

# VINKAR

VÅR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING NR 1 • 1973

LÄS PÅ SID. 2 OM:

## "DOLDISAR" PÅ SYSTEMHYLLORNA

Damskon  
som födde  
champagnen

Sid. 6

Rena  
"drömjobbet..."



Sid. 14

Drycker  
på Mallorca

Sid. 8



## ONT OM GOTT VIN

Hur kommer det sig att en del viner har gått upp mera än skattehöjningarna i år?

Det beror framförallt på att odlarna i flera vindistrikt har börjat ta mera betalt för sina viner. Och så handlar det om tillgång och efterfrågan.

Visst finns det fortfarande gott om vin i världen.

De runt 275 milj hektoliter om året som produceras räcker till nio—tio buteljer var åt oss nära 4 miljarder människor på jorden.

Men det allra mesta är av tämligen enkel kvalitet — ofta enklare än vad vi anser att man bör köpa hem av för Systembolagets kunder.

Vissa »bättre viner» där- emot börjar det bli ont om. Framför allt från världens ledande vinland Frankrike, som har tredubblat sin vinexport de senaste åren.

Det är i första hand amerikanarnas nyvaknade intresse för europeiskt kvalitetsvin som skruvar upp priserna.

Ingenting vi kan göra något åt. Men även om bl a bordeauxer och bourgogner tyvärr blir relativt dyra för oss i fortsättningen, så finns mycket annat att välja på, från andra vinområden och länder.

Här intill presenterar vi några av System-listans inte så kända viner. Märken att prova för den som vill fortsätta att bjuda och dricka vin för under och omkring tian.

Hoppas ni hittar något ni tycker om bland våra mer eller mindre »doldisar»!

# VINKAR

SYSTEMBOLAGETS kundtidning nr 1/1973 Redaktör: James Engman

# "DOLDISAR" PÅ SYSTEMHYLLORNA...



□ Det lite söta spanska rödvinet *Parador* har väl nästan alla smakat någon gång. Systemets i särklass mest sålda vin de sista åren (men kanske lite på retur just nu). Och de goda franska vinerna förstas. Dom har vi alltid smakat med tungan åt ända sedan III Gustafs dagar. Portugisiskt och italienskt dricker vi gärna. Rhenskt och mosel likaså.

Men det finns massor av viner från en hel rad andra länder också. Visste ni att vinbuteljer från 20 olika länder trängs i Systemhyllorna? Alla får inte plats i blickfånget bakom disken utan får nöja sig med en undanskymd tillvaro ute på lagret — tills kanske en vacker dag så många har börjat tycka om »doldisvinet» att det tar steget upp bland kändisarna och flyttas ut till hyllraderna bland *Parador* och andra storsäljare.

Här på uppslaget kan ni bekanta er litet med några av våra vindoldisar från de mind-

re kända vinländerna. Det är inga toppar i klass med de bästa franska förstas, men tillräckligt goda viner att bjuda på även till fest. Och allihopa ligger bra till prismässigt.

### »Vita hästen» på butelj

Vi börjar i Österrike, ett land där vinet mognat i tunnor och fat i mer än 1000 år. Mest handlar det om vita inte så söta viner, tappade på långsalsade buteljer.

*Weisses Rössl*, nr 2958, har funnits längst i Sverige och kan väl nästan göra anspråk på att kallas »halvkändis». Namnet betyder »vita hästen» — och flaskan har det berömda värds huset på etiketten. Ett halvtorr ganska lätt vin med frisk syra. Påminner till typen om en mosel. Kostar 9:50.

Ett annat vitt österrikiskt är det 1 kr. dyrare *Prinz-Ottonel* (2956). Ett halvtorr, fylligt och extra smakrikt vin. Men lägg märke till den goda blomdoften först.

Vinet med det långa namnet *Gumpoldskirchner Neuburger* (2957) är även det vitt och halvtorr. Medelfylligt, mjukt och med en liten trevlig krydd-

karaktär i både doft och smak. Något åt det franska alsacehället — för den som har prövat ett sådant vin. Pris 9: 50.

### Tjurblood och csárdás

Från Österrike är steget inte långt till ett annat klassiskt vinland, Ungern. Nationalvinet heter *tokajer*, ett eldigt, bärnstensfärgat och i sina högsta kvaliteter storslaget vin.

Vår halvsöta härtappade *Tokajer* (2947) når inte upp till mer än trädtopparna kanske, jämfört med de stora tokajerna, men det är ganska fylligt och har en vacker gyllengul färg. Väljs med fördel till frukt och söta desserter. Priset är 9:50.

Ett litet torrare vin är det rätt nya *Csárdás* (2946) för 7: 50. Ett mjukt vin med en behaglig syra. Har något av vitt bordeaux i smaken.

Och så förstas det välkända röda »tjurbloodsvinet» *Egri bikavér* (2896) — ja, bikavér betyder just tjurblood. Ett fylligt, mjukt vin med angenäm syra. Pris 8:—.

Ett steg till åt öster och vi är inne i Rumänien. Vårt enda

rumänska vin heter *Tirnave* (2625). Det är ett halvtorr fylligt vitt vin med frisk smak och trevlig doft. Kostar 7 kr.

