



CHRIS WINEWS

Magasinet om dryck och mat



Ett sekel 1901

Italien

har skapat ordning i vinkaoset

Alexandra Zazzi

*"Jag gillar att
öppna dörrar"*

Kunglig glans
i Chris-Wines sortiment

Sommarmeny
med havstema

Håkan Larssons
ord väger tungt i vinvärlden



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 två vingårdar: Château de Seguin i Bordeaux, Frankrike, och Villa Bona Terra i Rumänien. Koncernen ägs och drivs av bröderna Gert och Michael 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 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: 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, VD Chris-Wine Sweden, hoppas på finare väder till den rådande grillsäsongen.

“Sommaren + grilla = sant”

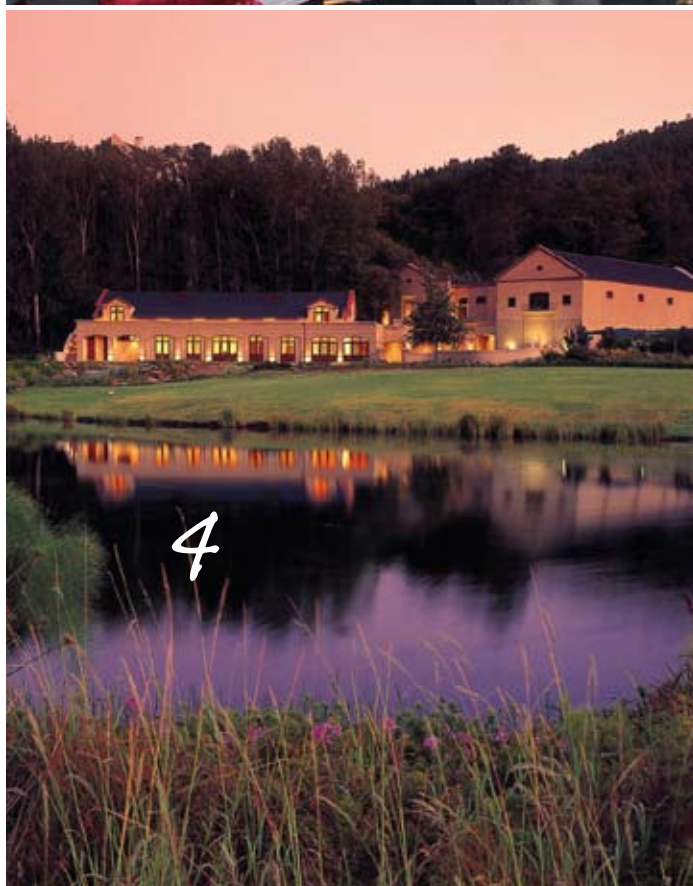
Vi flyttade till hus i slutet av förra sommaren och hann egentligen aldrig med det som för oss definierar villaägare i sommartid: Nämligen att grilla. Flera månader senare och bara halvvägs in i sommaren var vi på väg rakt in den beryktade grillväggen. Självklart inledde maken och jag årets grillsäsong på tok för tidigt med att omgående grilla allt som erbjöds i den lokala livsmedelsbutiken. Det finns inte en grönsak, ett köttstycke eller ful fisk som undgått grillgallret. Allt har varsamt sköljts ned med lämpliga viner. Mattidningar, bilagor och kokböcker har luslästs för att inte missa ett tips eller en nyhet, som kan tänkas förgylla grilltillfället. Jag är säker på att grannarna smålett och skakat på huvudet varje gång vi rullar fram grillen. Det ständiga oset från allsköns experiment har garanterat retat både gom och emellanåt sinne. Förtvivlat har jag även sökt expertis bland kollegor för att hitta nya infallsvinklar till kommande helgs grilltester. Aubergine marinerad i sauvignon blanc? Marulk inlindad i portvinsfräst serrano? Av kommentarerna att döma förstår jag att min besatthet inte är sund, men skyller på att grillen och jag har inlett vår relation nyligen. Det råder fortfarande inskolning. Men grillväggen närmade sig med stormsteg, och har undvikits genom ett fåtal avstickare till köket för att damma av spis och ugn. En och annan hämtpizza har även fungerat som substitut till hemmagrillat. Inga alternativ har varit någon succé.

Så, trots risk för återvänd till den klotformade plåtburken, som skänker så mycket mer än bara en måltid. För en måltid är ju inte enbart ett tillfälle att bli mätt, utan även en möjlighet att umgås och utvecklas. Det blir i regel samling runt grillen och livliga diskussioner. Erfarenheter kring mat och vin utbyts, nuläget värderas och analyseras. Lösningarna är oändliga, problemen minimala. Det är en frihet att tillaga mat utomhus och framför allt att äta utomhus. Maten smakar ännu bättre och jag har därför bestämt att jag i sommar även skall ha vinprovning utomhus. Ett sätt att utmana doft- och smaksinnen. Om ni inte har provat, följ vinjournalisten Håkan Larssons råd: Samla dina vänner och passa på att för gemensam kassa köpa ett antal viner från ett distrikt eller en druva. Variera prisläget. Prova tillsammans och klura ut skillnader och likheter i färg, smak och doft. Garanterat upplevelserikt. Varför inte starta medan ni väntar på den rätta glöden i grillen? Låt inte provningen sluta där. Ett tips är att införskaffa viner, som ni även tycker passar till maten och som bevisar att vinet och maten gör så mycket mer än att enbart fylla matsäcken. Slutsatsen för sommaren är: Grillvägg till trots, så inhandlar både jag och maken grillkol vid varje tur till affären. Sommaren innebär tillagad mat utomhus, tillsammans med vänner och goda viner. Resten av året är vi nordbor ändå tvingade inomhus. Då kan köket återfå sin funktion som husets hjärta.



