



CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat



Box Open by Viña Maipo

SM-vinnaren i vinkunskap
*har redan siktet
inställt på nästa
SM-final*

Neil Ellis
– vinproducenten
utan egna vingårdar

Vin och choklad
– en växande trend



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 och har i sin tur dotterbolag i Finland och Norge. Inom koncernen finns även två vingårdar: Château de Seguin i Bordeaux, Frankrike, och Villa Bona Terra i Rumänien. Koncernen ägs och drivs av bröderna Gert och Michael Carl. Mer information om koncernen finns på www.chris-wine.com. VD för Chris-Wine Sweden är Gert Carl och huvudkontoret ligger i Göteborg, med avdelningarna Kundservice, Inköp/Logistik, Marknad, Ekonomi och Försäljning och i Stockholm finns Försäljningskontoret, där vi arbetar med Produktstrategi och Försäljning.

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

CWS 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 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: Frida Valentin & Jenny Johannesson Fichtner
Grafisk form: Frida Valentin
Omslagsbild: Arne Adler, Bildproduktion

Tryck: Göteborgs Länstryckeri Sweden AB

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



Gert Carl, VD Chris-Wine Sweden, ser fram emot en höst med härliga middagar – gärna med boxvinet på bordet.

Dags att få ut boxvinet på bordet

Hösten är här och vi har redan märkt av den första frosten på marken. Skörden har påbörjats på den nordliga sidan av jordklotet och har varit särskilt svår i år. Värmen som anlände i september månad var den som räddade skörden i exempelvis Bordeaux, där vårt eget slott Château de Seguin ligger. På det södra halvklotet har våren precis börjat. Skördetiden är för länge sedan avslutad och under de kallare månaderna i juni och juli har man arbetat med att beskära vinstockarna.

Hos vinproducenten Neil Ellis i Stellenbosch, Sydafrika, har det varit full aktivitet. Vinmakaren med samma namn är professor i vin och känd för sina fina produkter. Han är till och med så känd och accepterad att han är en rådgivande konsult för det allra största vinkooperativet i Sydafrika, KVW – även om de är konkurrenter. I somras fick ett av hans vita viner Neil Ellis Chardonnay (art nr 82022, 145 kr) 92 poäng i den kända vintidningen Wine Spectator. Det är den högsta poängen som ett vitt vin någonsin har blivit tilldelat! Neil Ellis äger inte sina egna vingårdar, utan selekterar och väljer ut de bästa druvorna till sina viner – och det är han duktig på. Regionen Stellenbosch kan han utan och innan. Ett av hans fantastiska pinotageviner kommer från vinstockar han blev bekant med redan som barn, på väg till skolan. Vi gläder oss åt att lansera ett av dessa i beställningssortimentet i december (art nr 89425, 145 kr). En närmare beskrivning av Neil Ellis får du på sidan fyra och på sidan fem kan du fördjupa dina kunskaper i druvan pinotage.

Boxvinet är något vi alla är bekanta med nu för tiden. I mer än tio år har boxen varit en del i vår vardag – nästan 60 procent av vinerna som köps på Systembolaget är just boxvin. Men enligt en undersökning från i våras är det bara omkring 25 procent som uppriktigt säger att de handlar boxvin. Och varför göms den sedan i skåpet, när vinflaskorna med likadant innehåll får stå på middagsbordet? Detta har vi frågat oss de senaste åren och har nu beslutat oss för att försöka lösa. Tillsammans med Viña Maipo från Chile, en av de största leverantörerna av boxvin sedan lanseringen 1995, har vi genomfört designtävlingen Box Open by Viña Maipo. Tävligen genomfördes på designprogrammet vid Växjö Universitet, där några av Sveriges framtida designers fick utmaningen att finna former som placerar boxvinet på bordet. Många riktigt bra designförslag har presenterats för en namngiven jury som kan vin, mat och design. Vinnaren presenteras i samband med Det Goda Köket på Älvsjömässan den 9 november. När ni kära läsare fått tidningen i brevlådan har vinnaren redan tagit emot folkets jubel och den nya designprodukten visats upp. Läs mer om tävlingen på sidorna 12 till 13.

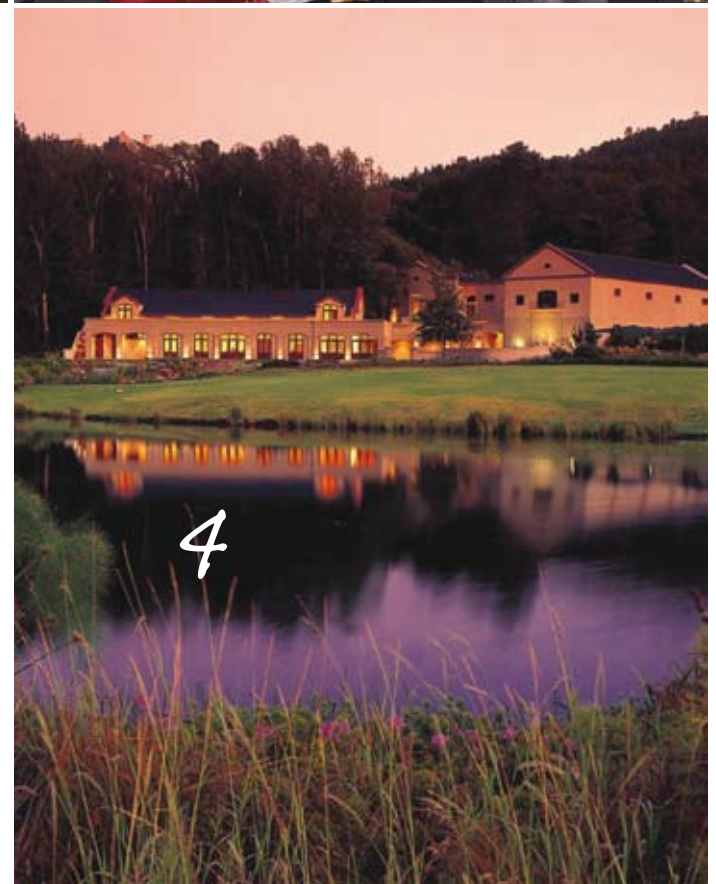
Genom att presentera boxvinet på ett snyggt sätt hoppas vi kunna få ut den på det dukade bordet. Det förtjänar den – vinet har samma innehåll som i flaskan, samma höga kvalitet!

