

VINKAR

VÅR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING NR 1 • 1974

Massor av vinster!



SID. 8-9

Massor
av små
"fyllehundar"



SID. 12



Det hänger
på etiketten...

SID. 6



MASSOR AV
VINER!

SID. 2, 5, 10, 15

□ Den 1 april blev det billigare att köpa vin. Faktiskt! Roligt att kunna slå fast efter det senaste årets branta pris-spiral uppåt.

Först har vi moms. De tre procenten lägre moms fram till den 15 september gäller också på våra varor. Den "rabatten" finns redan frändragen - med sedvanlig 25-öresutjämning - i vår nya prislista.

Men på en hel del viner har vi fått lägre inköpspriser också. Och då kan vi i vår tur sälja dem billigare.

Andramärkenhargåttupp, trots moms-sänkningen. Här är det alltså våra leverantörer utomlands som höjt så pass att de tre procenten och mer till äts upp.

Framförallt är det starkvinerna madeira, portvin och sherry som blivit dyrare.

De flesta sänkningarna "bjuder" fransmännen på. Bland rödvinerna har t ex Ventoux (nr 2219) gått ned från 9:50 till 8:75, Luberon (2217) från 10:25 till 9:25 och Saint Vincent (2228) från 9:75 till 9:-.

Fyra beaujolaisviner har blivit 1 till 2 kronor billigare. Och bland de vita har halvtorra Bordeaux Blanc (4251) och torra Val de Loire (2279) båda gått ned 1:25 till 8:50.

Och det halvtorra rhenvinet Liebfraumilch (6684) kostar nu 9:25 i stället för 11:50.

Allra billigast bland rödvinerna är fortfarande Algerie (2518), 6:-. Ett vin som "landets mesta vintidning" Allt om mat tyckte så här positivt om i mars:

"Ung, söt, fruktig doft. Smak med viss kärvhet (+ = värt mer än priset)".

Vi på Systemet önskar alla våra kunder och läsare en riktigt skön vår.

VINKAR

SYSTEMBOLAGETS
kundtidning nr 1/1974
Redaktör: James Engman

Vårens och sommarens vin heter ROSE

Säkert har ni smakat ett eller annat av våra roséviner någon gång. Den lätta, friska vintypen som påminner om vår och sommar - och som passar oss särskilt bra just då. Och nu är vi snart där igen, ljuvliga tid...

□ Namnet rosé har vi lånat från franskan. Det betyder rosenfärgat. En passande benämning på de här vinerna med sina vackra, blekrosa färgnyanser.

Att framställa ett rosévin går inte till som många tror - att man blandar ett rött och ett vitt vin tills det får rätt kulör. Nej, blå druvor skall det vara, precis som när man pressar till rödvin. Den avgörande skillnaden är att man tar bort de färggivande skalerna ur musten så snart druvsaften fått den önskade tonen.

Rent allmänt kan rosévinet sägas ligga mitt emellan ett rött och ett vitt vin, både till karaktär och smak. Därför passar det bra till såväl fisk som kött, särskilt när det inte handlar om alltför tunga maträtter.

Och prova gärna med rosé till en god sommarsallad. - Den här nedanför t ex. Man kan också bjuda på svalt rosévin som välkomstskål eller som förfriskning. Ett recept på en trevlig bål med rosévin finns på sista sidan här i Vinkar.

En sak att tänka på, bara. En rosé skall drickas sval. Inte mer än 10-12 grader i glaset. Köp hem vinet i tid så det hinner få halvannan timme i kylan.

På nästa sida tre populära roséviner som finns i alla systembutiker. Och här några till:

- Vallerosa (*vallerå'sa*), nr 2761, pris 7:-. Ett mjukt rosévin från Spanien.
- Vin Rosé Supérieur (*väng rosé syperiör*), nr 2232, pris 8:-. Ett torrt och friskt vin från sydöstra Frankrike.
- Cuvée de Marcoule (*kyve dö marrko'l*), nr 2230, 9:75. Kommer från Rhonedalen, har någon sötma och litet djupare färg.
- Rosé d'Anjou (*råse dang-scho'*), nr 2231, pris 9:25. Ett lätt och ljust vin från den leende Loiredalen.
- Pomotess Rosé, nr 1906, alkoholfritt alternativ, gjort på äpplen och körsbär. Frisk halvtorr smak, pris 4:10.

ROSÉ DE SAINT-TROPEZ (*säng tråpé*) nr 2210, kr 13:-. Halvön Saint Tropez skjuter ut från den franska Rivieran. Den har blivit känd som en filmstjärnornas lekplats, men innanför plagerna finns där strävsamma bönder. Området är litet och följaktligen också produktionen. Ett vin tappat på en litet lyxigare flaska med ett torrt men ändå mjukt innehåll.