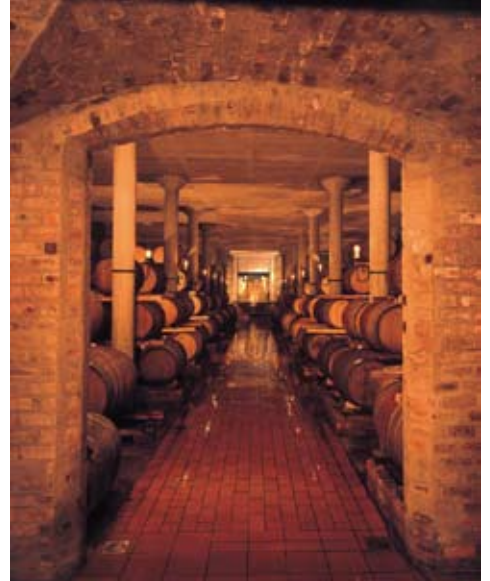
innehåll

- 4 Neil Ellis**
En vinproducent utan egna vingårdar
- 5 Druvskola**
Pinotage - en.....
- 6 SM-vinnaren i vinkunskap**
Blott 26 år ganmal
- 10 Recept**
Med havstema
- 12 Box Open by Viña Maipo**
Design tävlingen som ska lyfta boxvinet
- 16 Håkan Larssons**
Ord väger tungt i vinvärlden
- 18 Svenske Andreas Larsson**
Världens bästa på vin



Neil Ellis

- vinproducenten utan egna vingårdar



Producenten Neil Ellis är en av Sydafrikas mest omtalade vinproducenter, som 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 de finaste druvorna 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 (distriktet Stellenbosch, Contreberg Farm i Groenekloof (Darling) 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 JONKERSHEK är djup och lerig 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 8 kilometer från Atlanten som ger området sydvästliga kalla vindar, säger Neil Ellis. Bergen i Darling Hills ligger 385 meter ovanför havets yta. Den röda jorden består av sönderfallna granit som gör sauvignon blanc-vinerna livliga och komplexa.

DISTRIKTET STELLENBOSCH ÄR också känt för sina röda, Bordeauxinspirerade viner och är också det område med flest vingårdar. Elgin, det tredje odlingsområdet som Neil Ellis utvinna sina druvor från, är ett kallt område med ett unikt klimat och terräng.

- Det är omgivet av bergskedjor från alla sidor runt området, betonar Neil Ellis. 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.

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 klokhets upptäckte Hans 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 druva med mystik



Från smörig kola till krispig citrus eller tropiskt fruktig med tydlig fatkaraktär? Vilka smaker du än föredrar är Chardonnay en druva som kan passa alla. Den är inte bara lätt att tycka om – den är

1945 VAR ÅRET DÅ CASTELLANI Michele & Figli etablerades i Marano di Valpolicella – en av dalgångarna i hjärtat av den beryktade regionen Valpolicella, som många anser producera de bästa vinerna i världen. I det här området finner vi ett optimalt klimat för vinproduktion, mycket tack vare berget Lessinia som likt en barriär skyddar vinodlingarna. Men det är de varma vindarna från Gardasjön som är avgörande under torkningsprocessen vid tillverkningen av de tre vintyperna. Castellani är minst sagt ett familjeföretag där alla är involverade i företaget, förklarar Mara.

– Det var min farfar Michele Castellani som grundade företaget, som vi i familjen nu arbetar hårt för att bevara och utveckla, säger hon. Jag, mina föräldrar, min bror och syster jobbar tätt ihop under hela tillverkningsprocessen. Min bror Michele arbetar i vinkällaren tillsammans med min pappa Sergio, medan jag och min syster Martina håller ställningarna på kontoret och sköter allt som har med administrationen och marknaden att göra. Mamma Maria är även hon delaktig i kontorsarbetet och inspirerar pappa vid produktionen.

CASTELLANI PRODUCERAR CIRKA 350 000 flaskor vin varje år, där 90 procent av vinerna går på export – den största volymen går till Skandinavien, USA och Canada.

– Då konkurrensen bland vinproducenterna hårdnar för varje år blir kvaliteten på vinerna allt viktigare, betonar Mara. Det är det vi måste beakta mer än vad vi redan gör för att kunna tävla mot de andra producenterna.

Att välja ut de finaste druvorna under skörden i september är ett exempel på kvalitetstänkandet – det viktigaste steget i hela processen, enligt Mara. Mogna och oskadade druvor plockas, för att sedan ligga och torka i sina kärll ända fram till januari. Fläktar och luftfuktare används enbart under de första veckorna, förklarar hon.

– Druvorna är fortfarande fulla med vatten och kan därför bli angripna av mögel, sedan är det bara den friska naturliga luften som gäller. Rummet där druvorna torkar ligger högst upp under taket i produktionsbyggnaden, men det finns flera fönster som kan öppnas och stängas beroende på det rådande vädret.