Gert Carl



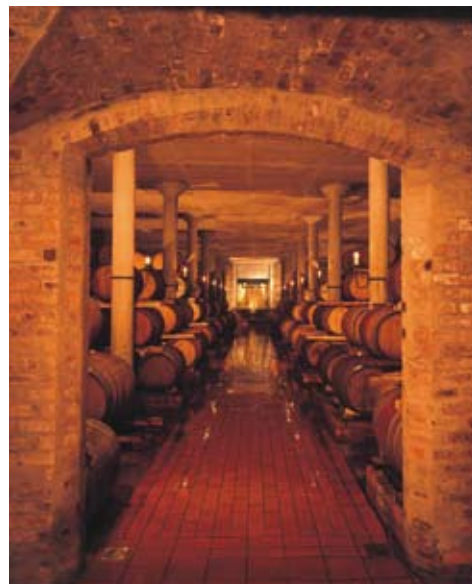
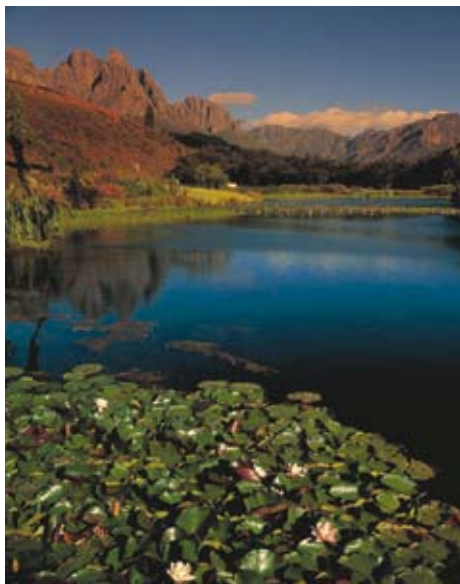
innehåll

- 4 Neil Ellis**
En vinproducent utan egna vingårdar
- 5 Druvskola**
Pinotage – en utmanande korsning
- 6 SM-vinnaren i vinkunskap**
Blott 26 år gammal
- 10 Recept**
Med skogstema från Andreas Nylén
- 12 Box Open by Viña Maipo**
Design tävlingen som ska lyfta boxvinet
- 14 Vin och choklad**
En växande trend
- 16 Galapremiär**
Av Irene Huss



Neil Ellis

- vinproducenten utan egna vingårdar



Neil Ellis är en av Sydafrikas mest omtalade vinproducenter och skiljer sig från många andra sydafrikanska producenter. I stället för att äga sina egna vingårdar fokuserar de på att utvinna druvor från de allra bästa odlingarna i området – allt för att kunna producera viner av finaste kvalitet.

NEIL ELLIS ETABLERADES 1986, när vinmakaren med samma namn tog ett förväntat steg in i vinhandeln. Han började producera vin av druvor från utvalda vingårdar och sedan marknadsföra vinerna under sitt eget namn.

– Det faktum att det fanns för få odlingar med enastående jordmån och tät produktion av druvor, gjorde att jag skapade långvariga samarbeten med de bästa odlarna i de finaste områdena, säger Neil Ellis. Att utvinna förstklassiga druvor med låg avkastning från utsedda vingårdar är fortfarande vår filosofi.

NEIL ELLIS VINER ÄR uttrycksfulla och avspeglar samspelet mellan druvsort, jordmån och klimat. Druvorna utvinns från i huvudsak tre kvalitetsvingårdar: Oude Nektar Farm i

Jonkershoek (Stellenbosch), Contreberg Farm i Groenekloof (Darling Hills) och Whitehall farm i Elgin. Kunskapen om vilka druvor som trivs bäst i vilket klimat och vilken jordmån, påverkar vilka vingårdar Neil Ellis väljer.

– Oude Nektars vinodlingar i Jonkershoek är exempelvis den huvudsakliga källan till våra röda viner, förklarar Neil Ellis. En stor del av området är dessutom ett naturreservat – välkänt för sina vandringsområden, vattenfall och smala bälte med buskvegetation (s.k. fynbos). Den inre dalgången är till och med känt för att ha det högsta vattenfallet i Sydafrika, säger han stolt.

JORDMÅNEN I JONKERSHOEK är djup och ledrig med en rödaktig nyans. 1989 startade Neil Ellis ett program för att plantera om jorden i området, som vi i dag kan se ett resultat av i form av tre hektar vinstockar med druvan shiraz. Groenekloof i Darling Hills på västkusten är ursprunget till Neil Ellis fina sauvignon blanc-viner, med så mycket som 120 hektar odlingar.

– De ligger endast åtta kilometer från Atlanten som ger området sydvästliga kalla vindar, säger Neil Ellis. Bergen i Darling Hills ligger 385 meter över havet. Den röda jorden består av sönderfallen granit som gör sauvignon blanc-vinerna livliga och komplexa.

DISTRIKTET STELLENBOSCH ÄR känt för sina röda, Bordeauxinspirerade viner och är också det område med flest vingårdar. Elgin, det tredje odlingsområdet som Neil Ellis utvin-

ner sina druvor från, är ett kallt område med ett unikt klimat och terräng.

– Området är omgivet av bergskedjor och regionen liknar i mångt och mycket den franska regionen Bourgogne, även om Elgin är aningen kallare. Elgin är vinområdet som påvisar i särklass störst årgångsskillnader bland de sydafrikanska vinerna, betonar Neil Ellis.

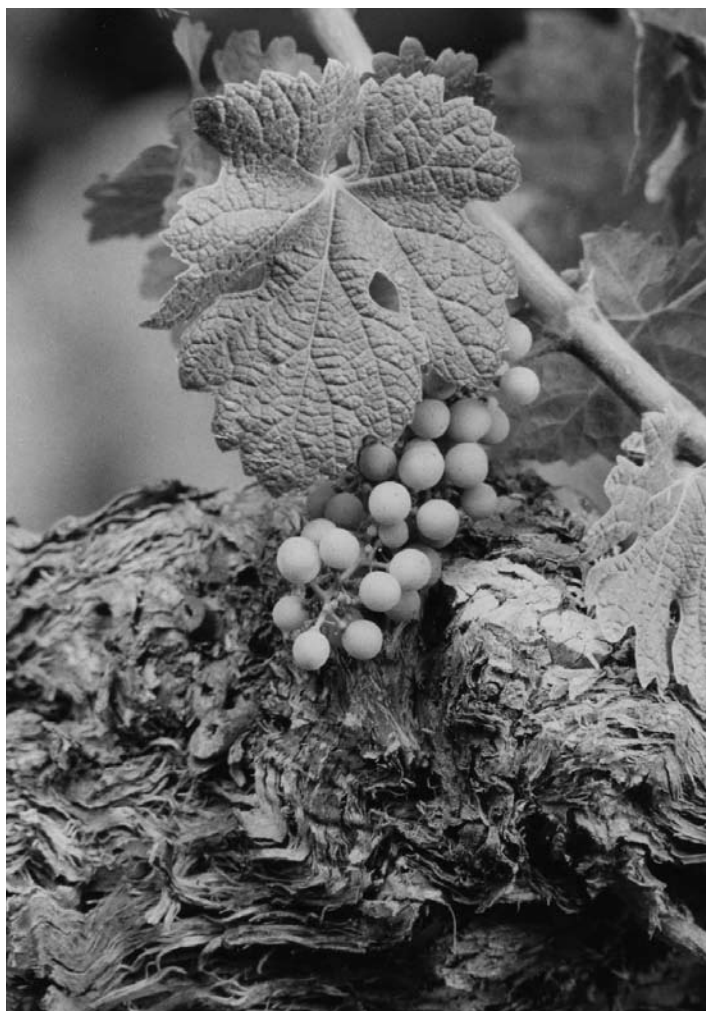
FRÅN OCH MED 1993 arbetar Neil Ellis tätt tillsammans med sin partner Hans Peter Schroder, som återvände till sin hemstad Stellenbosch efter en förlängd vistelse i östra Asien. Det var hans passion för vin som drev honom till att skaffa sig en egen vingård, berättar Neil Ellis.

– Med en karaktäristisk klokhet upptäckte Hans Peter egendomen i Jonkershoek Valley, som med sitt klimat och jordmån kunde garantera högkvalitativa druvor. Hans nästa steg blev att hitta ett samarbete med en etablerad vinmakare med ett gott anseende – nämligen mig.

