

VINKAR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING

NR 1/1977



NYHETER PÅ SYSTEMET

□ Den andra nya Systemprislistan för året har kommit ut. Ni känner igen den på det gröna omslaget. Den stora förändringen i listan är förstås de nya priserna efter skattehöjningen. Mest har spriten gått upp. Med nästan 10 kronor för en hela Renat brännvin bl a. Pris nu: 60:50. Och den billigaste whiskyn kostar i dag 67:75.

För vinerna är höjningarna inte alls lika stora. Det billigaste märket *Algerie* har t ex höjts från 8:— till 10:—. Och fortfarande finns det ett tiotal viner för omkring tian.

Så nu lönar det sig ännu mer att välja gott vin i stället för alkoholstark och därför skattedyr sprit.

□ Det är inte bara nya priser i Systemlistan, det finns nya märken också. Ett är *Sangria*, som nu för första gången kan köpas färdigblandad i Sverige. Har ni varit i Spanien någon gång har ni knappast undgått att stöta på specialiteten Sangria.

Servera gärna Sangria med frukt ur en stor bålskal som på bilden. Den är godast kylskåpsval eller med is i. Läs-kande att bjuda på en sommarkväll.

PRIS 14:—



□ Färdigblandad *Kir* är en annan nyhet på Systemhyllorna. Den har funnits sedan i mars och har redan blivit en populär konkurrent till Dry Martini och andra spritstarka amerikanska drinkar. Kir dricker man mycket i Frankrike, t ex som en sval apéritif att smutta på när gästerna samlas.

Blanda till en Kir själv? Ingen drink kan vara enklare att göra. Ta bara fyra delar vitt torrt vin (bourgogne helst) och en del svensk svart vinbärslikör, *Cassis*. Vinbärsjuice går bra också. — Och med *Weisslack* som basvin blir det alkoholfri Kir.

PRIS 15:—

Nytt från slott



□ Här är några nya röda bordeauxviner som just har kommit ut. Alla är slottstappade, dvs buteljerade på produktionsplatsen i Bordeauxdistriktet. Tillgången är begränsad och flera av märkena finns därför bara på beställning i de flesta butiker. ▼

- 3243 1970 Ch. Fonchereau, Bordeaux Sup. 29:—
- 3415 1970 Ch. La Tour Musset, Parsac-St Emilion 29:—
- 3591 1970 Ch. Rider-Chenu-Lafitte, Bourg 32:—
- 3242 1970 Ch. Falfas, Bourg 32:—
- 3595 1970 Ch. Rozier, St Emilion 36:—
- 3291 1971 Ch. Haut-Marbuzet, Médoc 46:—
- 3600 1970 Ch. Saint-Pierre, Pomerol 62:—
- 3212 1973 Ch. d'Issan, Médoc 72:—

LÄSTE DU I JULVINKAR?

Eiswein VINET SOM FÖDS EN ISKALL HÖSTNATT

När Europeiska stora vinstödjare är bärande och satta på stömskärpa har blåst fört och fröster konsumer ömskande, då blir det tyska vinet i de vackra Rhen- och Moseldalarna att vandra morgonluft!

Frossats i fruset tillstånd blir smak- och arommässigt mycket koncentrerade. Vinet är som sagt sällsynt och, tyvärr, på Systemet finns det inte heller kvar om du vill ha det här dyrbärande vinet. Vinet kan ursprungligen drivas, bli

och ändå sakrar i liten mån kända källor. Frossats i fruset

Men nu finns det på Systemet* ändå — EISWEIN!

□ I Jul-Vinkar berättade vi om den tyska exklusiviteten Eiswein, vinet som bara kan födas en iskall frostnatt när sötman blir extremt hög. Nu har vi för första gången fått ett Eiswein till Sverige. Men gissa om det är dyrt. . .

* måste beställas först.



Det här är Systemets dyraste vita vin. En helflaska (72 cl) kostar 135 kronor!

MAT FÖR SOMMAR OCH FINT FÖR FEST

Av Margareta Wickman

● Hönsoppa till fest

(4–5 pers)

1 färsk eller fryst gödkyckling, 1 burk buljong, 3 buljongtärningar, 3 dl vatten, 1 purjolök eller 1 gul lök, 200 g champinjoner, 50 g smör eller margarin, 1½ msk mjöl, 3 dl tunn gräddfil, 2 dl torrt vitt vin, ½ pkt fryst spenat med hela blad, 125 g frysta, gröna ärter eller majs, 2 flädda tomater, stött rosmarin, salt och vitpeppar, finklippt persilja.

Blanda vatten, tärningar och buljong i en trevlig serveringsgryta. Koka upp den hela (ej tinade) frysta eller färska kycklingen däri samt lök skuren i grova bitar. Sänk värmen och låt fågeln sjuda. Den behöver ej bindas upp. Känn med sticka när den är mör. Tag upp och låt all buljong i fågeln rinna tillbaka i grytan. Ställ fågel och buljong kallt.