Mara poängterar också att fabriken ligger oerhört nära vingårdarna, som gör att de kan garantera en total kvalitetskontroll. Druvorna transporteras raka vägen från vinodlingarna, utan att ha berörts av flera människor. När det mesta av vattnet har dunstat bort återstår en koncentrerad söt fruktjuice med färg, syra och extrakt. Mängden sötma gör att vinerna ofta blir alkoholstarka.

– Alla steg i vår produktion – från att druvorna torkar till själva



Svenska mästaren i vinkunskap:

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

Han slog sin kollega och tidigare mästare Sören Polonius i SM – som yngste sommelier någonsin. I Nordiska Mästerskapen xxxxxx 26-åriga Johan Lagergren, sommelier på Fredsgatan 12 i Stockholm, 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 förstas gjorde mig extra glad. Priser är ett bevis på att det man gör är bra.

OAXEN SKÄRGÅRDSKROG HAR vunnit totalupplevelsen tidigare år, men nu var det dags för Fredsgatan 12 att kliva fram i ramplyset. 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, enligt 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 dricker – är vi vad jag vet ensamma om att ha. Detta för att ta bort förutfattade meningarna om vin och göra så att kunderna koncentrerar sig mer på vinet.

DET VAR LASSE SOLUM, sommelier och lärare på Stockholms hotell- och restaurangskola, som väckte Johans intresse för vin. Hans lektioner var roligast och gav ett stort intryck, förklarar han. Därefter var det olika restauranger i Stockholm som gällde, där han mest jobbade som servitör. På den finare kvarterskrogon 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 vinländer – på en nördig

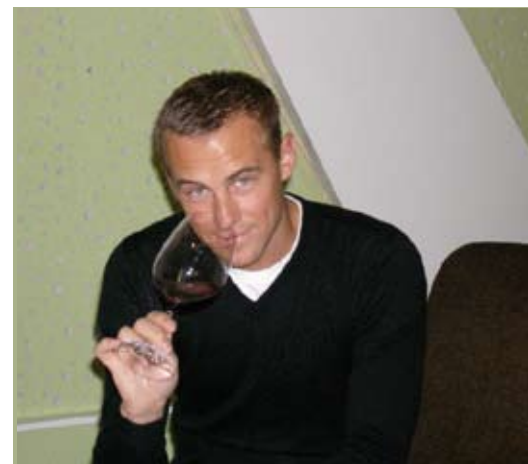
nivå kan man säga. Men även kunskaper om sprit, kaffe och te ingick i utbildningen.

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

– Svenskar blir mer kunniga om vin och visar prov på ökad kunskap om druvor och vinländer. Detta ställer högre krav på oss som 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 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 LANDGREN

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 sina vinval. Jag är dessutom med från första steget när du provar vinerna och väljer ut vinerna till menyerna. Till varje rätt provar vi mellan 80-100 viner.

PÅ FREDSGATAN 12 JOBBAR kockarna och sommeliererna 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 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 vinets och restaurangens värld.

– Inför helgen brukar det dock bli många samtal och mejl när det är dags för kompisar 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 – och då räknar han inte med 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, säger han.

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

– Jag har tidigare tyckt att vinerna varit ”för mycket” på något sett, det tycker jag definitivt inte nu 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 innan och till maten, anser han.

– Det är synd att vi svenskar är så dåliga på att ta tillvara på champagnens användningsområde. 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 vin och pris och menar att det trots allt blir en bättre kvalitet ju mer pengar du lägger, på samma sätt som en finare köttbit.

– Ändamålen är dock det som avgör, säger Johan.

Förutom den prestigefyllda titeln ”svensk mästare i vinkunskap” fick Johan en kurs i vinkemi 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



Fredsgatan 12 belägen i Kungliga Konstakademiens lokaler, mittenot 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.

på vin på ett annat sätt, säger han och sneglar på några internationella affärsmän som slår sig ned i matsalen. Det är bra att känna till den moderna tekniken i vinproduktion och vad man gör för att skapa en bättre kvalitet.

INFÖR TÄVLINGEN I HELSINGFORS är det hårdträning varje dag som gäller. Då är det mycket blinprovningar 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 är det hemliga moment som de tre återstående deltagarna utsätts för. Moment som de tre deltagarna utsätts för. Att rekommendera dryck till en bestämd meny, dekantera, servera vin och blindtesta är däremot delar som de tävlande vet ingår. 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. 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 oerhört viktigt.

– Nästa års SM-vinnare blir direkt kvalificerad till EM. Det lutar år att både jag och Sören 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 det känner du säkert om det är gott, men i doften utviner du mycket mer information. Det allra svåraste med vinprovning är annars att hålla humöret uppe

– att ha samma koncentration vid det sista glaset som 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 maten 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 på 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 rieslingtenden 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 bra 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 Landgren!

