

JUL VINKAR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING

NR 2/1977



VAD DRICKER VIN PROVAREN I JUL?

Läs på sidan 2

NYA SLOTTSVINER

Läs på sidan 7



ALLT OM VÅRA 18 SVENSKA LIKÖRER

Läs på sidan 8



**SNART FÖR
DYRT MED
GOTT VIN?**

Läs på
sidan 5

**ÅRETS
VIN-
NYHETER**

Läs på sidan 6

**DÄR GÅR VIN-
TELEFONERNA
VARMA**

Läs på sidan 12

Allting har blivit dyrare...

VAD TÄNKER DU KÖPA HEM TILL JUL?



Busk Margit

Operasångerska:

□ I luciatid planerar jag att någon dag bjuda mina vänner på "öppet hus med glögg". Jag gör nu egen glögg som blir billigare och inte så stark som Systemets.

Recept:

1/1-butelj rött billigt bordsvin
2 små bitar hel kanel
ca 3 krossade kardemummor
1 1/4 dl strösocker
Skalet av 1/4 citron och 1/4 apelsin. Skalet skärs i tunna strimlor.

Kryddor och vin värms upp i kastrull i ca 5 minuter under lock, dock utan att koka. Sätt till socker, apelsin- och citronskal. Detta får stå på spisen ytterligare ca 3–5 minuter under lock, fortfarande utan att koka.

Alternativdryck: Systemets alkoholfria glögg. För övrigt bara mandel, russin, pepparkakor och frukt.

Julens riktigt fina middag för den trängre kretsen kan jag tänka mig så här:

Drinken

medan vi samlas: Ett glas mousserande vin, gärna det franska *Opéra*, väl kylt, och det alkoholfria *Pomotess mousserande* för dom som föredrar det.

Varmrätten

Fågel av något slag. Till den ett fylligt härtappat slottsvin eftersom bourgognevinerna blivit så dyra.

Alternativdryck: alkoholfria *Jung's Rotlack*.

Desserten

Hjortronfromage och till den ett glas söt sherry eller varför inte det söta spanska dessertvinet *Taverna*.

Som avslutning kaffe med chokladbit.



Alice Karlsson

Vinprovare i *Vin- & Sprit-centralen*:

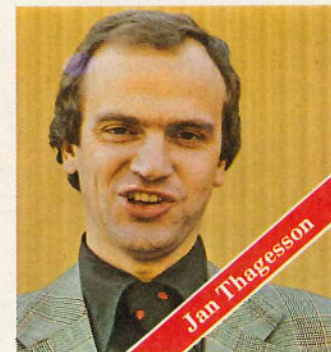
□ I stället för dyr snaps till jul-smörgåsbordet bjuder jag på *Vermouth Italiano, Secco*, (ljus och torr). Sedan skall jag göra ett experiment. Om man vill ha vin till lutfisk är det väl ganska naturligt att välja ett vitt, torrt, tex det bulgariska *Misket Karlovo*.

Men i det här fallet, när lutfisk äts efter julskinka mm och julmust (blandad med öl), då går det inte riktigt så bra med torrt vitt vin efter. Därför tänker jag pröva ett rött till lutfisk! Det borde gå bra till såsen med kryddpeppar. Argentinska *Mendoza Tinto* är utmärkt för sitt pris.

Till "vanliga" middagar i jul dricker jag gärna 1974



Ch. Moulin Rouge (härtappad bordeaux) eller det spanska *Campo Viejo Rioja*. Och visst skulle jag bli glad om jag blev bjuden på ett riktigt fint portvin. Helst 1963 *Vintage Port* från Warre, eller samma årgång *Vintage Port* från Robertson (båda är härtappade).



Jan Thagesson

Systembutikschef i *Linköping*:

□ I stort sett håller vi oss till de vanliga inköpen. Till julmaten smakar ett rödvin bra. Kanske något härtappat slottsvin från Bordeaux. Det finns många prisvärda att välja mellan tycker jag. Åtminstone om man jämför med kusinerna från Bourgogne.

Litet spännande med de här slottsvinerna är att de bara finns i begränsad kvantitet och att det ständigt släpps ut nya. Titta i vårt "Varunytt" i butikerna!

Ett bra standardvin, om man vill ha något billigare, är *Châtelet*. Det har bordeaux-karaktär.

Utom ett par buteljer slottsvin så åker den traditionella glöggen med i kassen och kanske en flaska *Bäska Droppar* (malörtsbrännvin). Det kan man kanske kosta på sig till jul. Annars har ju spriten blivit för dyr nu, tycker jag.

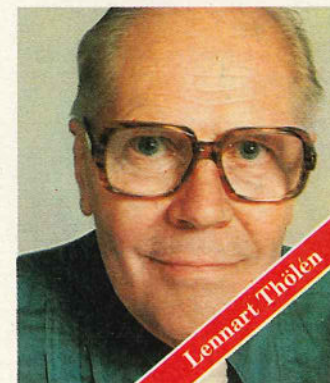


Valdy Westerlund

Systemförsäljare i *Timrå*:

□ Först och främst köper jag hem ett par flaskor rödvin. Helst skulle jag vilja kosta på mig ett årgångsvin från Bordeaux. 1973 *Château Le Virou* vet jag är bra från våra egna provningar i bolaget. Annars kan jag tänka mig det franska *Saint Vincent* också. Det kostar 13:50.

