



CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat

PREMIÄR!

Tema:

ARGENTINA

Argentina
mer än **Tango & Maradona**

**Château de
Seguin fyller 20 år!**

**Malbec - druvan
med elegans**

Recept som värmer

Chris-Wine Sweden är årets importör av Beaujolais Nouveau!



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 (se sortimentspresentationen på sista sidan). Den största delen av vår försäljning 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 Fichtner
Text: Jenny Fichtner & Frida Valentin
Grafisk form: Frida Valentin

Tryck: Göteborgs Länstryckeri, Göteborg

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

Ledare



Lotta Ryfors är vice VD för Chris-Wine Sweden. Hon påbörjade sin karriär på Chris-Wine Sweden år 2001.

Världens roligaste jobb?

Jag tror att jag har det! Jag har 12 kanonkollegor som är både duktiga och himla go'a. Sedan är det så att som vice VD i ett mindre bolag får man göra allt möjligt. För min del innebär det allt från det grundläggande arbetet med logistik, personal och ledningsfrågor till att stödja sälj och marknad eller att hoppa in som order back-up. Och nu får jag till och med skriva min första ledare!

Vi på Chris-Wine har sett fram emot den här dagen ganska länge. Vi hoppas att vi med den här tidningen på ett bra sätt ska kunna nå ut till våra grossist- och restaurangkunder, våra samarbetspartners och förstås våra konsumenter. Genom att berätta för er om oss, våra viner och producenter hoppas vi att det ska leda till ett än närmare samarbete och utbyte av idéer.

Om en tidning nu är en så bra idé, varför har vi inte börjat tidigare? Framför allt är det för att vi inte haft resurserna förrän nu. Efter en ganska stor omstrukturering 2003/2004 - då vi fokuserade på vår interna effektivitet - har vi sedan ett år fokuserat mer på extern effektivitet. För att kunna göra det har vi ökat resurserna både på marknad och sälj sedan i våras. Vi tycker redan att vi har blivit effektivare, vad tycker ni?

Faktum är att vi redan, med hjälp av företaget TradeWell, frågat våra producenter vad de tycker och vi håller just nu på att fråga våra grossistkundervad de tycker. Läs mer om det positiva resultatet på sidan 15.

Jag hoppas att ni läsare också har världens roligaste jobb. Om inte så hoppas jag i alla fall att ni får en trevlig stund när ni läser vår tidning!

Precis före denna tidnings pressläggning fick vi den glada nyheten från Systembolagets inköpare, att vi får lansera 2005 års Beaujolais Nouveau! Fantastiskt roligt! Eftersom premiären redan är den 17 november arbetar vi just nu för högtryck för att allt ska klaffa och produkten ska komma ut i butikerna i tid. Vinet heter Beaujolais Village Nouveau Thorin 2005 och har artikelnummer 98439, pris 66 kronor.



Lotta Ryfors

Lotta Ryfors



innehåll

- 4 Nyheter och förändringar**
La Chamiza - nytt vin från Argentina.
- 6 Château de Seguin 20 år**
Danska Familjen Carl hade vad som krävdes.
- 8 CHRIS-WINES druvskola**
Förkovra dig i Argentinas nationaldruva.
- 9 Framgångsrika Argentina**
Från hemmakonsumtion till ett av världens främsta.
- 12 Mat & Vin**
Bjud vännerna på en meny á la Chris-Wine.
- 16 Vinn en ishink från Lanson**
Lös vår korsordsrebus och vinn fina priser.



Nya viner från Argentina **prisas**

I oktober lanserades två vita viner från Argentina på Systembolaget - La Chamiza Chardonnay-Torrontés (750 ml) och La Chamiza Chardonnay-Chenin (3000 ml). Både boxen och flaskan har blivit utnämnda som "Prisvärda och "Väl prisvärda".

La Chamiza är lokaliserat i distrikten Luján de Cuyo och Maipú, där Mendoza-floden flyter fram. Vingården har en kapacitet på 2 000 000 liter och av dessa exporteras närmare 500 000 flaskor till framför allt Kanada, Brasilien, England och Tyskland. La Chamiza är namnet på den hästras som användes i häst-polo i Argentina, och som föddes upp i det område där vingården är nu är belägen.

La Chamiza Chardonnay-Chenin har en frisk och kryddig doft med inslag av citrus. Smakrik och mjuk med smöriga toner från Chardonnay och friskhet från Chenin. Passar till rätter av kyckling, fisk och skaldjur. La Chamiza Chardonnay-Torrontés har en frisk och kryddig doft med inslag av citrus. Smakrik och kryddig med toner av grape. Passar till smakrika rätter av kyckling, fisk och skaldjur.



La Chamiza
Chardonnay-Chenin
art nr 2463

179:-



La Chamiza
Chardonnay-Torrontés
art nr 2414

70:-



(Göteborgs-Posten, 2005-10-01) 2005

La Chamiza Chardonnay-Torrontés. "Den trevliga, blommiga torrontésdruvan (Argentinas viognier) skapar rena växthuseffekten i flaskan. Blommigt så det förslår. Men gillar man det är det helt okej. Ät inget till, bara ta ett glas, riktigt kallt ska det vara."

La Chamiza Chardonnay-Chenin:
La Chamiza Chardonnay-Torrontés:

"Prisvärt"

enligt Arbetarbladet 2005-10-01

"Prisvärd"

enligt Allt om Mat nr 16
(2005)

ALLT OM
mat

Fler viner från Argentina hyllas

Trivento Tribu Bonarda och Trivento Tribu Malbec fick betyget "Fynd" i Allt om Mats stora vintest i nummer 17! I november byter Trivento Tribu Shiraz årgång från 2004 till 2005, samtidigt har vinmakaren valt att fördjupa vinet och skapa ett än mer typiskt argentinsk vin genom att införliva Malbec. Boxen har dessutom fått en ny, snyggare design.