PERLEROSE (*pärå's*) nr 2975, kr 8:75. Om man sätter till en aning kolsyra till ett rosévin känns det friskare. Det liksom kittlar på tungan. Perlerose har en väl avvägd halt av kolsyra och en balanserad sötma.



FLEUR DE PROVENCE, (*flör dö prova'ngs*) nr 2233 kr 9:25. Från Frankrikes välsignade kust vid Medelhavet kommer detta vin. Det är turisternas vän, billigt, läskande och torrt.

Bjöd på kasselsallad!

3 cm-tjocka skivor	1 hg gurka	Sås:
kokt kasseler	2 kokta potatisar	1 1/2 dl lättmajonnäs
1 äpple	2 hårdkokta ägg	3/4 dl gräddfil
1 burk majskorn	2 tomater	Kryddas med
		2 msk gräslök

Öppna burken med majskorn. Häll av spadet. Strimla kött, äpple, gurka och potatis. Skiva äggen. Blanda samman i såsen. Garnera med tomatklyftor och ev salladsblad. Smör och rostat bröd smakar bra till. Och i glaset gärna ett svalt rosévin.

Vinet kring Rhen och Mosel

Vinerna i de långhalsade gröna och bruna buteljerna, den mjuka nektarn från Rhens och Mosels branta sluttningar, har alltid smakat oss nordbor. Redan Gustav Vasa konstaterar i en bevarad rekvisition att "wij snabbt

□ Tyskland är som vinland i många stycken unikt. Tag bara odlingsområdets utsträckning ända från den lilla ön Reichenau nere i Bodensjön i söder och upp till vinberget Finkenbergt mitt emot Bonn, för övrigt den nordligaste plats där tysk druva växer.

Vill man ta sig igenom den tyska vingården med tåg har man en hel dags resa framför sig, en resa då man praktiskt taget hela tiden ser vinrankor framför kupéfönstren.

Och efter en sådan färd vill man gärna tro att landets vin-

behöva till oss tre eller fyra åmar gott rhenskt", medan Stiernhielm i sin berömda dikt "Herkules" talar om "klart rhenskt wijn". Och Bellman, som hade en viss erfarenhet på området, svärmar i en av sina epistlar om de "rhen-

produktion är lika imponerande stor. Men så är det faktiskt inte. Med en normal årsvolym på sju miljoner hl kommer Tyskland bara upp till en drygt tiondel av vad Frankrike eller Italien producerar.

I areal är odlingarna inte så stora. Det rör sig egentligen bara om ett smalt grönt band som följer Rhen och bifloderna Ahr, Mosel, Nahe, Main och Neckar.

Den tyska vinnäringen är alltså nästan helt knuten till floden; det är floddalarna med deras ofta mycket branta slutt-

ska buteljer" han vill tömma med sitt hjärtas dam och om den "floribus mosler" han vill dela med vännerna. Så visst har det tyska vinet sina anor även hos oss ...

ningar som är själva förutsättningen för framgångsrik vinodling så pass långt norrut. De solvarma sluttningarna ger druvarna möjlighet att mogna. Här klättrar vinrankorna tätt. Det ger landskapet dess pittoreska karaktär. Få vinområden i världen kan väl i skönhet mäta sig med de tyska.

Av Lennart Thölén

Moselfoto: H. Fristedt

Elva distrikt

Vinodlingen är, trots sitt i stort sett sammanhängande bälte, uppdelat i elva olika distrikt. Från norr till söder är det: Ahr, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Bergstrasse, Franken, Rheinpfalz, Württemberg och Baden. Hos oss finns vin att köpa från sex av dessa distrikt.

Vinerna från Ahr, Mittelrhein, Bergstrasse, Württemberg och Baden måste man ge sig ner till Tyskland för att få fatt på; från dessa områden sker just ingen export.

Gröna och bruna

Enligt gammal tradition delar vi in de tyska vinerna i de två huvudgrupperna **rhen** och **mosel**. Rent allmänt kan sägas att moselvinerna är lättast till typen och har en något lägre alkoholhalt. Och de tappas på gröna flaskor, vilket kan vara bra att känna till.

De på bruna långhalsade buteljer fyllda rhenvinerna är något tyngre, och de har kraftigare smak.

Sötman varierar, men man hittar aldrig ett tyskt vin med en lika utpräglad torrhet som hos t.ex. de vita bourgognerna.

Vita viner

□ Vita viner är godast svala. Torra viner vid 10–12° och söta vid omkring 8°. Räkna med en till två timmar i kylskåpet. Men ställ aldrig vinet i frysen. Och inte heller veckovis i kylskåpet.

En helbutelj räcker till 6–8 normala vinglas (fyll glaset bara till 2/3).