PÅ SYSTEMBOLAGET HITTAR du Neil Ellis Cabernet Sauvignon i det ordinarie sortimentet (art nr 23000, 155 kr) och ett vitt vin i beställningssortimentet – Neil Ellis Sauvignon Blanc (art nr 87482, 136 kr). I december lanseras dessutom ytterligare två röda prestigeviner i form av Neil Ellis Pinotage (art nr 89425, 145 kr) och Neil Ellis Vineyard Selection Cabernet Sauvignon (art nr 82019, 223 kr) samt ett vitt vin – Neil Ellis Chardonnay (82022, 145 kr). Låt väl smaka i höst och vinter! ■

PINOTAGE

- en utmanande korsning



Historien om pinotage börjar med kemistudenten Abraham Izak Perold. En sydafrikan, med rötter i Frankrike, som fick möjlighet att studera vidare i Europa och sedermera uppgiften att bygga upp druvbeståndet i regionen kring Kapstaden.

I BÖRJAN AV 1900-talet tog Perold sin doktorsexamen i Tyskland och passade även på att resa runt för att komplettera sin tyska och franska med italienska, spanska och portugisiska. Kunskaperna i både kemi och språk kom att bli en fördel för Perold då han sedermera av regeringen i Kapstaden utsågs att bygga upp den sydafrikanska vinkulturen. Efter sin första resa återkom han med 177 arter och utsågs då till den första professorn i Viticulture med placering i Stellenbosch.

PEROLD VAR DEDIKERAD SITT arbete och experimenterade även i sin egen trädgård med korsningar av olika druvsorter. Ett av försöken skulle komma att bli Sydafrikas stolthet – pinotage. Det finns dessvärre inga anteckningar kvarlämnade, men Perold skall ha genomfört en lyckad korsning av druvsorterna pinot noir och cinsault (ofta kallad hermitage i Sydafrika). Kort därefter begav sig Perold iväg på uppdrag och hans plantering lämnades orörd i några år. Under tiden växte trädgården igen och universitetet beslutade sig för att rensa upp bland växterna. Som av en händelse passerade en ung lektor, vid namn Charlie Niehaus, den förfallna trädgården. Niehaus, som hade vetskap om Perolds experiment, tog till vara på plantorna och återplanterade dem i skyddad terräng. Perold hann dock gå i pension innan han återsåg sina planteringar och det var troligen då som han tillsammans med sin efterträdare vid universitetet beslutade att druvorna skulle komma att kallas pinotage. Det dröjde sedan så länge som till 1961 innan pinotage dök upp på en vinetikett, närmare bestämt på en 1959 Lanzerac. Eftersom druvan ansågs lättodlad och även tålig gentemot sjukdomar, blev den snabbt populär bland många odlare som överproducerade, vilket resulterade i sämre kvalitet. Under många år hade pinotage ett dåligt rykte som volymvin, som enbart producerade enklare viner i stor kvantitet. Många odlare valde även att sluta producera pinotage för att inte själva förknippas med dålig kvalitet. Några producenter kämpade dock vidare, starkt övertygade om att druvan har en potential som kräver rätt behandling. Nyckeln till framgång visade sig ligga i källaren. Att tillåta pinotage vila, skapar ett levande och karismatiskt vin. Under slutet av 1980-talet kunde dessa vinmakare njuta av framgången och i dag stoltsera med att ha byggt upp Sydafrikas röda nationaldruva.

ETT TYPISKT PINOTAGEVIN är ofta fruktigt och strävt med lite brända, rökiga aromer och kryddigt inslag. Det finns även de viner av pinotage som är mer friska och bäriga och något lättare röda i färgen. På Systembolaget hittar du pinotageviner under smaktyperna mjuka & bäriga eller fruktiga & smakrika. ■



Svenska mästaren i vinkunskap:

**“Det finns ingen anledning
att slå sig själv för bröstet”**

Fredsgatan 12 i Stockholm har Sveriges bästa sommelier – i år också. Blott 26-årige Johan Lagergren har bevisat att han kan slåss med veteranerna. Och han gör det med ödmjukhet och ett mål om att påverka.

T RÄNING, TRÄNING OCH TRÄNING

Om bara ett par dagar är det Nordiska Mästerskapet i vinkunskap i Helsingfors. Nervositeten – om den ens kommer att infinna sig – går inte att skymta. Den svenske mästaren är lugn och tillmötesgående när han berättar om sitt yrke på Fredsgatan 12 och sitt tävlande i vinkunskap. De första lunchgästerna är på väg in den eleganta matsalen med limegröna tapeter – en restaurang som i år kan titulera sig ”Sveriges bästa krog”.

– Vi fick utmärkelsen ”Bästa totalupplevelse” av krogguiden White Guide i mars, säger Johan stolt. Detta innebär att vi fick mest poäng på service, mat och atmosfär. Dessutom fick vi betyget bästa vinupplevelse, som förstås gjorde mig extra glad. Utmärkelser är ett bevis på att det man gör är bra.

DET ÄR HÅRD KONKURRENS om priset för ”Bästa totalupplevelse” och nu var det för första gången dags för Fredsgatan 12 att kliva fram i rampljuset. Johan betonar att de alltid har haft ett bra anseende med en exceptionell och innovativ matlagning, och de senaste åren har de lyckats ännu bättre. Ägarna Melker Andersson och Danyel Couet är dessutom oerhört duktiga på att driva restaurang, förklarar Johan.

– Det faktum att vinerna har blivit viktigare i vårt erbjudande kan vara ytterligare en framgångsfaktor. Vår innovativa vinmeny – som innebär att kunderna inte vet vad de dricker – är vi, vad jag vet, ensamma om att ha. Detta för att ta bort förutfattade meningar om vin och göra så att kunderna koncentrerar sig mer på kombinationen mat och vin.

DET VAR LASSE SOLUM, sommelier och lärare på Stockholms hotell- och restaurangskola, som väckte Johans intresse för vin. Hans lektioner var roligast och gav störst intryck, berättar han. Därefter var det olika restauranger i Stockholm som gällde, där han mest jobbade som servitör. På den finare kvarterskrogen Rolfs kök var det den stora vinlistan och det aktiva arbetet med att sälja vin som avgjorde yrkesvalet.

– Jag beslutade mig för att gå Restaurangakademiens sommelierutbildning. Här fördjupade jag mina teoretiska kunskaper och lärde mig mer om vinländerna – på en nördig nivå

kan man säga. Men även kunskap om sprit, kaffe och te ingick i utbildningen.

Efter utbildningen kan han titulera sig sommelier – ett yrke som blir allt viktigare i ett mat- och vinintresserat Sverige.

– Svenskar blir mer och mer kunniga i vin och visar prov på ökad kunskap om både druvor och vinländer. Detta ställer högre krav på oss sommelierer och kokkar. Det är viktigt att uppdatera sina kunskaper och inte fastna i ett visst spår, säger Johan.

HAN BETONAR ATT DET VÄXANDE intresset också har skapat ett mer internationellt beteende när det gäller mat och vin. Det är helt okej att ta ett glas vin till lunchen, som i Frankrike, och absolut okej med vin en onsdag kväll.

– Det var stor skillnad när jag var liten, säger han utan att fastna i barndomens fantastiska tillvaro.



JOHAN LAGERGREN

Ålder: 26 år.

Familj: Sambo.

Favoritredskap: En gummislev som tål 250 grader.

Favoritkrydda: Peppar.

Alltid i kylskåpet: Champagne.

Favorit ingrediens: Tomater.

