

VINKAR

VÅR

SYSTEMBOLAGETS

KUNDTIDNING NR 1 · 1975

Sherry-

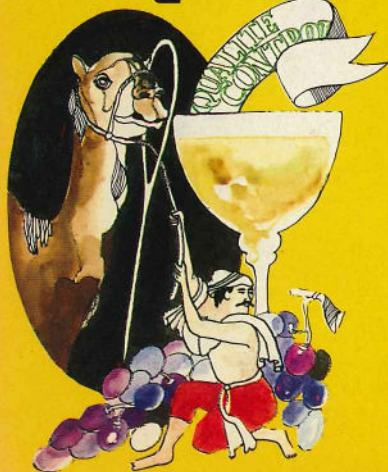
vín vårt en mässa,

sid 6



Kamelen och nålsögat

sid 8



10
VITA
VINER
KRING
10:-
sid 2

Service nytt på Systemet

Systembolagets prislista är en av landets mest spridda trycksaker. Den brukar ges ut två gånger om året, och varje gång trycks den i mer än 1 miljon exemplar.

Mellan prislistorna finns ett "Varunytt", som kommer ut vid varje månadskifte. I Varunytt kan man läsa om allt som ändrats i sortimentet sedan den gällande prislistan gavs ut. Och alla nyheter presenteras med en kort beskrivning.

Prislistan och Varunytt är gratis. Båda brukar ligga utlagda i butikernas broschyrställ (skulle den vara slut där, så säg till vid disken).

Sedan i höstas finns bara en enda prislista. Den upptar samtliga bolagets märken. Men allt i listan finns förstås inte i varje butiks hyllor. I 41 storbutiker landet runt finns det mest kompletta sortimentet. Övriga butiker håller i lager de varor man har efterfrågan på. Annat tas hem på begäran.

För kundernas beställningar har vi förresten nyligen infört extra kort väntetid. Butiken ringer omedelbart in ordern till närmaste storbutik, som levererar den oftast redan nästa dag. Finns det en annan butik med fullt sortiment på samma ort, hänvisar vi dock dit.

Hoppas ni kommer att trivas med vår nya service.

VINKAR

SYSTEMBOLAGETS kundtidning nr 1/1975
Redaktör: James Engman

10 VITA VINER KRING

10:-

I Jul-Vinkar skrev vi om tio röda viner under tian. Men nu är det vår. Så varför inte tio vita viner den här gången? Något friskt och gott att bjuda på. Eller att koppla av med till räkorna på lördagskvällen.

Vi har bitt våra vinexperter att välja ut tio viner från olika länder och av varierande typ och smak, alla i prislägen under eller kring 10 kronor. Så här blev det:

ITALIEN

2466 Soave, pris 10.50

Jämsides med Frankrike är Italien världens största vinproducent. Mest berömda är chianti-vinerna från Toscana. Öster om Verona ligger Soavedistriktet där framför allt de vita vinerna är välkända. Det torra Soave är ett friskt, behagligt vin, med god doft och angenäm smak.

FRANKRIKE

4266 Ch. Jacquet (*schake'*), pris 10.50
När man bjuder på fisk, skaldjur och ljust kött är en vit bordeaux väl på sin plats. Ch. Jacquet är medelfyllig och mjuk i smaken och har en fruktig doft.

BULGARIEN

2100 Misket Karlovo (*miske'tt karlávå*), pris 8.50
I Bulgarien, där druvorna odlas på de stora slätterna, är vinhanteringen i hög grad mekaniserad. Karlovo är namnet på en vinort i centrala Bulgarien. Vinet som kommer härifrån är lätt och torrt med en god fruktighet både i bouquet och smak.

TYSKLAND

6684 Liebfraumlilch (*li'bfraomilch*)
Pris 10.75
Rhenvinerna förekommer i ett otal skilda kvaliteter från torra till helt söta typer. Ju senare skörd, desto sötare viner och även ett högre pris. Det halvtorra Liebfraumlilch har en mild välbalanserad smak och en fin fruktig bouquet.

PORTUGAL

2606 Castelo
Pris 8.50

I Portugal, ett land med vintraditioner sedan feniciernas dagar, är väl i dag landets starkviner de mest berömda. Men även lättvinerna är av god klass och det torra Castelo är en bra representant för landets bordsviner.

RUMÄNIEN

2625 Tirnave
Pris 9.-

Produktionsmässigt ligger Rumänien på sjätte plats i Europa. De bästa viner-na är de vita och från Transylvanien kommer Tirnave från vinorten med samma namn. Det är ett medelfylligt lätt och friskt vin, halvtorrt, med trevlig fruktighet både i doft och smak.

JUGOSLAVIEN

2476 Sylvaner
Pris 10.25

De förnämsta jugoslaviska vindistrikten ligger i Slovenien, Dalmatien och på öarna i Adriatiska havet. Sylvaner, som är uppkallad efter den druva som kommit till användning, är ett halvtorrt vin, medelfylligt och med en fruktig doft.

UNGERN

2947 Tokajer
Pris 11.-

Av alla de ungerska vinerna är den eldiga tokajern det som vunnit den största berömmelsen, i synnerhet i de höga kvaliteterna. Vår härtappade tokajer har en fyllig fruktig smak med angenäm sötma.

SPANIEN

2785 Vino Blanco Español
Pris 8.-

Ett sött spanskt vin som kommer från odlingar strax norr om Madrid. Vino Blanco bör serveras väl kylt.

TURKIET

2881 Beyaz
Pris 7.25

Arealmässigt sett intar Turkiet femte plats i världen när det gäller druvodling, men bara 3% av skörden går till vin, resten säljs som bordsdruvor eller russin. Beyaz är ett fylligt mjukt vin med relativt hög sötma.

Carl A
Andersson:

...OCH HÄR ÄR NÅGRA NYHETER

När våren och sommaren bjuder på långa ljusa dagar, kvicknar fritidsfiskarna till och släpar hem delikata firrar tagna med fluga eller drag, not eller nät.