Trivento Tribu Bonarda
art nr 6642, pris 60:-

Trivento Tribu Malbec
art nr 6607, pris 59:-

Trivento Tribu Shiraz
art nr 6105, pris 189:-



Azabache
Reserva
art nr 85245
97:-

Azabache Reserva - nytt vin från Aldeanueva

I november lanseras ännu ett rött vin från Rioja och producenten Aldeanueva, Azabache Reserva. Ett härligt och koncentrerat vin med doft av vanilj, russin, läder och choklad. Delikat smak av nötter och röda bär. Varm och rund avslutning. Vinet finns att beställa hos Systembolaget. I det ordinarie sortimentet finns även Azabache Crianza Organic (art nr 2708, pris 74:-).

Nya produkter till våra **restaurangkunder**

Nu i höst lanserades två nya produkter som enbart säljs till våra restaurangkunder: Argentinska Trivento Extra Brut (mousserande) och Cuvée Carl, ett prestige-vin från Château de Seguin.

Trivento Extra Brut

Doft av tropiska frukter, grapefrukt och persika. Frisk smak med balanserad syra. Lång och mjuk eftersmak. Passar bra till lättare fiskrätter, rökt lax och skaldjur samt till desserter med citrusinlag eller som aperitif.

Cuvée Carl

Stor fruktig doft av svarta vinbär, kaffe, ceder och vanilj. Fylligt, mycket smakrikt och koncentrat vin med smak av svarta vinbär och kaffe. Härlig lång avslutning med bra balanserad fatkaraktär. Passar till rätter av lamm, nötkött eller milda ostar.



Ny design och årgång för **Viña Maipo!**

Snart hittar du Viña Maipo med nytt utseende i butikerna - såväl boxar som flaskor! Innan årskiftet byter samtliga produkter också årgång från 2004 till 2005. Den populära Viña Maipo Chardonnay (box) har redan utnämnts till BÄSTA KÖP i tidningen Allt om Vin & Mat.

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 nö- 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.

Både det röda och det vita vinet finns i 75 cl och 37,5 cl flaska samt 3 liters box. Innan årskiftet har samtliga storlekar bytt årgång från 2004 till 2005.

Viña Maipo Cabernet Sauvignon, Box 3 L
art nr 16510

189,-

Viña Maipo Cabernet Sauvignon, 75 cl
art nr 16510

59,-



Viña Maipo Chardonnay, Box 3 L
art nr 6671

179,-

Viña Maipo Chardonnay, 75 cl
art nr 6671

59,-



20-års jubileum!

Seguin var vid tiden mellan de två världskrigen distriktets stolthet med sin moderna produktionsenhet och en årskapacitet på mer än en miljon liter vin. Tekniskt sett var slottet överlägset sina konkurrenter, processen var upplagd efter kvalitet i samspel med effektivitet. Den dramatiska perioden som efterkrigstiden innebär med depression och oroligheter, resulterade i ett flertal ägarbyten med lika många idéer. Château de Seguin tappade successivt sin glans och då familjen Carl kom till området 1985 var slottet förfallet och i stort behov av en genomtänkt renovering. Av de tillhörande 200 hektar jord brukades knappt 20 hektar för vin. Historien börjar när familjen Carl, med gemensam kraft och engagemang, införskaffade Château de Seguin och tillsammans skapade ett stort och välfungerande vinslott i hjärtat av Bordeaux. I dag är produktionsenheten åter



välkänd för sin modernitet och produkterna från Château de Seguin har vunnit utmärkelser och uppskattning över hela världen.

DET KRÄVDES EN hel del ambition, mod och vilja att ta sig an uppgiften att rusta upp det forna Seguin till ett modernt och prestigefyllt vinslott av Château de Seguins kaliber. Erling Carl var tidigare inköpare i en av Köpenhamns främsta vinfirmor och då företaget såldes krävde ledningen att inköpsenheten skulle placeras i Odense. Det passade inte Erling Carl med familj, som i stället såg det som en möjlighet att skapa sitt eget företag inom branschen - det som skulle bli Chris-Wine A/S. Fram till dess hade portugisiska viner representerat nästan 55 procent av den danska vinmarknaden och den generella vinkonsumtionen ökade drastiskt. 1973 trädde Danmark in i EU och intresset för franska viner exploderade. Inom loppet av ett par år

tillskansade sig franska viner en marknadsandel på nästan 75 procent. Till Erling Carls meritlista hörde en examen i vinkunskap vid universitetet i Bordeaux tillsammans med kunskap, intresse och mångårig erfarenhet av franska viner. En obetalbar kompetens för att lyckas positionera Chris-Wine som en av de mest betydelsefulla aktörerna på den danska marknaden. Erling Carl reste frekvent till Bordeaux, tillsammans med sina söner, för att besöka befintliga och potentiella leverantörer och det var i samband med dessa resor som tanken på ett eget slott blommade upp. Familjen besökte ett flertal tänkbara objekt innan valet föll för ett nedfallet Château de Seguin, men Erling Carl hade både visionen och modet som krävdes för att vända förfall till framgång.

HÖSTEN 1985 PÅBÖRjade FAMILJEN Carl sin första vinproduktion på Château de Seguin. Musten låg på ekfat under vintern och då vinet tappades på flaska året därpå, fick man överväldigande positiv kritik som gav mod att skynda på projektet. Moderna

rostfria ståltankar köptes in och placerades i den gamla stallbyggnaden. Nya träfat i ek inhandlades för lagring i källaren. Markerna nyplanterades etappvis och varje år utökades tankkapaciteten och lagringsmöjligheterna på slottet. Filosofin var - och är - att bara det bästa duger. Efter 10 år blev Château de Seguin omnämnt som en av de tio största egendomarna i Bordeaux. Under samma period erhöll slottet ett flertal medaljer, diplom och andra hedersbetygelser.

Av samtliga produkter är *Château de Seguin* slottets flaggskepp. En traditionell Bordeaux-blandning med övervägande bärrighet och fyllighet från Merlot och en stor portion styrka och fasthet från Cabernet Sauvignon. Ett klassiskt Bordeaux-vin! Vinerna lagras under kort tid på ekfat för att avrunda vinet till fulländning.