Favoritdruva: Cabernet Sauvignon.

Favoritvinland: Frankrike.

Bästa tilltugget: Skagenröra.

Favoritmat just nu: Fläsklägg med rotmos.

“Vin är bara ett vin”



► Vad gör då egentligen en sommelier? Johan håller upp ett glas vatten och tänker efter när han säger:

– Den typiska franska sommelieren arbetar med allt som har med dryck att göra. Som sommelier i Sverige är du ansvarig för vinet som köps in till restaurangen och guidar gästerna i deras vinval. Jag är dessutom med från första steget när vi provar vinerna och sedan väljer ut vilka vi ska rekommendera till menyerna. Till varje rätt provar vi mellan 80 till 100 viner.

PÅ FREDSGATAN 12 JOBBAR kockarna och sommeliererna i ett team tillsammans för att skapa helhetsupplevelser att erbjuda gästerna. Johans uppgift är även att få kockarna att lära sig mer om vin.

– Lika viktigt är det förstås för mig att lära mig mer om matlagning, förklarar han.

Hur är det då med din privata omgivning – försöker du lära din familj och dina vänner mer om vin?

– När jag är bjuden på middag hos en bekant som jag inte känner så väl skapar jag ofta någon form av nervositet kring middagsbordet, säger han uppriktigt och ler. Många vill veta min åsikt om vinet och kombinationen till maten. Min mamma och mina kompisar har dock en lugnare inställning till mitt yrke.

Johan poängterar flera gånger att ”vin bara är ett vin”. Han dricker vin på samma sätt som alla andra när han är ledig. Skillnaden kan vara att han vet vad han ska lägga pengar på. Det finns ett liv utanför vinet och restaurangens värld.

– Inför helgen brukar det visserligen bli många samtal och mejl när det är dags för kompisarna att handla vin på bolaget, säger han och bjuder återigen på ett härligt leende.

HAN UPPGER TILL OCH MED att han dricker mindre vin än många andra – om han bortser från vinerna han provar på jobbet.

– En flaska i veckan brukar det bli. Jag är bara ledig två kvällar i veckan så mycket mer än så är det svårt att hinna med.

De klassiska franska vinerna och de moderna spanska tillhör Johans favoriter. Han har också fått upp ögonen för Kaliforniens viner, efter en vinresa till regionen i somras.

– Jag har tidigare tyckt att vinerna därifrån varit ”för mycket” på något sett, det tycker jag definitivt inte längre. Nu har Kaliforniens viner tagit en stor plats i mitt hjärta.

Den ädla drycken champagne är förvisso det Johan skulle ta med till en öde ö. Det kan man dricka till allt – både före och till maten, anser han.

– Det är synd att vi svenskar är så dåliga på att ta tillvara på champagnens användningsområden. Champagne har en syra och fyllighet som passar till mycket. Champagne är helt enkelt en exceptionell produkt från ett perfekt område.

JOHAN AVSLÖJAR ATT HAN SJÄLV alltid har en flaska champagne i kylen, som en slags basprodukt. Men är inte det vinsnobberi om något?

– Det här med vinsnobberi är på väg att suddas ut. Visst är det så att vi lägger mer pengar på vin i dag, men själva statussymbolen kring vin är på väg att försvinna. Köper man dyra viner är det helt enkelt för att man är intresserad av det, säger han bestämt.

Han resonerar också kring kopplingen mellan vin och pris och menar att kvaliteten trots allt blir bättre ju mer pengar du betalar, på samma sätt som en köttbit som oftast blir finare om du lägger lite mer.

– Ändamålen är dock det som avgör, säger Johan.

Förutom den prestigefyllda titeln ”svensk mästare i vinkunskap” fick Johan en kurs i vinkemi som pris för att få lära sig mer om bakterier, jästsvampar och tillsättningar.

– Jag sög i mig precis allt på lektionerna och jag har lärt mig att se på vin på ett annat sätt, säger han och sneglar på några internationella



Fredsgatan 12 är belägen i Kungliga Konstakademiens lokaler, mitt emot Rosenbad i Stockholm. "Vi vill vara Sveriges modernaste och tuffaste finkrog", säger ägarna Melker Andersson och Daniel Cyoen. Menyn på Fredsgatan 12 består av två delar – "Tradition" och "Innovative". Det finns också två avsmakningsmenyer med sju rätter vardera.

Foto: Åke E. son Lindman

affärsmän som slår sig ned i matsalen. Det är bra att känna till den moderna tekniken i vinproduktion och vad man faktiskt gör för att skapa en bättre kvalitet.

INFÖR TÄVLINGEN I HELSINGFORS är det hårdträning varje dag som gäller. Fokus ligger till stor del på blindprovningar för att öva upp smaklökarna och få ett större register. Johan liknar vinprovning med kondition – har du grunden övar du upp den fort. Tröttnar han då aldrig på vin?

– Nej, men jag tycker att det kan vara tråkigt att plugga teori inför tävlingarna, där det mest handlar om studera kartor och vinlagar.

Riktigt förbered kan han dock aldrig vara, i semifinalen utsätts de tre återstående deltagarna för hemliga moment. Att rekommendera dryck till en bestämd meny, dekantera, servera vin och blindtesta är däremot delar som de tävlande vet ska ingå. Allt sker på scen framför en publik och domare – på engelska.

– Presentationen är därför också en viktig del i domarnas beslut, säger Johan och tillägger att det inte är något han har problem med.

VM 2010 ligger för långt fram i tiden för Johan att sikta på, även om han säkert är su-

gen. Om han väljer att satsa och vinner skulle han bli den andre skandinaven att vinna – i år utsågs svenske Andreas Larsson till vinnare. Det återstår att se. Däremot har Johan redan siktet inställt på nästa års SM-final, som är ännu viktigare än årets.

– Nästa års SM-vinnare blir direktkvalificerad till EM. Det lutar åt att både jag och min kollega Sören Polonius, som vann förra året, kommer att ställa upp, säger han och ger sken av vilken tävlingsmänniska han är. Annars är hans dröm att kunna påverka människor mer och få ut ny kunskap på ett ärligt sätt.

– Jag menar inte att jag ska bli en ny Bengt Frithiofsson, men att kunna förändra branschen är en lockande tanke.

HANS RÅD TILL "VANLIGA" människor som vill lära sig mer om vin är att köpa viner med samma druvor från olika länder. Genom att jämföra och ställa vinerna mot varandra är det lättare att känna skillnad. Johan poängterar att doften är det han lägger mest energi vid vinprovning.

– I doften frigörs alla aromer. Genom att smaka på vinet känner du säkert om det är gott, men i doften utviner du mycket mer information. Det allra svåraste med vinprov-

ning är annars att hålla humöret uppe – att ha samma koncentration vid det sista glasets som vid det första.

Han tar också upp betydelsen av att hitta samma nyanser i mat och vin för att hitta den perfekta kombinationen. Tar man fasta på att hitta samma nyanser i maten och vinet är det betydligt lättare att lyckas, förtydligar han.

– Är det exempelvis hög syra i vinet bör det vara hög syra i maten. Är desserten söt ska vinet vara lika sött. Är köttbiten rustik ska även vinet vara det.

Oj, var det så lätt? Det blir till att gå hem och öva. Fredsgatan 12 jobbar mer utifrån sina egna idéer än att följa rådande mat- och vintrender. Johan är dock snabb på att ge sin syn på vad som är på tapeten i höst och vinter.