Färsk fisk som man får gratis – tror man åtminstone ...

□ Till detta frestas man kanske att dricka ett glas vitt vin och där finns det att välja på. En del tips har läsaren redan fått på förra uppslaget. Men det finns mycket mer att välja bland i systemhyllorna.

Vill man nu inte slå på stort så bjuder Algeriet tex på en "vit" nyhet som heter (nr 2533) **Safir** och som inte kostar mer än 7.50. Det smakar något av sav om våren och är lent trots att det är torrt. Inget anspråksfullt vin men robust.

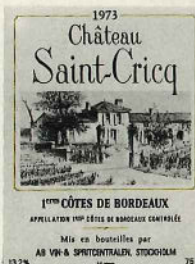
Skulle det vara så att man vill betala nästan det dubbla, 13.75, kan man få en (nr 7114) **1973 Wehlener Münzlay** (*my'ntslaj*) – ett grönskimrande halvtorrt vin från den av ålder mest berömda delen av Moseldalen. Namnet anger att vinet kommer från vinberget Münzlay i byn Wehlen. Som all mosel säljs vinet förstas på långsmal grön butelj.

Till desserten, som kanske är bär eller kanske melon, kan vi bjuda på ett par andra trevliga nyheter. Ett riktigt aromatiskt



och sött vin är (nr 4259) **1973 Château Saint-Cricq** (*säng krick*). Det kommer från Bordeaux och kostar 17.–

Så där en 60 km öster om Bordeaux ligger ett operettromantiskt landskap med gamla borgar och anrika världshus, vallfartsorter för många matglada. För dem är det halvsöta (nr 2273) **Monbazillac** (*mångbassija'ck*) en naturlig avslutning på en måltid tillsammans med de torra kakorna och frukten. Vinet kostar 10.75 helbuteljen.



Litet kom ihåg

■ Vita viner smakar bäst svala. 10–12° är en bra temperatur för torra/halvtorra viner och 8° för söta.

■ Efter en till två timmar i kylskåpet får det vita vinet en lämplig temperatur. Ställ aldrig vin i frysen. Och låt det inte stå veckovis i kylskåpet.

■ Vill man snabbt få ned det vita

vinets gradtal kan man ställa eller lägga flaskan i en bunke eller liknande fylld ända upp med isbitar och vatten. Har man varken is eller kylskåp kan man kyla flaskan under rinnande vatten.

■ En helbutelj lättvin räcker till 6–7 normalstora vinglas. Man bör inte fylla glaset till mer än 2/3.

■ Vill ni bjuda på en drink före maten, varför då inte ta ett svalt, inte för sött vitt vin. Man kan sedan fortsätta med samma tor-

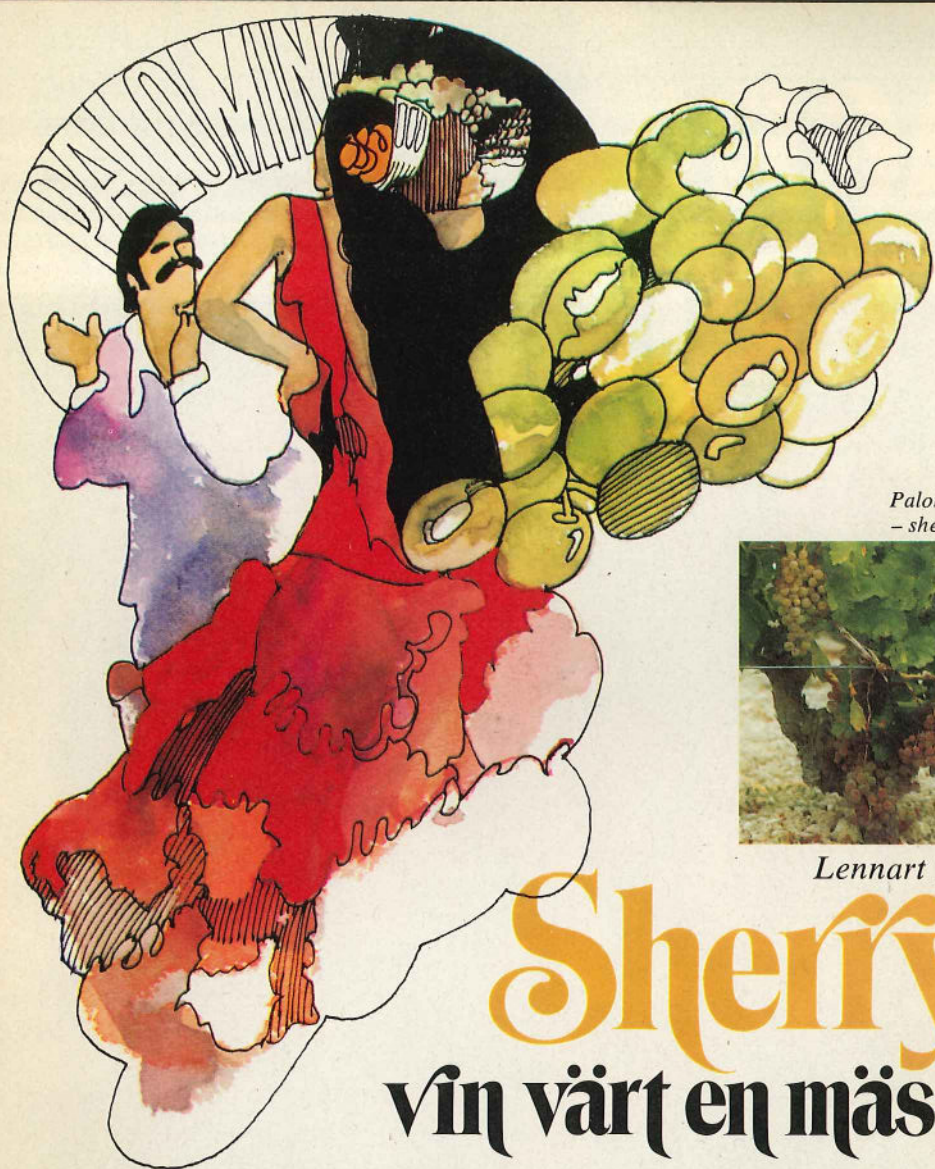
ra/halvtorra vin till maten. Skaldjur och fisk är vitvins riktiga hemmabana. Men det passar bra också till kyckling och annat ljust kött.