Den positiva erfarenheten gav ambitioner och en del av höstens must lades åt sidan och behandlades likt de berömda Grand Cru vinerna. Förutom att välja ut de bästa druvorna, filterades musten för att skapa ett än mer intensivt och koncentrerat vin, och lagrades därefter i 15 månader på helt nya ekfat. Vinet blev omedelbart en succé och omnämndes som en "Grand Cru" till halva priset. *Château de Seguin Cuvée Prestige* av årgång 1988 presenterades 1990 iklädd guldetikett och har kommit att bli föregångare för konkurrenters prestigeviner.

Under 90-talet presenterades ännu ett prestige-vin från Château de Seguin. Familjen Carl inspirerades av begreppet kult-vin, som i Kalifornien kommit att innebära att mindre vinproducenter framställer ett litet parti vin till mycket högt pris. Familjen Carls vision var inte att få folk att betala ett överpris, utan att i stället utmana sin egen ambition och se hur långt det gick att nå utan att spara in på någonting. Processen inleddes med en nästan hysterisk sortering av dru-

vor. Därefter jäser vinet i en öppen cuve följt av malolaktisk jäsnings på ekfat och slutligen 18 månaders lagring på nya ekfat. Inte utan beskäftighet döptes vinet till *Cuvée Carl*.

I slottets ägor ingår ett duvslag, som renoverades med alla krafter av familjen Carl, och sedermera kom att pryda etiketten på Château de Seguins absolut största försäljningssuccé i Danmark, Pigeonnier de Seguin – Duvslaget på Seguin. Vinet är av Bordeaux Supérieur kvalitet, som betecknar mindre skördeupptag per hektar och högre alkoholhalt än vad som krävs från appellation Bordeaux Controlée. Druvbeståndet är skördat på grangårdars ägor och kontrolleras av medarbetare på Château de Seguin för att uppnå högsta kvalitet.

På Château de Seguin produceras även Perle de Seguin, ett mousserande vin, som tillverkas enligt champagne-metoden. Druvorna handplockas för att inte skadas och vinifikation sker i Saint Emilion, där erfarna medarbetare arbetar efter konstens alla regler för att skapa ett ypperligt mousserande vin.

MÅNGA VINPRODUCENTER I BORDEAUX

tampas i dag med den så kallade Bordeaux-krisen, som resulterat i minskad försäljning och ökade lager. Gemensamma krafter inom appellationen försöker att hitta en lösning på problemet, men på Château de Seguin har man sedan länge anpassat sig till den moderna marknaden. Lösningen är helt enkelt att sänka priserna och höja kvaliteten för att kunna konkurrera med vinerna från den Nya Världen. I dag exporterar Château de Seguin till mer än 50 länder, övervägande export sker till Skandinavien.

Château de Seguin är en 20-års jubilar i fin form och med fortsatt stor ambition, mod och vilja att åstadkomma än mer än man redan har lyckats med.



Erling Carl hade det som krävdes för att rusta upp ett nedfallet Château de Seguin. Slottet har därefter mottagit flera diplom, medaljer och hedersbetygelser.



Château de Seguin Bordeaux Supérieur - slottets flaggskepp

Succén Château de Seguin Cuvée Prestige

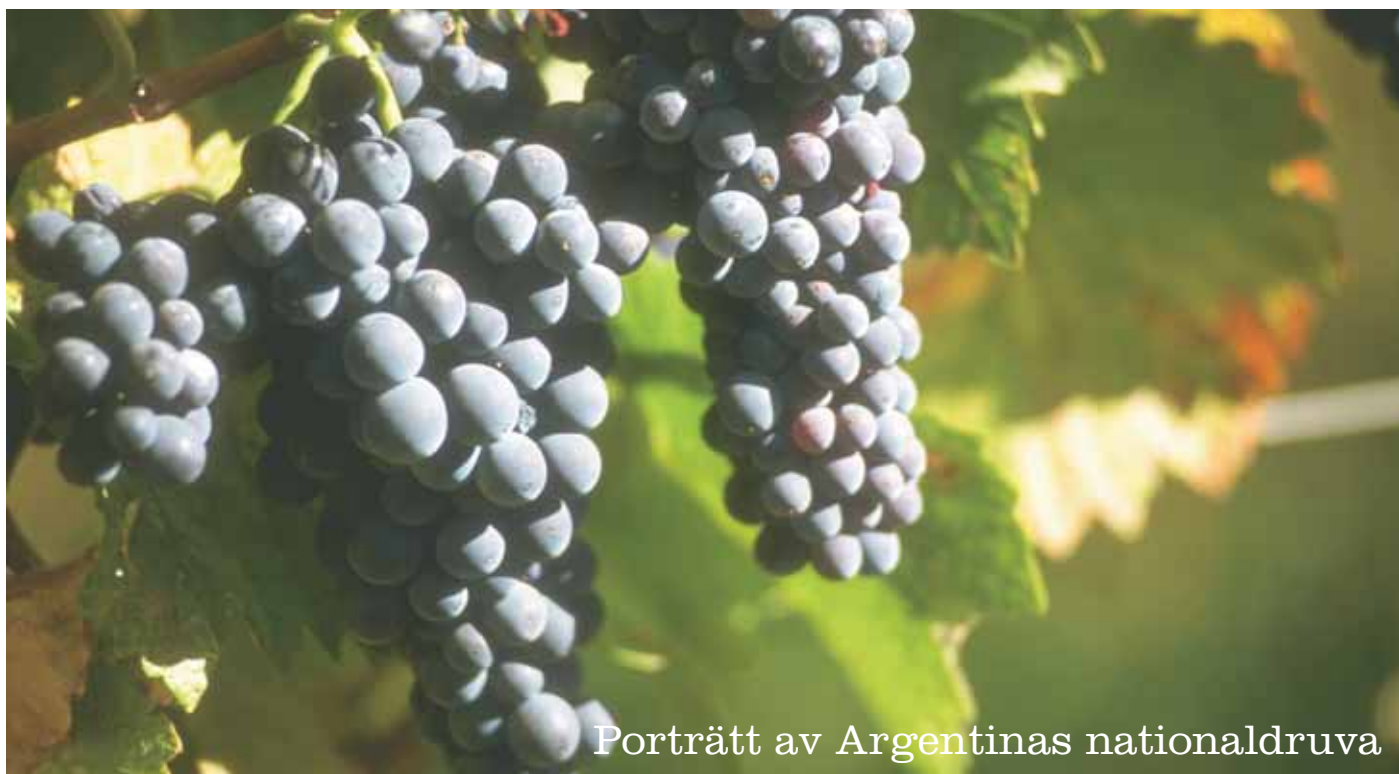
Château de Seguin Cuvée Carl - ytterligare ett vin med prestige