– Det är helt klart långkok som gäller – både hemma och på restauranger. I vinsvängen är det rieslingtrenden som håller i sig, även om fler kunder börjar fråga efter andra vita viner än just riesling. Annars är moderna Spanien på stark frammarsch, tillsammans med Österrike och södra Frankrike som producerar fina viner till ett bra pris.

Sören väntar på Johan i köket. Det är dags att ta itu med dagens träning. Se upp alla veteraner – här kommer Johan Lagergren! ■

Dessert:

Vit chokladbavaroise

på körsbär & vinbär

4 personer

2 dl grädde
100 g vit choklad, riven
2 msk vaniljsocker
2 blad gelatin, blötlagt
½ dl körsbärslikör
3 dl grädde till vispning
20 inlagda körsbär
40 g röda vinbär

Koka upp grädde och socker, håll över den rivna chokladen. Smält gelatinet och blanda ut det i chokladen. Låt svalna i rumstemperatur och tillsätt därefter likören. Vispa grädden lätt. Vänd ner grädden, lite i taget, i chokladen. Häll upp smeten i serveringsglas. Låt bavaroisen stelna i ca 4 timmar i kylan. Toppa chokladbavaroisen med körsbär och vinbär och servera tillsammans med Botrytis Noble (art nr 88816, 145 kr).



Lanson Black Label Brut
Art nr 7500
299,-



Viña Maipo Carmenere
Art nr 6685
56,-



Botrytis Noble
Art nr 88816
145,-

Älg och kantareller – kan man få mer höstkänsla? Andreas Nylén, en av grundarna till den nya citykrogen Klara Mat & Prat i Stockholm, har tagit fasta på skogens läckerheter vid tillagning av denna härliga höstmeny. “Jag ville göra en mustig och murrig meny som ändå var lätt och fräsch”, säger Andreas Nylén.

Höstmeny

med skogstema à la Andreas Nylén



Förrätt:

Skummad kantarellsoppa med västerbottenost & gräslök

4 personer

2 hg kantareller
3 schalottenlökar, hackade
2 vitlöksklyftor, hackade
3 dl vitt vin
6 dl hönsbuljong
3 dl grädde
50 gr västerbottenost i tärningar
½ dl gräslök, finskuren
Salt och nymalen vitpeppar
Smör till stekning

Stek 1 hg kantareller gyllene i smör i ca 5 minuter, tillsätt lök och stek på lägre värme i ca 5 minuter till. Häll på vitt vin och reducera till nästan torrt. Häll på grädde, hönsbuljong, timjan och lagerblad. Låt koka i 30 minuter. Lyft ur lagerblad och timjan, mixa soppan. Smaka av med salt och peppar. Stek resterande kantareller i smör, salta och peppra. Servera soppan med kantarellerna, ost och gräslök samt ett glas Champagne Lanson Black Label Brut (art nr 7500, 299 kr).



Varmrätt:

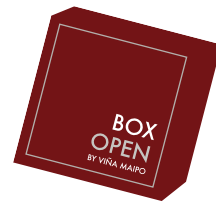
Helstekt älgfilé med persiljerotspuré & rostad gulbeta

4 personer

600 g älgytterfilé	1 kvist rosmarin
5 hg persiljerötter, skalade	1 kvist timjan
2 dl grädde	10 enbär
1 msk citron	1 lagerblad
4 hg gulbeta	½ dl balsaminäger
4 schalottenlökar, hackade	Maizena till redning
3 vitlöksklyftor, hackade	Smör till stekning
1 skiva bacon, skuren	Olivolja till rostning
3 dl kraftigt rött vin	Salt och nymalen vitpeppar
6 dl viltfond	

Bryn älgytterfilén i smör, tillaga i 90° varmluftsugn till en innetemperatur på 56°C, ta ut köttet ur ugnen och låt vila. Skär ner rötterna till mindre bitar och koka dem i saltat vatten tills de är riktigt mjuka. Häll av vattnet och låt dem svalna något, mixa slät och tillsätt grädde i slutet, smaka av med salt, peppar och citron. Koka gulbetorna i saltat vatten, lyft och dra av skalet. Skär dem i klyftor och rosta lätt i lite olivolja, salt och peppar. Stek löken i lite smör tillsammans med bacon i ca 5 minuter. Tillsätt vin och reducera till nästan torrt. Tillsätt fond, rosmarin, timjan och lagerblad. Koka i 30 minuter. Smaksätt med vinäger, salt och peppar. Red av till önskad konsistens, sila. Servera älgfilén tillsammans med ett glas Viña Maipo Carmenere (art nr 6685, 56 kr).

“Efter en lång dag i skogen ska det vara enkelt och gå snabbt att tillaga en tre-rätters meny”



- Boxvinet på bordet får fart på designstudenters karriär

Varför får vinboxen med det goda innehållet alltid stå i skåpet i stället för på det dukade bordet? Att finna former som placerar boxen på middagsbordet har varit utmaningen för ett 14-tal studenter i designtävlingen Box Open by Viña Maipo. "Det finns flera guldkorn bland bidragen", säger Johan Linde, marknadschef på Sagaform, som kommer att producera det vinnande bidraget.

EFTER EN INTENSIV TÄVLINGSVECKA på Växjö Universitet har bidragen nu bedömts av experter inom vin, mat och design. Vinnaren presenteras i samband med Det Goda Köket på Älvsjömässan den 9 november. Det är en unik möjlighet för studenterna, där minst en av dem kommer att få en pangstart på sin karriär. Juryn ska också garantera att vinnarkonceptet blir en verklig framgång hos vinkonsumenten. Johan Linde, marknadschef på Sagaform, är inte orolig.

– Designskolan i Växjö håller bättre klass än både Konstfack och HDK. Sagaform har genomfört liknande tävlingar på båda dessa skolor tidigare, men blivit besvikna på resultatet. Jag är positivt överraskad av studenterna i Växjö, såväl deras idérikedom som presentationsförmåga.

DET VAR SJÄLVA PROBLEMFOMULERINGEN i Box Open by Viña Maipo som gjorde att Sagaform valde att gå med. Både Sagaform och andra designföretag har länge försökt hitta den optimala lösningen till ett box-tillbehör men inte lyckats. Alla lösningar på marknaden har i stort sett resulterat i olika former av trästall, betonar Johan Linde.

– Box Open by Viña Maipo har som mål att berättiga boxvinets existens på det dukade bordet. Befintliga accessoarer till boxvin har varit skapade utifrån ett praktiskt perspektiv – för att dölja den. I Box Open handlar det tvärtom om att producera något som förskönar den och lyfter fram den.

JOHAN LINDE POÄNGTERAR ATT boxvinets betydelse blir större i takt med att det sociala umgänget hemma blir allt viktigare. Han menar att folk öppnar upp sina hem och lagar mer mat tillsammans, framför allt på helgerna. Därmed har köket en central samlingsplats i hemmet som påverkar vad vi äter, vilka hjälpmedel vi använder och hur vi dukar.

– I dag bjuder vi gärna in gästerna redan vid sex-sju på kvällen. Under tiden man lagar mat äter man snacks och dricker vin. Vistelsen i köket gör dessutom att vi lägger allt mer pengar på inredningen i köket och vi visar gärna upp våra dyra knivar. Detta går igen i dukningen, där serveringformar på bordet har försvunnit – i stället är det de tjugiga kastrullerna som ska fram.