■ Till dessert och frukt, framförallt bär, är de söta vita vinerna ofta trevligare än ett starkvin.

■ Överblivet torrt/halvtorrt vin kan man använda som krydda i matlagningen. Att koka fisk i det går också bra. Alkoholen försvinner, bara aromen blir kvar.



Portvin är kanske det allra vanligaste frukt- och dessertvinet. Men så dyra som portvinerna har blivit nu kan man mycket väl prova något annat. Ett sött vitt lättvin, tex. Extra gott till jordgubbar, hallon, smultron, melon!



Palominodruvan
– sherrydruvan



Lennart Thölén:

Sherry- vin värt en mässa

Om man kan välja tiden för ett besök i sherrylandet så är madonnans namnsdag, den 8 september, ett lämpligt datum. Det är då ferian börjar, detta överdådiga spanska vinhållgång, den kanske mest ursprungliga och mest romantiska vinfest som över huvud taget firas i något vinland på vår jord.

När solen står som högst på himlen läses mässan i den gamla vackra barockkyrkan i *Jerez de la Frontera*. På den väldiga trappanläggningen väntar vi, alla sherryns vänner, på vad som komma skall.

Mitt emot kyrkportarna har man byggt upp en väldig, druvsmydd *lagar*, det klassiska trampkaret. Där står, ännu sysslolösa, fyra trampare i vita Gatsbykepsar i väntan på att få börja sitt värv. (Ja, helt sysslolösa är

de ju inte; manzanillaflaskorna som står på kylning i ett diskret hörn av lagaren gör sin regelbundna rond bland männen. . .)

Framför presskaret står bilden av *San Gines*, sherryvinets skyddshelgon, som dagen till ära

flyttats ner från sin plats vid högaltaret för att kontrollera att allt går rätt till.

Så öppnas portarna. Mässan är slut. Ner för trappan skrider prelaterna i festliga kåpor med vigvattenskvasten i beredskap. Vinpressen välsignas – och sedan börjar tåget. I oändliga rader, två och två i bredd, var och en med en korg palominodruvor på skuldran, kommer Andalusiens vackraste flickor i sitt tåg mot pressen. De tömmer sina druvor i lagaren. Och när den är fylld, börjar det hela.

Stödda på sina stavar börjar tramparna en nästan koreografisk vintrampdans med sina tunga, spikbelagda skor. Nu väntar vi alla bara på en enda sak: att musten skall börja rinna ner i karet. Och när så de första dropparna kommer. . . då händer det. Det är signalen.

Burarna nere på torget öppnas och tusentals vita duvor stiger upp mot Andalusiens blå himmel, svävar ett slag kring klocktornet och försvinner sedan ut över landskapet för att förkunna att nu har det nya vinet pressats.

Och nu börjar ferian, en överdådlig fest, med tjuvfäktningar och rytartävlingar, flamencodanser och gitarrer hela dagen och natten lång. . .

□□□

Men sherry är förvisso värt en mässa – mer särpräglad och egenartad än kanske något annat vin. Framställningsmetoderna är unika, sherry är ett blandat vin och saknar alltid årgångsbeteckning. Det har sitt alldeles speciella

lagringsystem som gör att det, år efter år, kan hålla en absolut likformig kvalitet och säljas under firmabeteckningar – precis som cognac eller whisky. Men sherry är också ett vin som inom ett mycket begränsat odlingsområde kan uppvisa häpnadsväckande skillnader i smak och typ.

Man talar ibland om "sherrytriangeln". Det är det lilla område där sherry odlas och där de tre städerna *Puerto de Santa Maria*, *San Lucar de Barrameda* och *Jerez de la Frontera* bildar spetsarna. Det är endast vin framställt här som har rätt att kallas sherry.

Sherrylandet är ett böljande, vackert landskap. När man står och tittar ut över kullarna tror man sig stå i ett alp-landskap där snön gnistrar vit på topparna. Men det man ser är bara den berömda *albarizan*, samma kritjord som vi möter i Champagne. Det är för den skull som sherryn också kallas "den vita jordens vin".

□□□

När druvorna skördats i september torkas de i solen före pressningen, utlagda på flätade espartomattor. Torkningen kan ta ett par dygn. Trampningen med de spikbelagda kängorna sker fortfarande här och var. Men de flesta firmorna arbetar numera med hydrauliska pressar.

När pressningen är klar får vinet jäsa utomhus, på fat som fylls endast till två tredjedelar. Och snart bildas ovanpå vinet en egendomlig yta av bakterier som kallas *vino del flor*, "vinets blomma". Det är den som ger

sherryn dess karakteristiska smak.

När vinet är utjäst är det alltså ett helt torrt lättvin som håller ca 12%. Nu drar man om det, klassificerar det och tillsätter vinsprit så att det i en första omgång höjs till ca 15%. Efter lagring under två till fyra år blandas viner från olika årgångar och av olika typer till en sk *solera*, det för sherryn speciella blandningsförfarandet.

Innan vinet till slut släpps ut på marknaden tillsätts ytterligare vinsprit så att alkoholhalten höjs upp till 20%.



Bakom *San Gines'* bild står tramparna i väntan på att få börja sitt värv.

Sherry kort och gott

Amontillado: Torr till halvtorr sherry med blommig bouquet och ofta en viss nötsmak.

Amoroso: Söt olorosityp.