Källor:

Château de Seguin 20 år – Historien om en dröm, hårdt arbejde, lidt held og masser af hæder og ære
 Château de Seguin – Jubileumsbok 1985-1995
 Château de Seguin – Epilog 1995-1999

Varje druva har sin egen sin egen historia och Malbec är inget undantag. Ursprungligen var den en druva med rötter i Frankrike som agerade utfyllnadsdruva i Bordeaux tillsammans med typiska Bordeaux-druvor.

Malbec - en druva med pondus



Porträtt av Argentinas nationaldruva

MALBEC'S DJUPRÖDA FÄRG, tydliga tanniner och plommonlika smak gav komplexitet till Bordeaux-blandningen, men samtidigt var den en känslig druva mot kyla och frost. Druvans tunna skal kräver mer sol och värme än till exempel Cabernet Sauvignon och Merlot. År 1956 krävde frosten 75 procent av den totala Malbec-odlingen i Bordeaux

och sedan dess figurerar druvan i allt mindre skala i Bordeaux-blandningar. I övriga Frankrike har druvan odlats i närmare 30 distrikt och har lika många

synonymer. I Loire kallas druvan till exempel cöt och i Cahors för Auxerrois. Odling och produktion av Malbec är i dag tillåten i ett flertal franska regioner, men störst odlingsområden finns i Cahors där vinerna måste innehålla minst 70 procent Malbec. Vin från området är ofta mörka i färgen och härligt fylliga med smak av plommon och tobak.

Malbec började odlas vid de franska vingårdarna i Bordeaux. I dag är druvan störst i Argentina och i Chile är den tredje mest odlade blå druvan.

STÖRST ÄR MALBEC i Argentina där druvan odlas på mer än 10 000 hektar i samtliga argentinska vinregioner. Här har Malbec kommit till sin rätt och skördar klart större framgångar än i Gamla Världen. Det argentinska klimatet i kombination med odlingslägen längs Anderna passar utmärkt för att driva en relativt känslig druva som Malbec.

Här växer druvorna sig små med stor koncentration av fruktsyra – tack vare en lång och sval växtsäsong. Argentinsk Malbec har tydliga drag av Bordeaux-viner med en intensiv arom, koncentrerad vinröd - nästan lila – färg. Välj mellan unga fruktiga röda viner eller lagrade komplexa viner med påtaglig doft och smak av mogen frukt. Vinerna har stor potential att åldras och lagras. Med sin tydliga fruktighet passar Malbec utmärkt att servera till Argentinas andra stolthet, rätter av nötkött,

eller varför inte pasta med smakrik tomat-sås och riven parmesan.

Förmågan att skapa välbalanserade och kvalitativa viner av Malbec har gjort druvan till Argentinas nationaldruva och kommit att karaktärisera argentinsk vinproduktion. Många hävdar att det är i området Mendoza som de bästa Malbec-vinerna produceras och det är även i det här området som producenter i samarbete med universitet har gjort kontinuerliga mätningar av jordmån i relation till klimat för att hitta de mest optimala odlingslägen.

I CHILE ÄR MALBEC den tredje mest odlade blå druvan med tendens till mer tanniner än den odlad öster om Anderna. I likhet med Gamla Världen används här Malbec oftast vid blandningar, inte sällan med Merlot eller (Petit) Verdot. I övriga delar av världen odlas Malbec i klart mindre skala, men med tanke på ett allt större fokus på Argentina och en ihållande Malbec-trend kan odlingsområden komma att öka i andra delar av världen.

Argentina

hetare än någonsin

Det var inte länge sedan Argentinas vinmakare arbetade i skymundan och bara producerade vin till argentinarnas hemmakonsumtion. Först i slutet av 80-talet kunde övriga världen också börja njuta av Argentinas fylliga kvalitetsviner. I dag är Argentina det femte största vinproducerande landet i världen.

>>



*“Malbec är ett bra
exempel på en
europeisk druva
som trivs bra i
Argentinas klimat”*

Agentinarna har länge varit ett vinälskande land. Under 60- och 70-talet konsumerade Storbritannien 3 liter per capita om året, amerikanerna desto mindre. Argentinarna däremot – de drack hela 90 liter per person. År 1996 sjönk den siffran till endast 41 liter per capita. För att möta den dramatiska nedgången började de mer kunniga vinmakarna att fundera över möjligheten att gå utanför landets gränser. Den politiska och ekonomiska stabiliteten i landet fungerade också som en draghjälp. Vinproducenterna satte exportpriser på sina viner och kunde äntligen sikta in sig på övriga världen.

Historien om Argentina som vinland sträcker sig dock längre bak i tiden än till 80-talet. Ända så långt som till år 1541, då den första vinrankan anlände med span-

ska erövrare. Därefter fick Argentina allt fler besök som skulle komma att få en betydande roll i Argentinas vinkultur. Bara ett år senare besökte ytterligare en expedition landet – denna gång från Peru som tog sig an området öster om Anderna. Den viktigaste importen skulle dock dröja fram till år 1556, endast två år efter att vinrankan introducerades i Chiles Central Valley. Med hjälp av dammar och konstbevattning kunde bosättarna producera vin som räckte till den allt större befolkningen.

- De allra första erövrarna började endast producera vin för egen konsumtion och som användning vid religiösa ceremonier, säger Gastón Williams, Export Chef på La Chamiza i Argentina. Den ”riktiga” vinkulturen kom inte förrän på 1900-talet när den andra vågen av europeiska immigranter anlände.