Skiva den putsade svampen, fräs upp den i litet matfett. Skumma buljongen, slå den på en kanna. Lägg den upprästa svampen på botten av grytan, dofta över med mjöl, tillsätt först det avskummade fettet, så resten av mjölet och späd under omrörning med buljong, vin och gräddfil. Blanda ned den frysta spenatklumpen, de flädda, i klyftor skurna, tomaterna samt löken. Låt soppan koka upp för att sedan endast sjuda.

Befria kycklingen från skinn, ben och senor. Skär köttet i 1 cm tjocka skivor. Tag med lever och hjärta, kasta de andra inälvorna. Lägg köttet i soppan samtidigt med ärtorna. Smaka av med rosmarin, salt och peppar och ge soppan ännu ett uppkok innan den bjuds rykande het med varmt bröd.

□ Soppa förknippas man gärna med snöiga vinterkvällar, långkok och värnplikens gula ärter. Men soppa är oändligt mycket mer. Få maträtter skapar så mycken trevnad och gemenskap som

just soppätandet. Och vem har sagt att soppa inte är sommarmat? Visst är det!

Soppa är oftast lättgjord mat som kan göras kvickt. Den kan också ta många timmar, men i så fall sköter den sig själv.

Mera "försvar" för soppan: den är inte dyr, den är modern näringsriktig föda,

och så värmer den både kroppsligt och själsligt ända in i mörgen. — Men visste ni att det finns kalla soppor med? Fin sommarmat. Några recept får ni här på uppslaget.

Soppor finns av alla de slag från enkla till lyxsoppor, där finns litterära soppor som Piratens "Bänka-

välling", politiska soppor som den franska "Pot au feu". Där finns starka soppor och milda, där finns klara och redda, fisk- och kött-soppor, ägg-, grönsaks- och fruktsoppor.

Utbudet är enormt, trevnaden när man äter sin soppa knappast mindre. Så varför inte en ny, mättande och

rolig soppa till vardags eller fest nästa gång du skall laga något gott. Tex någon av de här.

Har ni soppa som huvudrätt (och visst kan man det!) börja gärna med en varm baguette, smör och ost. Avsluta om ni vill med en mera mättande efterrätt, kanske en tårta.

● Kall avocadosoppa

(4–5 pers)

5 dl god, fyllig, kall hönsbuljong på tärning, 2 normalstora välmogna avocado, 1 dl tjock, vispad gräddfil som blandats med 1 dl gräddfil, 3 msk sherry, ½ tsk curry, ½ tsk salt.

Garnering:

Finklippt persilja och gräslök, citronklyftor.

Skala avocadon, kärna ur dem och dela den ena i tärningar eller stavar. Mosa den andra och blanda moset under vispning i den iskalla buljongen med den lika kalla blandade grädden. Smaka av med vin och kryddor, servera i kalla buljongkoppar, garnera med små avocadobitar samt persilja och gräslök. Lägg också en skalfri skiva citron i var portion.

● Gazpacho Andaluz

(4 pers)

2 paprikafrukter, 200 g tomat, 1 gul lök samt 100 g grön gurka males samman i assistent eller köttkvarn.

Smula 1 skiva kantfritt vitt bröd och blöt upp den i vinäger. Tillsätt 2 krossade vitlöksklyftor. Rör ned 1 dl olivolja i de malda grönsakerna och blanda det uppblöta brödet med grönsaksmoset. Smaksätt med salt, nymalen peppar och timjan och späd soppan med vatten till önskad konsistens. Finhacka ytterligare lök, tomat, gurka och paprika och lägg upp den separat.

Servera soppan direkt i portionskålar och låt gästerna själva smaksätta sin soppa med de finhackade grönsakerna.

Vin till soppa

● Grekisk gurksoppa

(4 pers)

1½ stor grön slanggurka, 4½ dl yoghurt, 3 msk gräddfil, 2–2½ klyfta vitlök, drygt ½ tsk salt, nymalen vitpeppar, 4 tsk finklippt persilja.

Spara ¼ gurka till garnering, mal resten fint i köttkvarn/maskin eller riv dem 2 gånger i råkostkvarn/rivjärn.

Gurkorna saftar sig kraftigt, tag vara på saften. Vispa ihop yoghurt och gräddfil, blanda med gurkmos och späd med saften. Tillsätt krossad vitlök (mängden beroende på klyftornas storlek och egna smaken).

Smaka av med salt och peppar.

Ställ soppan minst 4 timmar i kyl innan den bjuds vackert garnerad i var tallrik med skivad, oskalad gurka och 1 tsk finhackad persilja.

Variation: Soppan kan även garneras med ½ msk russin per portion.



VIN TILL SOPPA

Om man vill bjuda på vin till soppan, vad tar man då? Ett halvtorr-torr starkvin passar alltid bra. Sherry eller madeira är en smaksak.