Förrätt:

Varm skaldjursplateau på blåmusslor, squids & pilgrimsmusslor

10 personer

2 kg blåmusslor
4 schalottenlökar,
skivade
3 vitlöksklyftor, skivade
1 lagerblad
1 knippe timjan
3 dl vitt vin
3 dl vatten
3 dl grädde

20 minibläckfiskar alt. tigerräkor
curry och cayenne till stekning
1/2 dl gräslök, skuren
20 pilgrimsmusslor
olivolja till stekning
10 st grön sparris, skalad
2 hg sugarsnaps
2 hg cocktailtomater
smör, salt och svartpeppar till avslut

Tvätta musslorna i kallt vatten, släng de som är trasiga och som inte stänger sig när man knackar på skalet. Stek löken utan att ge den färg i olivolja i ca 3 minuter, använd en kastrull med vid botten och med lock. Tillsätt musslor, vin, timjan, lagerblad och vatten, koka på högsta värme under lock i 2 minuter. Lyft locket och vänd runt musslorna, koka ytterligare i 2-3 minuter – tills de har öppnat sig. Lyft ur musslorna och sila buljongen, spara den. Reducera buljongen till 2/3 och tillsätt grädde, smaka av med salt och peppar.

Stek bläckfiskarna i olivolja, krydda med curry, cayenne, salt och peppar. Garnera bläckfisken med gräslök.

Ta bort muskeln från pilgrimsmusslorna och grilla dem, krydda med salt och peppar. Koka sparrisen och sugarsnapsen i saltat vatten i ca 2 minuter. Skär tomaterna på hälften och värm upp med sparris, sugarsnaps, salt och peppar. Värm upp såsen från musslorna och mixa det skummigt. Servera allt som på bilden och njut av havets läckerheter tillsammans med ett glas Jean-Louis Blanc de Blancs Brut (art nr 7425, 52:-).



“Bästa köp”

Allt om Vin
(april, 2007)



Jean-Louis
Blanc de Blancs Brut
Art nr 7425
52:-



Viña Maipo
Chardonnay
Art nr 6671
59:-

*Finns även
på box!*



Nugan Estate
Botrytis Semillon
Art nr 83140
149:-

Andreas Nylén från Solbacka Sport & Konferens bjuder på en härlig sommarmeny i havets tecken. "Vid tillagning av denna meny är det fokus på enkelhet och stora sällskap – precis som det ska vara på sommaren", säger Andreas Nylén.

Sommarmeny

med havstema à la Andreas Nylén



Varmrätt:

Grillad hälleflundra

med vattenmelon & avokado i limonette

10 personer

1,6 kg hälleflundra i 20 bitar
1 kg färskpotatis, kokt
4 hg vattenmelon i bitar
2 hg sugarsnaps
3 hg avokado
2 dl olivolja
1 dl limejuice
salt och nymalen svartpeppar
koriander och 5 st lime till garnering

Grilla hälleflundran, salta och peppra. Tillaga den i ugnen till en innetemperatur på 40°C. Blanda nykokt potatis med melon, sugarsnaps & avokado. Blanda olja med limejuice, smaksätt med salt och peppar. Vänd upp grönsakerna med dresingen och servera med hälleflundran. Garnera med koriander och lime och servera tillsammans med ett glas Viña Maipo Chardonnay (art nr 6671, 59:-).



Dessert:

Vaniljesella/yoghurt

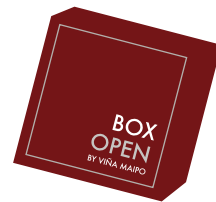
med sommarbär & Maryland cookies

10 personer

3 dl vaniljesella
3 dl grekisk yoghurt
3 dl björnbär
3 dl hallon
2 dl röda vinbär
½ dl socker
10 Maryland cookies, hasselnöt/choklad, krossade

Vispa kesella med yoghurt. Blanda bären. Sockra vinbären i strösocker. Servera kesellan i glas med bär och kaksmulor ovanpå, gärna med ett glas Nugan Estate Botrytis Semillon (art nr 83140, 149 kr).

"Blandningen mellan melon, avokado och lime tillsammans med potatis ger en fräsch och spännande varmrätt"



- 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 den på middagsbordet har varit utmaningen för ett 14-tal studenter i designtävlingen Box Open by Vina Maipo. "Det finns flera guldorn bland bidragen", säger Johan Linde, marknadschef på Sagaform som kommer att producera det vinnande bidraget.



Studenterna i Växjö känner på Viña Maipo boxens former. Vad kan man skapa för att lyfta fram boxen och ta den från skåpet till bordet?

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 Vina Maipo som gjorde att Sagaform valde att gå med. Både Sagaform och andra designföretag har länge försökt hitta den optimala lösningen till ett boxtillbehör men inte lyckats. Alla lösningar på marknaden har i stort sett resulterat i olika former av träställ, betonar Johan Linde.

– Box Open by Vina Maipo har som mål att berättiga boxvinets existens på det dukade bordet. Befintliga assecoarer 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 serveringsformar 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.

– Boxen kommer in naturligt i mingelmaten och blir en självklarhet att servera, säger Johan Linde. Tidigare påverkade de högre kraven på maten och själva middagarna 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, finns 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 Vina Maipo. Till skillnad från etablerade formgivare med begränsningar, har de ett friare skapande och tänker inte alltför mycket på vad de gör, tror han.

– Det finns flera guldorn 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



Jury 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 berättar om sina tankar om boxvin under workshopen

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.

”Lättsam, kryddig smak med hygglig frukt”. Vinjournalisters bedömning hamnar på tredje plats då vi väljer vin på Systembolaget, efter tips från vänner och Systembolagets personal. Håkan Larsson, redaktör på Allt om Vin, är medveten om att hans ord väger tungt. Men han vill vara folkbildare – inte vinsnobb.

En man med makt - bland vinerna

HÅKAN LARSSON PÅBÖRJADE sin karriär på Gotlands Allehanda, blott 20 år gammal och utan utbildning. Däremot var han lugn och extremt trygg i sig själv.

– Det är framför allt det jag har lärt mig från min uppväxt på en bondgård på Fårö, Gotland, säger Håkan mitt i folkvimlet på Stockholms Central. Tryggheten på gården har nästan gjort att jag litat på folk till dumhet.

DET VAR KÄRLEKEN SOM förde honom till Stockholm, där han började skriva för Värnpliktsnytt – så långt från vin man kan tänka sig. Det var när han började på Bonniers 1979, och framför allt på tidningen Allt om Mat, som intresset för mat och vin väcktes. Tillsammans med tre andra nu verksamma vinjournalister – Magnus Waern, Mats Han-

zon och Jan Holmström – provade han vin och lagade mat.

– Innan dess var det nog mer fråga om kvantitet än kvalitet, men vi jagade också härtappade bordeauxviner på Systembolaget och smakade på riktigt bra viner. Efter hand blev det allt viktigare att köpa de bästa vinerna och därför växte en önskan om att ta reda på vad som faktiskt var bäst.

HÅKAN POÄNGTERAR ATT VINTRION visade honom vägen in i vinbranschen – med sin kunskap och inspiration gav de honom nycklarna till vinerna. TV4:s vinjournalist Bengt Frithiofsson är dock den som bär det största ansvaret till yrkesvalet, betonar Håkan.

– Han skrev om vin i Svenska Dagbladet på den tiden och blev en stor förebild för mig. Därför är det hans fel eller förtjänst kan man säga, säger han och skrattar högt.

Håkan drar sig också till minnes det första TV-programmet som behandlade ämnet vin i början på 80-talet. Ett program som kan ha lagt grunden till uppfattningen om att vin bara är för snobbar.

– Med TV-profilen Carl-Jan Granqvist i spetsen satt män i frack och diskuterade vin och använde konstiga ord som de flesta på den tiden var främmande för. Programledare var de mer udda personligheterna i branschen – Efva Attling och Maria-Pia Boëthius.

HAN TAR ÄVEN UPP det faktum att vin länge setts som en statussymbol, som signalerar vem du är på samma sätt som en Prada-väska kan göra. Men fördomarna om vin har också handlat om okunskap.

– I dag har människor en större medvetenhet om vin – bland annat till följd av resandet, invandringskulturen som fört med sig nya



HÅKAN LARSSON

Ålder: 54 år.

Familj: Fru och två döttrar i tjugofemårsåldern.

Karriär: Gotlands Allehanda, Värnpliktsnytt, diverse tidningar inom Bonnier, chefredaktör för Året Runt och Allt om Mat samt redaktör och ansvarig utgivare på Allt om Vin.

Böcker: "Vin & Mat", "Rött vitt rosé" och "Konsten att äta och dricka".

Bästa vinresa: Till Sydafrika samt första besöket i Champagne.

Favoritpersoner i branschen: Christian Pol Roger för hans spirituella, roliga och snälla egenskaper. Willy Bründlmayer som är ödmjuk och duktig.

Det roligaste med yrket: Människorna som gör det lika spännande varje år. Du möter aldrig några tråkmånsar utan i stället eldsjäljar som är stolta över vad de gör.

Udda erfarenhet: Dansbandssångare i "Ögruppen" på Gotland.

matinfluenser samt en högre bildningsnivå som gör att man äter bättre mat.

HÅKAN HÄVDAR FRANKT att man blir en bättre människa av ett bra vin. Och han sticker inte under stol med att han tycker att alkoholen är en bidragande faktor.

– Ett riktigt bra vin skapar glädje och människan blir gladare och snällare med lite alkohol i kroppen, säger han och ler med hela ansiktet. Jag är helt säker på att världen hade varit bättre en plats om alla hade haft 0,1 promille i blodet – den mer positiva människan hade utträttat bättre saker helt enkelt.

Frågan är vad som händer med människan av ett dåligt vin?

– Ja du, jag spottar antagligen ut mer än vad de flesta dricker så jag har druckit en hel del dåligt vin genom åren. Men det blir helt klart mindre dåligt vin på Systembolaget. Det är också lättare att göra ett bra vin i dag eftersom tekniken liksom hygien i samband med produktionen blir bättre och bättre.

HAN BETONAR OCKSÅ att man för att känna igen ett bra vin måste dricka ett dåligt. Att prova vin hör till det dagliga arbetet som vinjournalist. Han tröttnar aldrig, men efter stora provningar kan han faktiskt föredra öl framför vin.

– Man blir aldrig fullärd, varje vin i glaset är spännande, säger Håkan lyriskt. Det roligaste är när man provar ett vin som man inte har några förväntningar på – då kan man få en positiv överraskning.

Annars handlar hans jobb till stor del om att läsa mycket, hålla sig uppdaterad och resa. Det är även på det sättet vem som helst blir bättre på vin. Vinkunskap är till 80 procent teori, förklarar Håkan.

– Detta för att lära känna skillnader och likheter mellan viner samt vad som karaktäriserar en druva och ett land. Det räcker om du lär dig tio till tolv druvor då 90 procent av allt vin innehåller någon av dessa. Ta också reda på var de växer. När det gäller provningen är det bäst att slå ihop sig med några och prova större kvantiteter och dyrare produkter.