Cream: Beteckning för olorosityp med mäktig, oljigt sammetsmjuk och söt karaktär.

Criadera: "Barnkammare". Lagringsfaten för sherryn innan den kommer in i soleran.

Fino: Blommig, mild, torr sherry.

Manzanilla: Nästan bittertorr typ, ofta med en lätt saltig smak.

Oloroso: Fyllig, kraftig litet mörkare sherry, ofta med viss sötma.

Palomino: Den vanligaste sherrydruvan.

Solera: Serie av lagringsfat, vanligen i tre rader över varandra, där det vin som tappas från det äldsta fatet ersätts med vin från det näst äldsta, och så undan för undan hela fatraden igenom. På så sätt tillförs ständigt nytt vin till solerans ena ända medan gammalt vin tas ut ur den andra, och vinets typ och karaktär hålls oförändrad genom åren.

Något spanskt över det hela...!

Alkemister och trollkarlar sökte efter konsten att göra guld. På samma sätt anstränger sig vinmakarna idag att efterhära de mest berömda – och dyraste – vinerna.

I Sydafrika, i Israel, på Cypern, i Australien, i Kalifornien, i Sovjet, ja, i alla de nya vinländerna kan man hitta imitationer av tex bordeaux och bourgogne, av rhen och mosel, av sherry och

portvin. I vissa fall generar man sig inte heller för att sätta ut sådana namn på etiketterna, även om flaskan innehåller något helt annat.

Det är klart att om man använder den rätta druvsorten och har den rätta tekniken så kan man komma en bit på vägen mot förebilden, men vad man aldrig har är jordmånen, klimatet och den yrkesskicklighet som är unik för varje vindistrikt. Därför blir imitatören stående på vägen.

Läsaren har kanske märkt hur sherry- och portvinspriserna rasat i höjden de senaste två åren. Det billigaste portvinet i Systemlistan tex kostar nu 29.50. Det här är framförallt en följd av kraftigt ökade importpriser.

Prisutvecklingen nere i vinländerna är något vi inte kan påverka. Men eftersom vi gärna vill ge god service och kunna tillhandahålla drycker för alla tillfällen har Systembolagets leverantör Vin- & Spritcentralen sökt leta fram några alternativ till de traditionella starkvinerna – och till låt oss säga "gammaldags" priser.

Resultatet har blivit gott. Tre starkviner som påminner om port och sherry har nyligen kommit ut i systembutikerna. Alla tre vinerna har spanskt ursprung.

Taverna (nr 8476, pris 18.75) är rött och sött och kan användas på samma sätt som portvin.

Flamenco (8470, 19.75) är ljus och torrt, har någonting av fino-sherry i stilen och passar bäst som apéritif.

Paloma (8473, 21.75) liknar närmast gyllene oloroso-sherry och är halvtorrt. Paloma går bra som apéritif för den som inte vill ha ett så torrt vin. Vinet passar också till soppa och inte alltför söta desserter.

Ni som provar de här nya sorterna, tänk inte i första hand på hur mycket de liknar portvin eller sherry utan känn i första hand efter om ni inte tycker de är behagliga som starkviner, när ni vill göra det litet festligt.



Kamelen och nålsögat



Systembolagets leverantör Vin- & Spritcentralen är en av världens största vinköpare. Årsimporten ligger kring 50 miljoner liter. Det fördelar sig på rödvin, rosé, vita viner, mousserande och en lång rad olika starkviner. Tillsammans bortåt 400 olika sorter. Laboratoriechefen BÖRJE KARLSSON berättar här om den stränga kontroll alla importerade viner utsätts för.

□ Eftersom Spritcentralen är så stora kunder nere i vinländerna kan man ställa särskilt stränga kvalitetskrav på det man köper. Ingen producent vill ta risken att mista en så god kund.

Det skulle förresten inte gå att "fuska". Ett omfattande arbete läggs nämligen ned på kontroll av kvalitet och äkthet innan vinerna godkänns här hemma.

Till den stora V&S-anläggningen vid Årstadal i södra Stockholm är det mesta av svensk vinhantering förlagt. Genom vinlaboratoriet där passerar varje år tusentals prover.

På alla varor som importeras ställs tre viktiga krav:

- kvaliteten skall vara god i förhållande till priset;
- äkthet och ursprung får inte lämna minsta tvivel;
- fordringarna i svensk livsmedelslag måste uppfyllas.

För att kunna garantera allt detta utsätts varje hemkommet parti för ett flertal undersökningar både i provrum och i analyslaboratorium.

Järn i vin

Järn påskyndar vinets nedbrytning. Därför är järnbestämningar en av de angelägenhetsuppgifterna för V&S-laboratoriet. I själva verket är järnhalten vanligtvis mycket låg. En daglig konsumtion av fyra–sex flaskor vin krävs om man den vägen skulle tillgodose kroppens behov. Som järnmedicin har vinet alltså liten betydelse.

Typer och halter av konserveringsmedel är naturligtvis av största intresse i de fall de förekommer. Problemet är dock inte särskilt stort. Alkoholens reducerar behovet av dylika tillsatser. Av teknologiska skäl använder man dock smärre mängder sulfit vid tillverkningen av vin. Eftersom Livsmedelsverket har fastställt högsta tillåtna halter måste kontrollen givetvis vara noggrann.

Då och då läser man i pressen mer eller mindre oroande rapporter om obehagliga verkningar av bekämpningsmedel i livsmedel. För vinkonsumenten kan det kännas tryggt att veta att vinländerna har mycket stränga regler även för användning av sådana moderna odlingshjälpmedel.

Besprutningen får endast ske under vissa perioder och med godkända preparat. Risken för missbruk är förresten mycket liten. Druvorna skall ju så småningom jäsas till vin, och den processen skulle inte fungera om tex DDT användes i vinodlingarna. – Hittills har vi heller aldrig hittat några sådana rester bland de viner som säljs i Sverige.

Hur gammalt kan vinet bli?