Även från Jugoslavien, som har den största produktionen av de länder vi har talat om hittills, kan vi få ett vitt halvtorr vin. Det heter *Sylvaner* (2476) och kostar 9 kr. Ett rätt fylligt vin med lite tycke av de italienska grannarna. Fackmän emellan talar man ibland om att ett vin har jordsmak. Det här vinet ligger åt det hållet.

### Ett kometland

Bulgarien har blivit något av en komet bland de väletablerade vinländerna. Först 1949 började man modernisera sin vinodling, och redan är bulgarerna nr sex bland vinexportörerna i världen. Bäst är man på att göra torra vita viner. Och vårt härtappade *Misket Karlovo* (2100) till 7: — skäms verkligen inte för sig. Ett ganska lätt, torrt vin med en angenäm kryddsmak. Hör till klassens toppar.

Ett utmärkt bulgariskt rött vin finns också i vår lista. Det heter *Mavrud* (2095) och kos-

tar 7:75. Medelfylligt, mjukt och med god fruktsyra.

### Redan de gamla grekerna...

Ja, det var faktiskt grekiska kolonistörer som planterade de första vinstockarna på fransk jord. Och Dionysos, vinnets gud, var förstas grek. Men vad hjälper det... De kvaliteter från den egeiska halvön vi känner till har svårt att hävda sig i konkurrensen.

De grekiska vinerna är litet speciella i smaken, framförallt det vita *Retsina* (2290, pris 6:50) med sin säregna karaktär av kåda. (Märket lagerförs inte av riktigt alla systembutiker.) Ett par röda grekiska viner finns också i Systemkatalogen: *Hellas* (pris 6:75) och *Chevalier de Rhodes* (pris 6:75).

Våra tre svenska vincisternbåtar *Vinia*, *Vinlandia* och *Vindemia* går ibland genom Dardanellerna och lastar vitt halvtorr vin i den lilla turkiska hamnstaden Tekirdag. Det vinet säljer systembutikerna under namnet *Beyaz* (2881). Priset är 6:25.

Innan vår vinrundresa tar



ett stort steg över till Afrika, gör vi en avstickare till Cypren, som levererar oss ett riktigt gott halvsött vitvin. Det heter *Diamant* (2160) och kostar 6:25. Trots sötman har vinet en friskhet som kan påminna om fransk sauternes (som tyvärr har blivit alldeles för dyr nu).

#### Från heta breddgrader

Omkring tio procent av all världens vin kommer från Nordafrika, och det mesta produceras i Algeriet.

Vår härtappning *Vin Rouge d'Algérie* (2518) hör väl knappast till »doldisarna» med sitt i förhållande till kvaliteten hyggliga pris, 6:25. Vinet är fylligt med en liten mjuk sötma och har någon alkoholprocent mer än många andra. Påminner i sina bästa stunder om bourgogne.

Vårt enda marockanska vin, *Saïda*, (2555) har inte funnits så länge men håller snabbt på att bli ett stort märke. Kostar bara 6:50. Det är medelfylligt, fruktigt och mjukt med någon sötma. Saïda betyder stjärna på arabiska.

Och så sätter vi punkt med vårt mest långväga vin, det röda *Mendoza Tinto* (2044) från Argentina. Ett ganska fylligt vin med liksom de nordafrikanska en viss sötma. Vinet kostar 6:75.

Vem vet, kanske kan ni göra ett fynd just för er gom och smak bland de här och andra »doldisviner».



## RÖTT, VITT eller ROSÉ?

□ Vad ska man välja, ett rödvin, ett vitt vin eller en rosé? Många undrar. Visst, de här tre vintyperna — eller egentligen är det fyra, eftersom man måste skilja på torra och söta vita viner — är rätt olika till sin karaktär. Det man behöver veta är *hur* dom i första hand är olika.

De röda vinerna är i allmänhet tyngst till typ och smak. Passar därför bäst till kött, vilt och andra mer eller mindre tunga rätter. Även till ost.

Överhuvudtaget är rödvin ett mycket lämpligt vin till mat. — Väljer man en lättare typ, t ex något italienskt, kan man även servera det till fisk, särskilt om den är stekt.

Annars är de *vita torra* vinerna fisk- och skaldjursdrycken nr 1. Men tycker man bättre om vitt vin än om rött, kan man utan att »trampa i klavret» bjuda på ett sådant vin även till ljust kött.

De *halvsöta* och *söta vita* vinerna passar bäst till efterrätter. Gott till frukt och »som en skål» också.

*Rosévin* till sist då. Det är en vintyp som i all sin smakmässiga anspråkslöshet har blivit »inne» i många sammanhang. Det är ett ganska lätt, oftast torrt vin utan rödvinets strävhet och djupa färg — de färggivande mörka druvskalerna har bara fått vara med i musten en kort stund efter pressningen.

Rosé är ett vin som man kan dricka till det mesta, även om det förstas känns väl tamt till en kraftigt köttträtt — och ännu mer till en söt dessert.

Först och främst är det ett vin att klunka måttligt av under sköna sommarkvällar.

Bra att tänka på: ett rödvin serveras helst vid 16—18°, ett vitt torrt vid 10—12°, ett rosévin vid 8—12° och ett sött vin (liksom de mousserande) vid 8—10°. Då blir vinet godast och friskast.

Själva våren vill vi inte ha annorlunda, men kanske vill vi bjuda på kyckling som tillagats efter annorlunda recept. Här är två varianter som går att göra i ordning i förväg och som sedan bara behöver värmas. Prova!