När det gäller maten är det den så kallade mingelmaten som står i fokus – olika smakkombinationer med plockmat och såser som du serverar dig själv.



Boxvinet kommer in naturligt i mingelmaten och blir en självklarhet att servera, anser Johan Linde på Sagaform. Box Open by Viña Maipo har som mål att berättiga boxen på det dukade bordet.

– Boxen kommer in naturligt i mingelmaten och blir en självklarhet att servera, säger Johan Linde. Tidigare påverkade de högre kraven på maten och själva middagen även vad vi serverade för vin. Dessutom finns det ett socialt beteende kring boxvin – man serverar varandra på samma sätt som en bit paj.

Om nu alla kastruller och plockskålar ska fram på bordet, finns det då plats för boxvinet?

– Absolut, om man ser till att den tar plats, säger Johan Linde bestämt. Men eftersom det fortfarande är lite skämmigt att ställa den på middagsbordet måste man skapa något som får fram den på ett lustfyllt, komiskt sätt och berättigar dess plats. Vi ställde inte flaskan på bordet tidigare heller utan hällde upp vinet i karaffer – det handlar om ett beteende som måste förändras.

JOHAN TAR OCKSÅ UPP det faktum att boxvin alltid är mer accepterat på landet och på semestern. Även om detta beteende är på väg att suddas ut, finnas det alltid en vinelit som aldrig kommer att acceptera boxar, menar han.

– Men det är inte denna elit som vi främst vill nå – det är gemene man som är viktigast bland våra kunder.

Enligt Johan Linde har själva kommunikationen med studenterna varit roligast med Box Open by Viña Maipo. Till skillnad från etablerade formgivare med begränsningar, har de ett friare skapande och tänker inte alltför mycket på vad de faktiskt gör, tror han.

– Det finns flera guldkorn bland bidragen från Växjö. En av mina favoriter kommer att bli en perfekt present som du måste placera på middagsbordet, säger han förväntansfullt utan att avslöja för mycket. ■

WORKSHOP PÅ VÄXJÖ UNIVERSITET



- Juryn i Box Open by Viña Maipo:
- Håkan Larsson, Allt om Vin
- Alexandra Zazzi, La Stazione
- Felipe S. Neira, Viña Maipo
- samt designföretaget Sagaform

”Vina Maipo tjänar på att vara ansvarstagande”

Mette Tavell är en av studenterna på designprogrammet vid Växjö Universitet, som med glädje har lämnat in sitt bidrag. Hon tror på sin idé och ser med spänning fram emot fortsättningen.

ATT JUST HENNES KLASS blev utvald var fantasiskt kul, berättar hon. Likaså att få jobba med ett skarpt och verklighetsförankrat projekt på kort tid.

– Jag är oerhört nöjd med mitt projekt, där jag både har förbättrat användningsområdet för boxvin och maximerat utrymmet på middagsbordet. Dessutom har jag skapat en ansvarstagande produkt som gör alkoholkonsumtionen mer kontrollerad. Jag hoppas att projektet kommer att

generera i fler möjligheter inom produkt-design och uppmärksamhet kring mig som designer – oavsett om jag vinner eller inte.

I SOMRAS DREV METTE en egen inredningsaffär, vilket gör att hon är van vid ett helhetstänkande när det gäller inredning. Likaså att hon har lättare för att sätta sig in i kundens behov.

– En produkt måste vara tillräckligt enkel för kunden att förstå direkt, krångligare ska det inte vara. Det svåraste i tävlingen var att gå ifrån att den första viljan att förändra boxen och i stället acceptera den som den är. Att sedan välja ett projekt bland alla mina förslag var ytterligare en bedrift, säger hon och skrattar.



Mette Tavell är nöjd med sitt tävlingsbidrag och ser fram emot fortsättningen.

METTE LYFTER FRAM betydelsen av Vina Maipos och Sagaforms kärnvärden i sitt skapande. Tillsammans med det övriga underlaget i problemformuleringen, blev dessa viktiga som utgångspunkter i den kreativa processen, anser hon.

– Min produkt består av två delar som båda lyfter fram boxvinet och som gör att du måste placera den på middagsbordet. Jag har redan fått erbjudanden från andra företag. Om Sagaform inte är intresserade kommer mitt koncept garanterat att produceras ändå, säger Mette glatt.

Vin och choklad

– en växande trend

Svår och utmanande, hopplös blandning eller dubbel njutning. Åsikterna om kombinationen vin och choklad går isär, men en sak är säker – den har fullkomligt exploderat i Sverige. Och det verkar bara vara början.

ATT PROVA CHOKLAD har mycket gemensamt med att prova vin. Först använder man ögonen, sedan näsan och slutligen smaklökarna. Centrala begrepp i provningen av båda är färg, doft, balans, bitterhet och syra. Chokladexperten och sommeliern Maja Berthas Havervall var en av de första i Sverige som startade kombinerade vin- och chokladprovningar. Diskuterar man ämnet vin och choklad är det oftast hennes namn som först kommer på tal.

– Det är fortfarande många som inte accepterar kombinationen, både bland kollegor och konsumenter, säger hon. Men nu har även de mest skeptiska börjat ändra uppfattning en aning.

MAJA HAR LÄST SKRÄDDARSYDDA kurser i ämnet choklad vid Universitetet i Västindien (Cocoa Research Uni, UWI), som bedriver kakaoforskning. Sedan 2002 driver hon konsultföretaget Vin & Pralin och får alltså arbeta med båda sina stora intressen. Vin & Pralin erbjuder provningar, utbildningar och seminarier på temat mat och dryck, med tonvikt på choklad- och vinprovning.

– Det är skillnad på vin- och chokladprovningar och vin- och matprovningar, betonar hon. Vid vin och mat så ”köper” konsumenten lättare att ”det här var gott” eller ”så här ska det nog vara”. Men vid vin och choklad är det många som tycker väldigt mycket och väldigt olika. Detta beror till stor del på att ämnet vin och choklad fortfarande är relativt nytt och att det därför är lättare att skapa sin egen uppfattning.

NÄR MAJA HÅLLER EN provning väljer hon att fokusera mest på chokladen – det är den som är mest spännande. Hon brukar börja med två olika sorters mjölkchoklad, för att känna skillnad.

– Sedan går jag på den mörka chokladen, där deltagarna får prova flera sorter.

Att sedan kombinera chokladen med vin är det svåra. Det vanligaste är att försöka hitta en harmoni i karaktären hos vinet och chokladen. Men man kan också prova att söka efter en kontrast – exempelvis genom att kombinera ett ungt portvin med mörk choklad.

– Strävheten i starkvinet bjuder då på ett litet motstånd och tillsammans med chokladens bitterhet ger detta en spännande kombination, förklarar Maja.

Söta viner är annars lättare att kombinera med choklad, till exempel Beerenauslese från Tyskland eller Österrike samt vin av mus-

catdruvan. Även röda starkviner med ton av knäck och nötter, exempelvis Madeira eller Setubal, passar ofta till choklad, menar Maja.

– Söt sherry är ofta ett klassiskt chokladvin, men man ska passa sig för att prova det tillsammans med ren choklad eftersom det lätt blir för klabbigt i konsistensen. Det passar bättre med en chokladdessert i så fall.

TORRA VITA VINER och champagne är det svårare att hitta passande choklad till eftersom dessa saknar sötma. Innehåller chokladen nötter kan det dock vara en perfekt kombination. Huruvida röda viner passar tillsammans med choklad är mycket omtvistat.

