

JUL VINKAR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING NR 2 • 1972





Här kommer vi med gamla nyheter. Det blir skattehöjning på spriten vid årsskiftet. Den saken fick vi riksdagsbeslut på redan i våras.

De nuvarande priserna har stått sig ovanligt länge, i mer än två år. Spriten har alltså blivit billigare i förhållande till andra varor. Och det är emot gammal hävd.

Egentligen blev det nya påslaget mindre än man kunde ha väntat sig. Bara mellan 50 öre och 2:50 för de vanligaste sorterna. – Minst för whiskyn, men det beror på att inköpriserna har sjunkit.

Knappast någon rimlig anledning att lagra upp för kommande behov alltså. Förresten, ni vet det där med att hamstra sprit. Hemköpt är hemköpt. Och »jul är det ju bara en gång om året».

Det här kan bli en riktigt dålig affär i stället. Först den stora utgiften i julkön. Så sviterna efteråt, om det blev några glas (eller rent av buteljer) mer än som var tänkt.

Och som extra lök på laxen i januari kanske: ebb i både spritskåpet och plånboken. Liten tröst då att man »tjänade» 50 öre på en hela whisky före skattehöjningen...

Själva tänker vi korka upp ett gott vin i stället. Och ha några tior kvar.

GOD JUL!

JULVINKAR

SYSTEMBOLAGETS kundtidning nr 2/1972 Redaktör: James Engman

Visst kan man

Bjuda på skinkrester ...

Här får ni fina annandagstips av matexperten Birgitta Sidh

För oss som håller på gamla traditioner brukar julafton och juldagen inte ge några större matproblem. Vi »grundar» med skinka och lutfisk som vanligt. Men på annandagen? Och kanske släkten på middag. Ta det lätt och bjud på skinkrester! Föreslår **BIRGITTA SIDH**, som är chef för Jordbrukets provkök i Stockholm. Här ger hon oss en hel liten annandagsmeny för sex personer: skinkgratäng, en matig sallad och en lika god som lättlagad dessert. På bilden ser ni hur inbjudande det kan se ut på annandagsbordet.

Annandagssallad med smakrostat bröd

- 1/2 isbergssalladshuvud *eller*
- 1 klyfta vitkål
- 3 tomater
- 2 hg färsk gurka *eller*
- 2 ättikgurkor
- 3 hårdkokta ägg
- 12 ansjovisfiléer
- svartpeppar

Sås:

- 1 msk ansjovisspad
- 1/2 msk vinäger
- 4 msk olja

Skölj och strimla salladen eller kålen mycket fint. Lägg den på ett fat. Skiva äggen, gurkan och tomaterna och lägg dem ovanpå salladen. Lägg ansjovisfiléerna på äggen och strö litet svartpeppar över det hela.

Blanda samman såsen och håll den över salladen en stund innan den ska serveras. Bjud den med smakrostat bröd (vanligt formbröd som man skivar nästan ända ner och mellan skivorna breder ett smör smaksatt med litet finriven gul lök

eller löksalt). Rosta hela brödet i ugn vid 250° tills smöret smält och skivorna fått lätt ljusbrun färg i kanten.

Skinkgratäng på rester

- 12 jämnstora potatisar
- 2 gula lökar
- 1 paket broccoli
- 6–12 skivor skinka

Sås:

- 2 msk smör
- 3 msk vetemjöl
- 4 dl gräddmjölk (varav 1 dl grädde)
- 2 dl riven ost
- salt
- svartpeppar
- 1 äggula

Skala och skiva potatisen och löken. Förväll potatisen ett par minuter i lättsaltat vatten, låt den rinna av och lägg den sedan i botten på ett smort gratängfat. Fräs löken mjuk och guldgul i litet smör, lägg den sedan ovanpå potatisen. Förväll broccolin och lägg den ovanpå potatisbädden. Täck med skink-



skivor (rester av saltkött, tunga och liknande går också bra). Gör en vit ostsås med fyllig smak och håll den över rätten. Gratinera i ugn vid 250° ca 10 minuter eller tills rätten fått lätt färg och är genomvarm. Vin som passar till: nr 2221 Côtes-du-Rhône (kåtdyrå'n), pris 8:50.