Rabarber hör också våren till, här serverade enbart smälta i ugnen och med vaniljsås till.

Trevlig vårbjudning!

**Ostpanerad kyckling** 4 port  
1 gödkyckling (broiler), ca 1 kg

Till panering

1/2 dl vetemjöl

ca 1 tsk salt

1 kryddmått vit- el svartpeppar

1 ägg

2—3 dl rivna ost, t ex lagrad

Herrgårds- eller Sveciaost

Tina kycklingen enligt anvisningarna på förpackningen om den är fryst och tag ur ev inälvspåse. Dela kycklingen i portionsbitar. Blanda samman vetemjöl, salt och peppar och vänd först bitarna däri, sedan i det lätt uppvispade ägget och till sist i den rivna osten. Lägga de panerade kycklingbitarna på galler i en långpanna gärna klädd med folie och stek i ugn vid 200—225°, tills kycklingen fått fin färg och är genomstekt (ca 30 min.). Börja gärna vid 200° och höj mot slutet av stektiden till 225°.

Servera med potatis och grön-sallad.

Ett härtappat slottsvin är gott till. Finns från ca 11 kr. Fråga om märken i butiken. Och



glöm inte bort det alkoholfria för bilföraren, t ex *Schloss Jung* (varunr 1749 och pris 6:25).

**»Smält rabarber»** 4 port

ca 3/4 kg rabarber

ca 1 dl socker

Skölj rabarberna och skala den om den är grov. Skär den i bitar ca 6 cm långa. Lägga dem i en smord ugnssäker form. Strö över sockret. Täck formen med aluminiumfolie och grädda i ugn vid 225° tills rabarberna börjar mjukna, ca 20 minuter.

Servera rätten ljum med vaniljsås eller vispad grädde.

Recept: Birgitta Sidh på Jordbrukets Provkök och Eva De Geer.



**Festkyckling** 4 port

1 gödkyckling (broiler), ca 1 kg

1/2 citron

1 1/2 tsk salt

1 kryddmått vitpeppar

2 msk smör

2 dl fransk torr vermouth eller torrt vitt vin

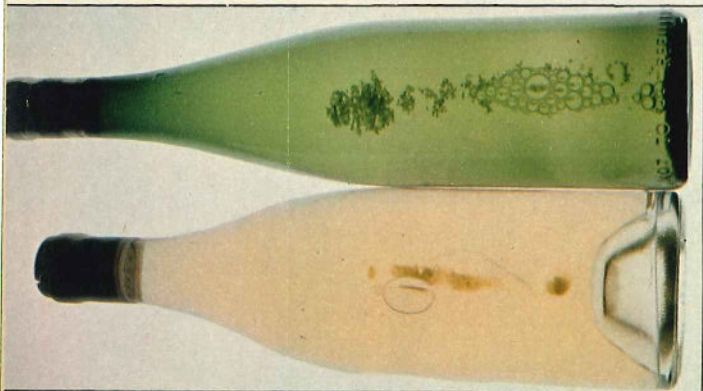
1 1/2—2 dl grädde

4 hg röda eller gröna druvor

Tina kycklingen enligt anvisningarna på förpackningen, om den är fryst. Tag ur ev inälvspåse. Dela kycklingen i portionsbitar. Gnid dem med citronhalvan och krydda med salt och peppar. Bryn bitarna i smör i en stekgryta. Späd med vermouth eller vin. Låt det koka utan lock ca 10 min. Tillsätt då grädden samt de halverade och urkärnade druvorna. Låt det hela sakta koka under lock ytterligare ca 15 min. Tag upp kycklingbitarna och håll dem varma. Låt såsen koka ihop utan lock på ganska stark värme. Rör om då och då. Smaksätt med salt och peppar. Håll såsen över kycklingen och servera med råstekt potatis och gärna en grön-sallad.

Prova det italienska vinet *Chianti Rosso* till den här »festkycklingen». Varunr 2380 och pris 8:75 (1/2-butelj 5:—).

# GRUMS I VINET...



□ 9 999 av 10 000 vinbuteljer har ett blankt och klart innehåll. Men i den tiotusende buteljen, genomsnittligt sett, är innehållet inte lika briljant. Det har oftast med en naturlig process hos vinet att göra.

Vanligast är mognadsfällningen eller på expertspråk depöten. Den förekommer normalt hos röda bordeauxviner som utvecklats och åldrats på butelj. Det är fasta partiklar av garv- och färgämnen som under mognaden fällts ut till en brunsvart, flingliknande bottensats.

Mognadsfällningar finns också hos alla vintage-portviner och ibland hos bl a röda bourgogner.

Det är lätt att ta reda på om ett vin har en sådan här utfällning. Håller man upp den öppnade buteljen mot en ljuskälla ser man hur flagor och grums virvlar omkring inne i flaskan. Serverar man ett sådant vin innan grumset fått

Viner med vinsten (översta flaskan och närbilden) och med jästutfällning. Se artikeln.

...vad..  
gör  
man  
då?



Det här kvalitetsvinet skulle ha dekanterats före serveringen. Se artikeln.

## Damskon som

□ Visst finns det ett samband mellan damskor och champagne. Och inte bara i de gamla ryska storfurstarnas bisarra vana att dricka champagne rosé ur älskarinnans sko.