Han berättar att det var fransmännen, ita-



blandningar. De europeiska immigranterna har inte bara präglat den argentinska vin-kulturen - även maten har influenser från Europa. Empanadas, piroger här i Sve-rige, var det spanjorerna som tog med sig. Dessa serveras som förrätt i Argentina till-sammans med medelfylliga röda viner. Så-väl pasta som pizza har, liksom i hela vär-liden, blivit oerhört populärt i Argentina. Inte helt otippat passar dessa rätter bra tillsam-mans med Bonarda, Barbera och Sangi-ovese - samtliga druvor med ursprung från de italienska immigranterna.

MENDOZA ÄR ARGENTINAS STÖRSTA och viktigaste vinregion. Provinsen, som upp-täcktes av spanjorerna år 1561, ses som vinproduktionens huvudstad. Mendoza är ett område fullt av växtlighet, myck-et på grund av sina bevattningskanaler som likt labyrinter ringlar genom staden. På sommaren når temperaturen upp till 40 grader och med hjälp av det rikliga vattnet från bergen produceras druvor med perfekta sockernivåer och viner fulla av frukt. Enligt Gastón Williams finns det flera förklaringar till varför Mendoza är det bästa vinområdet

- Idealisk jord, bra klimat, många soltim-mar, lagom med regn och stora tempera-turvåxlingar gör att du kan bevara druvor av utmärkt kvalitet. Det var också här i Men-doza som de första plantorna sattes, så här finns de äldsta vingårdarna.

Enligt INV (National Institute of Vitivini-culture) producerade Mendoza hela 73 procent av Argentinas viner år 2004 och stod för 70 procent av landets vinodlingar. Det är Anderna som är den viktigaste faktorn i Argentinas vinodlingar. Dess barriär hin-drar fuktigheten från Stilla Havet att komma fram, vilket resulterar i kruttorra omständigheter samtidigt som de höga höjderna gör att det aldrig saknas en bevattnings-källa. Ett annat speciellt kännetecken för

Vinproducenten Trivento har nått framgångar i Sverige. Namnet Trivento kan härledas till de tre klimatvindar som möts i området. Vindarna i kombination med skyddet från Ander-nas höga bergstoppar gör Mendoza idealiskt för vinodling.

Argentinas vinrankor är nät. Dessa har sin förklaring i åskväder med hagelkorn som bildas på hög höjd över Anderna. Hagelkornen är stora som golfbollar och utgör större fara än både fåglar och frost! San Juan, som ligger högre upp än Men-doza, är den andra största vinregionen i Argentina, medan La Rioja är den minsta.

- Regionerna San Juan och La Rioja har liknande karaktärer som Mendoza, men produktionen är mycket mindre. San Juan står för 20 procent av Argentinas vin-produktion medan La Rioja endast har 3 procent, betonar Gastón Williams.

I San Juan är klimatet varmt och med lite nederbörd. Det är speciellt här som du hittar druvan Syrah med extremt god kvalitet. Den nordliga regionen Salta är ursprunget för Argentinas vita viner. Dess vingårdar, som ligger på 1830 meters höjd, tillhör de högsta och vackraste i världen.

DET ÄR FRAMFÖR ALLT DE RÖDA, mör-ka vinerna med koncentrerad doft och harmoniska tanniner så som Malbec, Syrah och Cabernet Sauvignon som blivit särskilt framgångsrika i Argentina. Malbec är dock den som nått mest framgång. (se sida 8).

- Malbec är ett bra exempel på en eu-ropeisk druva som trivs bra i Argentinas klimat, säger Gastón Williams. Då druvorna i Europa fick besvär av vinlusen (Phylloxera) visade det sig att de bästa plantorna, till vår lycka, fanns här i Argentina!

I Argentina är det skördetid mellan februari och april, med start i de norra regionerna (La Rioja och San Juan). De vita druvorna skördas först.

lienarna och spanjorerna som –förutom sina vinplanter – förde med sig erfarenheten och kunskapen om att göra vin. Immigranterna upptäckte att Argentinas klimat och odlings-förhållanden passade deras olika druvor. Spanjorerna började odla den mest odlade druvan – Criolla Grande – som används till roséviner (hette tidigare endast Criolla). De spanska immigranterna tog även med sig Tempranillo, i Argentina kallad Tempra-nilla, och Torrontés. Italienarna kom med druvorna Barbera, Sangiovese och Bo-narda medan Merlot, Cabernet och Malbec anlände med fransmännen. Det var även från Europa, och i huvudsak från Frankrike, som Argentina importerade tekniken som behövdes för vinproduktion. Kombinatio-nen av alla blandade druvor och introduk-tionen av nya, som exempelvis Chardonnay, har gett vinmakarna i Argentina möjlighe-ten att producera spännande och ovanliga

MEUKOW
VS
Vanilla

4 personer

Nougat crème brûlée
1,75 dl grädde
0,5 dl mjölk
1/4 dl socker
3 äggulor
40g nougat
1/2 vaniljstång

Vaniljyoghurt
2 bägare Vanilj delikatessyoghurt
1/2 dl vispad grädde
3,5 msk Meukow Vanilla

Nougat Crème Brûlée med vaniljyoghurt

Blanda och värm grädde och mjölk i en kastrull. Smält försiktigt nougat, socker och innehållet i vaniljstången i gräddmjölken. Låt svalna och blanda i äggulor. Sila sedan genom finmaskig sil. Håll upp i cocotte-formar. Baka i ugn, 95 grader i 35 minuter. Låt svalna.

Vispa grädde och blanda med yogurt till en tjock konsistens. Tillsätt Meukow VS Vanilla. Förvara i kyl.

Pudra råsocker över crème brûlée och karamellisera med gasolbrännare eller på effekten grill i ugn.

Toppa med vaniljyoghurt och servera!

Liqueur
30% ALC.VOL.

Dryckestips

* Art nr 88816

Botrytis Noble 1999, 149,-

Intensiv doft med ton av vanilj, citrus, ananas och honung. Honungssöt smak med inslag av mandel och torkad frukt.