Kaffemousse

- 50 g mörk blockchoklad
- 3 msk pulverkaffe
- 2 msk vatten
- 1/2 dl florsocker
- 2 äggulor
- 3 dl vispgrädde

Bryt sönder blockchokladen och lägg den i en kastrull tillsammans med pulverkaffe och vatten. Låt chokladen sakta smälta över svag värme. Tillsätt florsockret. Låt blandningen svalna. Rör ner äggulorna i blandningen. Vispa grädden och vänd försiktigt ner kaffesmeten i den. Lägg moussen i portionsglas och låt dem stå kallt.

EN RIKTIGT GOD KRYDDSKINKA

Vill ni ha lite extra piff på julsinkan i år? Varför inte efter det här receptet, som vi också fått av Birgitta Sidh:

1 benfri skinka ca 3,5 kg

Kryddblandning:

- 1 1/2 tsk kryddpepparkorn
- 1 1/2 tsk hela nejlikor
- 1 1/2 tsk mejram
- 1 1/2 tsk timjan
- 6 lagerblad



Låt skinkan ligga i rikligt med kallt vatten, gärna ett dygn men minst 15 timmar. Gör i ordning kryddblandningen. Stöt alla kryddorna tillsammans i en mortel.

Tag bort nätet och svålen på skinkan. Gnid in kryddblandningen i fett. Vik folie runt hela skinkan, helst frysfolie som är tjockare och bredare.

Stick in en kötttermometer så att termometerens spets kommer mitt i skinkans köttigaste del. Lägg skinkan i en långpanna. Baka den i ugn vid 175° tills kötttermometern visar 77°. (Beräkna 60–70 minuter per kg skinka.)

Till skinkan passar ett fylligt rödvin. Tex nr 2228 Saint Vincent. Pris 7:–. Alkoholritt alternativ: nr 1749 Schloss Jung. Pris 5:60.

Madeira – paradisen i Atlanten som ger oss gott vin

Från den portugisiska ön Madeira får vi ett av våra populäraste dessertviner. Men visste ni att det finns *torra* madeira också, som med fördel kan serveras före maten. Bjud gärna på ett glas sval madeira i stället för t ex en stark och dyr cocktail eller drink!

□ Långt ute i Atlanten, 200 sjömil sydväst om Portugals kust, ligger den paradisiska ön Madeira. Ingen har riktigt klarat ut vem som landsteg där först. Men det *kan* ha varit ett ungt kärlekspar. Åtminstone vill romantiska britter tro på den här historien:

Det hände sig någon gång på 1300-talet att en fattig adelsman Robert à Machin förälskade sig i dottern till den lika mäktige som förmögne hertigen av Dover. Det gick förstås inte an, och den kärlekskranke men inte tillräckligt ståndsmässige ädlingen kastades i fängelse. Genom vissa förbindelser lyckades han dock fly, enleverade sin käreste och skyndade ombord på ett väntande skepp.

Det bar sig emellertid inte bättre än att det så lyckligt



Två dessertviner. Malvoisie (mallvoasi), t h, är söttast. Pris 18:25. Caravela, t v, är av boaltyp och kostar 20:--. (Caravela och madeirorna på nästa sida finns inte i alla butikers lager men tas hem på beställning.)

förenade paret råkade ut för en lika häftig som långvarig storm. Till sist förläste de totalt utmattade på en obodd ö, där båda efter en kort tid mötte döden. Man tror att den ö som à Machin och hans älskade drev i land på kan ha varit Madeira.

Betydligt säkrare på *sin* historieskrivning om Madeiras upptäckt är portugiserna. Det är knappast heller någon tvekan om att det var den portugisiska sjöfararen João Gonçalves Zarco som först tog ön i besittning. Han hade länge varit på jakt efter den sagoö utanför norra Afrika som många påstod sig ha sett men inte vågat sig i land på.

Så en dag 1419 dök den taggiga silhuetten av en okänd ö upp vid horisonten framför

Zarcos skepp. Och något dygn senare seglade han in i den för västvindarna skyddade, ljuvliga bukt där staden Funchal 500 år senare skulle växa upp till ett av våra dagars turistiska smultronställen.

Madeira betyder skog på portugisiska. Och skog dominerade när Zarco steg i land där. Historien förtäljer att det första han gjorde var att sätta eld på skogen. Det lär ha brunnit i sju år.