Nej då, damskon har betydelse mer än så. Den har rentav spelat en avgörande roll för att champagnen överhuvudtaget kom till! Påstås det...

Det hände sig att abbedissan på klostret Sainte Marcelle en vacker septemberafton gick på ett besök till källarmästaren i grannklostret Hautvilles, Dom Pérignon, för vilken hon hyste en tillgivelse av mer än systerlig natur.

Källarmästaren var inte

sjunka till buteljbottnen, kan det gå som på bilden. Man får alltihopa med i glaset.

Att få i sig något av bottensatsen är visserligen ofarligt men inte särskilt trevligt. Och gott smakar det inte. Ett vin med mognadsfällning bör man därför behandla. — Har ni anledning att räkna med fällning, tex hos ett årgångsvin, låt buteljen stå upp ett par dagar så sjunker grumset till botten och vinet blir klart.

Servera sedan vinet så försiktigt att inte grumset rörs upp i flaskan. — Men ännu bättre är att dekantera: Man slår långsamt över vinet på en karaff eller annan butelj, som på bilderna härintill. Vill ni ändå bjuda på vinet ur originalbuteljen, skölj ur den med ljummet vatten och håll tillbaka vinet.

### Vin-sten, inte glas!

En annan kemisk fällning, som mest uppstår i vita viner,

kallas *vinsten*. Det är helt ofarligt och påverkar inte smaken.

Vinsten består av vita, halvgenomskinliga kristaller som är så hårda och tunga att man ibland kan ta dem för glasbitar. Den här typen av fällning uppkommer då vinets kalium och vinsyra står i vissa proportioner till varandra.

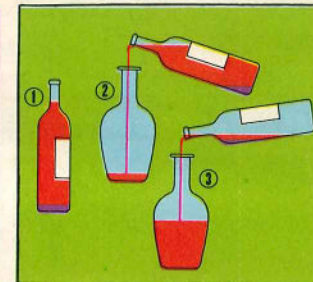
Eftersom vinstenen är tung och inte rörs upp i vinet vid serveringen är det inte nödvändigt med någon dekantering. Det räcker att vara lite försiktig när man håller upp.

### Jäst i vinet

Allt vin uppstår genom en jäsningsprocess. Druvsockret bryts ned av jästsvampar och omvandlas till alkohol. Vita viner med en viss sötma kan ibland komma i efterjäsnig inne i flaskan.

När ett vin har efterjäst ligger jästen kvar som en gråvit, lättrolig matta i buteljen.

Ett vin med en synlig mängd



Dekantering: ① låt fällningen sjunka och ② håll över försiktigt, så att ③ grumset stannar i buteljen.

jäst är alltid kolsyrat och odrickbart. Naturligtvis byter systembutikerna sådana viner.

En efterjäsnig av annan typ, när det gäller röda viner, kan inråffa om vinet tappats innan äppel-mjölksyrejäsnig-en har avslutats. Vinet känns då lätt pirrande på tungan. I lindriga fall räcker det med en stunds luftning av vinet men vanligen kan det anses vara förstört och byts då självfallet.

# födde CHAMPAGNEN

hemma men han skulle snart komma. Den lilla abbedissan vankade otåligt fram och tillbaka nere i Dom Pérignons källarvalv, omgiven av den experimenterande klosterbroderns pysande buteljer och kluckande fat. Till slut tröttnade hon i alla fall på att vänta och gick. När Dom Pérignon strax därefter kom hem fann han inte sin abbedissa — men väl ett kärt minne, som hon lämnat efter sig. I golvet upptrampade lera satt klacken till hennes lilla siden-sko, den höga spanska korkklack som modet föreskrev.

Dom Pérignon tryckte med ett småleende den dyrbara sou-

veniren till sitt bröst, och som en blix fick han siri ljusa idé! Han gned in klacken med litet bivax och satte den på prov i en av de experiment-flaskor med skummande vin som stod bredvid honom på golvet. Detta vin, som han haft så mycket bekymmer med! De träproppar han brukade använda fungerade inte.

Dom Pérignon pressade den sirliga klacken ner i flaskhal-sen och mumlade: »Lyckas det, så lyckas det».

Och så satt den första korken i en flaska med det vin, för vars speciella egenskaper den skulle visa sig vara en förutsättning.



# Vad dricker man på



## MALLORCA

# ???

□ — Husets eget vin, tack!

Det är det bästa man kan beställa, vart man än kommer. Husets vin passar ihop med husets mat. Och med landets. Det är billigt, om man befinner sig i ett vinland.

Sen kan det också hända, att just detta vin inte finns att få någon annan stans. Många lokala viner ger så liten skörd att det inte lönar sig att exportera dem. Eller de tål helt enkelt inte transport och lagring under lång tid.

»Skumpa» på italienska

— Drink! De förflyga de susande pärlorna, drink! Så skrev psalmdiktaren och biskopen i



Kan ni gissa hur många svenskar som reste söderöver bara med charter 1972? Jo, ca 600 000! Och det blir säkert minst lika många i år.

Visst kan man få »svensk husmanskost» på många turistöar idag. Fast de flesta av oss vill nog hellre pröva landets och ortens egna specialiteter. Både i fast och flytande form importerad vodka, gin och whisky har vi hemma. Men de lokala vinererna hittar vi sällan på Systemet. Här får ni tips av LIL YUNKERS (bilden), författarinna till mängder av pigga och lättlästa resehandböcker.