HÅKAN ÄR VAN VID att lära ut grunderna i föredraget ”Bli en vinkännare på 40 minuter”, som han under flera år arrangerat på mat- och dryckesmässor. Han uppskattar att cirka 25 000 personer har deltagit genom åren. Likaså har han skrivit flera framgångsrika böcker som behandlar både vin- och matkunskap, med utmärkelser som ”Utomordentliga insatser för svensk matkultur” och ”Världens bästa nybörjarbok om vin” av såväl svenska som internationella branschorgan.

– Att stå på scen och hålla föredrag är det bästa jag vet. När folk som inte kan så mycket om vin får aha-upplevelser samtidigt är det helt otroligt. Mina framgångar tror jag beror på att varken mina föredrag eller böcker är predikande.

Att vara nervös, det vet han knappt vad det är.



“För att känna igen ett bra vin måste man dricka ett dåligt,”

– Det kan dock bero på min erfarenhet som dansbandssångare i gruppen ”Ögruppen” på Gotland, säger Håkan skrattande.

Det här med att vara folkbildande är något Håkan poängterar vikten av. Han ser sig själv som en konsumentjournalist som ska leda kunder till bra köpval. Hans jobb som vinjournalist handlar om att prova allt på Systembolaget och jämföra viner i olika prisintervaller. Det är här subjektiviteten kommer in.

– Jag förstår om jag har en makt i mitt tyckande och därför är det viktigt att vara ödmjuk. Liksom att lyfta fram det som är bra, även om det ibland kan vara lättare att lyfta fram sådant som är dåligt. Det kan vara lättare att vara elak vid betygsättning.

NÄR DET GÄLLER PRISVÄRDHET och boxar kontra flaskor är Håkan bestämd. Varje tiokrona förstärker vinupplevelsen, i alla fall upp till hundra kronor. Det handlar helt enkelt om kvalitet, förklarar Håkan.

– Vem som helst kan känna skillnaden på ett vin för 50 kronor och ett vin för 70 kronor. Jämför ett vin med ett klädesplagg eller ett par skor – betalar du mer får du högre kvalitet. Det är tyvärr den bistra sanningen. Men själv-

klart kan du även göra kap på Systembolaget.

Boxar – ja, de står faktiskt för 60 procent av försäljningen under sommaren.

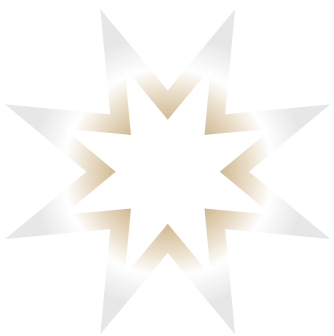
– Som vinjournalist är det därför viktigt att prova utbudet. Vissa väljer att inte göra det, men det tycker jag är att försumma sitt arbete.

Och det totala utbudet på Systembolaget – det hade varit bra om beställningssortimentet hade fungerat, menar Håkan. Här är han och kollegan Bengt-Göran Kronstam i strid med Systembolaget, där det nu har gått så långt att de har stämt dem för diskriminering.

– Beställningssortimentet måste förbättras och tillgängliggöras. Vi kräver att det ska bli lättare att beställa. Viner ska också kunna kvala från beställning till ordinarie betydligt enklare och beställningsvaror ska få provas av journalister på samma sätt som de vanliga. Med ett fungerande beställningssortiment hade den omstridda näthandeln inte behövts.

Det är helt uppenbart att Håkan Larsson brinner för sitt jobb som vinjournalist – och att han är ETT med jobbet.

– Men hemma försöker jag faktiskt att stänga av det professionella. Dessutom, då sväljer jag i stället för att spotta. ■



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 Turstens 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 14-15). 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 Johannesson Fichtner, jenny.fichtner@chris-wine.se, senast den 15 december

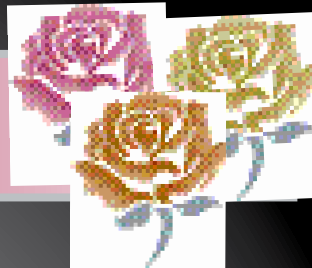
LYCKA TILL!



art nr 16510

189:-

DRINKRECEPT PÅ TEQUILA ROSE



Läs mer om Tequila Rose Java
Cream på sidan 18 - nyhet i
ordinarie sortimentet



art nr 27
Ordinarie
218:-

art nr 80235
Beställningsvara
239:-

art nr 88490
Beställningsvara
222:-

Bison Mojito

6 cl Zubrowka Bison Vodka
1,5 cl limejuice eller 1 lime
1,5 cl sockerlag
10 myntablad

Muddla myntabladen med lime och sockerlag. Häll över vodkan och tillsätt krossad is. Garnera med myntablad.

Forbidden fruit

6 cl Svedka Vodka
2 cl äppeljuice
2 cl äppellikör
2 cl sourmix
en skvätt kokosrom

Häll samtliga ingredienser i en isfylld shaker. Skaka i minst 5 sekunder. Sila och häll upp i ett martiniglas. Garnera med en äppelskiva.

Tatanka

6 cl Zubrowka Bison Vodka
äppeljuice
1 limeklyfta

Häll vodkan och äppeljuice över is i ett glas. Pressa i limejuicen och dekorera med en kanelstång.