Till efterrätt vill jag gärna ha hemma en flaska gott portvin och att bjuda på som drink *Vermouth Cassis* med lätt vinbärsmak. Och så köper jag hem *Ribes* som alkoholfritt alternativ.



Lennart Thölen

Vinboksförfattare

□ Det fanns en tid då man talade om att det fick duga med "en enkel bordeaux" eller "en billig bourgogne" till — eller i — maten. Den tiden är nu förbi. Värdeomdömena är inte längre tillämpliga. Den "enkla bordeauxen" är nu prismässigt en exklusivitet, den "billiga bourgogne" har nått ett sådant kostnadsstadium att man tror sig ha att göra

med *Romanée-Conti* i stället för en *Bourgogne Vieux*.

Nej, den franska vingården har ekonomiskt sett blivit en smula svårare att forcera för vinvännen. Men det finns naturligtvis en värld utanför Verona.

Och ett par flaskor vin till julens mat får man väl ändå ha. Rödvinet till skinkan får bli bulgariska *Mavrud*, fylligt och moget i doften och gott i smaken — faktiskt fortfarande ett prisvärt köp.

Verkligen prisvärt är också argentinska *Mendoza Tinto*, just nu moget fylligt, med en apart doft och aningen sötma i eftersmaken.

Det vita till julens fisk — ja, där tar jag pålitliga *Val de Loire*, ett enkelt men bra vitt vin med frisk smak och god syra.

Men julharen som väntar i frysen? — Nej, där måste man nog ändå dra upp en *bordeaux!* Det "hårtappade slotet" *Château Milon* blir här mitt val. God Emilion-karaktär, medelfyllig och med angenäm strävhet. Och med det "gamla priset" verkar flaskan faktiskt billig i sin nya prisomgivning!

Och så är det ju jul bara en gång om året...



Systemförsäljare i Göteborg:

□ Vi har bestämt oss för att köpa hem en vit bourgogne till lutfisken. Det brukar vi alltid göra. *Mâcon Blanc* heter märket vi ska ha i år. Där emot är vi inte så mycket för rödvin i vår familj.

Och så blir det en halvflaska *Reimersholms Aquavit*

som jag har hört ska vara mjuk i smaken. Den tar vi kanske ett spetsglas av till en smörgås på kvällen. Och vi dricker lättöl till.

Likör har vi redan hemma. Jag har sparat en flaska kakuslikör som vi köpt i Israel.



Systembutikschef i Lund:

□ Vad dricker jag till lutfisken, skinkan, syltan mm mm? *Mumma*, så klart. Blanda just före serveringen: 2 flaskor porter, 2 flaskor starköl och en 1/2-butelj *Pomotess mousserande* (alkoholfritt) eller *Enbärdricka*.

Man bjuder kanske på kalikon någon av juldagarna. En sed från England. Här passar ett mjukt rött hårtappat slottsvin från *Bordeaux* utmärkt. Vi har fått in några nyheter just till jul som jag kommer att välja bland (se sidan 7 här i *Vinkar*).

Här är priserna på de märken som nämnts i artikeln:

Nr	Pris
1902 <i>Ribes</i>	8:—
1948 <i>Jung's Rotlack</i>	9:—
1964 <i>Pomotess Mouss</i> 33 cl	3:75
1971 <i>Alkoholfri Glögg</i>	6:25
2044 <i>Mendoza Tinto</i>	12:—
2095 <i>Mavrud</i>	12:75
2100 <i>Misket Karlovo</i>	12:—
2218 <i>Châtelet</i>	13:50
2228 <i>Saint Vincent</i>	13:50
2279 <i>Val de Loire</i>	13:25
2742 <i>Campo Viejo Rioja</i>	20:—
5551 <i>Bourgogne Vieux</i>	29:75
5770 <i>Mâcon Blanc</i>	24:25
7696 <i>Opéra</i>	19:25
8164 1963 <i>Vintage Port, Warre</i>	48:—
8173 <i>Vintage Port, Robertson</i>	52:—
8476 <i>Taverna</i>	23:50
8513 <i>Vermouth Cassis</i>	24:—
8515 <i>Vinglög</i>	23:—
8692 <i>Vermouth Italiano, Secco</i>	23:50
9883 1973 <i>Château Le Virou</i>	19:—
9889 1973 <i>Château Milon</i>	25:—
9929 1974 <i>Ch Moulin Rouge</i>	18:—

Varför har en del viner av litet bättre sort blivit så dyra i Sverige? Låprisvinerna har ju inte gått upp onormalt mycket de sista åren, om man jämför med andra varor.

□ Många av vinerna som för inte alls länge sedan kunde köpas för 10—12 kronor kostar i dag mer än dubbelt så mycket. Och likadant är det i de högre prislägena.

Ökade produktionskostnader nere i vinländerna är en av orsakerna. Devalveringen av den svenska kronan och andra valutaändringar är en annan.

Ovanpå det här kommer skattepåslagen, som genom sin konstruktion i stort sett dubblar varje prishöjning i inköpsledet. Det gör det svårare och svårare för *Vin- & Spritcentralen* att köpa viner av litet högre kvalitet. När skatten har lagts på kommer man lätt upp i priser som gör vinerna svårsålda.

Mindre att väja på

På sikt kan det här leda till att vi får mindre och mindre att välja på i "överkomliga" prislägen. Vi har redan börjat hamna i den situationen. Man kan också tvingas överväga att ta bort gamla svenska klassiker ur vinsortimentet.

Ta tex *Bourgogne Vieux*, ett av våra mest uppskattade mellanklassviner nästan så länge man kan minnas. För tio år sedan kostade *Bourgogne Vieux* 8:75 helbuteljen, för fem år sedan 12:— och för bara ett par år sedan 16:50. I dag får vi ge 29:75 för denna hårtappade bourgogne.

Ett annat franskt rödvin som har ökat ännu mer är *beaujolais Coq Rouge*. Det kostade 11:50 1972 och är nu uppe i 30:25.

Skatt på kvalitet

Den skatt som tas ut på vinet i Sverige är inte en utan tre. Först kommer den så kallade grundavgiften, 7:75 per liter starkvin och 2:80 för lättvinet.

Hög tid att modernisera vinbeskattningen

SNART FÖR DYRT MED

Gott Vin?

67 3:90
72 4:75
75 6:75
77 11:—



67 6:75
72 7:75
75 10:50
77 18:—

67 8:75
72 12:—
75 17:50
77 29:75



67 5:75
72 6:75
75 11:—
77 15:25



Den största skatten är dock procentavgiften, för närvarande 29,84 procent av *butikspriset* (man får alltså räkna baklänges). Till det kommer så moms, 17,1 procent av *butikspriset*.

Det här betyder att av de 11 kr som dagens billigaste viner kostar är 7:26 skatt.

Tar vi i stället ett lättvin för 20 kr, så är den sammanlagda skatten 11:50 medan 30-kronorsvinet har en skatt på drygt 16 kr (mot alltså 11-kronorsvinets mindre än hälften).

Går man ännu högre upp i kvaliteterna slår skatten desto hårdare. Ett vin i 50-kronorsklassen beskattas således med 25:60. Och på det allra dyraste vinet i sortimentet, 1969 *Ch. d'Yquem* för 220 kr, är skatten på över hundralappen.

Bara enkla viner till slut?

Om det här får fortsätta,

kommer som sagt litet bättre viner att bli mer och mer exklusiva och svåråtkomliga för de flesta.

Även om de svenska låprisvinerna håller mycket god klass, internationellt sett, så är detta helt naturligt en utveckling som inte gagnar några intressen. Allra minst de alkoholpolitiska. En stor del av nöjet med att dricka vin försvinner om man alltid får hålla till godo med det minst spännande, det gamla vanliga. Följden kan bli att man lika gärna köper sprit.

Käppar i hjulet

De genom skattens konstruktion extra stora höjningarna av vinpriserna kan alltså sätta käppar i hjulet för den alkoholpolitiska målsättning som riksdagen beslutade om så sent som i våras, nämligen att man skall fortsätta att främja en övergång från star-

ka till svagare drycker. Det nuvarande systemet slår precis tvärtom.

Inte ens ekonomiskt tjänar statskassan på den här lyxbeskattningen av litet bättre viner. Under en lågkonjunktur blir det färre och färre som köper av de högbeskattade vinerna.

Alla förlorar alltså på affären. Konsumenterna som tvingas välja enklare viner, statskassan som kanske rent av får in *mindre* skatt och alkoholpolitikerna som får svårare att uppfylla sina mål.

Det bör vara hög tid för statsmakarna att ta sig en funderare på hur vinskatten skall konstrueras så att den inte får en negativ i stället för en positiv effekt.

FOTNOT: På spritdryckerna slår procentavgiften ännu hårdare. Här är den 41,5 procent på butikspriset.

Det hinner komma in många nya viner under ett år. Här på uppslaget har vi samlat en del av nyheterna i Systemsortimentet under 1977. Aktuella härtappade årgångsviner i lägre prislägen finns i "Varunytt" i butikernas broschyrställ. De märken som inte lagerförs i er butik tar vi gärna hem på beställning utan kostnad.

Röda lättviner

2202 *Gigondas*, 31:75

Ett Rhône-vin med ung doft. Fylligt och smakrikt.

3242 1970 *Château Falfas*, (Bourg) 32:—

Medelfylligt. Fruktighet i smaken och med liten strävhet.

3243 1970 *Ch Fonchereau*, Bordeaux Supérieur 29:—

Medelfylligt med god fruktighet i smaken.

3591 1970 *Ch Rider-Chenu-Lafitte*, (Bourg) 32:—

Ett gott och fylligt vin. Fin, ganska mjuk karaktär.

4968 1976 *Fleurie, Ch des Bachelards*, 44:75

Elegant, mjukt och medelfylligt vin från Beaujolais.

3524 1972 *Ch Petit-Faurie de Soutard*, (St Emilion) 45:—^z

Medelfylligt med mognad i både doft och smak.

3291 1971 *Ch Haut-Marbuzet*, (Médoc) 46:—^z

Elegant doft. Smaken är fyllig och fruktig. Vinet har fin strävhet.

3600 1970 *Ch St-Pierre*, (Pomerol) 62:—^z

Ett fylligt vin med strävhet. Har inte särskilt mycket av den speciella "pomerol-doften".

3212 1973 *Ch d'Issan*, (Médoc) 72:—^z

Detta Bordeaux-slott återkommer i våra prislister med jämna mellanrum. Årgången 1973 är medelfylligt med ung fruktig smak.

4405 1973 *Beaune, Clos des Mouches*, 79:—^z

En fyllig, smakrik bourgogne med mäktig doft.

FOTNOT: Viner med z efter priset finns i regel bara på beställning.

Årets nya viner



3546 1967 *Ch Pichon-Lalande*, (Médoc) 85:—^z

Elegant, mjukt och fylligt vin. Bra fruktighet och någon sötma.

3514 1967 *Ch Pape Clément*, (Graves) 90:—^z

Stor utvecklad doft. Smaken är ganska fyllig och mogen. Vinet har fin karaktär.

3246 1970 *Ch Figeac*, (St Emilion) 95:—^z

Mäktig doft. Vinet har fyllig smak med karaktär av druvan. Börjar mogna men är kanske inte helt på topp ännu.

4833 1973 *Corton-Bressandes*, 100:—^z

En fyllig bourgogne med någon sötma. God doft.

3363 1969 *Ch La Mission Haut Brion*, (Graves) 105:—^z

Ett lagringsvänligt vin. Medelfylligt och smakrikt med fin strävhet.

3391 1967 *Ch Latour*, (Médoc) 175:—^z

Mäktig doft. Fyllig och smakrik med angenäm druvkaraktär. Tål lagring.

3507 1962 *Ch Mouton-Rothschild*, (Médoc) 190:—^z

Ett av "de fem stora" bland de närmsta bordeauxvinerna. Därmed också ett av de dyraste. Det har fin karaktär och är fylligt och smakrikt. Moget.

Vita lättviner

6678 *Bereich Kaiserstuhl Tuniberg*, (Baden) 20:—

Vårt första vin från Baden i södra Tyskland. Lätt och mjukt med blomlig doft. Halvtorr.

2245 *Sancerre* 34:50

Vårt första vin från Sancerre vid floden Loire i Frankrike. God, något rökgig doft. Ett lätt och torrt vin.

Forts på sidan 15



Här är tre nya röda bordeauxer i Systemsortimentet inför julen. Skulle något av märkena ta slut i julhandeln, så har butiken säkert något likvärdigt att föreslå.

9870 1973 *Château Brûle-Secaille*, 20:—

Det här rödvinet kommer från distriktet Bourg i Bordeaux, känt för att producera friska och druvsmakande viner. Ett ganska moget vin som passar bra till julskinkan.

9936 1974 *Château d'Arzac*, 17:— (1/2-butelj 9:75).

Ett rödvin från Entre-deux-Mers, ett distrikt som ligger nästan mitt i Bordeaux. Vinet är ungt och därför en smula strävt. Det är ganska fylligt och passar till litet kraftigare maträtter.

9937 1974 *Château Gaultier*, 18:—

Kommer från Côtes-de-Bordeaux utmed Garonnefloden. Också det här röda vinet går bra ihop med skinka och annat julkött, liksom till ost. Det är lätt, fruktigt och en smula strävt.

Och så har vi fått in ett nytt moselvin som heter *Ockfener Schartzberg* och kostar 18:50. Vinet, som är vitt och halvtorr, är ganska lätt. Det har en frisk doft och smak. Varunumret är 7117.



I Åhus gör man likör i världsklass, så...

Välj svenskt!



Bilden:
Portvinsglas Boda Bouquet

Det har blivit dyrare att bjuda på ett glas likör till kaffet. Många utländska märken fick en ordentlig knuff uppåt i prislistan den 1 november.

Men varför inte ta något svenskt i stället? Flera av de 18 olika sorter som Vin- & Spritcentralen tillverkar själva håller hög internationell klass.

□ Det händer då och då på Systembolagets kurser för butikspersonalen att man blindprovar likör. Dvs man får inte veta vad som är i glaset. Ofta klassas den svenska likören som lika bra som den dyrare utländska av samma typ. Gissa om provarna själva blir förvånade när märkena avslöjas.

Här och på nästa sida presenterar vi de 18 svensklikörerna. Några har ni säkert smakat någon gång. Andra visste ni kanske inte ens att de fanns. Alla de här likörerna är mer eller mindre söta. Bara till sin likörtillverkning använder Vin- & Spritcentralen 350000 kg socker om året.

Några är så kallade örtlikörer, där

örter och kryddor får ge smak och arom. *Liqueur du Château* är en typisk sådan likör. Örtlikörens alkoholstyrka hålls ganska hög, annars blir den lätt grumlig.

Likören kommer från Åhus

Den största sorteringen finns bland frukt- och bärlikörerna. Här kan man välja på en lång rad olika smaker. Aprikoser, björnbär, körsbär, svarta vinbär, slänbär, bananer och citrusfrukter går åt i stora mängder vid spritfabriken i Åhus, där all svensk likör numera görs.

Inga syntetiska smagivare används. Man låter örter, kryddor, frukter och bär ligga i högprocentig sprit. På så vis drar man ur både smakämnen och färg. Det kallas på fackspråk för macerering.

Själva likörblandningen görs i stora behållare efter noggranna recept. Basen är ofta ren sprit men ibland cognac eller whisky. Det är maceratet som står för smaksättningen, medan sockerlagen ger sötman och simmigheten. Sedan justeras färg och styrka till angenäm kulör och smak.

Till sist filtreras likören för att bli blank, får åldras någon tid på fat, buteljeras, etiketteras och körs ut till systembutikerna landet runt.

2 miljoner flaskor

Nästan all svensk likör säljs bara på 37,5 cl-flaskor. Det hinner passera mer än 2 miljoner av dem över systemdiskarna under ett år.

Visste ni förresten att det är munkar runt om i Europa som genom seklerna stått fadder till åtskilliga av dagens hundratals olika likörtyper. Det finns faktiskt fortfarande kloster, bla nere i Frankrike, som mer eller mindre livnär sig på likörtillverkning.

Men vår näst *Kaptenlöjtnant* mest sålda svenska likör, *Kloster*, görs inte av munkar. Det går vi i god för.



Välj svenskt!



29:25

Anisette Classique (vit). Yppig anissmak, simmig med framträdande sötma. 31% alkohol.



29:—

Apricot Brandy (ljusbrun). Fyllig doft och smak av aprikos med inslag av mandel arom från kärnorna. Välbalanserad sötma. 32% alkohol. Färgämne E 150.



27:—

Björnbärslikör (röd). Frisk syrlig arom med karaktär av mandel av björnbärskärnor. Måttlig sötma. 27% alkohol. Färg E 124.



24:75

Brun Cacao. Karaktär av mörk choklad, mild vaniljsmak med väl avvägd sötma. 24% alkohol. Färgämne E 102-131-124.



27:25

Vit Cacao. Karaktär av ljus choklad med tydlig vaniljsmak. Ganska hög sötma. 26% alkohol.



26:50

Cherry Brandy (röd). Aromrik körsbärssmak med inslag av mandel från kärnorna. Frisk sötma. 25% alkohol.



28:50

Crème de Bananes (ljusgul). Kraftig arom och smak av essenser från mogna bananer. God sötma. 29% alkohol.



27:—

Crème de Cassis (mörkröd). Frisk arom med rejäl karaktär från mogna svarta vinbär. Söt. KIR-ingrediens (blandas då med 4/5 torr vitt vin, helst bourgogne). 24% alkohol.



27:25

Crème de Menthe (grön). Helt dominerande doft och smak av pepparmynta. Måttlig sötma. Dricks mest med is (on the rocks). 29% alkohol. Färgämne E 102-131-123.



37:25

Curaçao Extra (ljusbrun). Frisk smak från skalen av citrusfrukter, avvägd med arom från mogen cognac. Måttlig sötma. 39% alkohol. Färgämne E 150.



29:50

Curaçao Orange (gulbrun). Kraftig arom från skalen av citrusfrukter, smarrik, med frisk apelsinsmak. Söt. 32% alkohol. Färgämne E 102-110.



29:50

Grön Curaçao. Liksom i Orange ingår curaçaoskal, som torkade importeras från Västindien. Söt. 32% alkohol. Färgämne E 102-131-123.



35:—

Kaptenlöjtnant (gulbrun). Mild sammansatt örtkaraktär med arom från eau-de-vie. Relativt torr. 40% alkohol. Färg E 150.



37:25

Kloster Likör (gulbrun). Klassisk örtlikör med den genuina "tallbarrsmaken" avvägd med mogen cognac. Ganska söt. 43% alkohol. Färgämne E 150.



37:75

Liqueur du Château (gul). Sammansatt yppig örtlikör med viss eftersmak av saffran. Måttlig sötma. 43% alkohol. Färg E 102.



35:50

Royal Triple Sec (vit curaçao). Ren, frisk smak från skalen av citrusfrukter. Cointreatyp. En av de minst söta likörerna. 39% alkohol.



27:—

Slånärslikör (röd). Framträdande arom från färska slånärs, parade med friskhet från kärnorna. Måttlig sötma. 27% alkohol. Färg E 124.



36:—

Tartan Nectar (gul). Honungskaraktär, framställd på en bas av mogen maltwhisky. Harmonisk sötma. 40% alkohol. Färgämne E 150.



10:—

Avec (brun). Cacao-karaktär med mjuk sötma och simmighet. Alkoholhalt. Färgämne E 102, E 124, E 131, E 202 och E 211.

+ en alkohol fri!

Kodnyckel

I vissa av likörerna ingår av Livsmedelsverket godkända färgämnen. Dessa anges med en kodbeteckning efter märkets namn. Koderna står för följande färgämnen:

- E 102 Tartrazin (gult)
- E 110 Para-orange
- E 123 Amarant (rött)
- E 124 Nykockin (rött)
- E 131 Patentblått V
- E 150 Sockerkulör (brunt)
- E 202 Kaliumsorbat
- E 211 Natriumbensoat

Tempereringstips

Örtlikörerna bör serveras vid ca 15° medan frukt- och bärlikörerna vinner på att drickas något kyllda, ca 8—10°.



□ Är Spola kröken Sveriges mest inträngande slogan? Det trodde en idrottsledare nyligen. Och kanske ligger det något i det. En SIFO-undersökning, som bolaget lät göra nyligen, kom nämligen fram till att mer än nio av tio hade sett Spola kröken-symbolen någon gång. Och bland 18—29-åringarna hade 100 procent gjort det.

Den här kampanjen för sundare alkoholvanor och minskat krökande har nu pågått i sex år. Nästan hela idrottsrörelsen, med så gott som alla de stora förbunden i spetsen, har ställt sig bakom kampanjen.

Du har säkert sett de speciella Spola kröken-dekalerna på bilar, väskor, idrottströjor, i skyltningar och en mängd andra sammanhang. Bara i år har det gått åt bortåt 2 milj dekalmer med idrottsmotiv. Några ser du här på sidan.



SPOLA ÄVEN RÖKEN

□ Nu räcker det inte med att spola kröken (eller egentligen krökandet). Nej, vi ska helst spola röken också. Åtminstone när vi handlar på Systemet.

Så här väddar en av våra butiksförsäljare genom Vinkar:

"När du kommer fram till mej och röker rakt i ansiktet — då blir man inte glad. Tänk på hur många vi ska expediera innan dagen är slut. Det går mycket lättare i frisk luft. Så, snälla, snälla: *Fimpa i kön*. Tack!"

Och visst vill vi väl allihopa vara rädda om varandras arbetsmiljö. Eller hur?

— Varför finns det inga kaliforniska viner i Sverige?

— Jag ska bjuda på lättrokt renfilé på lördag. Vilket vin passar till det?

— Vi ska hålla bröllop för vår dotter om två veckor. Hur mycket alkoholfritt måste man räkna med till 30 personer?

— Vad dricker man till kåldolmar?

På Systembolagets kundtjänst i Stockholm går telefonerna nästan varma. Från hela landet ringer kunder med alla möjliga frågor. Och fyra kunniga, vänliga damer tycks veta

svaret på det mesta.

Den som efterlyste kaliforniskt vin, tex fick veta att de skulle bli ganska dyra i Sverige. Och till lättrokt renfilé rekommenderar kundtjänsten ett mustigt rödvin.

Vin som hobby

Visst kan man fråga i butikerna. Personalen bakom disken går ofta på interna kurser och är med i vincerklar bla. Många systemare har vin som hobby och kan mycket om varorna man säljer. Det har du som kund

Vi skall ha fest med husmanskost:

Vad dricker man till kåldolmar?

Systemets kundtjänst vet svaret på det mesta



Fråga: — Jag ska bjuda på lättrokt renfilé och undrar vilket vin som passar till.

Svar: — Ett mustigt rödvin är kanske allra bäst. Men det går med ett vitt vin också, gärna något med litet kryddig smak. Ett franskt

Alsace-vin, helst, men tyvärr är de ganska dyra nu. Ett österrikiskt vitt går också bra till rokt mat, tex Prinz Ottonel.

Fråga: — Finns det något alkoholfritt på Systemet som smakar som vin?

Svar: — Verklig vinsmak går det knappast att få utan alkoholen. Men vi har flera sorter som har gjorts av riktigt vin och där alkoholen har tagits bort. Ett rött sådant "vin" är Schloss Jung och ett vitt Weisslack. Båda bör serveras svalt, den vita förstås kallast.

Fråga: — Har ni något rödvin som inte innehåller så mycket alkohol?

Svar: — De alkoholsvagaste rödvinerna vi har håller sig på omkring 11%. Det franska Châtelet tex. Tycker man att rödvinet är för starkt kan man naturligtvis göra som ofta i Frankrike, späda ut det med vatten.

Fråga: — Vad ska jag ha för vin till en mustig köttsoppa?

Svar: — Gärna ett rödvin från Rhônedalen. Vi har ett vin som heter Côtes-du-Rhône som kan passa. Ett litet billigare spanskt vin från Rioja-distriktet går också bra.



Fråga: — Hur många glas får man ut på en flaska rödvin och hur mycket behöver man räkna med per person om det ska serveras till både varmrätt och ost?

Svar: — Det beror förstås på hur stora glasen är och hur mycket ni slår i. Med normalstora rödvinglas, fyllda till 2/3, kan man räkna med att få ut 7 glas på en helbutelj.



glädje av.

I butikerna finns också fria prislistor och vinbroschyrer, bla en särskild med aktuella nyheter. "Varunytt" heter den. Och i de flesta butikerna är hela vinsortimentet utställt så att man själv kan orientera sig om vad som finns. I montrarna skall det nu dessutom bli bättre information om varje enskilt märke.

Vi ringer gärna upp

Men ibland vill man kanske fråga i förväg. Då är det praktiskt att ringa kundtjänsten

på 08/229580. Skulle det tuta upptaget i alla fyra anknypningarna, så kan man be i Systemväxeln att få bli uppringd.

Till kundtjänsten ringer man om nästan "allt mellan himmel och jord" i branschen. Men mest förstås om de mer än 700 olika sorterna i butikshyllorna. Och om vad de passar till.

Vad är det man frågar om, mer än om vin till renfilé och kåldolmar? Vi bad kundtjänsten anteckna vad man fick svara på. Och här är några av frågorna under en dag.



Fråga: — Kan ni ge mig något förslag på vin till först en krustad med kalvbrästsstuvning och som varmrätt rödtunga med skaldjur. Kan man ha samma vin till båda?

Svar: — Javisst kan man det. Ta ett torrt fylligt vin som tex Muscadet. Eller också det några kronor billigare italienska Soave.

Fråga: — Finns det något vin som passar till kåldolmar?

Svar: — Ta ett ganska enkelt rödvin som är litet robust, tex det marockanska Saida. Bäst passar öl.

Fråga: — Jag skulle vilja ha tips på lämpligt vin till en middagsbjudning. Vi tänkte ha en skaldjurssallad att börja med. Inbakad kasseler till varmrätt och ovanpå det glass med chokladsås.

Svar: — Ett torrt inte för snällt vitvin går bra till både förrätten och varmrätten. Tex en bourgogne eller bordeaux. Eller också kan man ta ett något lättare vitvin till salladen och fortsätta med ett fylligare rött till kasseler, det franska St Vincent förslagsvis. Har ni tänkt er vin till desserten också så är madeira lämpligt.



Fråga: — Jag har några flaskor vin och sprit kvar på landet. Klarar det sig över vintern?

Svar: — Spriten klarar sig säkert. Fryspunkten för 40-procentigt brännvin ligger på ca -23°. Vinet fryser däremot betydligt tidigare,

ett lättvin vid -4-5°, ett starkvin vid -7-8°. En annan sak är att lättviner av enklare kvalitet i allmänhet har en ganska begränsad hållbarhet. Längre än 1/2-1 år bör man inte spara ett sådant vin. Starkviner och högre kvaliteter av framförallt röda lättviner kan dock lagras ganska länge. Men se upp med vinerna i sommarstugan om det blir en kall vinter.



□ Alla vet att man inte ska dricka en droppe före bilkörning. Men om man har varit på fest och tagit några glas, eller om man har suttit hemma och delat på en flaska vin efter en jobbig vecka, hur lång tid tar det egentligen innan man kan köra igen utan större risk? Kan man åka ut till stugan nästa morgon tex? Nästan alla tror säkert att

det går bra att ta bilen när man har sovit några timmar. Man känner sig ju nykter, även om formen inte är precis så där i topp efter den trevliga kvällen.

Visst blev det en del man drack, men inte kan det väl sitta i så länge efteråt...? Dumt att gissa egentligen och att chans i god tro. Det är bättre att veta hur lång tid det ungefärligen tar innan kroppen har gjort sig av med alkoholen från igår.

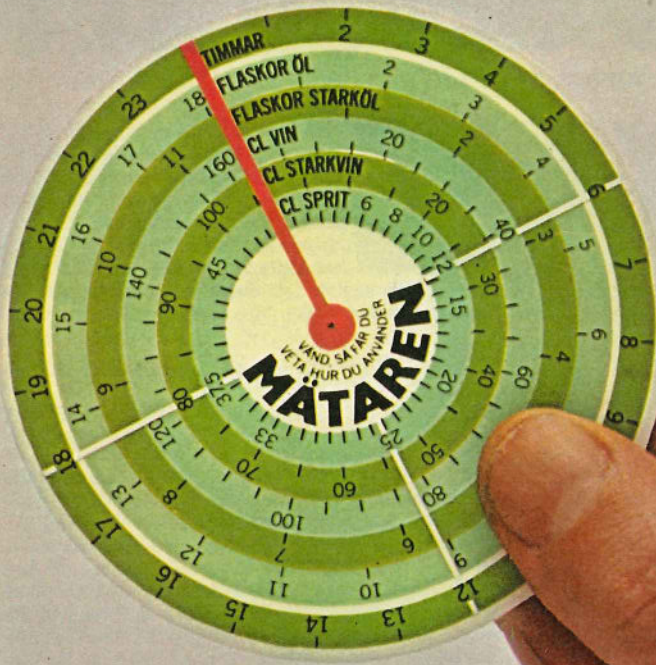
Men hur bär man sig åt? Det problemet har vi på Systemet försökt lösa åt dig och

andra kunder med vår MÄTAREN. En lathund att använda dagen efter festen innan man tänker på att ta bilen till fritidsstugan, till jobbet eller till något annat.

3 1/2 miljon Mätare
Den första Mätaren gav vi ut för ett par år sedan. Du minns kanske det lilla gröna kortet? Det var många som tog en eller flera Mätare i våra butiker. Mer än 3 1/2 miljoner kort gick åt.

Men det gröna kortet var litet krångligt, tyckte vi själva. Så nu har vi gjort om det. Så här som på bilden blev det. Bruksanvisningen finns på baksidan.

Ta gärna hem det plastade kortet ur våra kartongställ på disken nästa gång du går till en av våra butiker.



BRA ATT VETA DAGEN EFTER

Alkoholen tar faktiskt längre tid att bli av med än man tror. Och polisen gör kontroller efter vägarna på förmiddagarna också. Så ta och "mät dig" innan du funderar på att köra dagen efter.

Årets nya viner

forts från sid. 7

4116 1973 Ch Guiraud, (Sauternes) 37:—

Sauternes viner är alltid mycket söta. Det här har fyllig frisk smak och angenäm doft.

6975 1975 Wehlener Klosterhofgut Auslese Eiswein, (Mosel) 135:—^z

Eiswein framställs av druvor som skall skördas och pressas frusna. Det är sött och smakrikt men har en frisk syra.

4138 1969 Ch d'Yquem, (Sauternes) 220:—^z

Det mest berömda vinslottet i Sauternes. Den honungslänkande doften är stor och mäktig. Ett mycket fylligt sött vin.

Vindrinkar

2967 KIR, 18:—

En vindrink med frisk vinbärdoft och smak. Halvsött på vitvinsbas.

2972 Sangria, 16:—

Vindrink som många Spanien-resenärer säkert känner igen. Sangria är lätt och sött med doft och smak av citrusfrukter.

Starkviner

8164 1963 Vintage, Warre & Co, 48:—

Vintage kallas högklassigt portvin som fått mogna på butelj under många år. Den långa lagringen medför en kraftig utfällning i flaskan. Vinet bör därför dekanteras, dvs försiktigt hällas över på en karaff eller rengjord flaska.

8173 1963 Vintage, Robertson, 52:—^z

Robertsons vintage har en fin druvedoft och är ganska lätt och mjuk.

8169 1963 Vintage, Taylor Fladgate, 52:—^z

Fyllig med någon strävhet. Både doft och smak har fin druvkaraktär.

8171 1963 Vintage, Sandeman, 55:—^z

Vår fjärde nya vintage. Precis som de andra har det här en stor bra doft. Det är fylligt och smakrikt, har fin sötma med någon strävhet.

8239 Sandeman, Cream Sherry, 36:75

Cream Sherry är en söt sherry-typ. Smaken är fyllig med typisk creamkaraktär.

Gott Nytt År

MOUSSERANDE

- Trevligt att bjuda på till nyårsafton; ett mousserande vin. Opéra tex, ett franskt vin som kostar 19:25. Bra alkoholfritt alternativ är Schloss Boosenburg för 13:75. En billigare sort är det nya svenska Pomotess Mousseux från Kivik. Pris 3:75.
- Mousserande viner skall serveras riktigt kalla. Lämplig serveringstemperatur är 8–10° (ca 2–3 timmar i kylskåpet).
- Korkar som smäller är festligt men opraktiskt (akta ögonen). Mer vin att dricka blir det om ni gör så här: Lirka upp korken försiktigt samtidigt som ni lutar flaskan något. Håll emot med tummen.
- I höga, smala glas stannar bubblorna kvar längst.

SÅ BLIR RÖDVINET GODAST

- Köp hem vinet i god tid. Då hinner det komma i balans igen efter omskakningen på hemvägen.
- Öppna gärna buteljen någon timme före serveringen. Vissa rödviner mår bra av en stunds luftning.
- Jolmigt rödvin är inte gott. 16–18° rekommenderas. Och servera hellre för kallt än något för varmt: temperaturen stiger snabbt vid bordet.
- Ett för varmt rödvin skall inte snabbkylas i frysen. Ställ hellre flaskan i en hink med vatten som är ett par grader svalare än ni vill ha ned vinet till.
- Speciella vintermometrar finns att köpa i vissa optikaffärer. Ett julklappstips?

VIN I MATEN

- Lite vin i pannan kan på ett enkelt sätt göra en maträtt festlig och "ny". Det är vinets aromämnen som ger smaken; alkoholen försvinner av uppvärmningen.
- Här är några lämpliga vintyper för matlagning: Rött lättvin: marinader, köttgrytor, såser, toddy Vitt torrt lättvin: fiskkokning, såser Madeira, sherry, marsala: såser, soppor, desserter

Vi har gjort en ny vinplansch. Den är i storlek 70×50 cm och passar bra att sätta på tex köksväggen.

Planschen ger massor av goda tips om vin. Både om hur det kommer till, hur det används och till vad. Ett urval märken lämpliga i olika sammanhang och till olika maträtter presenteras också.

Hur får man den här planschen? Jo, genom att ställa upp i vår lilla tipstävling.

Fyll i kupongen här nedan och sänd den till oss före den 15 januari. Alla som tippar rätt får en vinplansch på posten i början av februari.

1 Den förste att plantera en vingård. Vem var det enligt bibeln?

- 1 Moses
- X Kain och Abel
- 2 Gubben Noah

2 I våras beslutade riksdagen om

- 1 Fler systembutiker
- X Inga fler butiker
- 2 Färre butiker

3 Vilken alkoholstyrka är det på ett lättvin?

- 1 Max 15 volymprocent
- X Max 2 1/4 volymprocent
- 2 Minst 15 volymprocent

4 Samos är ett namn på ett starkvin. Men det är också

- 1 En grekisk gud
- X En grekisk ö
- 2 En grekisk filosof

5 Men vad menas egentligen med härtappat?

- 1 Buteljeringen har utförts av Vin- & Spritcentralen
- X Buteljeringen har gjorts av Systembolaget
- 2 En specialtappning för krigsmaktens räkning

6 Vilket land hör ön Madeira till?

- 1 Frankrike
- X Portugal
- 2 Spanien

7 Lägsta köpalderen på Systemet är

- 1 18 år
- X 19 år
- 2 20 år

8 Bakom Spola krökenkampanjen står

- 1 Socialstyrelsen
- X Systembolaget
- 2 Riksidrottsförbundet

Till Systembolaget
 Fack
 103 80 Stockholm

Mitt tips:

	1 x 2		1 x 2
1	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	6	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	7	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	8	<input type="checkbox"/>

Namn

Adr