Härnösand, Frans Michael Franzén. De raderna kommer mig alltid att tänka på *Asti spumante*, den italienska motsvarigheten till champagne. Det pärlar så vackert i glaset, det smakar så friskt och läskande. Och sånt vackert namn det har.

På Etnas sluttningar...

Om ni åker till Sicilien gör ni säkert en utflykt upp till Etna. På ett världshus som är beläget så pass långt upp man kan komma med en turistbuss gör man rast för att se sig omkring, för att plocka underliga stenar och smaka på vinet som mognat på Etnas sluttningar. Det är underbart fylligt och mildt och det växer bara här, i denna mineralhaltiga jord.

... och i Madeiras sol

Hela omgivningen, färgerna, klimatet spelar in när man ska försöka erinra sig hur ett vin smakade där och då. Winston Churchill fick en gång i present en mycket gammal flaska

madeira vid ett besök på Madeira, där han tyckte om att sitta i solen och måla tavlor. — Tänk, sa han. När de här druvarna skördades, då levde ännu Marie Antoinette.

Säreget grekiskt vin

I Grekland och på Rhodos finns det många viner. Men om man är det minsta nyfiken är det klart att man också smakar på den vita *retsinan*. Friskt, kryddigt, kådsmakande, liknar inte något annat. Det passade förträffligt ihop med maten, som den gången råkade vara nygrillad fisk, förtärd vid långbord intill havsstranden.

Mallorca-vin bara i småbyarna

På Mallorca kan man numera inte räkna med att få inhemska vin på de stora turistorterna. Men visst odlas det vin här också. Det bästa *rödvinet* kommer från Binisalem utanför Inca, mitt i jordbruksbygden; det bästa *vitvinet* växer kring Felanitx på sydostsidan. Men det räcker inte på långa vägar, utan man får importera från spanska fastlandet eller från andra sidan Medelhavet. — Marocko och Algeriet producerar mycket vin som invånarna där inte får dricka själva eftersom de är muselmaner.

I de små mallorcanska byarna serverar man dock sitt eget vin. På ett ställe har prästen byggt en liten bar vägg i vägg med kyrkan och bjuder på »husets vin» när man besett hans helgedom.

Munkarna i klostret i Randa, intill den ort där Jules Sylvain länge hade sitt hem, brygger sin egen likör efter gamla hemliga recept. Det är örterna och blandningen av dem som ger en speciell bouquet. Och man dricker den sen man först lyssnat till körsång av klosternoviserna.

Passa på och prova något nytt

Kanarieöarna är frihandelsområde, och där finns vin från alla världens hörn till mycket facila priser — även om text champagne är avsevärt mycket dyrare än den inhemska varianten. Här finns alltså ett bra tillfälle att prova ut en ny sorts vin utan att det behöver bli förödande dyrt. Även i de vanliga snabbköpen finns ett gott urval av olika märken, och specialbutikerna har allt vad man över huvud taget kan önska sig.

Malaga tappat ur tunnan

Om »Malagas vinstänka redd» skrev Karlfeldt i ett benådat ögonblick. Vilken hamnstad har inte en redd som är öl-, vin- eller whiskydränkt? Men nog borde Svarte Rudolf ha en minnestavla som tack för att han gjort så god reklam för det *söta mustiga vin* som växer kring Malaga — och som smakar extra bra då man dricker det i en bodega, tappat direkt ur tunnan. Trä luktar så gott då det är impregnerat med gammalt lagrat vin.

I Spaniens Jerez smakar sherryn bäst

Ingenstans smakar *sherry* som i Jerez de la Frontera, den andalusiska staden som gett vinet dess namn och som fortfarande är utskeppningsplatsen. Där ligger alla de stora vinhusen med världsberömda namn. Man kan gå in och se hur vinet behandlas i olika stadier, vandra runt i halv-dunklet bland de enorma vinfaten. Provsmaaka och få en flaska med sig hem.

En flaska? Ja. Man kan ju inte ta med sig en hel tunna.

Men det man sen haft upp i sitt glas har tagit doft och arom av det man upplevde där nere i Södern. ■

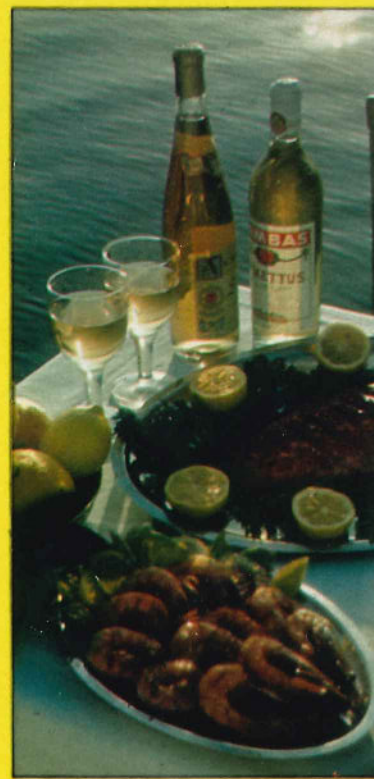
Lil Yunkers

Läser dom »Vinkar» i Kuwait?

□ »Vinn på vin» hette en liten tankenöt i vårt julnummer. Det kom in många svar, mer än 8 000. Tom från England, Schweiz, Japan, USA, Australien, Madeira och Kuwait.

De allra flesta klarade av att pricka in rätt text till rätt bild, även om det inte var så där alldeles givet hur det skulle vara, tydligen.

»Priset», en vin- och korkskruvsplansch, hoppas vi att alla med rätt lösning har fått nu. — Och ni som råkade göra fel? Jo, ni får planschen också, som en liten påskpresent. Håll till godo! ■



BORD



DIG!

□ I dag tar vi inte längre fram bästa linneduken när vi skall träffa våra vänner. Vi umgås på ett enklare och ledigare sätt och dukningen är inget problem.

Det är lätt också, att skapa precis den stämning man vill ha med hjälp av alla fina mönster och färger som finns på pappersdukar och servetter. Och det är inte bara bordet som ser tilltalande ut — vi blir själva på lättsamt humör.

Med gott vin på bordet i stället för dyr sprit får man råd både att äta godare och duka trevligare. ■



## Bra att veta om vin...

I det här numret av Vinkar finns många tips både på gott och lättlagat och på viner att bjuda till. Så nu är det dags att få svar på viktiga frågor som

### • Hur mycket går åt?

Man räknar med att en helbutelj lättvin räcker till 6—8 glas eller 4 personer. Fyll inte glaset mer än till *högst* två tredjedelar. Då kommer vinets bouquet (doft, arom) bäst till sin rätt.

### • När behöver vinet köpas hem?

Många viner mår bra av att få stå »i lugn och ro» före serveringen. Så köp helst hem vinet senast *dagen före* bjudningen eller lördagskvällens hemmamys.

PS. Glöm inte det alkoholfria alternativet! Finns också på Systemet.

### • Ska man lufta vinet?

Man kan gärna öppna rödvinsbuteljen någon timme innan vinet ska serveras — de flesta rödviner tjänar på att luftas. Vita viner och starkviner behöver däremot ingen luftning.

### • Kan man dricka kallt rödvin?

På sidan 4 här i Vår-Vinkar hittar ni tips om hur vinet bör vara tempererat för att smaka bäst.

### • Ska jag kasta bort vinskvätten som blir över?

Använd »skvätten» till redning av soppor, såser och stuvningar (alkoholen försvinner, bara aromen blir kvar). Något dygn håller dock alla viner att spara — starkvinerna ofta två-tre veckor. Ett bra knep: fyll över vinet på en mindre butelj ända upp och korka igen. Då håller även ett öppnat rödvin en vecka.

### • Hur tar man bort rödvinsfläckar?

Försök först med kallt vatten och sedan varmt. Tvätta därefter som vanligt.



## vart tog Ventoux vägen?

□ I höstas sålde vi ett nytt rött vin från södra Frankrike — *Ventoux*. Det blev på några veckor »innevin» och lagren räckte inte. Något nytt gick inte att få fram, för med de höga priserna på bordeaux och bourgogne tömde alla västvärldens vinuppköpare källarna där hyggligt vin ännu var resonabelt i pris.

Nu kommer vi senare under våren tillbaka med *Ventoux*, men med ett vin som är annorlunda. Det är av senaste årets skörd. Det är ljusst, nästan rosé, och har druvsaftens friskhet med en aning sötma. I Frankrike benämns viner av den här typen »primeur». ■



# HETA MACKOR OCH SVALA ÖL!



□ Tack för att vi har fått enklare och lättare sätt att umgås på, där nöjet att få träffa är huvudsaken och där det lekamliga ofta kan bestå mer av en liten »tuggabit» än av en hel måltid. Här får ni några tips på goda matbitar som kräver blott några minuter i köket och några goda svala öl till.

## Vart öl har sin karaktär

— det lätta ljusa, det friska något beska, det starka smakfulla, det mörka tunga. Här finns att välja på, allt efter smak, ätbart och tillfälle.

Tänk på att öl bör hålla omkring 10° när det sakta slås upp i stadiga glas. Alltför kallt öl smakar och skummar mindre, men för ljummet öl släcker heller inga törstar och fögnar inga smaklökar.

## 3 »matbitar» till öl

### Väst kustaren

Den här heta räksmörgåsen är inte så dyr eller svår att göra som det möjligen ser ut vid första anblicken.

Ni behöver vita tunna brödsivor som ni steker. Hel sparris på burk. Råkor (skalade; färska eller djupfrysta). Hollandaisesås som ni antingen gör själv eller också köper färdig.

Stek brödsivorna gyllene. Lägg på sparrisen, råkorna och en skiva tomat. Häll över hollandaisen och gratinera i ca 250° ugn tills ytan fått färg. Sparrisen kan möjligen pudras med en aning paprikapulver. *Pris för 4 (exklusive öl) ca 13:—*. Priset kan variera något beroende på råkorna.

### Orientalen

Den andra »matbiten» är smält orientalisk, med sin blandning av kött och ananas. Ni behöver en bit (5–6 cm) befri fläskkotlett som ni skär i så tunna skivor som möjligt. Skivad ananas på burk. Oliver.

Vänd köttskivorna i ströbröd med salt och andra kryddor, förlagsvis curry. Stek de tunna köttskivorna hastigt och lägg dem på varsin brödskiva. På topp en skiva ananas och i mitten några oliver. En kort, kort stund i het ugn gör susen. *Pris för 4 ca 12:—*.

### Norrlänningen

Och så en hederlig norrländsk macka. Ni behöver renskav, förlagsvis djupfryst. Vidare blott ägg, grädde/mjolk och gärna ett mycket mörkt mjukt bröd.

Stek upp renskaven. Gör en fin äggröra på låg värme. Grundrecept: 4 ägg, 4 matskedar mjolk/grädde, en aning salt, en liten klick smör eller margarin.

Låt renskav och äggröra trängas på brödet och skynda att servera!

*Pris för 4 ca 13:—*.

## 3 goda sallader

Eva De Geer



### Fisksallad 4 port

2,5 dl torrt vitt vin

1 citron

1 msk timjan

5 kokta kalla fiskfiléer

1 stor gul lök

salt, svartpeppar

cayennepeppar (ev)

1 salladshuvud

3 kokta kalla potatisar

4 tomater, dill

Blanda vin, citronsaft och 1 msk timjan. Skär fisken i strimlor och låt den ligga i blandningen ca 2 timmar. Tag upp fisken. Finhacka löken, smaksätt med salt och peppar, ev litet cayennepeppar. Vänd försiktigt ned fisken och lägg upp allt på salladsblad.

Garnera med skivor av kall kokt potatis och färska skivade tomater samt klippt dill. Bjud samma vita vin till som ingår i salladen, t ex Soave (2466). *Pris 8:—*.



### Sparrissallad 4 port

2 burkar knoppsparris

6 tomater

1 lök

2 msk klippt gräslök

2 hårdkokta ägg

3 msk olja, 1 msk vinäger

salt och peppar

Låt sparrisen rinna av, skär tomaterna, äggen och löken i skivor. Varva sparrisen, tomaterna, löken och äggen.

Blanda oljan, vinägern, salt och peppar med gräslöken. Låt det stå en stund. Servera såsen separat om ni vill. Bjud på öl till.

### Skinksallad 4 port

2 hg färska champinjoner

4 hg kokt skinka

4 dl kokt kallt ris

1 liten burk oliver

1 rödlök

3 tomater

1/2 gurka

**Dressing:** 3 msk vinäger

6 msk olja, salt, peppar

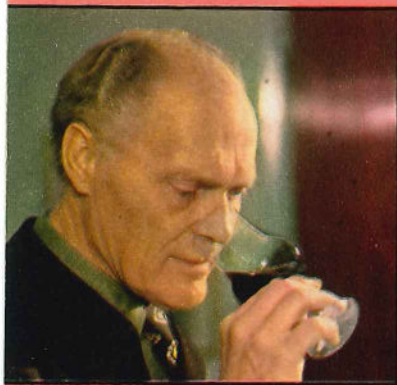
Skiva champinjonerna, strimla skinkan, oliverna, rödlöken, tomaterna och gurkan fint. Blanda ihop allt i en skål samt håll över dressingen.

Ett rosévin passar bra till. *Valerosa (2978) kostar 7:25.*

# VINPROVARE



Vinprovorna på Vin- & Spritcentralen provar »blint». Flaskorna demaskeras först när alla gjort sina noteringar.



Näsan är vinprovarens bästa »instrument».

— det  
måste  
väl vara  
rena  
"drömjobbet"...

□ — Visst har jag ett intressant arbete, bekräftar **Lennart Bolin**, en av de sex vinprovorna på Vin- & Spritcentralens huvudkontor i Stockholm. Men ett drömjobb? Nja... det har väl sina avigsidor. Det här jobbet som alla andra.

Och Lennart Bolin bör ju veta, efter 30 år i branschen. Vad gör då dessa vinprovare på V & S? Blå skall alla offerter som kommer in från

vinodlare och grossister bedömas. Man får in omkring 1 500 köperbudanden om året. Köpa eller inte köpa? Beslutet hänger mycket på vinprovarens betyg.

## Som kamelen och nålsögat

Mera vinprovarmöda: Innan något av Spritcentralens viner tappas på butelj får det gå igenom »skärselden» här i det specialinredda provrummet.

Blå jämför man de levererade sändningarna med tidigare lämnade offertprover. Vinet, som kanske fraktats hem från produktionslandet i stora fartygscisterner, skall stämma i kvalitet, karaktär och smak med det vin som Spritcentralen baserade sin order på.

Provflaskor från offerten sparas alltid, för att man skall kunna göra den här jämförelsen. Att försöka bluffa inkö-

parna på V & S är som för kamelen att komma igenom det berömda nålsögat.

Minst en gång om året gör de svartrockade experterna en »generalprovning». Då testas allt lagringsvin. Man följer upp hur kvalitetsvinerna utvecklas och mognar och avgör vilka som är färdiga att släppas ut till försäljning.

Vid sidan om den här smakmässiga provningen sker en fortlöpande kemisk och teknisk kontroll av alla viner. Den utförs laboratoriemässigt av kemister.

## Ett yrke som gått i arv

Hur blir man egentligen vinprovare?

— För mig var det ganska naturligt, berättar Lennart Bolin. Min far var vinhandlare på »den gamla goda tiden».

Lennart fick först lära sig att behandla och bereda viner. Och han fick studera vid olika vingårdar ute i Europa.

I motsats till de flesta andra »kvalitetskontrollörer» har Lennart Bolin och hans kollegor inga verktyg eller instrument till sin hjälp.

Vinprovaren får nöja sig med sin tränade näsa och gom — och ett utomordentligt gott smakminne.

## Född till vinprovare

Att komma ihåg smaker och lukter är den allra viktigaste egenskapen hos en vinprovare. En begåvning som nästan måste vara medfödd. Försök själv att med en »blindstrut» över flaskorna skilja en bordeaux från en bourgogne, ett rhenvin från en mosel! För att bara ta det mest elementära.

Men vinprovaren ställs inför svårare saker än så. Han måste kunna bedöma det unga lagringsvinets utvecklingsmöjligheter. — Vad kommer det att smaka om några år? Är det värt sitt inköpspris? Gäller det en beställning på kanske 200 000 buteljer får man inte missa.

## Färgen avslöjar åldern

Vad lägger Lennart Bolin märke till när han skall bedöma ett vin?

— Framför allt tre saker: vinnets färg och briljans, doften och naturligtvis smaken.

Redan färgen säger en del om vinet. Ett ungt rödvin går i blåroft. Ju mer det drar åt brunt, desto mognare är vinet.

Lukten — bouquet på fackspråket — kompletterar provarens bild av vinet. Karaktären, fylligheten, mognaden, kvaliteten är egenskaper som han kan lukta sig till.

Med smaken bedömer Lennart Bolin blå syran, sötman, beskheten, lagringsdugligheten och åldern.

Provaren »rullar» eftertänksamt vinet mot gommen. Han låter det syresättas i munnen. Drar på så sätt ut det mesta av smakämnen.

Och sedan spottar han ut alltihop!

— En vanesak det här att inte svälja, säger Lennart Bolin. Och dessutom absolut nödvändigt för att klara jobbet. Ibland provar vi upp till 40 olika viner samma dag.

— Men kan man verkligen få en uppfattning om hur vinet smakar när man inte sväljer det?

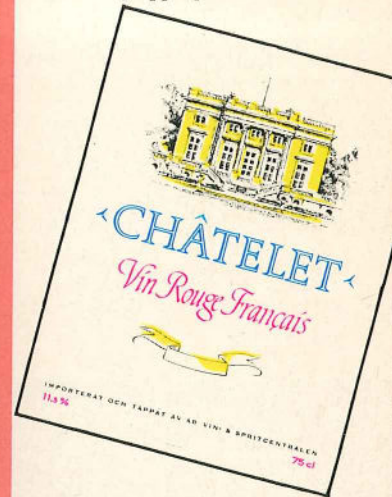
— Ren rutin det också, försäkrar Lennart Bolin. Har man hållit på med det här i många år räcker det att känna vinet på tungan och mot gommens smaklökar för att kunna avgöra karaktär, kvalitet och utvecklingsmöjligheter.

## Vad dricker en vinprovare privat?

Man blir ganska kräsen i det här jobbet, medger Lennart Bolin. Tyvärr räcker inte kassan till alla utsökta viner man kommer i kontakt med i arbetet.

— Men å andra sidan, det är inte alltid priset som är avgörande. Det finns många viner som ger »mycket för pengarna», och som vinprovare vet man förstås vilka... ■

nytt  
franskt  
vin



□ Bra bordeauxviner till »gamla bra priser» går det knappast att få tag i längre. Och varför, det har vi skrivit om på sid 2 i det här numret.

Ett nytt rött härtappat franskt vin, som påminner om bordeaux både till namnet och i smaken, är *Châtelet* (nr 2218 och pris 9:25).

Med all reservation för att det här vinet kan vara tillfälligt slutsålt i er butik — det är alltid svårt att beräkna efterfrågan på ett nytt vin — kan vi berätta att *Châtelet* har en relativt kraftig bouquet och någon liten strävhet. ■





Här är tips på

# Fräcka drinkar

□ Det är inte svårt att bjuda på en drink. Bara man har ingredienserna hemma. Men ska man »fixa till» tex en Dry Martini, så vet vi att det kostar. Så dyr som spriten har blivit.

Här får ni recept på tre nya drinkar, fräsigt goda — och inte så dyra. Lätta att göra i ordning också.

Bra att veta: Rositan, vermouthen, punschen håller att spara i flera veckor. — Och

man kan naturligtvis dricka dom enbart också. Servera drinkarna kylskåpssvala!

## Beska Marie

1 del Rosita Bitter (starkvin)  
1 del Misket Karlovo (vitt lättvin)

Is och en citronskiva i glasets kant.

Garnera med en citronskiva på glasets kant.

Om ni bjuder på något att äta efter drinken, fortsätt gärna

med Misket Karlovo (som är ett torrt bulgariskt vin). Kanske till en sallad eller fiskrätt.

## Mistinguett

3 delar fransk vermouth (finns härtpadd)

1 del punsch

Is

Rött cocktailbär

## Carina

1 cl Crème de Menthe (mintlikör) eller mintessens.

Några isbitar

Fyll upp med Schloss Boosenburg (alkoholfritt mousserande) eller mouss-vinet Carneval.

Garnera med citronskiva och ett cocktailbär på tandpetare.

CARINA



BESKA MARIE



MISTINGUETT