Blir det vin över kan man använda det torra/halvtorra vita vinet i matlagningen.

Vita, torra och halvtorra viner passar inte bara till skalldjur och fisk. Ni kan också servera det till höna, kyckling och annat ljust kött. De söta vinerna passar bäst till desserter och frukt. Ett vitt, svalt vin är också en utmärkt drink före maten.



Våra 14 härtappningar

Systembolaget har för närvarande ett mycket stort urval tyska viner att bjuda på. Bl a finns 14 härtappningar i systemhyllorna. Rhenvinerna först:

- **Hambacher**, 6688, heter ett halvtorrt vin från Rheinpfalz, harmoniskt och medelfylligt. Pris 11:25.
- **Forster Schnepfenflug**, 6686, är också ett rheinpfalzvin, fast litet dyrare, 13:50. Ett vin med fin karaktär, med en lätt typisk jordsmak och en god balans mellan sötma och syra.
- **Liebfraumilch**, 6684, ett av vinerna med det berömda namnet, kostar 9:25. Ett bra, halvtorrt vin med sylvanerdruvans karaktär.
- **Hochheim**, 6680, är ett torrt rheingauvin. Smaken är frisk och kraftig och bouqueten (= doft/arom) fruktig. Pris 12:25.
- **Johannisberg Riesling**, 6689, även det ett rheingauvin med en lika frisk som behaglig syra. Torrt. Pris 13:25.
- **Oppenheimer Schloss**, 6692, från Rheinhessen har en blommig bouquet, är rätt fylligt och mjukt, kostar 15:—.

Och så de härtappade moselvinerna:

- **Moselblümchen**, 7105. Vinet är halvtorrt, har fruktig bouquet och god syra. Pris 10:50.
- **Zeltinger**, 7108, kostar 11:—. Det är ett friskt halvtorrt vin med typisk moselkaraktär och fint balanserat syra och sötma.
- **Ockfener Bockstein Riesling**, 7104, ett friskt vin med fin angenäm syra och behaglig krydddoft. Halvtorrt. 11:25.
- **Reiler vom heissen Stein**, 7107, till 12:— har en god moselbouquet och relativt svag syra. Halvtorrt.
- **Zeller Schwarze Katz**, 7109, till 11:75 är en halvtorr mosel med lätt bouquet och smak.
- **Piesporter Michelsberg Riesling**, 7113, kostar 12:50. Det är ett halvsött vin med fyllig fruktig smak och frisk blomlig bouquet.
- **Geierslayer Sonnseite**, 7103, kostar 13:—. Ett halvtorrt vin med fin syrabalans och god bouquet.
- Och slutligen 1969 **Bernkastel-Kueser Cardinalsberg**, 7111, för 13:50 är ett moget vin med trevlig friskhet och bouquet.

Till detta kommer en lång rad av buteljimporterade viner i olika, tyvärr ganska höga prislägen. Så visst finns det att välja mellan om lusten sätter in efter "rhenska buteljer" eller "en floribus mosler". Och på nästa sida litet om vad den tyska etiketten berättar.



DEN TYSKA ETIKETTEN BERÄTTAR

Knappast någon annan butelj presenterar sig själv så utförligt som den tyska. Ett rhen- eller moselvin av "finare sort" ger tio-tolv olika informationer eller mer på sin färggranna etikett. Här får ni veta något om vad de olika uppgifterna står för.

□ Tyskland fick en ny vinlag härsmåret. Utformad med all tänkbar grundlighet. Lagen, som alla tyska vinodlare nu måste följa, trädde i kraft från och med skörden 1971. Bl a skall varje rhen- och moselvin

som exporteras vara inplacerat i en bestämd kvalitetsklass, angiven på etiketten. Det finns tre olika sådana klasser.

Den nya svenska livsmedelslagen har också bestämmelser om vinernas märkning. Alko-

holstyrkan och buteljens rymd skall vara påtryckt. Men både i Tyskland och Sverige har myndigheterna gått med på en övergångstid. Därför har en del märken fortfarande sina gamla etiketter kvar.

När det gäller tyska viner kan man gott säga att etiketten är köparens garantisedel. Här är vad ni först och främst kan utläsa av den (siffrorna hänvisar till etiketterna):

① NAMNET på ett tyskt vin är ofta långt. Det beror på att både produktionsorten, vingården och druvan som vinet härstammar från kan vara inlagt i själva namnet.

②a) DEUTSCHER TAFELWEIN är den lägsta av tre kvalitetsklasser. Sådana viner får förbättras med socker före jäsningsen (men aldrig efter) så att en acceptabel alkoholstyrka uppnås. Ett Tafelwein får inte säljas under vingårdsnamnet.

②b) QUALITÄTSWEIN står för mellankvaliteten. Även här får man förbättra med socker, om det behövs.