Nya spritsorter från Sverige och Polen

Under våren har tre nya vodkasorter lanserats. Först ut var Zubrowka Bison Vodka från Polen, även känd som "buffelgräsvodkan". Sedan var det dags för två mer traditionella vodkasorter: svenska Svedka Vodka och Svedka Raspberry.

DET ÄR DET OVANLIGA buffelgräset som ger den berömda polska vodkan sin mjuka och unika smak av ört, gräs och mandel. Gräset kommer från trakten runt Bialowieza i östra Polen och är föda för de polska bisonbufflarna som fortfarande strövar fritt. Gräset skördas på sommaren när det är som varmest. Därefter torkas gräset och efterhand får det macereras i destillationen av sädsvodkan. Som en bekräftelse på dess ursprung och tillverkningsprocess finns det ett grässtrå i varje flaska.

SVEDKA VODKA PRODUCERAS i Källby, vid Väneren i Västergötland. Genom att kombinera ett 100 år gammalt svenskt recept med modern teknologi har man lyckats framställa denna förstklassiga vodka. Svedka tillverkas av högkvalitativt svenskt vete och källvatten som destilleras vidare i en fem-kolonnapparat. Svedka Vodka har vunnit flera internationella priser, dess största marknad är USA.

SVEDKA VODKA HAR EN ren neutral doft och smak med en liten ton av citrus. Svedka Raspberry har en fruktig doft och smak av hallon.



Svedka Vodka
art nr 27
Ordinarie
218:-



Svedka Raspberry
art nr 88490
Beställningsvara
222:-



Zubrowka Bison Vodka
art nr 80235
Beställningsvara
239:-

Ny flaska!



Seral Corvina
Veronese
art nr 82223
79:-

Seral Corvina Veronese – nyhet i september

FRÅN CASTELLANI MICHELE & FIGLI i Valpolicella, Italien, kommer i september en nyhet i beställningssortimentet. Vinet kompletterar I Castei Valpolicella Ripasso och I Castei Amarone della Valpolicella, så nu finns det tre häftiga viner att välja på! Seral Corvina Veronese är ett smakrikt och fylligt vin med doft och smak av körsbär, lakrits och kryddor. Vinet passar utmärkt till kraftiga kött-rätter och relativt unga ostar. Läs mer om producenten på sidan 8. Och vill du lära dig mer om Italien som vinland gå till sidan 4.



Nugan Estate
Botrytis Semillon
art nr 83140
149:-

Härligt dessertvin från Nugan Estate

I MAJ LANSEADES YTTERLIGARE ett vin från den australiensiska producenten Nugan Estate. Denna gång ett härligt dessertvin med 100 procent semillon att njuta av till smakrika och söta desserter (se sida 11 för ett recept som passar utmärkt). Vinet har vunnit flera utmärkelser i såväl Australien som England. Nugan Estate Botrytis Semillon har en guldgul färg med en koncentrerad doft av torkad aprikos och fikon med inslag av tobak. Vinet har en smak av aprikos, nektar, fikon och ananas med en bra syra.



Château de Caix
art nr 85808
126:-

Château de Caix - ett kungligt vin

I AUGUSTI LANSERAS Château de Caix i Systembolagets beställningssortiment, ett vin med en kunglig historia. Slottet har varit i det danska regentparets ägor sedan 1974 och prins Henrik har sedan dess varit mycket aktiv vid framställningen av det egna vinet. I samband med Vinexpo i Bordeaux, en av Europas största vinmässor, tillkännagav Prins Henrik av Danmark att Chris-Wine Group blir global distributör av vinet (läs mer på sidan 9).

VINET HAR EN BEHAGLIG doft av mörka bär med inslag av fat. Smaken är mjuk och balanserad med ton av svartpeppar, mörka bär och fatkaraktär. Château de Caix passar utmärkt till kraftiga och mustiga köttretter av lamm, nöt och vilt samt till smakrika ostar.

La Chamiza Profesional -Bonarda Shiraz



La Chamiza
Bonarda-Shiraz Prof.
art nr 98118
79:-

PASSA PÅ ATT KÖPA ett härligt rött vin från den argentinska producenten La Chamiza, som lanserades i Systembolagets tillfälliga sortiment i juni. Vinet har en varm och behaglig doft av mörka bär och choklad samt en antydning av muskot. Smaken är mustig och balanserad med inslag av mörka bär och en lång något kryddig eftersmak.

LA CHAMIZA Profesional har fått fina omdömen i både dags- och kvällspress samt månadsmagasin. I Stockholm-, Göteborg och Malmö City fick vinet **"Mycket prisvärd"**, i DN **"Bästa köp"** samt **"Prisvärd"** i Allt om Mat.

Trivento Tribu Malbec får ny etikett - samt nytt namn & kork

DEN ARGENTINSKA PRODUCENTEN TRIVENTO har nått framgångar i Sverige med sina tre viner i Tribu-serien. Namnet härleds till de tre klimatvindar som möts i området Mendoza. Snart hittar du malbecvinet med ny etikett på hyllorna, samtidigt som namnet Tribu försvinner och ekkorken blir en skruvkork (art nr 6607, 58 kr). I sortimentet finns även Trivento Tribu Bonarda (art nr 6642, 59 kr) och boxen Trivento Tribu Shiraz (art nr 6105, 187 kr). Trivento-vinerna passar utmärkt till sommarens grillade köttretter med smakrika tillbehör.