** Art nr 80033

Cognac Liqueur Meukow VS Vanilla, 214,-
Gyllene färg med inbjudande och lång doft av lakrits, choklad och vanilj. Rund smak av karamell, mandel, kanel och vanilj.

*** Art nr 7495

Lanson Rose Label Brut, 309,-
Ungdomlig och aromatisk doft med brödighet och fräsch, blommig frukt. Elegant och frisk smak med markerad syra och inslag av jordgubbar.

Rätter som värmer...

På vintern finns det inte många rätter som går upp mot en värmande soppa! Här får du receptet till en utsökt blåmusselsoppa - tillaga och njut tillsammans med ett av våra viner! Hämta mer inspiration till spännande recept på www.chris-wine.se.



Blåmusselsoppa med rökt sidfläsk och persilja

4 personer

1 nät färska blåmuslor
2 finhackade vitlöksklyftor
2 finhackade charlottenlökar
persiljestjälkar
5 dl torrt vitt vin
4 dl matlagingsgrädde
2 dl lätt crème fraiche
olivolja
salt & peppar
200 g rökt sidfläsk
1 knippe salladslökar
bladpersilja



Skölj och putsa blåmuslorna. Fräs lök och vitlök i olivolja. Helst i en stor rostfri kastrull. Slå på vinet och muslorna och låt koka tills muslorna öppnar sig. Släng de muslor som fortfarande är slutna.

Tag upp muslorna med hålslev och tillsätt grädde och crème fraiche. Låt sjuda 7-10 minuter. Mixa soppan med en klick smör. Salta och peppra. Sila genom tät sil. Ta ur köttet ur muslorna och klipp bort "skägget". Spara några med skal till garnering.

Strimla salladslök och grovhacka persilja. Tillsätt salladslök, persilja, musselkött och rör om. Skär sidfläsk i små tärningar. Stek knaprigt. Låt sedan rinna av på papper. Mixa soppan skummig innan servering. Lägg det stekta fläsket i tallriken. Slå på soppan och garnera med hela muslor.



Viltfärsbiffar med persiljestuvad potatis

4 personer

Viltfärsbiffar
300 g viltfärs
250 g fläskfärs
4 skivor vitt bröd
1,5 dl mjölk
20 g torkad svamp (blötlägges 1h)
1 ägg
0,5 dl Meuow
Cognac
2 msk honung
1 gul lök
salt & peppar
smör
olja

Persiljestuvad potatis
10 kokta potatisar
2,5 msk mjöl
2 msk smör
4 dl mjölk
1 gul lök
2 dl hackad persilja
salt & peppar

Gräddsås
3 dl viltbuljong
2 dl grädde



Hacka löken. Smula ned brödet i en skål. Häll i mjölk, svamp, ägg, lök och cognac. Mixa. Blanda ned färs. Smaksätt med, peppar och honung. Låt smeten svälla i minst 10 minuter. Forma till biffar och stek i smör och olja i cirka 6 minuter på var sida.

Klyfta eller tärna potatis och hacka persilja och lök. Smält smör i en kastrull. Pudra över mjöl och slå på mjölk. Koka i cirka 5 minuter till en stuvning. Tillsätt potatis, persilja och lök. Smaksätt med salt och peppar.

Tillsätt 3 dl viltbuljong i den gryta där biffarna har stekts. Koka ihop tills 0,75 dl återstår av buljongen och tillsätt sedan grädden. Koka ihop till en lagom konsistens. Smaka av med salt och peppar. Garnera med persiljekvistar och råörda lingon!

Fullt hus på Argentina-Event

Den 8 september var uppmärksamheten riktad mot Argentina! Tillsammans med Argentinas Ambassad i Stockholm, köttimportören Annerstedt-Flodin och vinproducenterna Trivento och La Chamiza, bjöd Chris-Wine Sweden på en exklusiv vinprovning. Journalister och grossister samt representanter från resebranschen,

Utrikesdepartementet, Stockholms Handelskammare och Exportrådet var samlade för att ta del av kvalitetsviner från Mendoza och smaka på nygrillad argentinsk oxfilé. Kvällen inleddes med ett välkomsttal från ambassadören som följdes av en presentation från vinproducenterna. Därefter var det vinprovning, mat och mingel.

La Chamiza Chardonnay-Torrónés och Chardonnay-Chenin, som lanserades på Systembolaget den tredje oktober, var kvällens höjdpunkter. Trivento Tribu Bonarda och Trivento Tribu Malbec - som båda fick betyget "Fynd" i Allt om Mats stora vintest - samt Trivento Tribu Shiraz ingick också i provningen.



Gert Carl, VD Chris-Wine Sweden, och Pedro Cortes, Export Director Trivento.



Gastón Williams från La Chamiza och Lotta Ryfors på Chris-Wine Sweden.



Gert Carl, Chris-Wine Sweden, och Ivan Österblad på Länstidningen Södertälje.



Stefan Erlandsson på köttimportören Annerstedt-Flodin grillar argentinskt kött.



Gert Carl, VD Chris-Wine Sweden och Jenny Fichtner Marknadsansvarig.



Pedro Cortes, Export Director på Trivento, Thomas Grehn från Göteborgs-Posten och Anita Hellgren.



Catarina Hiort af Ornäs, vinjournalist.



Linda Laszlo från ambassaden, Gastón Williams från La Chamiza samt Jenny Fichtner och Lotta Ryfors på Chris-Wine Sweden.



Fine Wine Magazine: Ove Canemyr och Anders Wagner.

“Chris-Wine’s co-workers are **skilled** and **competent**”

I maj genomförde vi en undersökning av vad våra producenter tycker om oss. Resultatet togs tacksamt emot! Nu ska vi fortsätta det goda arbetet och öka innovationsförmågan.

Syftet med undersökningen, som genomfördes av TradeWell, var att få svar på vilka krav våra producenter 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 50 procent mycket nöjda leverantörer respektive 50 procent nöjda. Vi kunde glädja oss över att ingen av producenterna var missnöjda med oss som importör! De högsta medelbetygen inom

de olika kvalitetssegmenten fick vi bland annat på logistik, service och bemötande, kompetens, dokumenthantering och kontakt med Systembolaget.

På den öppna frågan ”What where the most important reasons that lead you to choose Edström* Chris Wine as a business partner?” fick vi också många positiva svar. ”They have a high knowledge of the market and they are a good team” och ”Good portfolio and very serious in business” var två av svaren.

How satisfied are you overall with Edström* Chris Wine as a business partner? (Total)



To what degree could you consider recommending Edström* Chris Wine to a business acquaintance? (Total)



Tabellerna visar det totala resultatet på två av de viktigaste frågorna i undersökningen.

*Under våren 2005 bytte vi namn till Chris-Wine Sweden.



Ladda inför årets slut med Champagne från Lanson!

Champagne Lanson Black Label Brut

289:-

Blommig och lätt brödig doft med toner av honung och citrus. Mogen och fruktig smak med livlig syra och inslag av äpple och citrus.

Champagne Lanson Rose Label Brut

309:-

Undomlig och aromatisk doft med brödighet och fräsch, blommig frukt. Elegant och frisk smak med markerad syra och inslag av jordgubbar.

RÖTT VIN

<input type="checkbox"/> 6642	Trivento Tribu Bonarda	Arg	60:-	<input type="checkbox"/> 3958	Château de Seguin, magnum 1,5 L	Fra	179:-
<input type="checkbox"/> 6607	Trivento Tribu Malbec	Arg	59:-	<input type="checkbox"/> 3570	Château de Seguin Cuvée Prestige	Fra	118:-
<input type="checkbox"/> 88140	Trivento Shiraz-Malbec	Arg	53:- B	<input type="checkbox"/> 42349	I Castei Amarone della Valpolicella	Ita	214:-
<input type="checkbox"/> 6105	Trivento Tribu Shiraz, Box 3 L	Arg	189:-	<input type="checkbox"/> 22409	I Castei Valpolicella Ripasso	Ita	115:-
<input type="checkbox"/> 85912	Villard Estate Expresión Cab Sauv	Chi	98:- B	<input type="checkbox"/> 2708	Azabache Crianza Organic	Spa	74:-
<input type="checkbox"/> 16510	Viña Maipo Cabernet Sauvignon	Chi	59:-	<input type="checkbox"/> 85245	Azabache Reserva	Spa	97:- B
<input type="checkbox"/> 16510	Viña Maipo Cab Sauv, 37,5 cl	Chi	35:-	<input type="checkbox"/> 89053	Don Pascual Tannat-Cab Sauv	Uru	47:- B
<input type="checkbox"/> 16510	Viña Maipo Cab Sauv, Box 3 L	Chi	189:-	<input type="checkbox"/> 6638	Don Pascual Cabernet Franc Roble	Uru	69:-
<input type="checkbox"/> 87097	Viña Maipo Cabernet Sauvignon-Merlot	Chi	49:- B	<input type="checkbox"/> 88817	Preludio Barrel Select	Uru	219:- B
<input type="checkbox"/> 87467	Viña Maipo Reserva Cabernet Sauvignon	Chi	69:- B	<input type="checkbox"/> 16572	Sutter Home Reserve Zinfandel, Box 3 L	USA	249:-
<input type="checkbox"/> 3958	Château de Seguin Bordeaux Supérieur	Fra	89:-				

VITT VIN

<input type="checkbox"/> 2414	La Chamiza Chardonnay-Torrontés	Arg	70:-	<input type="checkbox"/> 6702	Gewurztraminer Réserve, 37,5 cl	Fra	59:-
<input type="checkbox"/> 2463	La Chamiza Chardonnay-Chenin, Box 3 L	Arg	179:-	<input type="checkbox"/> 85257	Riesling Grand Cru Altenberg	Fra	235:- B
<input type="checkbox"/> 88141	Trivento Chardonnay-Torrontés	Arg	53:- B	<input type="checkbox"/> 22257	Riesling Réserve	Fra	85:-
<input type="checkbox"/> 85914	Villard Estate Expresión Chardonnay	Chi	98:- B	<input type="checkbox"/> 85258	Tokay Pinot Gris Réserve	Fra	129:- B
<input type="checkbox"/> 6671	Viña Maipo Chardonnay	Chi	59:-	<input type="checkbox"/> 89055	Villa Tonino Inzolia	Ita	59:- B
<input type="checkbox"/> 6671	Viña Maipo Chardonnay, 37,5 cl	Chi	35:-	<input type="checkbox"/> 23012	Azabache Blanco	Spa	64:-
<input type="checkbox"/> 6671	Viña Maipo Chardonnay, Box 3 L	Chi	179:-	<input type="checkbox"/> 88816	Botrytis Noble, 50 cl	Uru	149:- B
<input type="checkbox"/> 87096	Viña Maipo Sauvignon Blanc-Chardonnay	Chi	49:- B				
<input type="checkbox"/> 87614	Viña Maipo Reserva Sauvignon Blanc	Chi	69:- B				
<input type="checkbox"/> 84189	Sauvignon de Seguin	Fra	75:- B				
<input type="checkbox"/> 6702	Gewurztraminer Réserve	Fra	99:-				

CHAMPAGNE

<input type="checkbox"/> 7500	Lanson Black Label Brut	Fra	289:-	<input type="checkbox"/> 80033	Meukow Vanilla Liqueur	Fra	214:- B
<input type="checkbox"/> 84853	Lanson Black Label Brut, magnum 1,5 L	Fra	499:- B	<input type="checkbox"/> 70603	Sambuca by Strega	Ita	249:- B
<input type="checkbox"/> 84853	Lanson Black Label Brut, methusalem 6 L	Fra	2785:- B	<input type="checkbox"/> 706	Strega Liquore	Ita	205:-
<input type="checkbox"/> 84853	Lanson Black Label Brut, salamanazar	Fra	4397:- B	<input type="checkbox"/> 744	Keke Lime	USA	127:-
<input type="checkbox"/> 7495	Lanson Rose Label Brut	Fra	309:-	<input type="checkbox"/> 697	Tequila Rose	USA	179:-
<input type="checkbox"/> 7495	Lanson Rose Label Brut, 37,5 cl	Fra	175:-				

COGNAC

<input type="checkbox"/> 70365	Meukow VS Black Panther	Fra	339:- B
<input type="checkbox"/> 70366	Meukow VSOP Superior	Fra	397:- B
<input type="checkbox"/> 70367	Meukow XO Gold Panther	Fra	719:- B

WHISKY

<input type="checkbox"/> 45501	Glen Clova Scotch Whisky	Sko	209:-
<input type="checkbox"/> 80439	Tamnavulin Speyside Single Malt 12 y o	Sko	339:- B

ÖVRIG SPRIT

<input type="checkbox"/> 80517	Fisherman Shot	Hol	225:- B
--------------------------------	----------------	-----	---------

LIKÖR

<input type="checkbox"/> 80033	Meukow Vanilla Liqueur	Fra	214:- B
<input type="checkbox"/> 70603	Sambuca by Strega	Ita	249:- B
<input type="checkbox"/> 706	Strega Liquore	Ita	205:-
<input type="checkbox"/> 744	Keke Lime	USA	127:-
<input type="checkbox"/> 697	Tequila Rose	USA	179:-

ALKOHOLFRIIT VIN

<input type="checkbox"/> 1941	Fré, Sutter Home Premium White	USA	39:-
<input type="checkbox"/> 1969	Fré, Sutter Home Chardonnay	USA	39:-

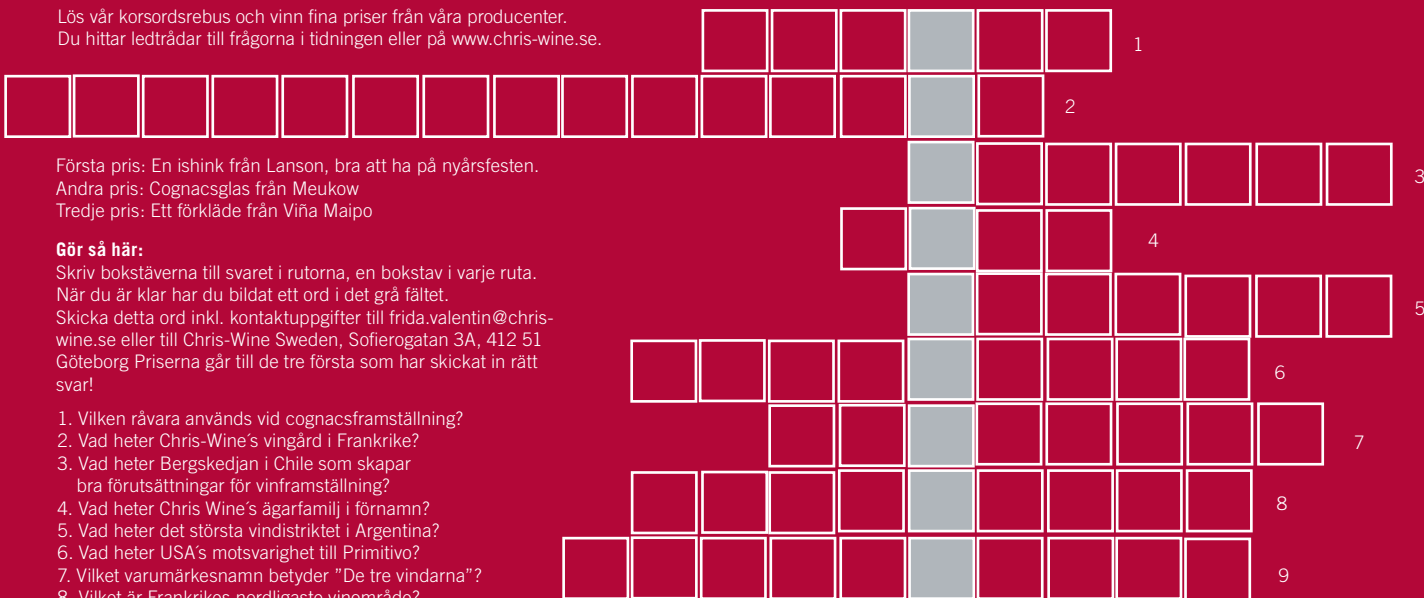
ÖVRIGT

<input type="checkbox"/> 99501	Presentförpackning i trä för 1 flaska	65:-
<input type="checkbox"/> 99506	Presentförpackning i trä för 2 flaskor	95:-

Samtliga priser är Systembolagspriser
B=Beställningssortiment, övriga är listade i Systembutikerna.

Tävling

Lös vår korsordsrebus och vinn fina priser från våra producenter.
Du hittar ledtrådar till frågorna i tidningen eller på www.chris-wine.se.



Första pris: En ishink från Lanson, bra att ha på nyårsfesten.
Andra pris: Cognacglas från Meukow
Tredje pris: Ett förkläde från Viña Maipo

Gör så här:

Skriv bokstäverna till svaret i rutorna, en bokstav i varje ruta.
När du är klar har du bildat ett ord i det grå fältet.
Skicka detta ord inkl. kontaktuppgifter till frida.valentin@chris-wine.se eller till Chris-Wine Sweden, Sofierogatan 3A, 412 51 Göteborg. Priserna går till de tre första som har skickat in rätt svar!

1. Vilken råvara används vid cognacsframställning?
2. Vad heter Chris-Wine's vingård i Frankrike?
3. Vad heter Bergskedjan i Chile som skapar bra förutsättningar för vinframställning?
4. Vad heter Chris Wine's ägarfamilj i förnamn?
5. Vad heter det största vindistriktet i Argentina?
6. Vad heter USA's motsvarighet till Primitivo?
7. Vilket varumärkesnamn betyder "De tre vindarna"?
8. Vilket är Frankrikes nordligaste vinområde?
9. Vad heter världens mest odlade vitvinsdruva?