Det finns alltså torr madeira också, även om vinerna från den ständigt blommande ön ute i Atlanten aldrig blir lika torra som en sherry kan vara.

Bra soppmadeiror — *i:et* hörs som ett svagt *j* på originalspråket portugisiska — i vårt sortiment är bla den rätt ljusa *Sercial* (sörschiell), pris 30:50, och den litet mörkare *Verdelho* (verdel'já) för 35:—.

Några sherrytips

I sherrygruppen finns det flera lämpliga soppviner att välja på. Bland de torra t ex *Amontillado Superior*, pris 29:50, *Manzanilla* för 28:75 och *El Caballero* som kostar 32:50.

Och här är några halvtorra sherrysorter: *Pálido Ligeró*, pris 28:—, *Fiesta*, 28:25, och *Oloroso S.A.R.*, 28:50.

Ett par andra, något billigare starkviner av sherrytyp är *Paloma*, pris 25:—, och *Flamenco*, 23:50.

Vill man använda samma vin till soppan som sedan till varmrätten, går det bra också. Vanligast är ett inte för lätt rödvin. Men handlar det om fisk- eller skaldjurssoppa är vitt torrt/halvtorr vin bäst.

Även som drink

Madeiran och sherryn kan ni också bjuda som välkomstdrink före maten. Men då bör vinet serveras något svalare än till soppan. 10—12° kan vara lämpligt. Det betyder att flaskan bör ställas in i kylskåpet någon timme innan gästerna kommer.

Till soppan är 14—16° en lagom temperatur för starkvinet, något svalare än rummet alltså. Har ni svalskafferier, så ställ in vinet där.

Ett vitt vin bör vara något svalare ändå, och ett rött är bäst vid 17—18°.

Hur mycket går åt?

Starkvin dricks alltid i ganska små glas. Det brukar gå 13—14 sådana glas på en helbutelj (det finns halvbuteljer också på de flesta märkena). Mer än ett glas brukar man inte servera till förätter och soppa.

En fördel med sherry och madeira är att de håller i veckor även sedan buteljen har öppnats. Ingen fara alltså om det blir vin över, det kan ni spara till en annan gång.

Såsens bästa vän

Ni vet väl förresten att de här vinerna är något av det bästa ni kan tänka er att smaksätta och krydda soppor och såser med? Det behövs bara en liten skvätt för att det skall bli extra gott.



Vill du ha en Stenmark-

VINN PÅ SPOLA KRÖKEN-TIPSET!

affisch eller vår nya festliga Slas-plansch?

Har du sett den glada fotbollsplanschen i en del av våra skyltfönster? Den har Stig "Slas" Claesson ritat åt oss. Och den kan du vinna i den här tipstävlingen. Eller om du hellre vill ha vår Inge- mar Stenmark-affisch i storlek 50 x 70 cm.

Alla med minst sju rätt har en affisch eller plansch, välj själv vilket, att vänta på posten. Dvs om kupongen har sänts in före den 30 juni.

1, x, 2 - vilket svar är rätt?



1 Ingen motorsport har Spolat kröken så mycket som drag racing. Men hur ser banan ut som dragåkarna kör?

- 1 ¼ eng mil rakt fram
- x Rundbana
- 2 Brant uppforsbacke



2 När Inge- mar Stenmark bjöds på segersnaps i vintras spolade han kröken på sitt eget lilla vis. Så här! Men i vilket land hände det?

- 1 Italien
- x Österrike
- 2 Sverige



3 Vilket allsvenskt lag spelar med Spola kröken på tröjan 1976—1977?

- 1 Hammarby IF
- x AIK
- 2 Djurgårdens IF



4 I det här bevingade loppet (affischbild- en) slogs ett världsrekord. I vilken stad?

- 1 Helsingfors
- x Stockholm
- 2 Montreal



5 Här är en till av våra skarpa guldgrabbar i OS förra sommaren. Men hur långt tävlade han?

- 1 50 km
- x 100 km
- 2 175 km



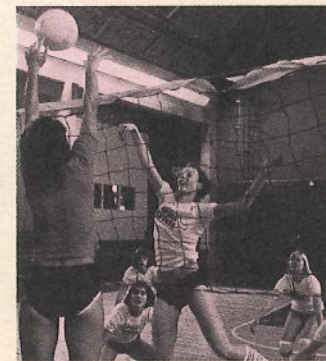
6 Den här spelaren hylades i vintras för sin hundrade landskamp. Vilken klubb spelar han i?

- 1 Sandvikens IF
- x Brobergs IF
- 2 Boltic



8 "Drick lite mindre så orkar du mycket mer", tipsar den här före detta svenska rekordhållaren i

- 1 Kulstötning
- x Släggkastning
- 2 Spjutkastning



7 I den här sporten har Lidingö SK elva svenska (herr) mästerskap i rad. Vilken sport?

- 1 Volleyboll
- x Baseball
- 2 Basketboll

Till Systembolaget
Fack
103 80 Stockholm

Mitt tips:

| 1 x 2 | | 1 x 2 | |
|-------|--|-------|--|
| 1 | | 5 | |
| 2 | | 6 | |
| 3 | | 7 | |
| 4 | | 8 | |

Jag vill helst ha
 fotbollsplanschen
 Stenmark-affischen

Namn

Adr

HÅT SÅ SKÖNT I SOMMAR!

□ Vad sägs om att många semesterfirare är i *sämre* kondition efter den sköna och "vilsamma" semestern än före? Det är faktiskt sant, flera undersökningar avslöjar detta sorgliga faktum.

För mycket stillasittande och liggande (på stranden), litet extra i matväg och en rackare då och då "eftersom man ändå inte ska upp till jobbet i morron bitti", det ger dåligt med reservork för den långa hösten och vintern.

Varför inte satsa på lite lätt och skojig motion den här sommaren och semestern? Du kommer att känna dig i fin form när sommaren är över.

Korpen, eller Svenska Korporationsidrottsförbundet om det skall vara noga, hjälper dig gärna på traven med råd och dåd. Dom kan det här med lagom jobbig men kul motion. I år har man gjort iordning ett särskilt

AKTIV SEMESTER-program.

Vem som helst får ställa upp på programmet och det kommer att finnas på åtskilliga badplatser, campingplatser och andra semesterområden runt om i landet. Det blir enkla utomhusspel, volleyboll, gymnastik, vattenlekar och en hel del annat.

Men stöter du inte på de här programmen – Frida-telefonerna, fritidsnämnderna och den lokala Korpen ger tips —, så går det förstås lika lätt att röra på sig och familjen på egen hand.

Spela badminton, kicka boll, simma, luffa ett varv på kvällskvisten, cykla eller gå i stället för att ta bilen. Alla sätt är bra utom dom tråkiga.

Som sagt, ha't så skönt i sommar!



□ Motionssporten för hela familjen? Knappast något går upp mot badminton. Lätt att lära sig, ganska billig utrustning och man kan spela nästan var som helst. Man behöver inte ens spänna upp nätet. Huvudsaken att det inte blåser...!

Visst kan man bara stå och slå mot varandra. Höga lösa bollar eller lite lägre med snärt i slaget. Fast ännu roligare och mera spännande blir det om man räknar. Först till 15 har vunnit, men man får bara poäng i egen serve. Så länge man vinner bollen får man fortsätta att serva.

En riktig bana är 13,4 m lång och 5,2 m bred (i dubbel 6,1). Sätt en pinne i varje hörn. Spela med handikapp 5 eller 10 bollar om ni har olika spelvana. Packa med racketar och bollar i semesterbagaget!

Du som gillar att bada:

- hoppa *aldrig* i huvudstupa om du inte känner till badstället. Du kan ju dyka på otrevliga överraskningar.
- dyk över huvudet inte om du är varm och vattnet är kallt. Det är mindre påfrestande för hjärtat om du tar dig i lite lugnt.
- kramp kan drabba vem som helst, även den skickligaste simmare. Så undvik att bada ensam.

- och av samma anledning — simma inte långt ut, håll dig längs stranden.
- bada *aldrig* med alkohol i kroppen, inte ens efter ett par öl. Mer än varannan vuxen som drunknar vid bad har druckit före!



Spola kröken är dagens melodi bland idrottsfolket. Bland motionsidrottarna också. I vintras var det bandyfolket, handbollen och skidåkarna som kollektivt gick in i Systembolagets kampanj för mindre alkohol. Nu har orienterarna och fotbollspelarna också Spolat kröken genom sina riksförbund. Svenska Korporationsidrottsförbundet är också med liksom Simfrämjandet/Livräddningssällskapet.

Dekaler att sätta på bilen, på väskan eller på cykeln är kul och inne. De här båda har vi gjort för fotbollirare och orienterare. Fråga i din systembutik så kanske det finns någon kvar.

Varför inte en semestervecka i

VÅRT NÄRMASTE VINLAND

Visst har väl de flesta av oss drömt om att någon gång kunna åka på en riktig vinresa. Men hur bär man sig åt? Ja, har man bil behöver det inte vara några större problem. Och man klarar sig faktiskt med en enda strövecka av semestern. Tex under skördetiden i september—oktober.

Vårt närmaste vinland är Västtyskland. Till den vänliga och idylliskt vackra Moseldalen tar man sig på en dag från någon av östersjöhamnarna. Det är snabb (men trafikintensiv) autobahn så gott som hela vägen.

□ Säkert har du någon gång mött beteckningen *Mosel-Saar-Ruwer* på din vinflaska. Men utom att flaskan innehåller ett friskt och förhoppningsvis gott vin från Tyskland, har du kanske inte reflekterat över varifrån det egentligen kommer.

Mosel-Saar-Ruwer heter ett av de elva olika vinodlingsområdena i Förbundsrepubliken Tyskland. Vinodlingarna följer floden Mosels vindlande lopp hela vägen från franska gränsen och ned till *Koblenz*, där Mosel rinner ut i Rhen.

Saar och Ruwer heter två

bifloder, som får ståta med namnen vid sidan av storsyster Mosel tack vare sina betydande odlingar.

Storasyster, ja. På tyska säger man *der Rhein*, *der Main* och *der Neckar* men *die Mosel*; den mjukt slingrande Moseldalen med sitt friska och lätta vin anses gärna som en feminin motsvarighet till den mera stressade Rhendalen med sitt tyngre och något kraftigare vin.

Porten till vinparadiset

Vår Moselresa börjar där floden slutar, alltså i Kob-

lenz. Staden har fått sitt namn av det romerska ordet *confluentes*, som betyder sammanflödet. Den landtunga som bildas där floderna förenas kallas Tyska hörnet. Här samlades Karl den Stores barnbarn för att dela det romerska riket, och på andra sidan Rhen reser sig fästningen Ehrenbreitstein som intogs av Gustav II Adolf våren 1632. Men över Rhen lyckades han inte ta sig. Han fick nöja sig med att beundra den vackra utsikten.

Sevärdheterna i Koblenz är inte så många, men man kanske vill botanisera bland

stadens värdshus och vinstugor. Nere vid Pfaffendorfer Brücke tex ligger *Weindorf* med en hel svärm vinlokaler.

De första vinbergen

På resans andra dag fortsätter vi längs nordvästra stranden. Redan efter några kilometer möter de första vinbergen, av beskedligt format. Längre fram blir bergen högre och så branta att man bara med svårighet kan föreställa sig hur vinbonden lyckas vårda och skörda sina druvor under sådana betingelser. Odlingarna är starkt terrasserade.

Flodens lopp blir nu mera slingrande och i varje krök ligger en ny spännande vinby. Från *Hatzenport* gör vi en liten avstickare till en av Moseldalens pärlor. Strax ovanför borgruinen Trutzeltz

måste vi lämna bilen och efter en kort promenad får vi en hisnande vacker vy över den välbevarade borgen Eltz på en klippa djupt nere i Eltzbachs dalgång.

Övernattning i *Cochem*, som ligger vackrare än kanske någon annan stad i Tyskland. Högt ovanför på berget förstärker Burg Cochem den mäktiga silhuetten. Två bra hotell är *Alte Thorschenke*, inrymt i stans äldsta hus, och *Germania* med utsikt över Mosel och strandpromenaden.

Till medeltiden

Nästa dag gör vi halt i *Beilstein*. I mynningen av en trång sidodal vid en krök av Mosel trängs byns hus med klosterkyrka, borgruin, vingårdar och värdshus. Inne i gränderna känner man sig



nästan förflyttad till medeltiden. Helt i sin ordning nästan om en riddare i rustning skulle dyka upp på torget. I stället hittar vi här ingången till *Haus Lippmann*, ett av traktens trevligaste värdshus med en av vinrankor överhöljd terrass ut mot floden. Den som inte kör kanske ungar sig ett glas Beilsteiner Silberberg Auslese?

Innan vi passerar byn *Eller* tittar vi in i friherre von Landenbergs vinkällare med tillhörande litet vinmuseum, som ligger direkt vid Moselstranden.

Byn *Zell* är känd för sina svarta katter. Slutningarna är fulla av dem. De förekommer på matsedlarna (i bild, alltså!), på vinetiketterna, ja till och med torgbrunnen är prydd av en svart, ryggskjutande katt.

Vad är nu detta? Jo, *Zeller Schwarze Katz* är förmodligen ett av Tysklands mest köpta viner, producerat i många olika kvaliteter. Två finns även i Systemhyllan.

Genom vinlistan

På vår fortsatta färd längs den våldsamt slingrande men fridfulla floden ser vi hela vinlistan passera revy. Först byarna *Enkirch*, *Traben-Trarbach*, *Kröv*, *Ürzig* och *Erden*, sedan *Zeltingen*.

Här börjar det söderläge som brukar kallas Moseldalens finaste. Med tio kilometers längd bildar det en veritabel vägg av vinodlingar, som i branta terrasser stiger upp till 300 meters höjd.

Vinerna från *Zeltingen*, *Wehlen*, *Graach* och *Bernkastel* tillhör alla vinernas adelskalender och *Wehlener Sonnenuhr* betraktas allmänt som Mosels förnämsta vin. Dessa viner måste naturligtvis utforskas. Därför stannar vi ett par nätter i *Bernkastel*, den största av vinbyarna vid Mellanmosel. Här finns det gott om slingrande gränder och vackra byggnader och mitt i byn hittar vi det charmerande torget omramat av snickarglada korsvirkeshus och trevliga vinstugor.

Hotell finns det gott om, men det är inte alltid så lätt att få ett rum under turist-säsongen. Bäst för portmonnän är att försöka i något mindre gästhus inne bland gränderna. Varför inte *Haus Antons* vid *Burgstrasse 26*.

Huset såg sina bästa dagar för ett par hundra år sedan. Golv och väggar är sneda och vinda, men rummen är billiga, rena och hemtrevliga. Farbror Anton odlar själv vin i slutningen ovanför sitt hotell och visar gärna sin vinkällare.

Om Mosels bästa vin växer i *Wehlen*, så finns det mest berömda vinet i *Bernkastel*. Det heter *Bernkasteler Doktor* och har under århundradenas lopp botat både biskopar och kungar, när läkarvetenskapen gått bet. Påstås det.

Nästa dag fortsätter vi i "vinlistan" och passerar bl a *Brauneberg* och *Piesport*. I *Neumagen* beundrar vi en gravvård över en rik vinhandlare från romartiden,

ett av många bevis för att romarna odlade vin i Moseldalen redan vid tiden för *Kristi födelse*.

I *Trittenheim* gör vi halt igen. Högt uppe i byns berömda "Altärchenlage" finner vi *Hotell Zummeterhof*. Vi äter gott på terrassen och njuter av utsikten över en av flodens tvärsaste serpentinkurvor.

Snart är vi framme i *Trier*, Moseldalens största och Tysklands äldsta stad, en blandning av romerskt arkitektmuseum och blomstrand vinhandelscentrum. Enligt sagan skulle staden vara grundad år 2000 f Kr, men historieforskarna nöjer sig med att bestämma grundandet till år 15 f Kr. Under de första århundradena byggdes den ut till romarikets näst största stad. Ingen annan tysk stad kan heller uppvisa en sådan rikedom på gamla romerska lämningar. Stadsporten *Porta Nigra*, badanläggningarna (termerna), och amfiteatern bl a.

| Mosel (buteljrymd 70/35 cl) | | | | |
|---|---|--------|------|----------|
| Förkortningar: M = Mosel, R = Ruwer, S = Saar | | 15.— | | halvtorr |
| 7108 | Zeltinger (tse'ttinger) (M) | 15.25 | 9.— | halvtorr |
| 7105 | Moselblümchen (mä'selblymchen) (M) | | | halvtorr |
| 7113 | Piesporter Michelsberg Riesling (pi'spärtar michelsbärk) (M) | 16.25x | | halvtorr |
| 7111 | Bernkastel-Kueser Kardinalsberg (bä'rnkastel ko'ser kardina'lsbärk) (M) | 16.50 | | halvtorr |
| 7104 | Ockfener Bockstein Riesling (ä'ckfener) (S) | 16.50x | | halvtorr |
| 7107 | Reiler vom heissen Stein (ra'jler fäm ha'jsen schtajn) (M) | 17.— | | halvtorr |
| 7114 | Wehlener Münzlay (my'ntslej) (M) | 17.50 | | halvtorr |
| 7109 | Zeller Schwarze Katz (tse'ller schwa'rtse katts) (M) | 17.50 | 10.— | halvtorr |

Ur Systemets juni-prislista

Om ni stannar en dag eller två i *Trier* — det är det värt — kan ni få tips hos den lokala turistbyrån vid *Porta Nigra* på någon lämplig vinkällare som är öppen för besök och provsmakning. De kan också visa vägen till en "vinstig" (*Weinlehrpfad*), längs vilken man på några stationer kan lära sig det mesta om vin och vinodling. Traktens viner provar vi också med fördel djupt nere

i vinkällaren *Zur Steipes* äldriga valv, som vi hittar vid *Hauptmarkt*.

Längs den nybyggda och tråkiga men snabba autobahn har vi en sista dags-etapp till färjeläget vid *Östersjön*.

Nu när vi med egna ögon har sett var och med vilken möda det grönskimrande och lätta Moselvinet kommer till, visst har det fått en ny smakdimension!

NÄR ABBORREN GÅR TILL..!

□ Nyfiskad abborre. Smaskens sommarmat! Men hur lagar man till den? Så här kanske: **Abborre i foliepaket** Rensa, skölj och torka fisken. Gnid invändigt med

salt. Fyll med en klick smör, en dillkvist och ett par tomatklyftor. Slå in i ett lätt smörat folieark och stek i het ugn (275°) i 20—25 min, beroende på storlek. I utegrill, vänd pake-ten då och då.

Vilket vin till abborre? Källarsval vit Bordeaux passar särskilt bra. Tex *Bordeaux Blanc* för 12:25, 1/2-butelj 7:50.

Rosé till sommarfest

□ De lätt färgade, mjuka och friska rosévinerna går särskilt bra ihop med sommar och lätta rätter. Serveras svala, 10—12°. Några märkestips:

- *Tunis Rosé*, frisk smak med någon sötma, 10:—.
- *Rosé d'Anjou*, franskt med något torrare smak, 12:50.

- *Vallerosa*, fruktigt, kommer från Spanien, 10:25.
- *Saint-Tropez*, franskt med fruktigt doft och smak, 19:75.

Gott till goda bär

□ Jordgubbar, hallon och smultron är sommarefterrätter framför andra. Men vad dricker man egentligen till bär? Här är några tips på söta viner av sauternes-typ, som är det godaste:

- 4286 1972 *Domaine de Lionne* (dö li'änn), ett vin med fin druvkaraktär, frisk syra och rätt hög sötma. Pris 15:75.
- 4287 1973 *Ch Despale* (despale'), som är ett medelfylligt vin med blommig doft och hög sötma. Pris 16:75.
- Ett annat gott dessertvin: ● 4259 1973 *Ch Saint-Cricq* (säng krick). Det är ganska kraftigt med mogen doft, frisk syra och måttlig sötma. Pris 18:50.



PERSIKOBAL (räcker till ca 15 personer)

1 flaska rosévin (vi tog *Vin Rosé* för 11:50)
1 flaska sött vitt vin (tex *Fragal* för 11:—)
1 stor burk med halverade persikor i spad
Rikligt med is

Blanda rosévinet och det vita vinet med spadet från persikoburken. Skär persikorna i fina klyftor. Lägg gärna en klyfta i varje glas och resten av klyftorna i bålen. Tillsätt rikligt med is.
(Vinet kan bytas ut mot alkoholfria *Rosélack* och vit *Rimilion*.)

ROSEBAL

(räcker till ca 10 personer)

1 flaska *Perlerose* (pärlande rosévin)
1 flaska (33 cl) *Bitter Lemon*
Hela jordgubbar, färska eller frysta (som ej skall tinas)
Rikligt med is
(Med 2 st 33 cl flaskor *Pomotes Rosé* i stället för *Perlerose* blir bålen alkoholfri.)

VITVINSBAL

(räcker till ca 15 personer)

1 flaska halvsvett vitt vin
4 dl ananasjuice
4 dl apelsinjuice
1 flaska (33 cl) fruktsoda
Rikligt med is
Låt några citronskivor få simma omkring i bålen.
(Tag vit *Rimilion* i stället för vitt vin när ni vill ha bålen alkoholfri.)



3 GODA NYHETER PÅ SYSTEMET!

Vi på Systemet säljer bara en flaska alkoholfritt på var hundra butelj vin.

Varför går det inte mera alkoholfritt? Kanske är det som gubben sa, efter en middag hos nykterister:

— Smaken var det väl inget fel på. Men det väcker ingen åtrå.

En sak kommer man inte ifrån, alkoholfritt kan aldrig bli som riktigt vin. Men att det inte har samma effekt

heller, kan förstås vara bra i många sammanhang.

Och, som sagt, smaken är det inget fel på.

Pröva själv någon gång! Varför inte just nu när vi har ökat ut vårt System-sortiment med flera svenska nyheter. Till bra pris och på halvbutelj.

Kom bara ihåg att de här festdryckerna skall serveras kylskåpskalla (även de röda). Då blir smaken allra bäst.

Utom de tre nyheterna här nedan har vi 15 sorter till på Systemet.

Bl a finns några avalkoholiserade viner av olika typ från firma Carl Jung i Västtyskland, en god söt körsbärsdryck från Trensium i Blekinge, *Cherry*, och t o m en alkoholfri likör, *Avec*.

Fler än man tror tar helst något utan alkohol ibland.

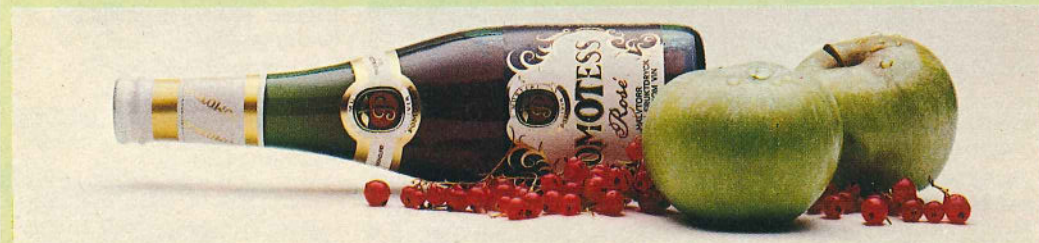
Så köp hem till festen!



Pomotess Blanc. Alkoholfri mousserande. Fyllig, fruktig och inte så söt smak. Äpplekaraktär men druvor ingår också. God och läskande. Serveras väl kyld, t ex som välkomstdrink eller vid uppvaktningar. Passar också till fisk. Pris 3:— för 33 cl.