Viña Maipo Chardonnay har fått ny box

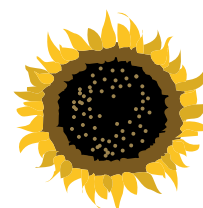


I SOMMAR LANSERAS EN NY FÄRG på Viña Maipo Chardonnay på box – orange i stället för svart som den förra. Tanken är att det ska bli lättare att se att det är vitt vin och inte rött. Den röda boxen, Cabernet Sauvignon, kommer du att hitta med samma utseende som tidigare.

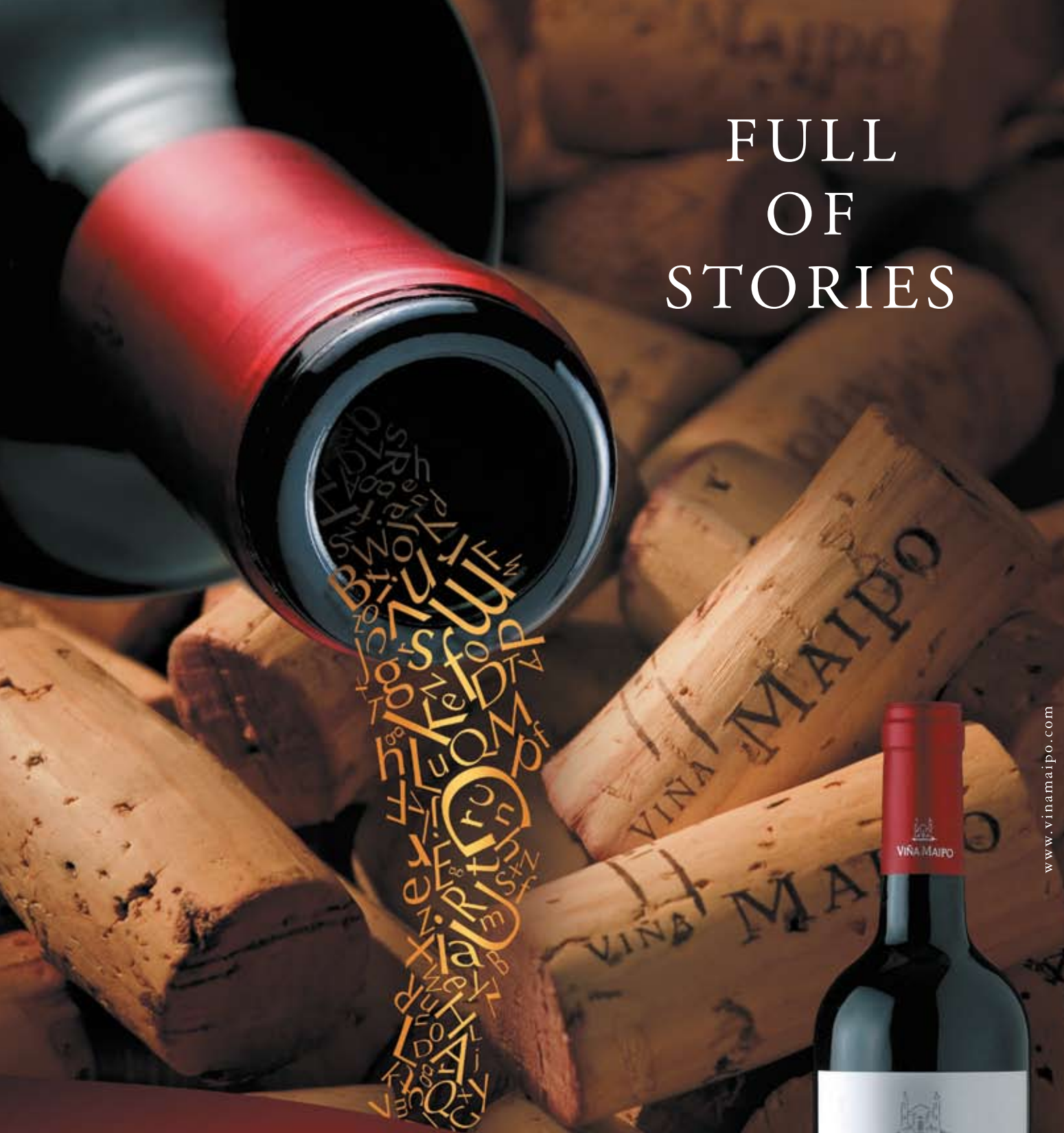
Läs mer om chardonnay-boxen på sidan 19.

P.S

*Vi på Chris-Wine
önskar alla läsare
en fortsatt härlig
sommar!*



FULL OF STORIES



www.vinamaiipo.com



Viña Maipo Chardonnay, 3.000 ml
Viña Maipo Cabernet Sauvignon, 3.000 ml
Stockholm City, 25 maj 2007

FYND!

Viña Maipo Cabernet Sauvignon, 3.000 ml
Dagens Nyheter, 3 juni 2007

BÄSTA KÖPI!

Viña Maipo Chardonnay, 3.000 ml
Dagens Nyheter, 3 juni 2007



Memorable moments flow from every bottle
of Viña Maipo wines. Make them yours!