– Ett fruktigt rött vin, till exempel en shiraz, kombinerat med mörk choklad tycker jag kan vara en oerhört bra kombination, säger Maja. När den första chockhöga syran har lagt sig utvecklas en behaglig smak. Kombinationen brukar dock anses vara mer ”matmässig” än en dessert. Vid provningar brukar tre av tjugo personer föredra denna smakkombination gentemot den mer söta versionen. Ungefär lika många föredrar den söta versionen, medan hälften av deltagarna inte riktigt vet om de tycker om kombinationen eller inte.

DÄREMOT BRUKAR RÖDA viner fungera mycket bra tillsammans med mjölkchoklad, då detta ofta ger en kolaliknande smak som många tycker om.

– Prova med en Shiraz eller en Rioja, uppmanar Maja.

Lagrade Bordeauxviner ihop med mörk choklad är även det en intressant kombination.

– Men många vill inte slösa bort sina värdefulla viner från Bordeaux på choklad, utan vill hellre avnjuta det tillsammans med mat, betonar hon.

Maja tar även upp det faktum att vi svenskar



MAJA BERTHAS HAVERVALL

Ålder: 30 år.

Familj: Gift.

Driver: Vin & Pralin i Vallentuna.

Choklad och vin har flera gemensamma nämnare. För det första är de var för sig två av världens mest kända njutningsmedel. För det andra så omges såväl choklad som vin av ett antal regler för att få kalla sig just "choklad" och "vin". För choklad måste produkten vara gjord på kakaoböner och det naturliga fett i kakaobönan, kakaosmör (enligt EU får man dock tillsätta fem procent andra vegetabiliska fetter av specifik art). Inom EU definieras vin som den produkt som "framställs uteslutande genom alkoholjäsning av krossade eller okrossade färsk druvor eller druvmust av tillåtna druvsorter" och med krav på tillåten alkoholhalt som är beroende på odlingszon och vintyp.

Dessutom har både choklad- och vinproducenter en filosofi bakom tillverkningen, som avgör smaken på chokladen respektive vinet. Böner blandas, på samma sätt som druvor, i olika kombinationer och det finns olika årgångar på chokladböner. Även själva tillverkningsprocessen har en del gemensamma moment med vinproduktion. Kakaoböner skördas för hand för att välja ut vilka frukter som ska plockas. Sedan är det dags för jäsningen i jäsningslådor eller gropar, som gör att olika typer av kemiska processer startar i bönan. Jäsningens primära uppgift är att avbryta grodden i bönan samt att skapa själva kakaosmaken.

Efter jäsningen torkas bönerna i cirka 14 dagar för att avstanna jäsningen och sänka fuktigheten till sju procent. Därefter skeppas bönerna hela till fabriken, där de rostas i cirka 110-150 grader beroende på böna. Detta ger den sista smaken, även om det är jäsningen som är primärkälla för själva smakutvecklingen. När rostningen är klar maler man bönerna till ett fint grus som kallas för Grué. Detta är basen i all choklad. Vill man göra vit choklad pressar man ut kakaosmört (som är den enda kakaoprodukten i vit choklad). Mjolkchoklad och mörk choklad tillverkas av hela bönan, med fett och allt. Conchningen är den sista förfiningen där chokladen "blandas" eller rörs om för att minska partikelstorleken och för att lufta bort eventuella flyktiga syror som till exempel ättiksyra.



Foton: Berzeiti Choklad & Konfekt

kan ha en fördel som ett icke vinproducerande land – vi har inga gamla vintraditioner utan är mer öppna för nya trender.

– Vi är långt gångna i Sverige när det gäller vin- och chokladtenden, något som kommer att smitta av sig på resten av världen. När jag är ute och reser och berättar om mitt yrke får jag ibland konstiga blickar. Samtidigt har jag märkt ett ökat intresse, framför allt i Spanien där man är öppna för intressanta smakkombinationer men även i Italien och Frankrike. I Spanien har jag blivit serverad en dessert bestående av små rostade brödbitar med olivolja, salt och choklad på. Tillsammans med en torr sherry blev det en underbar smakkombination.

VAD SÄGER DÅ PRODUCENTERNA själva om vin och choklad i kombination? Enligt Georges Lorentz från Gustave Lorenz i Alsace (Frankrike) är det inte något stort ämne. I Frankrike har man försökt anordna olika ut-

ställningar med både vin- och choklad utan någon större framgång.

– Däremot är vi inte främmande för att själva prova kombinationen om en kund frågar, men smaken skiljer sig mycket från person till person. Min favoritkombination är mörk choklad och en eklagrad pinot noir.

DEN ITALIENSKA PRODUCENTEN Castellani Michele & Figli förespråkar gärna kombinationen vin och choklad, som blir allt mer populär i Valpolicella. För inte så länge sedan anordnades en provning för vinexperter där man kom fram till att kombinationen till och med var perfekt, menar Mara Castellani.

– Några organiserade provningar förekommer dock inte, men vi brukar alltid servera ett av våra viner till mörk, bitter choklad vid slutet av våra provningar, säger hon.

I Chile och Argentina råder det delade meningar om vin och choklad i kombination. Vin är förknippat med mat och provningar med

kombinationen existerar inte. Enligt Felipe S. Neira, exportchef på Viña Maipo i Chile, har vin funnits så länge att det är svårt att få människor att prova nya smaker.

– Däremot tror jag att Chile är på väg mot mer sofistikerade trender och då är det inte alls omöjligt att vin och choklad kan bli en ny trend, betonar han.

Argentinas förklaring handlar i huvudsak om klimatet – det varma vädret gör automatiskt att konsumtionen av choklad är väldigt låg i landet. Vad de vinproducerande länderna än anser om vin och choklad i kombination, kommer den ökade efterfrågan i Sverige på vin som kan kombineras till choklad förmodligen att leda till att de får anpassa sig. Ett tecken på detta är en fransk firma som har lanserat ett chokladvin i två smaker: Vino Cacao Noir – ett Bordeauxin smaksatt med mörk choklad – samt Vino Cacao Ivoire – ett vin framställt av semillon och sauvignon blanc. Det återstår att se om det tilltalar svenskarna. ■



Galapremiär

av Irene Huss "Tatuerad Torso"

Champagne Lanson var populär såväl hos gäster som huvudrollsinnehavaren Angela Kovacs när den första Irene Huss-filmen hade premiär i augusti. Två biosalonger med speciellt inbjudna gäster var spända av förväntan för att uppleva thrillern, baserad på Helen Thurstens miljonsäljande romanserie. Efterfesten hölls på SAS Radisson Hotell.



Huvudrollsinnehavaren Angela Kovacs njuter av Lanson Black Label Brut efter premiären. Hon har spelat polis tidigare, bland annat i Wallanderfilmerna, men vi har mest sett henne på Dramaten och Göteborgs stadsteater.

Tävling

Vinn DVD-filmer med Irene Huss

Studenterna på designprogrammet vid Växjö Universitet antog utmaningen att finna former som placerar boxvinet på bordet i tävlingen Box Open by Viña Maipo (läs mer på sidorna 12-13). Nu utlyser vi en tävling för våra läsare också!

BÄSTA BILDEN PÅ BOXVINET Viña Maipo Cabernet Sauvignon på det dukade bordet vinner DVD-filmer med Irene Huss. Första filmen "Tatuerad Torso", som hade biopremiär i augusti, släpps på DVD den 7 januari. Sedan kommer de resterande fem filmerna med en och en halv månads mellanrum.