②c) QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT är adelsmärket för den högsta vinklassen. Här finns ännu flera upplysningar att hämta på etiketten. I dessa viner måste alkoholhalten ha uppnåtts enbart genom förjäsning av druvans egen sötna.

③ BUTELJERANDE FIRMAS NAMN anges ofta. Det är vanligtvis inte vingårdsägaren själv. — Står det Vin- & Spritcentralen har buteljeringen gjorts här. Då kallas vinet härtappning. Står det däremot Erzeugerabfüllung på etiketten visar det att producenten själv är buteljör.



MOSELBLÜMCHEN, Systemnr 7105. Pris 10:50.



JOHANNISBERG RIESLING, nr 6689. Pris 13:25.



TRITTENHEIMER APOTHEKE SPÄTLESE 1971 Nr 6939 och pris 21:75. (Finns bara i vissa butiker men tas gärna hem på beställning).

④ BUTELJENS RYMD är för tyskt vin 70 cl mot normalt 75 cl för de flesta andra viner. Rhenvinerna tappas alltid på långhalsade bruna flaskor och moseln på gröna.

⑤ ALKOHOLSTYRKAN, som uttrycks i volymprocent, är mestadels ganska låg för de tyska vinerna.

⑥ DISTRIKTET anges också på alla tyska viner av bättre sort.

⑦ ODLINGSOMRÅDET där vinet har kommit till kan ge värdefull information.

⑧ DRUVSORTEN upptas även i vissa fall. De mest förekommande druvsorterna i Rhen och Mosel är Riesling (ger högsta kvaliteten) och Sylvaner.

⑨ PRODUCENTENS NAMN på etiketten är ofta en extra kvalitetsgaranti.

⑩ SKÖRDEÅRET finns som här ofta utsatt på tyska viner.

⑪ SKÖRDESÄTTET anges bara för de bästa vinerna. Spätlese betyder sent skördade druvor. Om odlaren har litet tur kan denna väntan ge högre sockerhalt och ett bättre vin.

⑫ KONTROLLNUMMER sätts ut på kvalitetsvinet sedan vinet godkänts. Numret utgör en kod för en mängd fakta. Dessa finns inregistrerade av statliga organ i de olika distrikten. En garanti för varans äkthet och ursprung.

OPÉRA tillbaka!



□ Kommer ni ihåg det franska mousserande vinet Opéra? Det har inte funnits i Systemsortimentet under en tid. Men nu är det tillbaka i Sverige igen. Så snart sändningarna har hunnit fram kommer det att finnas i alla våra butiker. Priset är 11:— för helbuteljen.

11 000 FICK VINKARTAN

I Vinkars julnummer fanns en pristävling. Det gällde att placera några olika vinetiketter i rätt produktionsland. Så här skulle lösningen vara:

9 = Algeriet, 2 = Argentina, 3 = Frankrike, 5 = Grekland, 6 = Italien, 4 = Portugal, 1 = Spanien, 10 = Tyskland, 7 = Ungern och 8 = Österrike. Vi fick mer än 11 000 svar, och de allra flesta var rätt.

Nya vinstchanser på sid.8—9!

"Jag spolar kröken. Dricker inte så ofta och så starkt. Och mår mycket bättre."

Ronnie Peterson

Ronnie Peterson



Vill du ha en Ronnie-affisch av oss?

□ Den här fartfyllda bilden på vår världsstjärna Ronnie Peterson i sin nya hypersnabba JPS Formula 1/9 har vi tryckt upp som affisch. Formatet är 50 x 35 cm.

Vi har 10 000 extra affischer ligande. Vill du vara med och dela? Få en fräsig Ronnie Peterson-affisch att sätta upp eller ge bort?

Det enda du behöver göra är att svara på våra sex frågor härintill (enligt tipsmetoden), fylla i namn och adress och sända in kupongen till:

Vinkar, Systembolaget, Fack, 103 80 Stockholm 7.

De som hinner först med rätta svar får affischen hem på posten.



RONNIE SPECIAL

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

*Alkoholfritt mousserande. Pris 9:60 på Systemet.

Vad är rätt?

Här är tävlingen om 10 000 Ronnie-affischer! Sätt kryss i den ruta du tror är rätt svar på varje fråga.