Vin som passerat all denna kontroll och som godkänns tappas på butelj för att där utvecklas vidare på egen hand. Det vore naturligtvis önskvärt

om man också kunde förutsäga vinets lagringshållbarhet. Men, tyvärr, det går inte helt och hållet.

Olika förutsättningar när det gäller klimat och odlingsbetingelser har stor inverkan på hållbarheten. Skördeutfallet det ena året jämfört med det andra kan också ge skillnader i ett vins egenskaper.

Endast genom lång erfarenhet kan man något så när gissa sig till ett vins livslängd. Ett år, dvs tiden mellan två skördar, är normalt för de flesta vanliga bordsviner.

Våra varor kan man lita på

I höstas kunde vi läsa om vinfusk i Bordeaux. Med rätta betraktades det som mycket allvarligt och ledde även till fängelsestraff för några av de inblandade.

Sådana här uppgifter kan ju göra många av oss konsumenter misstänksamma. Kan man verkligen lita på de varor som Systembolaget säljer? Svaret är att man kan lita på de varor som finns att köpa i Sverige. Med den kontroll som sker (inte bara hos oss utan i alla importländer) är risken för fusk praktiskt taget utsluten för de viner som passerar gränserna.

Vid Spritcentralens Årstadalsanläggning genomgår vinerna en minutiös kontroll.



Sydfranska viner



Drag en linje genom Avignon tvärs över Frankrike. Söder om den talar man provençalska, ett syskonspråk till franskan, italienskan och spanskan. Det land som kallas Provence sträcker sig väl knappast så långt som till Atlanten och inte heller ända fram till Alporna, men Provence når genom alla trubadurernas sånger ut över världen.

□ Här blomstrade den medeltida riddardiktningen och här besjög i slutet på 1800-talet och in i vårt sekel Frédéric Mistral och kretsen kring honom skönheten i Provence, i kärleken och i vinet.

I stort sett kan man säga att Provence är detsamma som det fransmännen norröver kallar Midi och som för dem är mest känt för vardagens rödvin som kostar så där någon krona litern.

Men här, där vin massproduceras på de stora slätterna, finns också gömda dalar bland berg och bäckar, där vinodlingen svingar sig upp till sådana höjder att de vinkloka dragit upp gränslinjer och bestämmelser lika skarpa som någonsin för bordeaux och bourgogne.

Öster om floden Rhône reser sig berget Ventoux till 1912 m. Här sägs de isiga vindar födas som sveper ner genom Provence och som brukar kallas mistral. På bergets sluttningar ligger vingårdarna delvis på terrasser och däremellan lyser smaragdgröna betesängar.

Text:
CARL A
ANDERSSON

Redan under medeltiden var vinet härifrån berömt. Under de senaste åren har man gjort stora ansträngningar för att förbättra odlingarna och vintillverkningen. De många små vinodlarna har gått ihop i kooperativer, som med skickligt folk och moderna installationer velat skapa en produkt av god klass.

Än finns dock många bönder som gör sitt vin på det gamla sättet och säljer det till den ström av turister som sommartid drar förbi på väg ned mot Medelhavet. Mödan kröntes 1973 med att man fick rätt till beteckningen *Appellation Contrôlée*, dvs kontrollerad ursprungs-beteckning – som bara de bästa vinerna kan få.

Man gör rött och vitt och rosévin, men det är det röda som sätts främst.

Inte långt från Ventouxområdet hittar man Côtes du Lubec-

ron, också känt för röda viner, kanske aningen lättare än de från Ventoux.

Tar man klivet ner till Medelhavets närhet, finner man att hela strandområdet kallas Côtes de Provence. Här gör man också rött och vitt och rosé. Vi har två stycken roséviner i vårt sortiment. Det ena heter *Fleur de Provence* och det andra *Rosé de Saint Tropez*. De är samma andas barn med mild smak, och trots att de är torra känns de inte kärva. På Rivieran är detta vad man dricker till det mesta.

Om vi drar oss efter kusten ner mot Pyrenéerna kommer vi till området Corbières och sedan till Roussillon. I vår prislista har vi *Domaine des Colombes* från Corbières och helt enkelt *Roussillon*. Båda är fylliga röda viner med djup färg och de för väl tanken något åt bordeauxhållet.

Under senare år har de väldiga vingårdarna i detta distrikt allt mer sökt producera kvalitet än kvantitet. Det var en tid då man nöjde sig med att göra viner som höll 8-9 procent men som kunde åstadkommas i otroliga mängder. Dessa blandades med alkoholrika och starka viner från Algeriet och blev fransmännens vardagsdryck. Nu importerar man jämförelsevis små mängder vin från Nordafrika och måste således försöka stå på egna ben.

Här, där man redan för 2000 år sedan gjorde vin med gott resultat, är man nu i färd med att på nytt skapa kvalitet. Under de

senaste åren, när de mest berömda franska vinerna nådde upp till dittills oanade prisnivåer, kom vinerna från Sydfrankrike och då i synnerhet Corbières och Roussillon att fylla ett tomrum. Det blev plötsligt uppenbart för en vinmedveten allmänhet i många länder att det fanns upptäckter att göra.

Möjligen har dessa viner nu hunnit bli så etablerade att även om de av traditionen omhuldade bordeaux- och bourgognevinerna går ner i pris så kommer de att ha fått några nya rivaler.

Om Ventoux sade vi att det hade rätt till adelstiteln *Appellation Contrôlée*. Det har också rosévinet *Cuvée de Marcoule*. Al-

la de övriga, *Luberon*, *Fleur de Provence*, *Rosé de Saint Tropez*, *Domaine des Colombes* och *Roussillon* har på etiketterna beteckningen *V.D.Q.S.*, vilket är uttytt: vins délimités de qualité supérieure, eller på ren svenska: utvalt vin från ett begränsat område. I fransk lagstiftning finns det noggranna regler om hur dessa viner skall provas och godkännas för att få rätt till be-

teckningen. Där bakom ligger också bestämmelser om distrikt, druvsorter och framställningsmetoder.

För konsumenten är sådana här lagar en garanti för en viss kvalitet, dvs en kvalitet som är högre än den vanliga för trakten. Men i begreppen ligger inte någon jämförelse mellan alla Frankrikes viner. Man kan således inte påstå att en Ventoux är lik en Bordeaux eller en Bourgogne. Det är helt enkelt tre helt olika viner.

Om vinerna med beteckningen *V.D.Q.S.* kan man säga att de är överlägsna dem som rätt och slätt kallas franskt vin, men de är inte sinsemellan lika.

Det är svårt det här med vin-geografi...

De sydfranska vinerna kommer ur en sandrik jord. En del vingårdar ligger på havsstrandens dyner, andra på vittrad berggrund 500 m över havet. Ett överväldigande solsken ger druvorna god mognad och liten syra. De röda vinerna blir därför föga sträva och de vita eller roséfärgade milda. De bör alla drickas relativt unga – något år eller två efter skörden – medan de har ungdomens friskhet.



Välkommen hem på en smörgås

Att spontant samlas kring "öl och en macka" är en umgängesform, som fler och fler har upptäckt vara lika uppskattat och trevligt som mera pretentiösa måltider. Den stora skillnaden är att värden/värdinnan slipper en massa stök och os, att det blir hälften så dyrt och oftast dubbelt så roligt.

Den här bilden vill illustrera ett av många sätt att säga välkommen hem på en smörgås. Sovlet består av kallrökta korvar, typ Femmarker, Sörgårdskorv och Ystadskorv, den sistnämnda med kraftigt enrisrökt smak. Hållbart och lätt att förvara är ju också

en bit kryddost, bayonneskinka och bredbar leverpastej.

Vill ni ge smaklökarna en extra överraskning så ta hem ett paket skivad renstek och mjukt tunnbröd. – Den typen av renkött finns numera över hela landet. Renkött, smör och lite pepparrot på en bit tunnbröd som rullas till en strut, det kallas renklämma. En verklig delikatess!

Brödet, ja. Gott matbröd finns idag i många hemfrysar och det ska naturligtvis fram. Kombinera gärna med någon eller några av de många sorters grova, osötade bröd som finns åtminstone i de större butikerna. Verkligt hållbara är de okryddade brödsorter-

na Tysklimpa och det populära lantbrödet (Bauernbrot). Gramsfranska är också ett fint underlag för en saftig korvskiva eller kryddost. Och glöm inte det ursvenska knäckebrödet. Gott! Hållbart!

Bröd hör ju dessutom till de baslivsmedel som alla näringsexperter uppmanar oss att äta mycket mer av, så håll till godo.

Till sist: det finns många grönsaker som passar in i sammanhanget. Paprika och ost är en klassiker. Gurka, tomat eller annat man råkar ha hemma är också gott som tillugg. Fina smakbrytningar och nyttiga vitaminer på köpet.

Så varför inte nästa gång: Välkommen hem på en smörgås!



□ En enda rätt – ett enda vin, måltiden igenom. Det är något som långt mer än som sker borde vara rättesnöret då det gäller att bjuda till "fest" i vår tid.

Dessutom är det min fasta övertygelse att vi helt ska "ge upp" ambitionen, att servera vid ett matbord, såvida man inte kan anställa egna och andras ungdomar som hjälp. Långt mer praktiskt – och trevligt – är att låta gästerna ta för sig själva. Från ett serveringsbord, eller i köket ur grytor och pannor.

Det kan inte vara rimligt att vi fortfarande, detta nådens år 1975, då vi har vetenskap om all världens nöd och förtvivlan, livsmedelsbrist, fortfarande lever som om vi hade allt möjligt i matväg att bjuda på och frossa i.

Ändå ska vi träffas, vi människor har ett behov av att få vara tillsammans, äta något tillsammans, "gråta tillsammans och skratta tillsammans"

ETT BRÖD

Bara en sån sak. Ett hembakat bröd till vin och ost. Varsågoda!

Ett lantbröd.

Dagen före: Lös upp 25 gram jäst i 1 1/2 deciliter (dl) ljummet vatten. Rör i 1 1/2 dl rågsikt. Låt det stå övertäckt i köket över natten.

Dagen då brödet bakas: Tag bunken med den lilla "fördegen" och tillsätt 6,5 dl rågsikt och 4 dl vetemjöl. Häll i 3 1/2 dl ljummet vatten, 1 full matsked majsolja och 2 1/2 tesked salt (ej socker!).

Knåda det till en jämn slät deg. Pensla lätt ytan med litet olja och låt degen jäsa övertäckt 30 minuter i bunken på lugn, rumsvarm eller något mer än rumsvarm plats.

Dela degen till två delar och knåda, rulla ut två limpor, som kan läggas direkt på smord plåt eller i smorda bakformar.

Låt jäsa 30 minuter... och grädda limpor i 30 minuter i 200 grader medelvärm. Pensla en gång med varmt vatten.

KRYDDOR I?

Det brödet är så underbart att ni äter det som det är och njuter. Men det är klart att någon gång kan man önska en lätt smak av tex anis i. Eller pomerans. Eller kummin. I det här brödet har jag en gång t o m lagt litet oregano.

Rött eller vitt vin, smakar precis lika gott med det brödet. Nybakat eller ett par dar äldre spelar ingen roll. Prova det – med någon bra ost att skära stora bitar av. Jag minns det allra mest från en sommardag (vid Biel), då bröden (ännu varma från ugnen) låg på ett gammalt stenbord på



en grov duk. Det stod en skål körsbär intill och gårdens egna vita vin i flaskor på bordet, ett en aning flintjordsmakande vitt vin. Nedanför flimrade vingårdarnas sluttningar med de nya plantorna där det gick några arbetare och nöp av vinplantornas skott. Ett kyrktorn långt bort stack upp en spetsig spira och en klocka klingade med glesa slag. "Fuktigt dis, skimrande sol, precis det rätta för att vinet skall mogna skönt" – sa vår vän som ägde vingården "Die Feste".

EN MATRÄTT

Kallt kött, skivat, av valfritt slag är förutsättningen. Tag alltså det du önskar. Det kan vara allt från en skivad kalkon till kall lammstek och tunnskivad varmrökt kassler. Det kunde vara "bündnerfleisch" så tunnskivat att man "ser solen igenom", eller kanske Prosciutto, den underbara italienska skinkan. Det kan vara rostbiff, kalvstek, skinka, tunga.

Men huvudsaken är en jätteskål med vita bönor serverade som sallad.

SALLAD AV VITA BÖNOR

Dagen före: Lägg de torkade vita bönorna (det ska helst vara stor sort) i kallt vatten som ska täcka väl. Låt bönorna stå över natten.

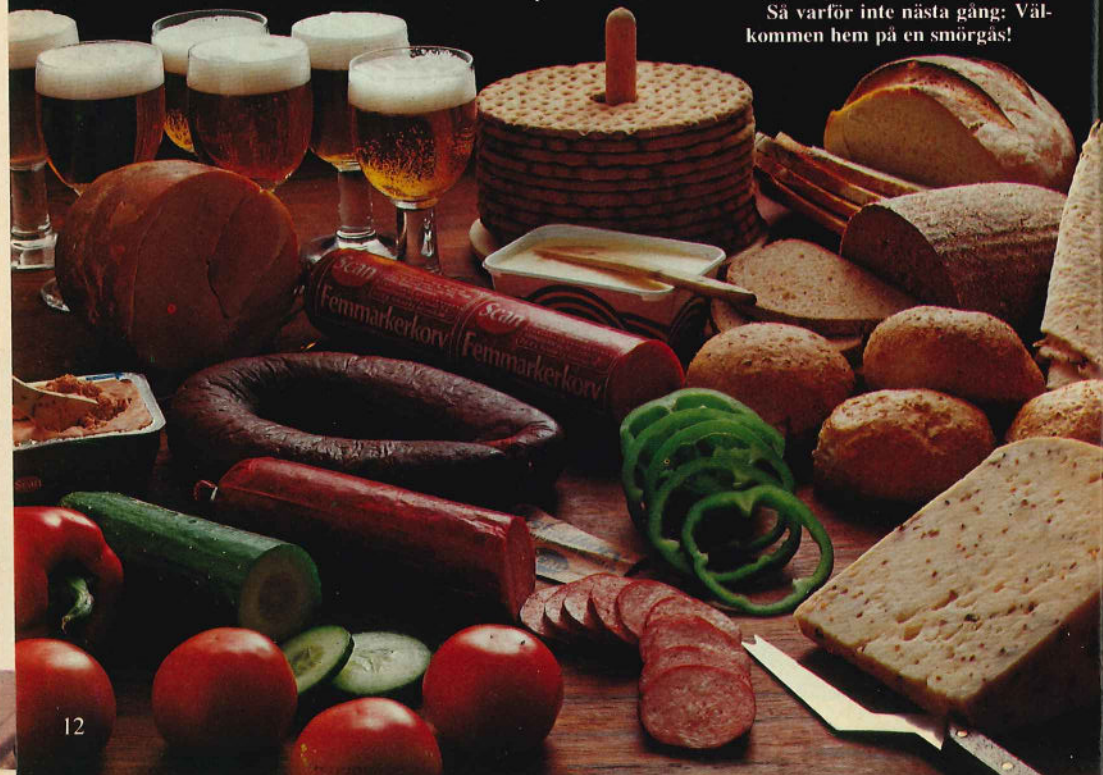
Häll nästa dag bort vattnet. Flytta bönorna till en stor kastrull med nytt vatten, gärna varmt. Låt det koka upp. Dämpa sedan kokningen så att bönorna mycket saktat sjuder ett par timmar – stormkoker de så spricker skalen. Prova bönorna. De smakar gudomligt om de är mjuka inuti!

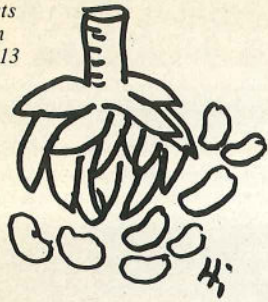
Låt en gul lök, en timjanskvist, en vitlöksklyfta koka med! Häll bort överflödigt vatten (kan vara gott i en soppa "i morgon").

Häll på: Salladsås av 1 del vitvinsvinäger till 4 delar majsolja eller olivolja. Salt, nymald svartpeppar. Vitlök. Blanda till riklig mängd sås.

Vänd de ännu varma bönorna i salladsåsen. Salta litet till, om det tycks behövas! Blanda i salladen: finskuren rå paprika (röd

Forts nästa sida





Vårlätt sallad med svalt rosévin

En välblandad kycklingsallad med en spännande gräddfilssås, bröd och smör och ett svalt rosévin – den vårlätta menyn har alla utsikter att falla även den kräsnaste på läppen. Och idealiskt för er som måste tänka litet extra även på festkalorierna inför badsäsongen.

Jordbrukets Provkök har hjälpt oss med det här bekväma tipset att servera vårkycklingen. Lätt att äta och lätt att bjuda på, eftersom allt kan göras iordning i förväg. Ni har väl förresten upptäckt att det numera finns färsk (dvs icke djupfryst) kyckling i butikerna praktiskt taget över hela landet? Dess överlägsenhet ifråga om smak och mörhet är väl dokumenterad.

Kycklingköttet är ju fettfattigt men rikt på protein och bildar stommen i en sallad som blir mättande men ändå "smal". Därför kan man unna sig litet extra av den kryddade gräddfilssåsen. Servera ett svalt rosévin till. Det finns många att välja på för under och kring tian.

KYCKLINGSALLAD

4 port.