Skicka bilden som en jpeg-fil till jenny.fichtner@chris-wine.se, senast den 15 december.

LYCKA TILL!



art nr 16510

189:-



*Tequila Rose Java Cream
- nyhet i det ordinarie
sortimentet*



art nr 758
Ordinarie
179:-

art nr 72118
Beställningsvara
179:-

Mocha Cocoa

4 cl Tequila Rose Java Cream
Varm choklad
Vispgrädde
Kaffeböner till dekoration

Häll Tequila Rose Java Cream i ett värmetåligt glas, tillsätt den rykande heta chokladen och toppa med vispgrädde. Dekorera med några kaffeböner och servera.

Truffle Cream Cafe

4 cl Tequila Rose Java Cream
Varmt kaffe
Vispgrädde
Chokladsirap

Häll Tequila Rose Java Cream i ett värmetåligt glas, tillsätt det varma kaffet och toppa med vispgrädde. Dekorera med chokladsirap och servera.

Truffle Cocoa

4 cl Tequila Rose Cocoa Cream
Varm choklad
Vispgrädde
Chokladsirap

Häll Tequila Rose Cocoa Cream i ett värmetåligt glas, tillsätt den varma chokladen och toppa med vispgrädde. Dekorera med chokladsirap och servera.

Nytt rödvin från Viña Maipo

Från och med oktober finns det ytterligare ett rött vin från Viña Maipo i det ordinarie sortimentet, med Chiles "egna" speciella röd-vinsdruva carmenere. Vinet har fått många fina omdömen i tidningar och magasin över hela landet.

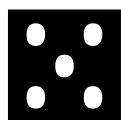
VIÑA MAIPO CARMENERE har en mustig doft med inslag av mörka bär, choklad och svartpeppar. Smaken är fyllig och mjuk med tilltalande struktur och en lång behaglig eftersmak. Viña Maipo Carmenere passar utmärkt till smakrika pastarätter, rätter av lamm-, nö- och fläskkött samt till ost.

DRUVAN CARMENERE KOMMER ursprungligen från Bordeaux, men där utrotade vinlusen de flesta stockarna på 1800-talet. Som tur var hade plantan redan börjat skeppas till Chile, där den lyckades överleva eftersom vinodlingarna klarat sig från vinlusens härjningar. Det skulle dock dröja till 1990-talet innan de chilenska vinmakarna upptäckte druvan bland odlingarna av merlot.

VIÑA MAIPO CARMENERE kompletterar Cabernet Sauvignon och Chardonnay (flaska och box) i det fasta sortiment samt Cabernet Sauvignon Merlot, Reserva Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc-Chardonnay och Reserva Sauvignon Blanc i beställnings Sortimentet.

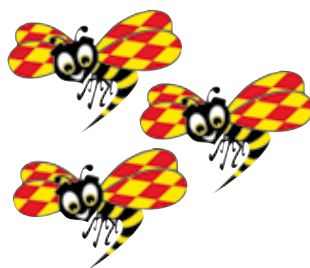


Viña Maipo Carmenere
art nr 6685
56:-



Jens Dolks höstfavorit,
Svenska Dagbladet, 5 oktober

Prisvärt!
Dagens Nyheter, 30 september



Expressen, 6 oktober

VIÑA MAIPO



Overstone
Pinot Gris
art nr 84917
111:-



Overstone
Sauvignon Blanc
art nr 89463
119:-

Två nya zeeländare i beställnings Sortimentet i januari

LAGOM TILL NÄSTA ÅR välkomnar vi våra första nya zeeländare i Systembolagets beställnings Sortiment – två vita prestigeviner i form av Overstone Pinot Gris och Overstone Sauvignon Blanc. Nya Zeelands sauvignon blanc-viner är hyllade över hela världen, där det idealiska området Marlborough med sina många soltimmar och kalla nätter producerar många av dem.

OVERSTONE SAUVIGNON BLANC har en intensiv smak av passionsfrukt och krusbär med en välbalanserad avslutning. Overstone Pinot Gris har en härlig doft med inslag av persika och en balanserad syra med lång eftersmak.

Fler prestigeviner från Neil Ellis



Neil Ellis
Chardonnay
art nr 82022
145:-

Neil Ellis
Pinotage
art nr 89425
119:-

Neil Ellis VS
Cab Sauv
art nr 82019
223:-

I DECEMBER LANSERAS tre nya prestigeviner från den sydafrikanska producenten Neil Ellis i beställningssortimentet – ett vitt och två röda. Neil Ellis Chardonnay fick så mycket som 92 poäng i den kända vintidningen Wine Spectator. Vinet har en elegant doft med ton av limefrukter och en antydning av vanilj. Smaken är fruktig och koncentrerad med inslag av citrusfrukter och en lång, elegant avslutning.

NEIL ELLIS PINOTAGE har en härlig och intensiv doft av plommon och körsbär med en viss antydning av tobak. Smaken är balanserad och elegant och passar utmärkt till stekta och grillade rätter av lamm-, nöt-, fläsk- och viltkött samt till pasta. Neil Ellis Vineyard Selection Cabernet Sauvignon har en nyanserad doft med ton av svarta vinbär och ceder med antydning av mint. Det är fylligt och smakrikt med inslag av plommon och nya ekfat. Passar bra till rätter av vilt- och lammkött, gärna med smakrika tillbehör. Läs mer om Neil Ellis på sidan 4.

Groot Eiland – ännu en sydafrikansk producent

DET OVANLIGA NAMNET GROOT EILAND (big island) kommer från det faktum att vinkälaren och vingårdarna är omgivna av vattnet från de stora floderna Breede och Molenaarsch i Breedeekloof Valley. Den alluviala jorden tillsammans med en genomsnittlig nederbörd på 650 millimeter per år, resulterar i en djup bördig jordmån samt välmående vinodlingar.

BÅDE DET VITA OCH RÖDA vinet lanseras i beställningssortimentet i januari. Groot Eiland Chenin Blanc har en frisk och aromatisk doft med inslag av guava. Smaken är fruktig och rik med balanserad syra och en lång, behaglig eftersmak. Passar utmärkt till rätter av fisk, kyckling, sallad och pasta. Det röda vinet Groot Eiland Shiraz har en fruktig och bärig doft. Smaken är mjuk och medelfyllig med inslag av bär och vanilj. Passar till smakrika rätter av lamm-, fläsk- och nötkött samt till kyckling.



Groot Eiland
Chenin Blanc
art nr 81616
65:-



Groot Eiland
Shiraz
art nr 86608
70:-

The FISHERMAN has gone FISHing

NU FINNS FREDRIC FISH klassiska saltstänkta vodka-recept på hyllorna. För dig som metar i kringliggande fiskevatten känns flaskan numera igen på den nya etiketten och det originellt klingande namnet FISH.

Fish Shot finns i Systembolagets ordinarie sortiment.



Fish Shot
art nr 709
225:-

N Y H E T !

Do you know Carmenere?

Elegant
like Cabernet
Sauvignon

Smooth
like Merlot

Spicy
like Shiraz



www.chris-wine.se


VIÑA MAIPO

Carmenere was a noble vine planted in the Bordeaux region until the phylloxera devastated the French vines in 1860. Over a hundred years later Carmenere was rediscovered flourishing in the Chilean valleys.

Viña Maipo Carmenere
art nr 6685 56 kr 13,5%

**Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem**