ökade trycket på Rumäniens gränser av invaderande folk som försökte överta området för att komma över den lukrativa vinhandeln. Oroligheter kom att prägla området så pass att kung Burebista - på inrådan av sin högste präst – skall ha låtit jämna vingårdar med marken under 200-talet före Kristus för att skapa lugn. Emellertid ödelades inte all vinproduktion och efter hand återuppbyggdes ett flertal vingårdar i området för att år 106 efter Kristus invaderas av romarna. Romersk myntprägling från tiden

illustrerar den nya provinsen Dacien med en kvinna som erbjuder vindruvor, en symbol för ett av områdets rikedomar. Dacien ansågs vara en juvel i det romerska riket med blomstrande jordbruk och beryktad vinproduktion.

DEN MODERNA RUMÄNSKA vinproduktionen är starkt präglad av fyra händelser: nära kontakt med Frankrike under 1800-talet, nära kontakt med Tyskland och Österrike under mellankrigstiden, etablering av kommunistiskt styre 1948 och slutligen befriandet från planekonomi i slutet av 1989. Fransk kultur, utbildning och kunskap formade det rumänska samhället vid tiden före första världskriget. Då phylloxera (vinlusen) drabbade landets vingårdar sökte man hjälp från franska oenologer och planterade sedan - för tiden - typiska franska druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay och Sauvignon Blanc. I och med kontakten med Tyskland och Österrike under mellankrigstiden i Europa introducerades "spritzer", vin blandat med kolsyrat mineralvatten. Därmed skapades en förkärlek bland rumänska vinmakare att producera vita viner med nedtonad fruktighet, eftersom den typen av viner gör sig bäst för "spritzer". Under tiden för kommunistiskt

styre tillföll alla vingårdar staten och drevs som kooperativ. Efter president Ceausescus fall 1989 har de statliga och kooperativa vingårdarna privatiserats och internationella investerare har tillfört medel för att återskapa den rumänska vinmakartraditionen.

RUMÄNIEN LIGGER PÅ SAMMA breddgrad som Frankrike men skiljer sig helt i klimat. Landet har ett kontinentalt klimat och påverkas av Svarta Havet, Donau och Karpaterna. Det växlande klimatet mellan sommar och vinter i kombination med varierad jordmån skapar ypperliga förutsättningar för vinodling. De främsta vinregionerna med tillhörande vindistrikt är Banat i väst, Transylvanien i norr, Moldavien i öst, Muntenia söder om Karpaterna, Dobrogea vid Svarta Havet och Oltenia i söder. Mest framstående av distrikten är Dealul Mare i Muntenia där även Villa Bona Terra är beläget. I samtliga regioner skiftar jordmån och klimat. Kring Karpaterna är marken i regel stenig och väl-dränerad, medan den är mer alluvial och sandig i regionerna kring Svarta Havet. I söder skördas druvorna oftast 4 till 5 veckor tidigare än i norr. Utöver dominerande druvor av väst-europeisk ursprung såsom Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay,

Sauvignon Blanc, italiensk Riesling och Aligoté, har inhemska druvor en stor betydelse för landets vinproduktion. Bland blåskaliga druvor beräknas den främsta vara Feteasca Neagra som producerar fylliga och fruktiga röda viner. Feteasca Regale härstammar från Transylvanien och ger friska och fruktiga vita viner med karaktär. Likt Ungern är Rumänien känt för sina söta vita viner som här framställs av druvan Tamaioasa, uppskattad för sin naturliga sötna och originella gyllengula färg.

FÜRUTOM IMPORT OCH EGEN buteljering har Chris-Wine sedan 1985 producerat vin i Bordeaux under det egna varumärket, Château de Seguin. Sedan Chris-Wine 1995 inledde import av viner från Rumänien till Danmark väcktes tanken att starta en egen producerande verksamhet i landet. Ett flertal aspekter lockade utöver det faktum att rumänska viner sålde mycket bra i Danmark. Det tacksamma klimatet och det bördiga jordbruket i kombination med en lång tradition av vinproduktion, var förutsättningar som stärkte tron på en egen verksamhet i landet. Prospektering i regionerna resulterade i vingården Villa Bona Terra, i ett av de främsta vindistrikten Dealul Mare.

Vingården ligger i en kuperad terräng med underbar utsikt över slätten och med en tillhörande underjordisk källare, 300 meter under mark. Första årgången skördades 1999. Det är dock inte utan komplikationer och diskussioner som Villa Bona Terra växte fram.

Den rumänska kulturen var i inledningsfasen fortfarande starkt präglad av en kommunistisk livssyn. Korruption var en del av vardagen och försvårade kontakter med myndigheter. Sedan andra världskriget har vin producerats i syfte att uppnå kvantitet och inte kvalitet. För många lokalt anställda vid Villa Bona Terra var det därför svårt att "tänka om" och nu prioriteras kvalitet framför massproduktion. Utbudet begränsades till förmån för att bra viner skulle bygga varumärket Villa Bona Terra. Efter några års samarbete med ett lokalt kooperativ, införskaffades ett vineri i den närliggande byn Zoresti. Här tappas vinet på nya italienska stältankar och vinifieras i en nyinköpt anläggning. Under några år hjälptes experter från Château de Seguin åt att starta upp Villa Bona Terra, men med tiden stod det klart att en befintlig organisation och framför allt en vinmakare var ett måste. Kraven på vinmakare var stora: Helst från Frankrike och med fransk utbildning, 100 procent förstäelse för visionen Villa Bona Terra, beredd att bosätta sig i Rumänien, kapabel att hantera eventuella problem kring kultur, språk och produktion samt ha förstäelse för ett nytt klimat och andra jordbruksförhållanden.

Som en lyckoträff kom Chris-Wine i kontakt med den franske vinmakaren Laurent Dubreuil, som sedan sitt första besök i Rumänien 1995 kommit att skapa starka band med landet. Laurent Dubreuil är gift med en rumänska, behärskar språket och har tidigare varit anställd som vinmakare i landet. Efter några år utomlands återvände Laurent



Dubreuil till Rumänien under 2001 och påbörjade ny anställning hos en konkurrerande vinproducent, innan samarbetet med Chris-Wine och Villa Bona Terra inleddes. Sedan dess skapar en fransk vinmakare rumänska viner, formade med stor kunskap och kännedom om klimat, jordmån och kultur. Villa Bona Terra är därmed förenat med viljan att representera kvalitetsviner – präglade av det rumänska arvet: historia, miljö och kultur. ■



En revolutionerande kökskollektion

ProJob är en av de absolut första som applicerar Nano-Tex i kökskläder. Genom nanoteknologin förändras tygets grundstruktur dvs fibrer, vilket ger kökskläderna egenskaper som motverkar spill och fläckar.

Varje fiber i tyget har förändrats och resulterar i ett 100% bomullstyg som:

- Avvisar spill och fläckar
- Är lätt att tvätta rent
- Har långvarigt skydd
- Håller sig fräscht länge
- Bibehåller sin mjukhet
- Andas naturligt

Nyhet!

ProJob's kökskollektion hittar du där du vanligtvis köper dina arbetskläder. För ytterligare frågor kontakta kundtjänst på: 0524-17690 eller gå in på www.projob.se

PROJOB
SWEDISH WORKWEAR

Årets Mötesmåltid

– Korar vinnare i måltidens helhet

För andra året i rad arrangerade Svenska Möten Årets Mötesmåltid sponsrat av Chris-Wine Sweden och Servera. Syftet med tävlingen är att lyfta fram helhetsupplevelsen med en måltid, från det att gästen anländer till att man lämnar restaurangen. Alla moment bedöms såsom dukning, mat och vin i kombination, timing och bemötande.

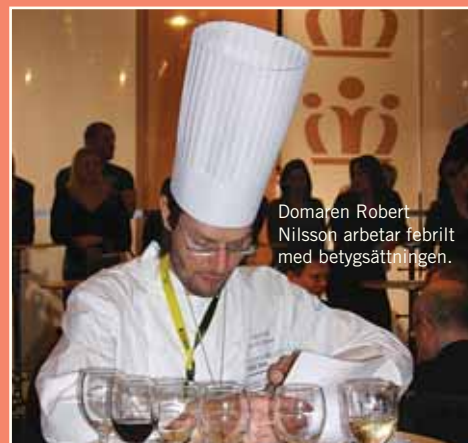
Under hösten hölls fem semifinaler där fem av de sex finalagen korades, Rusthållargården, Hufvudsta Gärd, Tammsvik Konferens och Herrgård samt Gullmarsstrand Hotell och Konferens. Sista finalplatsen tilldelades Skebo Herrgård som erhöll priset för Årets Mötesmåltid 2005.

Måndagen den 16 januari gick finalen av stapeln där samtliga tävlande finalallag bedömdes dels av metoddomare, dels av en speciellt inbjuden gästjury på 30 personer. Varje kök tillagade en meny där råvarukostnaden inte fick överstiga 90

kronor per kuvert, exklusive moms. Förrätt och huvudrätt skulle bestå av Bjärekyckling eller Sejrygg från Lofoten. Desserten skulle innehålla choklad och citrus. Samtliga tävlande tillredde maten på plats och serverade en tre-rätters meny vid vackert uppdukade bord till den inbjudna juryn. Dagens konferencier var Steffo Törnquist, som fungerade som guide för publiken och höll intervjuer med metoddomare samt gästade varje bord för kommentarer hos den sittande juryn.

Dagen utmärktes av febril aktivitet i samtliga sex kök och flitigt uppmärksam serveringspersonal. Menyerna presenterades för en intresserad jury och domarskara, som noga följde alla moment för att kunna utse de slutliga vinnarna. Bland metoddomarna fanns hovtraktör Werner Vögeli, matkreatör Robert Nilsson, Svenska Dagbladets vinskribent Jens Dolk, Birgitta Watz, professor i måltidskunskap konst/design vid Örebro Universitet, och Mikael Solfors, koncernchef/vice vd för Wallmans

Nöjen. En högst kompetent grupp utsåg - för andra året i rad - Skebo Herrgård till vinnare av Årets Mötesmåltid 2006. Motiveringen lød: "Utomordentligt genomförd måltid som imponerar. Mat på hög nivå, trevlig och genomtänkt servering - en total fullpottare. 10 poäng, som avslutning på både mat och vin." De fyra tävlande från Skebo Herrgård vann en inspirationsresa till Champagne och Alsace med avresa i april. Samtliga finalmenyer skall under 2006 finnas tillgängliga på de olika anläggningarna. Väljer du Skebo Herrgård kommer följande meny att kunna avnjutas: Förrätt: Lättgravad sejrygg confiterad i brynt hummersmör med tomat, mandel, kronärtskocka, vaktelägg och dill. Dryck: Viña Maipo Reserva Sauvignon Blanc. Huvudrätt: Bjäre majskyckling och stekt anklever med varm druvgelé, rödbeta, örter och hasselnötter. Dryck: Sutter Home Zinfandel. Efterrätt: Varm chokladfondant med citroncurd, italiensk maräng, blodapelsin och yoghurt. ■



... och här är vinnarmenyn

Våga utmana dig själv - håller du samma klass i köket som vinnarlaget från Skebo Herrgård? Här beskriver vi den avancerade tävlingsmenyn, antar du utmaningen kan du hämta recepten till hela menyn på www.chris-wine.se under Mat & Vin. Men receptet till den utsökta desserten ger vi dig redan här - smaklig måltid!



Förrätt:

Lättgravad sejrygg confiterad i brynt hummersmör med tomat, mandel, kronärtskocka och dill

Förrätten och huvudrätten skulle bestå av antingen Bjärekyckling eller Sejrygg från Lofoten. Vinnarlaget från Skebo Herrgård valde att tillreda en lättgravad sejrygg med grönsakstillbehör av bland annat kronärtskockor och skaldjursblandning av bläckfisk och spindelkrabba.

Fisken gravas i rumstemperatur och vilar sedan i varmt hummersmör, på låg temperatur. Inför måltiden garneras fisken med ett täcke av bland annat tomat, mandel och vitt vin.

För grönsakstillbehör kokas kronärtskockor i buljong för att sedan gröpas ur och fyllas med tomat och dill.

Skaldjurstillbehöret består av bläckfisk, rimmad sej och spindelkrabba som tillreds var för sig.

Avslutningsvis mixas ägg, champagnevinäger, mandelolja och hummerbuljong till ett dekorativt skum.

Den gravade sejen toppas med ett friterat vaktelägg.

Till sejryggen serveras Viña Maipo Reserva Sauvignon Blanc (art nr 87614, 69:-).

Juryns Motivering:

"Utomordentligt genomförd måltid som imponerar. Mat på hög nivå, trevlig och genomtänkt servering - en total fullpottare. 10 poäng, som avslutning på både mat och vin"

Varmrätt:

Bjäre majskyckling med anklever, varm druvgelé, rödbeta och hasselnötter

Skebo Herrgård satsade på att tillaga en majskyckling med en spännade smakkombination av anklever, rödbeta och hasselnötter samt en gelé av druvjuice och citronjuice.

Kycklingfiléerna skall ångas för att sedan svalna i en vakuumpåse. För tillredning av såsen steks parmaskinka hastigt för att därefter kokas i kycklingfond. Såsen reds till en simmig konsistens och får dra på spisen i 30 minuter.

För lärtillbehör mixas kyckling med grädde, örter och senap. Blandningen skall fyllas i lärskinnen, ångas och därefter svalna i kylskåp. Anklever paneras i mjöl och steks på hög värme.

Kycklingen serveras med potatis doppad i krossade hasselnötter, anklever och hasselnötsskum bestående av ägg, vinäger och hönsbuljong. Måltiden garneras av pommes gaufrette som hyvlas till ett rutmönstrat chips med en speciell hyvel kallad mandolin.

Servera majskycklingen med Sutter Home Zinfandel (finns endast på restaurang). På Systembolaget säljs även boxen Sutter Home Reserve Zinfandel (art nr 16572, 249:-).



Dessert:

Varm chokladfondant med sorbet på blodapelsin och yoghurt samt citroncurd och italiensk maräng



4 personer

1. Chokladfondant

4 ägg
1 äggula
1,5 dl socker
1 dl vetemjöl
250 gr mörk choklad
250 gr osaltat smör

Blanda äggen med äggulan och rör ned socker. Vispa ej. Hacka chokladen och smält med smör i vattenbad. Rör ned äggblandningen i chokladen. Sikta ned mjölet och blanda till en jämn smet. Häll upp smeten i portionsformar. Vid servering: Grädda i 200 grader i cirka 6 minuter. Chokladfondanterna skall ha en grop i mitten och vara fasta i kanterna. Stjälp upp på tallrik.

2. Sorbet

1 1/2 gelatinblad, blötlagt
2 dl socker
50 gr glykos
2,5 dl vatten
1 blodapelsin
1,5 dl standardmjölk
1 dl grekisk yoghurt

Koka upp socker, glykos och vatten. Låt svalna till cirka 50 grader. Rör i gelatinet. Låt svalna. Blanda juice med mjölk och yoghurt. Tillsätt sockerlag. Frys sorbetsmeten.

3. Citroncurd

1/2 gelatinblad, blötlagt
0,8 dl socker
1 ägg
0,4 dl citronjuice
rivet skal från 1 citron
50 gr osaltat smör

Vispa socker (0,4 dl) och ägg luftigt. Koka upp citronsaft och det rivna citronskalet med resterande socker och smör. Häll ned den varma citronlagen i de vispade äggen. Blanda noga. Häll tillbaka blandningen i en kastrull och koka försiktigt upp smeten på låg värme under konstant vispning. Ta bort kastrullen från spisen och vispa krämen riktigt slät. Tillsätt gelatinbladet. Sila genom en finmaskig sil och kyl ned snabbt under plastfilm.

4. Italiensk maräng

0,25 dl vatten
0,5 dl socker
1 äggvita
1/2 tsk citronjuice
1 msk socker

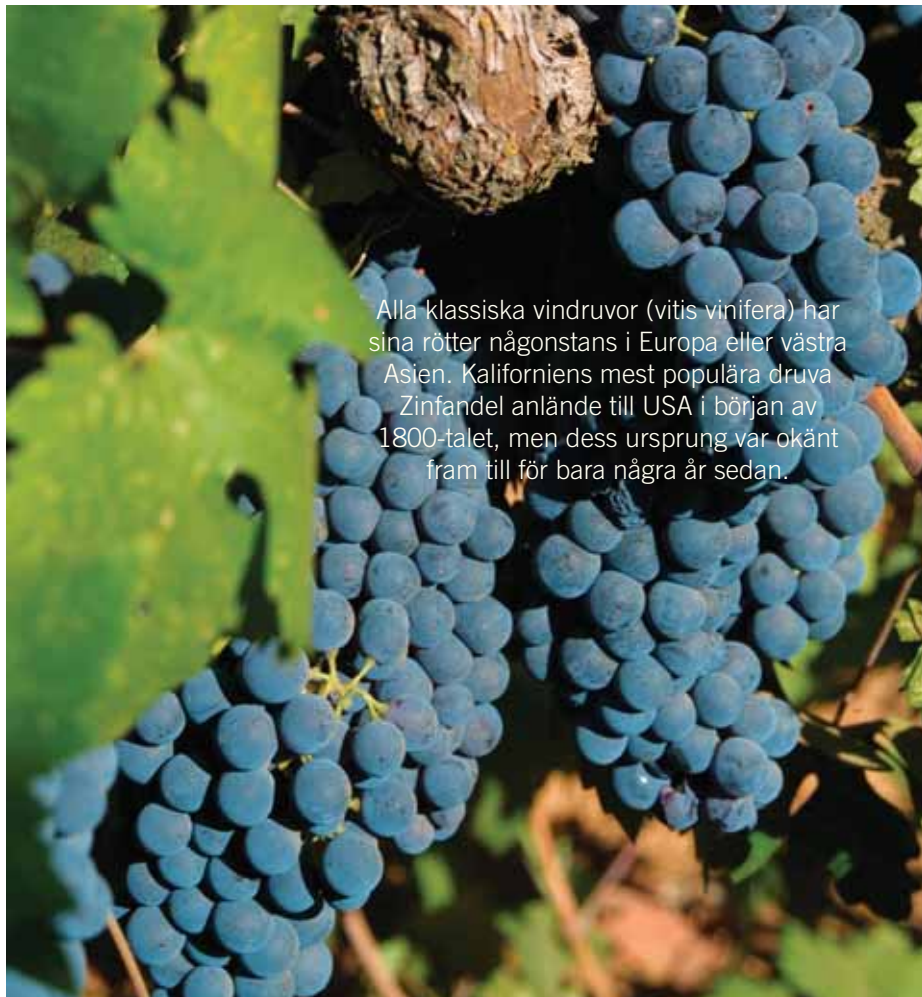
Blanda vatten och socker (0,5 dl). Koka på högsta värme. När sockerlagen är 110 grader vispa äggvitan med 1 msk socker och den pressade citronen. När sockerlagen är 122 grader, tillsätt den i en tunn stråle under ständig vispning i äggviteskummet. När all sockerlag är tillsatt, vispa tills marängen har kallnat - cirka 10 minuter.

5. Apelsinflarn

25 gr osaltat smör, rumstempererat
1 äggvita, rumstempererad
0,8 dl florsocker
0,5 dl vetemjöl
rivet skal från 1/2 apelsin

Sikta ned sockret och vetemjölet i smöret. Blanda med en slickepott för att undvika att det kommer in för mycket luft i smeten. Tillsätt äggvitan, lite i taget. Blanda till en jämn smet. Passera genom sikt. Bred ut smeten i en schablon som ser ut som ett apelsinblad och grädda i 3-4 minuter i 170 grader. ■

ZINFANDEL - Kaliforniens stolthet



Alla klassiska vindruvor (*vitis vinifera*) har sina rötter någonstans i Europa eller västra Asien. Kaliforniens mest populära druva Zinfandel anlände till USA i början av 1800-talet, men dess ursprung var okänt fram till för bara några år sedan.



UNDER STÖRRE DELEN AV 1900-talet ansågs ungraren Agoston Haraszthy ha varit den som introducerade druvsorten från sitt hemland, men det har senare konstaterats att Zinfandel fanns i USA långt innan Haraszthy anlände till Kalifornien år 1849. Druvan har troligen importerats från Europa till Boston, där den odlades i New England, innan den slutligen nådde Kalifornien i samband med utvandring från östkusten till västkusten vid tiden för guldruschen. 1859 odlades Zinfandel i både Napa och Sonoma och har kommit att representera kalifornisk vinproduktion. Av just den anledningen har det varit viktigt att hitta druvans ursprung.

Eftersom det inte har hittats någon fransk anknytning till Zinfandel finns druvan inte heller dokumenterad i den världsomfattande "vin-banken" i Montpellier. Istället har druvans ursprung hängt på spekulationer och hypoteser. Under tidigt 1990-tal utvecklades möjligheten att härleda druvors ursprung med hjälp av DNA. Det fastslogs att Zinfandel och den syditalienska druvan Primitivo är genetiskt identiska, men då Primitivos historia i Italien endast kan spåras till mitten av 1700-talet fortsatte debatten kring de båda druvornas verkliga ursprung. Diskussioner hade under flera år pågått om Primitivos arv med avstamp i Kroatien. Tråden togs upp igen och i början av 2000-talet kunde det konstateras att både Zinfandel och Primitivo härstammar från den kroatiska druvan Crljenak.

ZINFANDEL HAR EN RAD olika karaktärer. Allt från ett medelfylligt bärigt vin med inslag av björnbär och körsbär, till ett fylligt, komplext årgångsvin med ton av vanilj efter en tids fatlagring. För att lyckas med Zinfandel är odlingsläge och konstbevattning avgörande. Druvklasarna är kompakta och fulla med bär, stjälkarna korta och druvorna mognar ojämnt i samma klase. Detta försvårar både plockning och produktion, men kan underlättas av bevattning vid rätt tillfälle. Vid skörd gäller flexibilitet och samma vingård kan kräva flera pass, med några dagars mellanrum, för att kunna skörda alla druvor i samma mognadsfas. Zinfandel mår bäst i varma områden och välldränerade sluttningar.

Under 1980-talet introducerades en ny version av Zinfandel, nämligen White Zinfandel. Upphovsmakare var producenten Sutter Home som lät druvsaften vila kortare tid med stjälkar, kärnor och druvskal för att åstadkomma en ljusrosa nyans. White Zinfandel blev omåttligt populär och visar upp ytterligare en sida av en mångfacetterad druva. ■

Trinchero Family Estates

- rankat som USA:s femte största vinföretag

Dalar och uppgångar är två gemensamma nämnare när det gäller Kaliforniens framgångar som vinregion. Och då gäller det inte bara dess klimat bestående av bördiga dalar och höga berg – historien har också kantats av överplantering och rusdrycksförbud. I december 2005 begav sig några från Chris-Wine Sweden på utbildningsresa till Trinchero Family Estates i Kaliforniens Napa Valley och Sierra Foothills.



Monte Vina's vingård i Sierra Foothills, öster om Napa Valley. Monte Vina Winery tillhör Trinchero Family Estates som under det senaste decenniet förvärvat och utvecklat 6 000 tunnland vinodlingar i Kalifornien, inklusive 200 tunnland i Napa Valley.



NAPA VALLEY, i området North Coast norr om San Francisco, är det mest kända och besökta vinområdet i USA. Distriktet utforskades redan år 1838 av

George Yount och har sedan dess fungerat som en måttstock för Kaliforniens övriga vinproducenter. Det är hit du åker för att uppleva Kaliforniens vinkultur på bästa sätt. Efter Guldruschen 1848 ökade befolkningen och vingårdarna snabbt i området. Heli Karvonen, inköpare på Chris-Wine, var en av dem som åkte till Kalifornien för att lära sig mer om Trinchero Family Estates och deras produkter. Hon berättar att hon blev mest fascinerad av vindistriktet Sierra Foothills, på andra sidan bergen öster om Napa Valley. Sierra Foothills är mest känt för sina odlingar av Zinfandel, som ses som Kaliforniens nationaldruva, men även italienska druvsorter som bland annat Barbera ökar i omfattning.

- Det var vackert i Napa Valley, men än vackrare i Sierra Foothills. Här var det mer natur, färre stora vägar och fler böljande berg. Vi fick dessutom lyssna till en fantastisk och kunnig vinmakare, Jeff Meyers från producenten Monte Vina, säger Heli Karvonen.

MONTE VINA WINERY är en liten organisation med ett brinnande engagemang för vinproduktion. Sedan 1988 ingår företaget i Trinchero Family Estates och representerar ett flertal bra kvalitetsviner. I april lanserar Chris-Wine Sweden Montevina Amador County Zinfandel 2002 i det fasta sortimentet på Systembolaget.

Familjen Trinchero har en intressant historia som sträcker sig så långt som till 1800-talets slut, då schweiz-tyske John Thorman startade en liten vinproducerande fabrik i hjärtat av Kaliforniens Napa Valley. När han dog sålde hans familj vinodlingen till en annan schweizisk familj som döpte den till Sutter Home Winery. Det mest intressanta börjar dock år 1926 då italienaren Mario Trinchero emigrerade till New York. Redan i Italien ägnade sig familjen åt vin sedan sex generationer tillbaka. Mario flyttade senare till Napa Valley med sin fru och sina tre barn. Det var han som lade grunden för Trinchero Family Estates, men rusdrycksförbudet mellan 1920 och 1933 ställde till en del problem. Napa Valley klarade visserligen bakslaget relativt bra, för en del vinområden tog det lång tid innan man lyckades återfå sin status





Här visar Viktoria Brandvold från Chris-Wine Norway och Anders Andersson på Chris-Wine Sweden upp en kvarlämnad vinklase på Monte Vina's vingård i Sierra Foothills.

som vinregion. Den första motgången för Kaliforniens vinmakare inträffade dock långt tidigare, under 1890-talet. Överplantering och vissa vinmakares försök att överta marknaden resulterade i prisnedgång på både druvor och vin. Första tecknet på phylloxera (vinlusen) var också en bidragande faktor till missödet.

ÅR 1947 KÖPTE Mario Trinchero Sutter Home Winery, där alla familjemedlemmar fick en betydelsefull roll i utvecklingen. Mamma Mary ansvarade för bokföringen, de yngre barnen Vera och Roger hjälpte till vid buteljeringen och den äldsta sonen Bob assisterade sin pappa och farbror John med att städa tankarna och faten. Bob blev med tiden allt mer intresserad av vinproduktion. År 1972 började han experimentera med druvjuicen, genom att ta bort en del av juicen fick han fram ett mer kraftfullt och koncentrerat zinfandelvin. Av druvjuicen som blev över skapades dessutom ett nytt sorts vin som var sött och svagt rosa - White Zinfandel. Efter förbudstiden var det störst efterfrågan på just söta viner och amerikanerna som mest druckit öl tidigare blev stormförtjusta i den nya blandningen. Bob Trincheros uppfinning av White Zinfandel säkrade Sutter Home's framgång. I dag är Sutter Home Winery det största och mest framgångsrika varumärket i Trinchero Family Estates. White Zinfandel är en storsäljare i USA och halva Sutter Home's försäljning är just Sutter Home White Zinfandel.

SUTTER HOME PRODUCERAR också alkoholfria viner - Sutter Home Fré. Dessa

finns både som rött, vitt och mousserande och är de mest populära alkoholfria vinerna i USA. Det vita vinet Fré, Sutter Home Premium White, är det mest sålda alkoholfria vinet på Systembolaget. Fré, Sutter Home Premium Red lanseras på nytt i april - vinet har sålts på Systembolaget tidigare men sedan november 2004 enbart varit tillgängligt för grossister och restauranger. Sutter Home använder sig av en unik tillverkningsmetod vid den alkoholfria vinproduktionen, allt för att inte göra avkall på vinets karaktäristiska arom och smak. Därför används en speciell metod, *The Spinning Cone Column*, vilket i stora drag innebär att man först centrifugerar druvmassan och därefter hettar upp den resterande druvsaften för att alkoholen ska avdunsta. Resultatet blir "ett riktigt vin" utan alkohol.

KALIFORNIEN LIGGER PÅ EN bra breddgrad för att producera vin eftersom det varken får vara för varmt eller för kallt. År temperaturen för varm blir vinerna för saftiga, är den för kall blir det för mycket syra i smaken. Kaliforniens North Coast har två årstider: milda vintrar och torra, varma somrar. De kalla luftströmmarna och dimmorna från Stilla Havet har också en dramatisk inverkan på klimatet. Längst upp i Napa Valley, som är cirka fem mil lång från nordväst till sydöst, är dagstemperaturerna varma nog för att få vilken druva som helst att mogna, men tack vare strömmarna blir det inte alltför varmt. Längst ner i dalen är det dock svalare och det är därför som svalklimatsdruvorna Pinot Noir och Chardonnay odlas här.

Produkter från Trinchero Family Estates

Sutter Home Reserve Zinfandel, 3 000 ml, 249,-
Sutter Home Zinfandel, 750 ml (restaurang)
Sutter Home Chardonnay, 75 ml (restaurang)
Montevina Amador County Zinfandel, 750 ml, 119,-*

Fré, Sutter Home Premium Red, 750 ml, 39,-
Fré, Sutter Home Premium White, 750 ml, 39,-
Fré, Sutter Home Chardonnay, 750 ml, 39,-

* Lanseras den 1 april 2006.
Eventuellt kan vissa produkter prisjusteringas i april 2006.

Det var först från och med 1960-talet som vinmakarna i Kalifornien började ta tillvara på samspelet mellan jordmån, druva och klimat. Inte minst på grund av amerikanernas växande intresse för vin som gjorde att de ställde allt högre krav på kvaliteten. Vinmakarna var tvungna att bli medvetna om att det inte bara handlar om druvsorten och vinmakaren för att få fram bra kvalitetsviner.

KALIFORNIENS MEST ODLADE druvor är Chardonnay, Zinfandel, French Colombard, Cabernet Sauvignon, Merlot och Chenin Blanc. De som dominerar etiketterna är Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot och Zinfandel medan French Colombard och Chenin Blanc är vanligare i enklare viner. Även italienska influenser ökar i Kaliforniens vindistrikt, framför allt med druvor som Sangiovese, Tempranillo och Nebbiolo.

Under Chris Wine's besök i november hade skördetiden redan varit, druvorna plockades i september-oktober.

- I Monte Vina skördas druvorna för hand, poängterar Heli Karvonen. Det är alldeles för kulligt för att kunna använda sig av maskiner. Det beror på druvan och på hur vingården ligger, ibland skördar man både för hand och med maskiner, men skördar man för hand håller sig druvorna självklart finare. ■

Gustave Lorentz

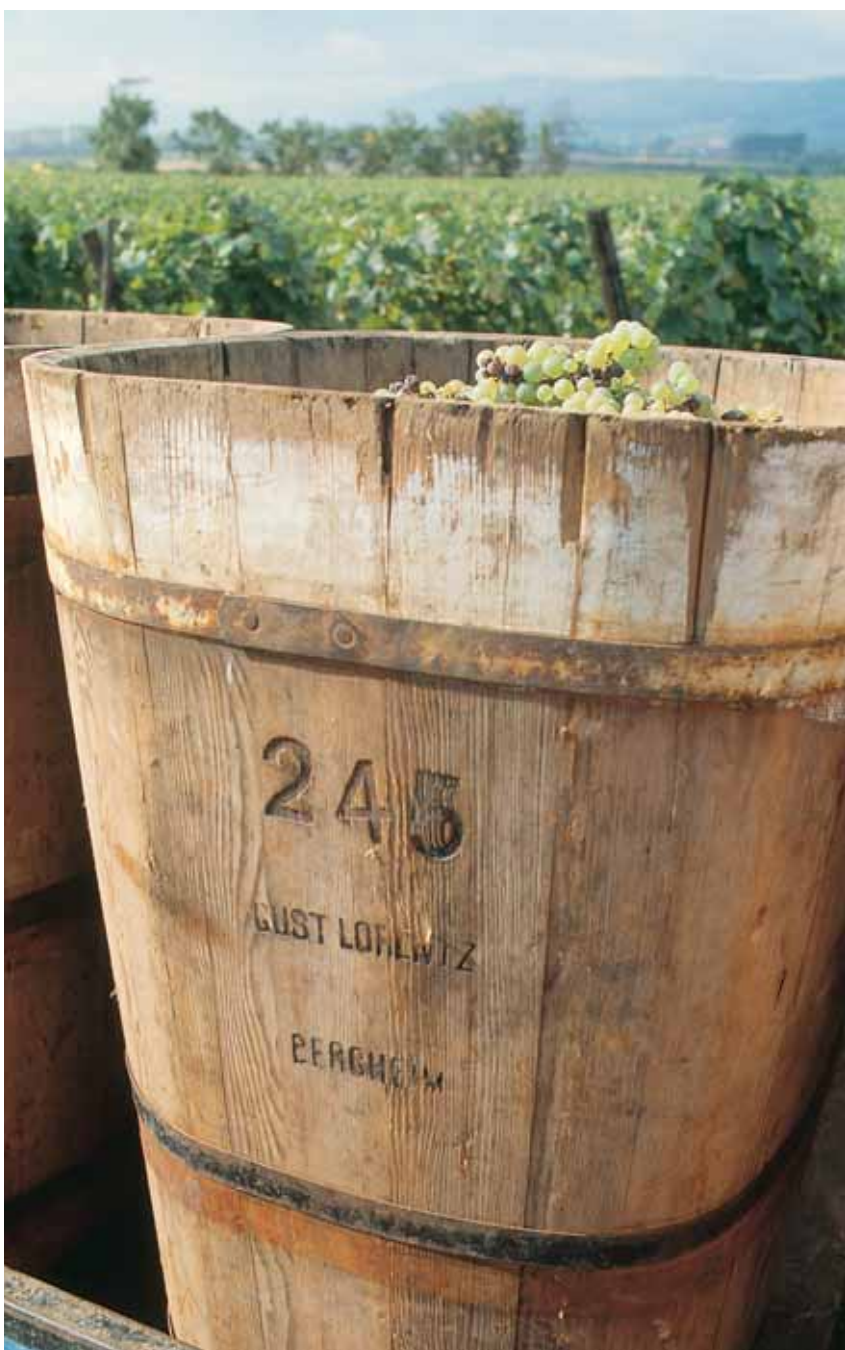
- En sann familjesaga i Alsace

Vinproducenten Gustave Lorentz är ett familjeföretag med anor. I 250 år har vingården varit belägen i den medeltida staden Bergheim, hjärtat av vindistriktet Alsace. I dag drivs vingården av Georges Lorentz, som delar sin tid mellan vinkällorna i Bergheim och resor runt om i världen för att representera sin familjs viner.

GUSTAVE LORENTZ VINPRODUKTION är ett arv som i rakt nedstigande led har gått från far till son. Varje ny generation har - med största respekt för familje- och vinmakartraditionen - valt att bibehålla vinernas ursprungliga karaktär och enbart tillfört vad som krävs för att huset Gustave Lorentz skall symbolisera samtida. År 1983 erhöLL vingården sin första Grand Cru, då området Altenberg de Bergheim klassificerades efter idogt arbete av Georges Lorentz far, Charles Lorentz. Här odlas Riesling, Tokay Pinot Gris, Gewurztraminer och varianter av Muscat från Bergheim. Några år senare klassificerades även det mindre odlingsläget Kanzlerberg, känt för sin Riesling och senare Tokay Pinot Gris. Marken är stenig, aningen lerig och fuktig - idealisk för druvor vilket skapar viner med karaktär.

HOS GUSTAVE LORENTZ är man mån om att förmedla karaktären av Alsace och Bergheim i sina viner och gör sitt yttersta för att arbeta enligt traditionell vinmakarkonst. Passion och engagemang är ett måste på en vingård. Här tar arbetat aldrig slut, men belöningen av årets skörd är helt klart en motivation. Därför pågår ständigt arbete för att driva druvstockar i den mest lämpade jorden och i det bästa klimatet. Miljöaspekten återspeglas i själva produktionen där respekten för druvorna och det färdiga vinet påverkar hela processen. Druvorna pressas hela och jäsningsprocessen äger rum utan konstlad påverkan. Allt sker genom noga övervakning av temperaturen. Filtrering sker naturligt utan tillsatser och buteljer anpassas till vinet, för att på så sätt skapa livslängd.

UTÖVER SJÄLVA PRODUKTIONEN är Georges Lorentz starkt engagerad i kombinationen mat och vin. Förmågan att välja det vin som passar bäst till måltiden och stunden är en utmaning. I april lanserar Gustave Lorentz sin Gewurztraminer Réserve på Systembolaget. Ett vin med stor aromatisk doft och smak av honung och lime. Passar utmärkt till kryddiga fisk- och skaldjursrätter. Eller varför inte till något orientaliskt eller asiatiskt? För ytterligare tips om mat och vin i kombination besök gärna www.chris-wine.se. ■



“Jag har ett inbyggt driv”

Håkan Thörnströms karriär började redan i tolvårsåldern - hemma i köket med mamma. I dag driver han en av Göteborgs mest framstående restauranger och kan skryta med att ha lagat mat till kungen och drottningen.

-VÄLKOMMEN TILL Thörnströms kök, det här är Håkan. Tyvärr, hela helgen är fullbokad, för att få bord måste du boka minst en

vecka innan. Testa med 28 + eller Hos Pelle.

Telefonen ringer i ett denna fredag förmiddag. Håkan Thörnström är ensam i köket, förutom praktikanten från Restaurangskolan i Falkenberg. Han pendlar kvickt mellan bakkbordet, telefonen, praktikanten och den rykande Caffè Latten. Trots det är han lättpratad, glad och tillmötesgående – det märks att Håkan Thörnström är en rastlös själ med ett stort driv.

- Jag har aldrig någon ro i kroppen utan måste göra saker hela tiden. Långa semestrar är ingenting för mig, jag vill vara hemma igen efter tre dagar. Större städer med ett stort matutbud och bra råvaror passar mig bäst. Men jag åker inte utomlands för att få matinspiration, det får jag via webben.

THÖRNSTRÖMS KÖK SERVERAR modern mat med svenska traditioner och europeiska inslag. För Håkan Thörnström är svenska närproducerade råvaror A och O. Han anser att man bör stödja den svenska näringen och utnyttja de varor som finns nära till hands.

- Men, säger han bestämt, allra viktigast är kvaliteten. Vi serverar inte råvaror bara för att det är svenskt – det ska ju vara bra också. Allt går heller inte att få tag på, anklaver finns exempelvis inte i Sverige och svensk kalv är det inte lätt att hitta. Men vi är alltid nogga med att berätta var råvarorna kommer ifrån. För internationella gäster kan det också vara roligt att få veta vad som är producerat i just

Sverige.

Håkan Thörnströms väg till kockyrket har varit tydlig. Mellan årskurs åtta och nio sommarjobbade han i köket på Park Avenue Hotel i Göteborg - gratis. Han ville bara vara där och hjälpa till, men när sommaren var slut hade kockarna samlat ihop en tusenlapp ändå. Efter nian började han på Ester Mosessons Restaurangskola.

- För mig var kockyrket självklart redan från tidig ålder, det har aldrig funnits något annat alternativ. Min mamma lagade mycket mat och min morfar hade en fiskaffär. Jag tyckte helt enkelt att köket var en rolig och spännande plats, säger han.

NÄR HÅKAN VAR KLAR med studierna fick han jobb på Panorama Hotel, där han så småningom arbetade sig upp till kökschef. På somrarna jobbade han på Marstrand.

Som 18-åring kvalificerade han sig till kocklandslaget - som yngste deltagare någonsin - och deltog i matlagningstävlingar över hela världen. Sedan dess har karriären gått spikrakt

uppåt. På Valborgsmässoafton 1997 slog han upp portarna till Thörnströms kök på Teknologgatan i Johannebergs villaområde i Göteborg. Han tog över efter en i stort sett orörd restaurang som gått i konkurs, men det var inget som skrämde honom. Läget var han inte heller rädd för - han hade redan skapat sig ett namn och trodde att folk skulle hitta dit i alla fall. Håkan såg också till att ha en säker meny som journalisterna lätt skulle ta till sig. Det visade sig snabbt stämna.

- Två recensioner i Dagens Industri och Göteborgs-Posten gjorde att vi hamnade på topp. Det är läskigt vilken stor makt tidningarna har, säger Håkan uppriktigt. Som tur är har vi nästan alltid fått bra kritik. Men en gång höll en recension i Göteborgs-

Posten på att sätta oss i konkurs – allt på grund av att recensenten inte var nöjd med bordsplaceringen. Vi var varken bättre eller sämre än tidigare, men en enda recension höll på att förstöra allt. Ett år senare fick vi toppbetyg: 30 poäng av 30 möjliga!

Håkan Thörnström betonar att det är den dagliga kontakten med de 10 kollegorna som han drivs av i sitt arbete. De motiverar varandra till att lära sig nya saker hela tiden. Håkans krav på sina anställda är att de måste vara glada och ha ett hjärta för vad de gör.

-Får jag eller restaurangen uppmärksamhet kan alla som jobbar här glädjas, säger han och spricker upp i ett stort leende. Jag har också lojala medarbetare, vilket innebär att jag aldrig behöver leta efter ny personal om jag behöver. Mina anställda radar upp en hel lista med ersättare.

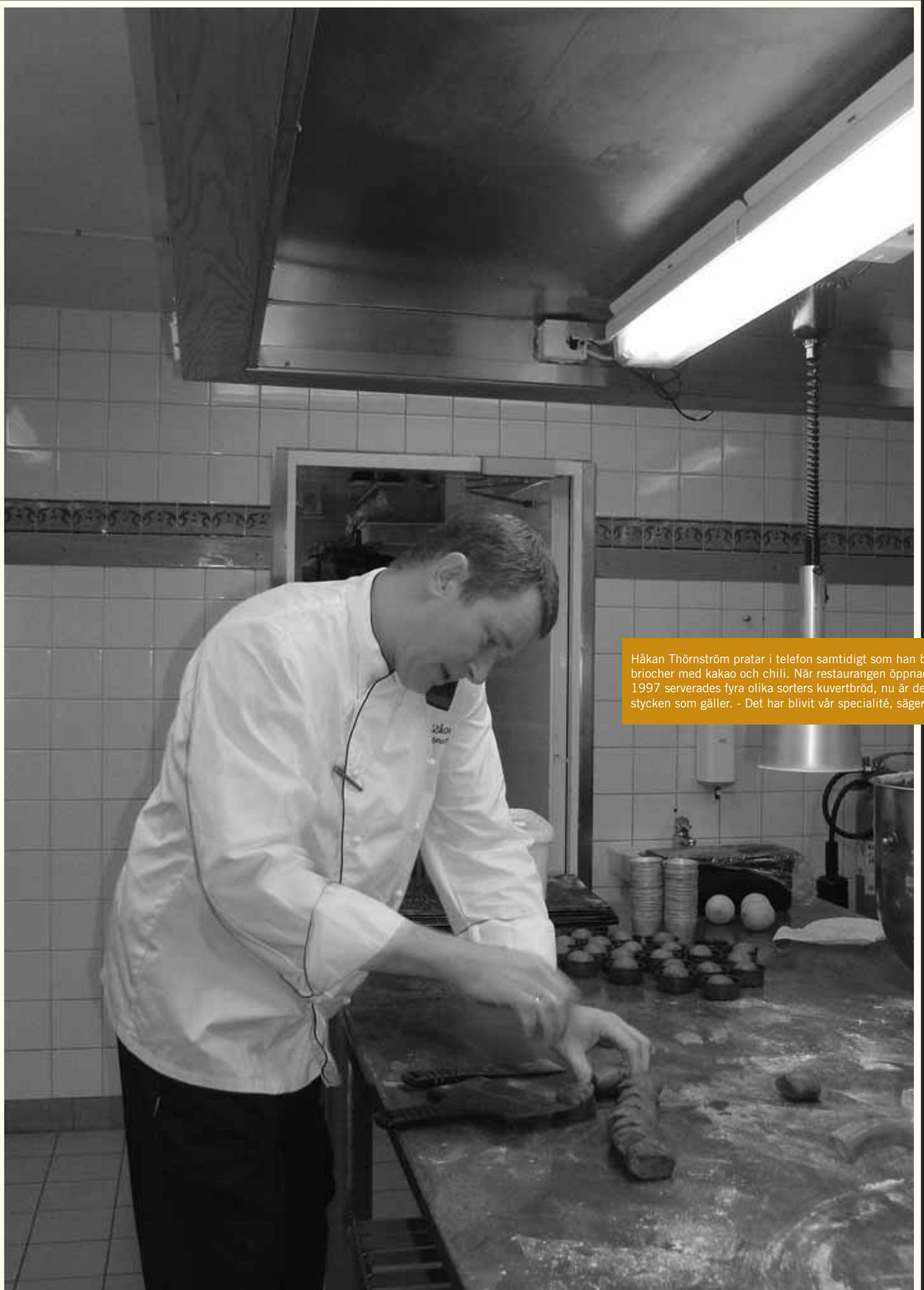
Telefonen ringer igen. Denna gång är det engelska som gäller: ”No, I am not going to open a restaurant in Spain”.

- Jag får samtal om allt mellan himmel och jord, men man börjar vänja sig och det är ingen idé att hetsa upp sig. I Spanien var jag för att besöka en olivproducent – inte för att öppna restaurang, säger han och skrattar.

Thörnströms kök har inte gjort några stora förändringar sedan starten 1997, utan arbetar för att stärka vissa delar i menyn och göra kompletteringar. Kuvertbröd är exempelvis något som utvecklats under årens lopp och som blivit något av en specialité för restaurangen.

- När jag öppnade hade vi fyra olika sorters bröd – nu har vi åtta. Det är därför det blir en hel del bakning, säger han och sneglar in mot köket där plåtar med små bröd står uppradade. I kväll ska det bland annat serveras briocher med kakao och chili.

HÅKAN THÖRNSTRÖM FÖRSÖKER arbeta varje dag, men det kan bli mer eller mindre beroende på diverse projekt vid sidan



Håkan Thornström pratar i telefon samtidigt som han bakar briocher med kakao och chili. När restaurangen öppnades 1997 serverades fyra olika sorters kuvertbröd, nu är det åtta stycken som gäller. - Det har blivit vår specialité, säger Håkan.

"Här handlar det inte om att skölja ned maten med en kruka rött"



HÅKAN THÖRNSTRÖM

Ålder: 38 år.

Bor: Nyinköpt hus i Källtorp.

Familj: Blivande fru Anne Janebrink samt döttrarna Elin, 1 år, och Klara, 6 år.

Meriter: Medlem i svenska kocklandslaget under åren 1988-1996. Jury/domarbete i ett flertal stora nationella och internationella matlagningstävlingar från 1996-2004. Utsett till kock på Nobelmiddagen 2005 med ansvar för menykompositionen.

Det bästa med kockyrket: "Att man får vara trött.

Eftersom du är aktiv i köket och rör på dig hela tiden känner du inte om du är trött. Däremot orkar jag aldrig var bakfull, det går inte".

Favoriträtt: "Jag äter gärna husmanskost och långkok som till exempel oxbringa med rotmos".

Favorit ingrediens: "Det går i perioder, men citrusfrukter och olivolja är alltid tacksamma ingredienser".

Favoritredskap: "Två saker är det viktigaste: en vass kniv och en skärbräda. Annars är diskmaskinen det bästa, jag hatar att diska".

Favorit krydda: Nymald svartpeppar

Finns alltid i kylskåpet: Dijonsenap, den kan rädda många rätter.

Bästa matupplevelse: "När jag var 17 år och besökte en populär stjärnrestaurang i Paris. Restaurangen hade antagligen fått nys om att jag var en ung och hungrig kock och serverade mig oerhörda mängder med mat och vin. Jag gick därifrån med runda fötter och en proppmätt mage. Egentligen var det väl inte själva matupplevelsen som var det bästa utan snarare själva restaurangbesöket".

Fritid: "Jag läser inte böcker, det har jag inte ro till. Däremot kan jag titta på TV, som alla killar gör, och då blir det gärna nyheter. Jag försöker umgås så mycket som möjligt med familjen. Visst försöker jag även att motionera, men att säga att jag spelar golf då jag bara gick en runda förra året vore fel!"



av restaurangen. Den senaste tiden har Nobelmiddagen tagit upp en stor del av hans tid. Tillsammans med kockarna Marcus Aujalay och Torsten Kjörling fick han det prestigefyllda uppdraget att ansvara för menykompositionen.

- Nobelmiddagen var ett omfattande men roligt arbete. Det är en lång process att sätta ihop en meny som fungerar till 1 300 personer. Det är viktigt att själva uppläggningsmomenten och logistiken fungerar - maten ska vara varm från det första till det sista bordet.

ARBETET MED NOBELMIDAGEN påbörjades redan innan sommaren. Under sensommaren och hösten var det tillagningar som gällde då Nobelstiftelsen och ett specifikt matråd fick smaka på olika rätter.

- Förberedelsearbetet var spännande, men det roligaste var helt klart själva kvällen, att få delta aktivt på plats, säger Håkan. Det var skönt att få göra det på riktigt i stor skala och få uppmärksamhet för något som man har arbetat så länge med.

Vi kommer att få se mycket av Håkan Thörnström även under 2006. Han ska bland annat hålla föredrag på en Restaurangskola i Stockholm och i februari ska han vara domare i en stor matlagningstävling i Stuttgart.

- Vi är också bjudna till White Guides* prisutdelning den 13 mars, det ska bli riktigt spännande, säger Håkan med ett nyfiskt leende.

På Thörnströms kök lägger man stor vikt vid att erbjuda gästerna viner som passar till maten. Håkan är själv utbildad sommelier och betonar att vinerna till maten är halva restaurangupplevelsen.

-Här handlar det inte om att skölja ned maten med en kruka rött. Vill våra gäster dricka samma vin till samtliga rätter brukar vi rekommendera de som passar till i stället. När vi sätter samman menyer handlar det lika mycket om vilka viner som passar. Ofta utgår vi till och med från ett specifikt vin när vi komponerar menyn. Våra sommelierer och kockar jämför och på så sätt får vi fram en bättre produkt.

Thörnströms kök har mellan 280 och 300 viner på sin vinlista, men det sker kontinuerligt en omsättning. Restaurangen erbjuder också sina gäster vinprovningar innan maten där man beskriver vinerna i lugn och ro. Håkan dricker

själv helst kraftiga viner från Bourgogne och då gärna Pinot Noir. Håkan poängterar att det är roligt att överraska i kombinationen mat och vin och att det inte alls behöver vara så att vitt vin är det bästa till fisk, eller tvärtom.

- Allting handlar om vad du serverar till. En av mina bästa vinupplevelser var på Restaurang Esperanto i Stockholm, där jag blev serverad en Pinot Gris från Alsace till en blodig ryggbiff med pocherat vaktelägg. Det var en häftig kombination. När det gäller fisk såsom marulk, hälleflundra och piggyvar kan det med rätt tillbehör vara godast med ett rött kraftfullt vin, även om det inte behöver vara det mest kraftfulla, säger han.

HÅKAN TRÖTTNAR ALDRIG på att laga mat, men det har funnits perioder då han inte har lagat så mycket mat hemma. Sedan han renoverade köket i sitt nya hus i Källtorp har han dock högre krav på sig att laga mat. Något som den blivande fru Anne Janebrink och döttrarna Elin och Klara uppskattar.

- Mina barn äter det jag lagar, säger Håkan som svar på frågan "Vad äter helst dina barn"? Min ena dotter äter precis allt, hon vill ha ordentligt lagad mat och då gärna pappas.

Han går tyvärr inte ut och äter så mycket som han skulle vilja, det hinner han inte med.

Gör han det, är det då de finaste restaurangerna han besöker?

- Nej, det är det oftast inte. Om jag går till mina så kallade "kollegor" på Hos Pelle, 28+ eller Basement blir det inte så avslappnat. Alla vet om att jag är där och då blir det

stelt. Jag är likadan själv. Här i Göteborg går jag gärna till Brasserie Lipp - där är jag mer anonym och kan slappna av på ett annat sätt. Annars är det mycket samarbete mellan de restauranger Thörnströms liknar och man hjälps åt i den mån det går. Jag rekommenderar mina gäster till dessa restauranger om jag har fullbokat, förhoppningsvis gör de likadant för mig, säger han och formar en ny brioche. ■



Thörnströms Kök blev utnämnd till Årets Dessertkrog av stiftelsen Sveriges Bästa Bord vars syfte är att stödja utvecklingen av svensk gastronomi.

*White restaurangguide, som gavs ut för första gången år 2005, innehåller drygt 500 noggrant utvalda restauranger i olika kategorier och prisklasser. De har också en prisutdelning för bland annat Bästa Service, Årets Bästa Restaurang i mästarclass och Årets vinlista.

Engagerade och serviceinriktade medarbetare

4,09 på en femgradig skala blev betyget i vår kundundersökning som genomfördes i november 2005.

Syftet med undersökningen, som genomfördes av TradeWell, var att få svar på vilka krav våra kunder har i samarbetet med oss. Vad är våra svagheter respektive styrkor? Vilka områden är viktigast för oss att förbättra och utveckla? Undersökningen genomfördes i två steg. I det första steget gjordes en förstudie och en frågemall arbetades fram. I det andra steget

genomfördes telefonintervjuer med både kvalitativa och kvantitativa frågor.

Huvudresultatet visade att Chris-Wine Sweden har 25 procent mycket nöjda kunder och hela 59 procent nöjda. Vi kunde glädja oss över att ingen av våra kunder var missnöjda i samarbetet med oss. De högsta medelbetygen inom de olika kvalitetssegmenten fick vi främst på frågor om vår service med svar som till exempel: Chris-Wine svarar snabbt och professionellt, Chris-Wine's säljare är lätta att nå och återkommer, Säljarna har goda produktkunskaper och Chris-

Wine's medarbetare är engagerade och serviceminded.

Den gemensamma nämnaren för mycket nöjda kunder rör också vårt bemötande och vår kompetens. Här framkom även åsikter som bland annat att vi är duktiga på att vårda och utveckla varumärken och att vi erbjuder prisvärda viner till rätt kvalitet.

Trots det goda resultatet strävar vi efter att presentera nya idéer och koncept och öka kommunikationen med våra kunder. Vi ska också se över vårt sortiment för att kunna erbjuda än bättre produkter. ■

Chris-Wine's medarbetare är kompetenta och skickliga. (Total)



Hur nöjd är du totalt sett med Chris-Wine som samarbetspartner?(Total)



Chris-Wine erbjuder prisvärda viner till rätt kvalitet. (Total)



God konst avnjuts bäst tillsammans med ett gott vin!

Välkomna på vår nästa vernissage
- IAN RUSTH -
11 - 26 mars 2006

Vi har alltid ett brett urval av svensk och internationell samtida konst



GALLERI FERM

Karl Gustavsgatan 13
411 25 GÖTEBORG

www.galleriferm.se
info@galleriferm.se

Telefon: 031-711 23 20
Telefax: 031-711 39 87

Viña Maipos nya årgångar skördar framgång

I höstas fick det chilenska vinet Viña Maipo ett nytt, modernare utseende på såväl boxar som flaskor. Inte nog med det, samtliga produkter bytte också årgång från 2004 till 2005 och har fått alldeles lysande recensioner.

VIÑA MAIPO LIMITADA grundades i mitten av 1900-talet och är beläget i Chiles Central Valley - välkänt för sitt ideala klimat för vinodling. Viña Maipo-vinerna uttrycker det karaktäristiska och traditionella Chile.