- 1 Hur många lopp vann Ronnie i Formel 1-VM 1973?
- ☐ 2 lopp
 - ☐ 4 lopp
 - ☐ 5 lopp

- 2 Vem tog VM-titeln i Formel 1 1973?
- ☐ Jackie Stewart
 - ☐ Jacky Ickx
 - ☐ Jack Brabham

- 3 Men vilken svensk blev inte världsmästare 1973?
- ☐ Kent Andersson
 - ☐ Lars Andersson
 - ☐ Håkan Andersson

- 4 Vad menas egentligen med Spola kröken?
- ☐ Att inte dricka alls
 - ☐ Att inte dricka sprit
 - ☐ Att dricka lite mindre

- 5 Vad innehåller mest alkohol?
- ☐ 2 burkar starköl
 - ☐ 2 glas vanligt rödvin
 - ☐ 6 cl whisky

- 6 Hur lång tid behöver din lever att förbränna alkoholen i 2 burkar mellanöl?
- ☐ ca 1 timme
 - ☐ ca 2 timmar
 - ☐ ca 4 timmar

Namn (texta tydligt, tack!)

Adress

Tre franska vingårdar



av Carl A. Andersson

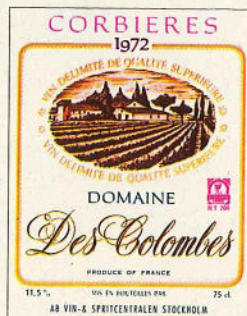
När detta nummer av Vinkar ges ut börjar bladknopparna brista på vinstockarna i Frankrike. Vinbondens mest aktiva tid tar vid. Under vintern har han beskurit stockarna och kanske gödlat en smula, men nu skall han dag efter dag gå runt mellan raderna av vinrensande bort ogräs och sprutande med allehanda vätskor för att avliva skadeinsekterna. Med oro skall han följa temperaturens fall varje kväll ända in i mitten av juni. En frostnatt och inga tunga druvklasar skall falla för kniven under hösten.

□ Det finns inget vinlandskap där vinet framträder så dominerande som i dalgångarna längs floderna Rhône och Saône i östra Frankrike. Kullar och sluttningar klädda med vin så långt ögat ser. Bygatorna doftar lite syrligt av vin ur alla källare. På gårdarna ser man tomat och oljudet från tunnbindarnas klubbgång fyller luften med tunga vibrationer.



Tillfälligheterna kan ofta göra ett vin känt. Jag tänker på Beaujolais. I Paris och i Lyon hade det alltid varit cafévinet. Man hade ingen export att tala om. Men så hände det. Man gjorde en film av Gabriel Chevaliers bok Clochemerle. Den kom på svenska att heta "Förargelsens hus". Filmen utspelades i en by i Beaujolais och är en färgstark hymn till traktens vin. Det var en rolig och småfräck film och folk fick upp ögonen för vinet.

I samma veva gavs ett frågeprogram i radio — Gissa mitt jobb. En av dem som skulle gissa var Kar de Mumma och ett av offren en vinprovare. I slutet av programmet sa Kar de Mumma: "Jag och min fru, vi brukar dricka Beaujolais hemma. Det är väl ett bra vin?" Vin-



provaren svarade att för sitt pris var det utmärkt.

De närmaste dagarna tömdes butikerna på Beaujolais. Det stod med ens klart att svenskarna föll för den friska doften som är som stigen ur en bukett vårblomster, den gnistrande klar-röda färgen och inte minst den mjuka vänliga smaken.

Måttstock för Beaujolais

Det finns numera en hel rad märken att välja emellan. För den som söker något utpräglat och som kan sägas vara liksom

en måttstock för hur en Beaujolais skall vara anbefalls i dag 1972 **Domaine des Luties**. Vinet kostar 15:75 per helbutelj och har varunummer 5559.

Det ligger en viss trivsamt i detta med gårdsnamn på etiketterna. De vanligaste är ju slotten från Bordeaux, men för den som vill dricka annorlunda finns det flera sådana här lite udda viner att pröva. Ta till exempel rhône-



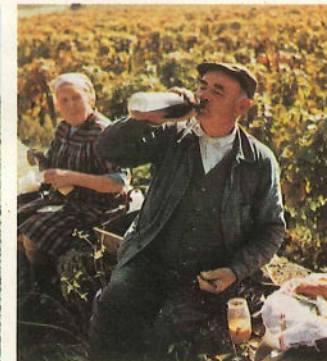
vinet **Domaine du Moine**. Det är också ett sådant där distinkt vin, typiskt för sin bygd. Det har tyngd både i doft och smak och färg. Det svarar fint när köttgrytan eller biffen ropar. Vinet kostar bara 10:25 och har varunummer 2224.

Pyrenéerna skymtar i söder

Till ett mycket måttligt pris kan man få 1972 **Domaine Des Colombes** som kommer från Corbières, ett landskap där Pyrenéernas toppar skymtar i söder och som i öster sköljs av Medel-

havet. Vinet har varunummer 2227 och kostar 10:—. Corbières producerar enorma kvantiteter enkelt bordsvin men under det senaste årtiondet har allt fler egendomar lagt om tyngdpunkten i produktionen till att mer gälla kvalitet än kvantitet.

Domaine des Luties, Domaine du Moine, Domaine Des Colombes — tre röda viner som är vitt skilda till sin natur. De speglar olika landskap, klimat och druvsorter men kanske mest ändå olika vingårdsmäns sätt att göra vin.



NÄR RÖDVINET ÄR FÖR VARMT...

□ Rödvinets idealtemperatur ligger kring 17–18°. Men hur brukar det vara när vi tar fram en flaska rödvin och öppnar den? Vinet är för varmt, och jolmigt vin är inte gott. Vad gör man...

Snabbkylning i frysen kan fördärva det bästa vin (och även enklare sorter). Ett bra sätt är att ställa den för varma vinbuteljen i en hink med vatten. Håll vattnet ett par grader lägre än ni vill ha ned vinet till. Räkna med två minuter för varje grads sänkning som behövs. Om rödvinet är för kallt? Använd samma snabbmetod då också.

Bilderna: vinskörd i Bour-gogne. Foto H Fristedt.



Så här ser den ut "den lilla fylleunden"



...och i varje
spritbutelj
finns det

3 400 000 000 000 000 000 000 000!

Just så här skulle en alkoholmolekyl se ut. Om man nu kunde se den. Det kan man inte. Inte ens i det skarpaste mikroskop. Alkoholmolekylen (se fotnot) är så försvinnande liten att det skulle behövas mer än 2 miljoner stycken i rad för att täcka 1 millimeter i längd.

□ Vi bad ingenjören och kemisten på Vin- & Spritcentralen Börje Karlsson att tala om för Vinkar vad alkohol är. Det var då ingenjör Karlsson tog fram sin lilla "fyllehund":

— Det finns många olika alkoholer. Men det är bara etylalkoholen eller etanol som är drickbar. Man framställer den genom att jäsa bär- och fruktsafter eller andra sockerhaltiga lösningar.

Etanol i rent tillstånd är en färglös, lättantändlig vätska med skarp doft och brännande smak. Den kokar vid 78° och fryser först vid -114° (som 40%-igt brännvin vid -23°).

I sin koncentrerade form är alkohol ett kraftigt gift. Ett utmärkt lösningsmedel i många produkter och en viktig kemisk råvara bl a. Spår man ut etylalkoholen med 50—60 procent vatten kan den som bekant drickas också.

Sprit är mycket kaloririk. 10 cl brännvin ger 225 kcal, lika mycket som 15 sockerbitar. Ändå är alkohol inget att livnära sig på. Bl a saknar den vitaminer och mineralämnen.

Den mesta alkoholen förbränns i levern. 7—8 gram i timmen hinner den med, dvs 2—3 cl brännvin eller 1/2 burk mellanöl. Och det går inte att skynda på ens med bastu eller hård motion.

Har man druckit 80 gram alkohol, t ex 25 cl brännvin eller en helbutelj vin, tar det 10—12 timmar att bli alkoholfri igen. Bra att tänka på efter en festkväll — eller under, om man måste köra nästa dag.

FOTNOT: Alkoholen är uppbyggd av små molekyler. Modellen ovan visar hur en alkoholmolekyl (etanol) är sammansatt. Den består alltså av: 2 kolatomer (C₂), här hundens svarta kulor, 5 väteatomer (H₅), vita kulor, 1 syreatom (O), den röda kulan, och 1 väteatom (H), hundens nos. I en helbutelj sprit finns det, runt räknat, 3 400 000 000 000 000 000 000 000 sådana molekyler ...!

Glass på många sätt

Här ger JAN ÅHLIN, Glace-Bolaget, några tips om hur man med enkla medel får glassen litet festligare. Och vilket vin passar bäst till glass? Det får ni också veta. Det vi ska tala om här är den glass vi äter hemma och som vi vill göra det litet festligare med. Den finaste kvalitén för dessa tillfällen är gräddglassen. Vare sig man har gäster eller inte är det viktigt att låta glassen tina en stund. Ta ut paketet 15—20 minuter före serveringen.

□ Om ni tänker äta glassen "naturell", dvs utan någon frukt, bär, vispgrädd, säs eller kaka till, öppna paketet och låt glassen tina liggande kvar i paketet. Lätt sedan upp i portionsskålar eller i glas genom att skeda eller skiva upp glassen. Det går lättare då. Dessutom smakar glassen fylligare och godare då konsistensen mjuknat något.

När man vill sätta till litet av sitt eget matkunnande är det viktigt att man inte "överlastar" glassen med en mängd olika garneringar. Till de många olika glassmakerna som finns att köpa räcker det ofta att "toppa" med en eller två garneringar (se recepten).

Några tips:

Glass till kaffe Förutom som efterrätt har glass blivit allt vanligare att servera till kaffe. Till kaffet efter maten eller till kaffepausen mitt på dagen eller då det kommer oväntade gäster på besök. Det fina samspelet mellan sval glass och den trygga smaken av varmt kaffe är mycket uppskattat.

Coupe Vinkar Skeda upp vaniljglass. Dekorera med hackad röd vinbärsgeleé och rostad flagad mandel.

Smultronglass Fyll mandelformar med mjuk, tinad smultronglass. Garnera med färska eller djupfrysta blåbär. I stället för mandelformar kan man lägga glassen på skivor av mjuk sockerkaka eller nötkaka.

Vaniljglass Toppas med färska eller djupfrysta hallon samt fint raspat eller strimlat citrusskal.



Vaniljglass i crêpes Servera små nygräddade pannkakor, en eller två per person, beroende på hur mycket man ätit före desserten. Skär glasspaketet på längden i fyra delar. Lätt en del i varje crêpe och rulla ihop dem. Strö på litet rostad flagad mandel.

Nougat-Krokantglass för fyra personer "Söderhavets Lycka": Tag en färsk ananas. Skär ett lock på ananasen. Gräv ut köttet med en sked och skär i tärningar. Lätt tillbaka tärningarna i ananasskalet och håll på några droppar punsch eller punschessens. Lätt det stå och dra i kylskåpet en stund. Fyll på nougat-krokantglass med råge. Finns inte färsk ananas så använd ananas på burk. Håll av spadet. Dränk in ananasbitar med punsch. Lätt i portionsskålar och täck med skivor av nougat-krokantglass.



Glass i ugn (Glace au four)

1 paket vaniljglass, 3 äggvitor, 1 sockerkaksbotten, 6 msk socker och 3 msk flagad mandel.

Skär till sockerkaksbotten lika stor som glassen och lägg den på ett ugnssäkert fat. Vispa äggvitorna till hårt skum och rör ned sockret. Lätt hela glassblocket på sockerkaksskivan. Bred marängmassan över glassen. Strö på mandeln. Sätt in i 225° ugn. Efter ca 5 min har marängen fått färg. Servera genast och njut.

VIN TILL GLASS

□ Vinet till glassen skall vara sött. Bäst passar det med ett starkvin. Madeira sätter vi som nr 1. Men gärna portvin om glassen har fruktsmak. Till smultron- och jordgubbsglass, eller om man äter hallon-smultron-jordgubbar till glassen, kan ni med fördel ta ett sött vitt lättvin i stället. Helst ett sauternesvin, om man får önska... Men priset på det söta bordeauxvinet har tyvärr rasat i höjden alldeles för mycket.

Försök med halvsöta Diamant (nr 2160) från Cypern. Ett gott vin för sitt pris, 7:25. De flesta madeira- och portvinsorterna finns på halvbutelj också. En sådan räcker till 6-8 starkvinsglas.

DET HAR HÄNT MYCKET PÅ 30 ÅR...



● Vinerna tycks bli dyrare och dyrare. Kanske bäst att lägga upp ett eget litet lager? Hur länge håller vinerna att spara och hur ska dom förvaras?

Skotte i Göteborg

Svar: Det är riktigt att vinpriserna stiger. Det beror på den ökade efterfrågan runt om i

världen. Och tillgången på bra viner är begränsad.

Om det ska löna sig att lägga upp ett vinlager hemma måste man ha en källare eller annat utrymme med konstant låg temperatur (10–15°). Har man inte det bör man avstå från tanken att köpa hem vin för mer än något halvårs behov.

Rent allmänt kan sägas att de billiga bordsvinerna överhuvudtaget inte är avsedda för lagring. De skall konsumeras unga. Där emot har årgångsvinerna (och starkvinerna) i regel betydligt längre hållbarhet. Särskilt alltså om man kan lagra dem i ett utrymme med jämn, helst låg, temperatur året om.

Alla viner med kork skall förvaras liggande. Korken måste hållas fuktad, annars torkar den och släpper igenom för mycket syre till vinet.

● Varför kan inte vi, som i Danmark, få köpa brännvin i kvartsbutelj? Någon gång smakar det med en liten snaps och ofta räcker det med en kvartsbutelj för 2 personer. Priset är ju numera så pass väl tilltaget att denna service vore berättigad. Även ur nykterhets-synpunkt är väl detta en sund tanke.

Pensionär i Malmö

Svar: I Sverige har brännvin aldrig (åtminstone inte i "modern tid") sålts på mindre butelj än 33 cl. Den minsta flaskstorleken ändrades på 1950-talet till det internationella halvbuteljmåttet 37,5 cl. Att det inte som i Danmark säljs 1/4-buteljer och ännu mindre flaskor har just en nykterhetspolitisk bakgrund. Att sälja sprit på "billiga" småflaskor skulle kunna

□ Ja, det har hänt mycket på 30 år. Både utanför och innanför systembutikernas dörrar.

Ni som fyllt 50 kommer kanske ihåg våra bolagsbutiker på salig motbokens tid? Den svartvita bilden är från 1940-talet. För säkerhets skull slog man in alla flaskor i silkepapper. Ingen skulle frestas av etiketterna att köpa mer än han tänkt sig.

Dagens systembolag vill inte heller locka någon att köpa. Men vi gömmer inte flaskorna längre. Och inte butikerna.

Öppna och ljusa systemaffärer, bekvämt belägna vid de stora köpstråken, det får vi fler och fler nu. Och i den moderna butiken finns hela vinsortimentet utställt så att kunderna lätt kan välja något i det prisläge man tänkt sig.

Hittills har ett hundratal butiker hunnit försvåras med sådana vinmontrar. Och flera kommer snabbt efter.

Stora bilden t v visar ett av bolagets senaste nytilskott, butiken i köpcentret Fältöversten på Östermalm i Stockholm.

underlätta missbruk. Tror man i varje fall.

● Min granne påstår att en drycks viktprocent alkohol är lägre än volymprocenten. Jag säger att det är tvärt om. Vem har rätt?

Vadslagning

Svar: Grannen vinner! Alkohol är nämligen lättare än vatten. Ett starköl, t ex, får hålla högst 4,5 viktprocent (ölets styrka räknas sedan gammalt alltid i viktprocent, medan vin och sprit mäts i volymprocent), vilket omräknat blir 5,6 volymprocent.

Ett rödvins omkring 11,5 volymprocent blir ca 9 viktprocent, medan kryddat brännvin, gin och whisky håller ca 43 volym- men 34 viktprocent.

Slott på butelj

Får det vara ett SLOTTSVIN? När Vår-Vinkar ges ut i slutet av mars börjar systembutikerna landet runt att sälja av tre nya slottsviner från Bordeaux.

Alla tre vinerna är av den utmärkta årgången 1970 (tre stjärnor på den fyrstjärniga skalan). Och priset ligger mellan 13:75 och 15:50. Det får anses relativt billigt i dag, som prisutvecklingen har varit på kvalitetsviner av den här typen.

Vi måste dock reservera oss för tillgången. Den är som alltid ifråga om slottsviner begränsad. Tillsammans har vi omkring 350 000 buteljer av de tre märkena.

1970 Château Calmeilh (säg gärna nr 9815), som har beteckningen Appellation Bordeaux Contrôlée på etiketten, har fått följande betyg av vinprovarena: God bouquet (doft/arom), fylligt, någon strävhet, kan lagras.

Pris: 13:75, 1/2-butelj 7:50.

1970 Château Haut Brignon (Systemnr 9795) är en Appellation Premières Côtes de Bordeaux Contrôlée. Vinprovarens omdöme: Bra, fruktigt bouquet, tyngt och mjukt.

Pris: 14:50, 1/2-butelj 7:75.

1970 Château du Mass (Systemnr 9807), en Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée. Omdöme: Blommig bouquet, bra karaktär, nästan moget. Pris: 15:50. (1/2-butelj finns inte).



Välkommen med Bål!

□ När man bjuder många kan en bål vara den billigaste och bästa välkomstdrinken. Lätt att göra i ordning, dekorativ och läskande god.

Särskilt nu mot våren och sommaren passar det

också fint med något uppfriskande som inte är så alkoholstarkt.

Här är tre recept på bålar för många, att dricka som inledning till eller under en trevlig kväll.

Rödvinsbål (räcker till ca 10 pers.)

1 flaska rödvin (vi använde Rioja Tinto, pris 9:—)

1 flaska (33 cl) fruktsoda

2 apelsiner, 2 citroner i skivor

Kanelstång, is.

Låt frukten dra några timmar i rödvinet. Strax före serveringen tillsätts isen och fruktsodan.

Rosébål (räcker till ca 10 personer)

1 flaska Perlerose (rosévin, pris 8:75)

1 flaska (32 cl) Bitter Lemon

Hela jordgubbar, färska eller frysta (som ej skall tinas). Rikligt med is.

Vitvinsbål

(räcker till ca 15 personer)

1 flaska Villafranca (pris 6:75)

eller annat halvsött vitt vin

4 dl ananasjuice

4 dl apelsinjuice

1 flaska (33 cl) fruktsoda

Rikligt med is

Ananasbitar och några citronskivor får simma omkring i bålen.

PS

Alla tre bålarna kan göras alkoholfria också. Byt i så fall ut det röda vinet mot Rotlack (Systempris 6:10), det vita mot vit Rimilion (pris 3:90) och rosévinet mot Pomotess Rosé (pris 4:10).