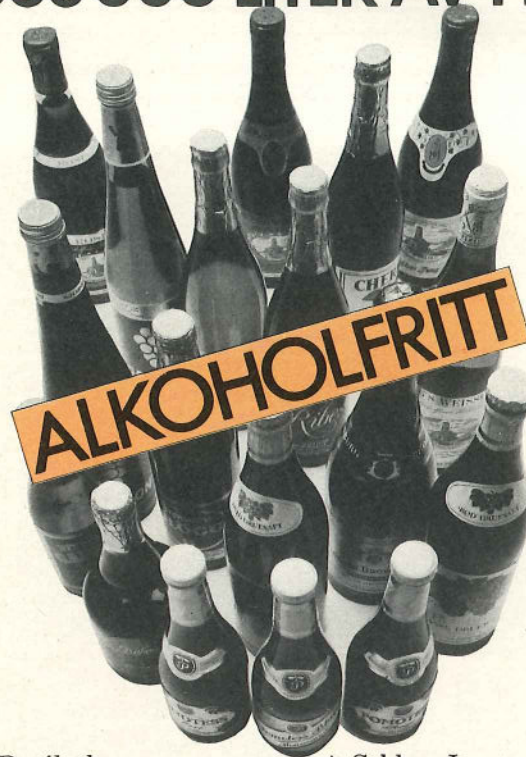
Pomotess Rouge. Fyllig och god smak av äpple och vindruvor med spets av vinbär. Inte så söt och passar därför som "matvin", t ex till kött. Pris 2:75 för 33 cl.



Pomotess Rosé. Frisk och fräsch äpple- och vinbärssmak. Lagom söt. Dricks kylskåpsval, gärna till ganska lätt mat. Pris 2:50 för 33 cl.

Köp hem och bjud på alkoholfritt också! Det kostar så lite men uppskattas av många.

DE HÄR SÅLDE VI 608 000 LITER AV I FJOL



▲ **Rosélack,** halvtorr rosé, framställd av druvor, tyskt. Pris 8:25.

▲ **Rotlack,** röd halvtorr, av druvor, tyskt. 7:75, 1/2-butelj 4:75.

▲ **Schloss Jung,** röd torr, av druvor, tyskt. 8:25.

■ **Grapillon,** vit söt, av druvor, schweiziskt. 8:—.

■ **Cherry,** röd halvsöt, av körsbär, svenskt. 7:50.

●▲■ **Regina,** vit, halvsöt, av vita vinbär, svenskt. 7:50.

▲ **Weisslack,** vit, halvtorr, av druvor, tyskt. 7:75, 1/2-butelj 4:75.

■ **Grapillon,** röd söt, av druvor, schweiziskt. 8:—.

▲ **Ribes,** röd halvtorr, av svarta vinbär, svenskt. 7:50.

●▲ **Schloss Boosenburg,** vit halvtorr mousserande, av druvor, tyskt. 11:50.

Glögg, röd söt, svenskt. 5:75.

● **Bitter Capri,** röd halvtorr, lätt kolsyrad apéritif, svenskt. 3:50 (33 cl returglas).

■ **Rimilion,** vit söt, av druvor, danskt. 4:75.

■ **Rimilion,** röd söt, av druvor, danskt. 4:75.

Avec, likör av brun cacao typ, svenskt. 9:25.

● Passar som drink

▲ Passar till mat

■ Passar till dessert, frukt och tårta

SOCKERFRIA VINER FINNS DET?

□ Helt sockerfria viner finns knappast. Men internationellt brukar man kalla sådana viner för sockerfria som håller mindre än 4 gram socker per liter. Här är några tips för kalorijägare och diabetiker:

● Flertalet rödviner är sockerfria. Hit hör bl a all bordeaux och bourgogne men också lågprisviner som *Algerie*, *Vino Tinto*, *Maurud*, *Saida*, *Estremadura* och *Valpolicella*.

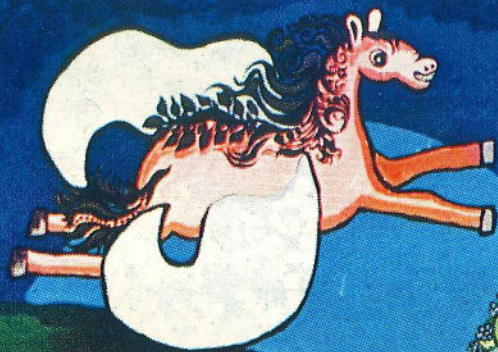
● Bland vitvinerna är sockerfria viner mindre vanliga.

Pålitliga är t ex *Castelo*, *Misket Karlovo*, *Rioja Blanco*, *Safir*, *Soave* och *Val de Loire*.

● Inte ens den torraste champagne kan anses vara sockerfri.

● Starkvinerna är ofta mycket sockerrika. Torr sherry kan dock passera, t ex *Manzanilla*. Den högre alkoholhalten gör dock starkvinerna väl energirika för diabetiker. Och detta gäller i ännu högre grad spritdryckerna.





Systembutik i varje kommun?
Den här visionen fick tavelmålare Bengt Elde på Söder i Stockholm när han läste om det i bladen.



VINKAR

SYSTEMBOLAGETS kundtidning nr 1/1977
Fack, 103 80 Stockholm
Redaktion: James Engman och Kerstin Öhman
Layout: Tord Strömsäter. Tryck: Helsingborgs Lito