Viña Maipo Cabernet Sauvignon har en ung och bärig doft med inslag av svarta vinbär, hallon och blåbär. Smaken är frisk och rund med tilltalande ton av fruktsötma. Passar till rätter av nöt- och fläskkött, fågel samt grytor.

Viña Maipo Chardonnay är ungdomlig, frisk och fräsch med stor fruktighet och med smak av päron, citrus, vanilj och tropisk frukt. Passar utmärkt till rätter med kokt eller stekt vit fisk, lättare rätter av fågel samt till skaldjur.

Båda druvsorterna finns i 75 och 37,5 centiliters flaska samt 3 liters box. För våra restaurangkunder säljs även 25 centiliters flaskor.



Viña Maipo Chardonnay 2005, 3 000 ml
Expressen, 21 december 2005

Stockholm CITY **FYND!**
Viña Maipo Chardonnay 2005
Stockholm City, 10 januari 2006

Viña Maipo Cabernet Sauvignon 2005, 750 ml
Stockholm City, 10 januari 2006 (4 globalar)

ALLT OM mat **FYND!**
Viña Maipo Chardonnay 2005
Allt om Mat nr 18 2005 & nr 3 2006

Viña Maipo Cabernet Sauvignon 2005, 750 ml
Allt om Mat nr 3, 2006 (MER ÅN PRISVÄRT)

Viña Maipo Cabernet Sauvignon 2005, 3 000 ml
Allt om Mat nr 3, 2006 (PRISVÄRT)

ALLT OM vin **BÄSTA KÖP!**
Viña Maipo Chardonnay 2005, 3 000 ml
Allt om Vin & Mat nr 9, 2005

DAGENS NYHETER **FYND!**
Viña Maipo Chardonnay 2005, 3 000 ml
Dagens Nyheter, 27 november 2005



Montevina Amador County Zinfandel
art nr 12154
119:-

Ett klassiskt vin från Kalifornien - Montevina Amador County Zinfandel

I april kan du köpa ett nytt vin med Kaliforniens nationaldruva Zinfandel på Systembolaget - Montevina Amador County Zinfandel årgång 2002. Producenten Montevina ingår i Trinchero Family Estates som är Kaliforniens femte största vinföretag. Vinet är ett klassiskt zinfandelvin med smak av björnbär, lakrits och kanel - druvtypiska smaker för just Zinfandel. Kraftfulla tanniner och bestämd torrhet ger vinet en djuphet och struktur.



Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve
art nr 5244
88:-

Gewurztraminer Réserve - nytt vin från Gustave Lorentz och Alsace

Första april lanseras ett nytt vin från Gustave Lorentz i Alsace. Vinet är aromatiskt och fylligt med en rund smak av torkad frukt och honung. Denna nyhet kompletterar övriga produkter från Gustave Lorentz, som exempelvis Riesling Réserve (art nr 22257). Besök www.chris-wine.se för övrigt sortiment. Gustave Lorentz är känt för att producera välgjorda och prisvärda viner med stor magnad, kraft och doft.

Fler framgångar



I FEBRUARI LANSERADES FYRA tillfälliga listningar på Systembolaget - som alla har fått fina omdömen. Från vår egen vingård i Rumänien - Villa Bona Terra - kommer Villa Bona Terra Feteasca Neagra-Merlot (art nr 98213, 72:-) och Villa Bona Terra Feteasca Regale-Riesling (art nr 98212, 64:-). Det röda vinet fick betyget **"Bästa Köp"** i tidningen Allt om Vin i januari. Även Sydsvenskan har gett Villa Bona Terra goda omdömen: Regale-Riesling fick **"Mycket prisvärd"** och Neagra-Merlot **"Prisvärd"**. I Dagens Nyheter kunde du läsa betyget **"Fynd"** på det röda och **"Bästa köp"** på det vita söndagen den 5 februari.

ÖSTERRIKISKA MANTLERHOF, som har producerat vin sedan 1365, lanserade Mantlerhof Riesling Kremstal Terrassen (art nr 98151, 89:-) Vinet fick betygen **"Fynd"** i januarinumret av Allt om Mat, **"Prisvärd"** i Allt om Vin, **"Fynd"** i Svenska Dagbladet, **"Mycket prisvärd"** i Sydsvenskan samt **"Fynd"** i Göteborgs-Posten. Den fjärde produkten kommer från den ungerska producenten Hilltop, som med Woodcutter's White (art nr 98378, 50:-) ger dig möjlighet att prova den inhemska druvan Cserzezi Füzeres. Vinet har fått utlåtanden som **"Fynd"** i Dagens Nyheter, **"Bästa köp"** i Allt om Vin, **"Prisvärd"** i Allt om Mat, **"Prisvärd"** i Sydsvenskan och **"Mer än prisvärd"** i Göteborgs-Posten.

Eldig likör och spännande lakritsshot - Luna Nera & GaJol Original Gul

Italiens succélikör Luna Nera Black Sambuca har kommit till Sverige. Den finns tillgänglig på restauranger och i Systembolagets beställningssortiment. Danska United Drinks har även lanserat shoten GaJol Original Gul på grossist, men från och med första april finns den tillgänglig i beställningssortimentet. Shoten är redan framgångsrik i Danmark.

Luna Nera Black Sambuca
art nr 70368, 259:- (SB)
Krydd- och örtlikör som har en eldig och frisk smak med aniskaraktär och balanserad sötma.

GaJol Original Gul Saltlakrits,
art nr 81638, 229:- (SB)
Doft och smak av saltlakrits.
GaJol saluförs av danska United Drinks och produceras i Holland.



Etikettbyte på I Castei **Amarone**

Nu hittar du populära I Castei Amarone della Valpolicella (art nr 42349, 214:-) med ny etikett i butikerna. Amarone della Valpolicella är ett vin som görs av torkade mogna druvklasar. När det mesta av vattnet i druvorna har dunstat bort återstår en koncentrerad söt fruktjuice med färg, syra och extrakt. Mängden sötma gör att vinerna ofta blir alkoholstarka. "I Castei" är namnet på det odlingsläge där druvorna växer.

I Castei Amarone della Valpolicella har en rik smak med inslag av mörka bär, läder och tobak. Den är också eldig med toner av choklad och fat och passar utmärkt till rätter av nötkött och vilt samt till smakrika ostar.



Rött och vitt från **Argentina**

Argentina är det femte största vinproducerande landet i världen. Producenten Trivento från Mendoza har skördat framgångar i Sverige. I november 2005 bytte Trivento Tribu Shiraz (art nr 6105, 189:-) årgång från 2004 till 2005 samtidigt som vinmakaren valde att införliva Malbec för att skapa ett än mer typiskt argentinskt vin. I december 2005 fick vinet betyget **"Mer än prisvärd"** i Stockholm City och i nummer 20 av Allt om Mat kan du läsa omdömet **"Prisvärt"**. I oktober lanserade producenten La Chamiza det vita vinet La Chamiza Chardonnay-Chenin (art nr 2463, 179:-). Vinet fick utlåtandet **"Prisvärt"** i Allt om Mat nummer 16 samt i Arbetarbladet den 1 oktober.

Där människor möter människor™ möter människor möter människor möter människor möter människor möter människor



Vi söker franchisetagare i följande städer

Luleå, Skellefteå, Borlänge, Gävle, Västerås, Lidköping, Alingsås, Vetlanda,
Oskarshamn, Kalmar, Ängelholm, Landskrona, Trelleborg och Ystad.

HÄR FINNS VI:

Avesta, Borås, Eskilstuna, Falkenberg, Falun, Göteborg, Halmstad, Helsingborg,
Jönköping, Karlstad, Kinna, Linköping, Ljungby, Malmö, Motala, Norrköping, Nässjö, Oslo, Säffle, Sälen, Uddevalla, Umeå,
Varberg, Vimmerby, Värnamo, Västervik, Växjö, Åre, Örebro och Örnsköldsvik.



www.harrys.se

Tag kontakt med **Niclas Möller** för mer information: niclas@harrys.se eller på tfn **031-771 37 54**