- 1 stekt eller grillad gödkyckling
- 1 hg färsk champinjoner
- 2-3 tomater
- 1 litet paket (125 g) djupfrysta ärter
- grönsallad eller isbergssallad
- 1 liten burk sparris

Bena ur kycklingen och skär köttet i mindre bitar. Skölj och skiva champinjonerna. Skölj tomaterna och skär dem i klyftor. Spola ärtorna med vatten så de tinar. Strimla salladen. Låt sparrisen rinna av. Lägg upp alla ingredienserna i grupper på ett fat eller varva dem i en salladsskål. Blanda gräddfilen med senap, persilja, salt och peppar. Servera salladen med såsen, bröd och smör.

Salladsås:

- 2-3 dl gräddfil
- 1-1,5 msk senap
- 0,5 dl finklippt persilja
- salt, vit- eller svartpeppar



helst, men grön är också gott/vackert). Fint skuren stjälselleri. Många svarta oliver av grekisk sort, mustiga och starka i smak. Strö över finklippt persilja, färsk mejram (om ni har) eller andra färsk kryddörter då deras tid kommit.

Lägg ett luftigt rysch av fint strimlad grönsalladshuvud runt salladskålens kant och använd ett par generösa tråskedar att ta med.

Vet du att en sådan sallad, precis som den är, smakar så förträffligt att man äter alldeles på tok för mycket, och hoppas alltid att man ska "få över" till nästa dag.

ALLT...

... som sedan behövs vid den måltiden kan väl vara något slags frukt. Eller ost – en färöst, en gryure, en sakt rinnande ljuv brie. En alldeles vanlig bra herrgårdsost. Välj en enda!

Rött vin passar mycket bra till bönorna. Eller vitt?

Också de vita bönerna har goda minnen med för mig. Jag tänker på en ganska ståtlig dam i Rom, vid en liten mörk gränd, där hon arbetar i ett litet, litet ångande kök. "La chefa Jakobelli", glad och med ett rungande skratt. Hon förundrade sig storligen över vår kapacitet då det gällde hennes enorma fat fulla av "Fagioli Giganti" som var kantade med små kronärtskockor vända med stjälkarna uppåt. Ja, sådant kan man "snacka", påminna varann om vid ett matbord.

Bjud på en dragnagel



Även när man skall köra bil efter bjudningen, eller om man vill vara alkoholfri av andra skäl, kan det vara gott med en drink. Den här har vi på Systemet provat fram och döpt till Dragnagel.

Litet har drinkens namn att göra med att Systembolaget understödjer den nya

friska motorsporten i Sverige DRAG-RACING. Det är i den man kör bara rakt fram utan krökar(!). Banan är på en kvarts engelsk mil (402 m) och de allra snabbaste fartvidundren klarar sträckan på 6-7 sekunder, under en enda rykande acceleration och med ett öronbedövande dån.

En färgstark sport!

Så här enkelt blandar ni till en dragnagel.

DRAGNAGEL

- 2 delar Cherry* (tjerri')
- 1 del limejuice
- 2 delar Grape tonic
- ls

*) Svensk alkoholfri körsbärsdryck, finns på Systemet.

HUR MYCKET BEHÖVS?

Fråga: Jag har alltid lika svårt att beräkna hur mycket vin jag ska köpa hem när jag ska ha fest. Kan Vinkar hjälpa mig att reda ut det hela?

Eva

Svar: Det är bra att börja med att mäta hur mycket som går i just ens egna vinglas när man fyller dem till ca 2/3 delar. 10-12 cl brukar det bli i normalstora lättvinglas. Då får man alltså ut 6-7 glas på en helflaska (som brukar rymma 75 cl).

Räkna sedan med ett glas till förrätten och två till varmrätten. Starkvinglas rymmer vanligtvis 5-6 cl.



Brev till Vinkar

GRUMS I VINET

Fråga: När vi kommit till hälften i en flaska billigt vin vi köpt, upptäckte vi något hårt grums i glaset. Det såg inte så trevligt ut. Vad kunde det vara – och var det farligt?

I.F. Farsta

Svar: Troligen var det så kallad vinstensfällning ni råkat ut för. Och det är inte alls farligt. Vinsten, som brukar uppträda som halvt genomskinliga kristaller, förekommer någon gång i främst vita viner.

I ett tidigt stadium kan vinsten bestå av små lätta "flingor" som gör att vinet kan se litet grumligt ut. Fenomenet uppstår när vinstens kalcium och vinsyra står i viss proportion till varandra. Smak och kvalitet påverkas inte. Men ett litet skönhetsfel är det, så lämpligen bör man dekantera ett sådant vin, dvs låta grumset sjunka till botten och sedan slå över försiktigt på en karaff eller flaska.



Alkoholfritt förstås när man ska köra, säger Ronnie Peterson och hans Barbro.

"Det är svagt av dig som bjuder att inte tänka på oss som ska ta bilen!"

"Tänk så ofta man blir hembjuden till folk som har lagt ner massor av tid, pengar och omsorger på att ordna en trevlig tillställning. Och så har dom glömt bort att bjuda på något gott att dricka för dom som ska ta bilen hem.

För min del har jag minst lika stor respekt för vanlig trafik som för tävlingskörning. Därför tar jag det lugnt även om jag inte ska använda bilen förrän dagen efter. Men för den skull vill man ju inte sitta och dricka vatten."

Alkoholen tar längre tid att förbränna än vad många tror. Och att hamna i en trafikkontroll och behöva "blåsa i ballong" kan hända när som helst. Även dagen efter.

Det här är en drink som Ronnie gärna själv dricker och därför har vi döpt den till Ronnie Special:



2 cl pressad citron
1 struken msk pudersocker
4 cl apelsinjuice
4 cl Boosenburg*
Is
Dekoreras med cocktailbär.

*Alkoholfritt mousserande. Finns på systemet.

Var rädd om dig och körkortet
SYSTEMBOLAGET