Ännu har väl inte semester målet Madeira fått samma klang härhemma som många andra mer eller mindre gudomliga öar. Men Madeiras *goda viner* har vi fröjdats oss åt desto längre – även om intresset för den

Två torra madeiror, Sercial (sörschiell) som kostar 16:25 och Verdelho (verdel'jä), t h, till 20:--.



här litet säregna, karamellsmakande vintypen inte är vad det *har* varit.

Fast fortfarande är Sverige en av Madeiras allra bästa kunder i hela världen. Förra året drack vi omkring 700 000 liter.

Madeira är ett starkvin, vilket betyder en alkoholstyrka på omkring 20 volymprocent.

Vinet får sin speciella karaktär genom en ovanlig behandlingsmetod: man värmer upp vinet till 55° och låter det mogna så under 5–6 månader.

Mest populära är de söta kvaliteterna som passar bäst till desserter – glass framförallt –, frukt och tårta. Den sötaste typen heter *malmsey* eller hos oss vanligare *malvoisie*. En mindre söt madeira är den något ljusare *bual* eller *boal*.

Men det finns torra varianter också, *sercial* och allra torrast den lätta, ljusa *verdelho*. De här båda vintyperna serveras med fördel till soppa och som en apéritif eller drink före maten.

Ett glas madeira bör drickas vid ca 14°, som drink några grader svalare.

Madeira är ett av våra hållbaraste viner. Kan lagras i decennier utan att ta skada. Även när korken dragits ur flaskan tål vinet att sparas i veckor och kanske ännu längre. Madeira är också en trevlig krydda i många soppor och såser. ■

Marianne Helmér:



TÖRS MAN SÄGA NEJ?

□ Det är som om någonting skulle haka upp sig inom vänkretsen när man säger nästan urskuldande – »Tack inget starkt för mig».

Redan en gäst som inte dricker är i och för sig en underlig människa. Vad kan det ligga bakom att man säger nej till både cocktail och en underbar bourgogne?

Jo, en orsak accepteras och endast en: gästens nonchalanta kommentar – »Jag har bilen med mig i kväll».

Värdinnan andas lättare, bilen väger tungt i sammanhanget. Då är det helt i sin ordning och snart porlar något alkoholfritt i de blanka glasen. Kör man bil är det ju alldeles självklart att man inte tar något starkt. Men om man *inte* kör bil. !

Detta att vi *måste* ha en eller annan ursäkt för att inte ens dricka vin när vi är bortbjudna, det är fel på något sätt.

Vi kanske inte *tycker* om vin, vi kanske blir trötta, inte mår bra nästa dag, inte klarar vårt arbete.

Och om vi inte *tål* vin, inte får dricka vin för hälsans skull? Då är vi ändå värre utsatta.

– Nog får du väl ta ett glas sherry åtminstone? Jaså, nej, så tråkigt hör du. Ja, men rosévin kan du väl dricka. Inte det heller...

Värdinnan blir mycket nedslagen, som om festens ve och väl berodde på detta. Och ändå finns det människor som inte röker tex, som måste låta bli eller som inte tycker om att röka. Och ingen reagerar. Kan någon begripa det... ■



TÄNKER NI GÖRA JULGLÖGG?

□ Finns det någon mera typiskt svensk juldryck än glögg? De flesta köper den färdig på Systemet. – Och tar hem litet alkoholfri glögg samtidigt, får vi hoppas (för ungdomarna och för den som kör, t ex).

Men många tycker att det är roligt att pyssla till en god glögg själva. Bara man nu kunde hitta det där gamla fina receptet se'n förra julen... Här får ni ett »nytt» av oss:

FARMORS JULGLÖGG

1 helbutelj enkelt rött vin. 1/2 butelj madeira. 1–2 bitar (5 g) hel kanel. 3–5 hela kryddnejlikor eller 2–3 krossade kardemummor. 1–1 1/2 dl strösocker. Skallet av 1/4 citron skuret i fina strimlor, med allt vitt borttaget.

Hetta upp vin och kryddor och låt det dra under lock några minuter på mycket svag värme. OBS får *inte* koka. Sedan sätter ni till socker och citron, rör om och låter kastrullen stå kvar på värmen under lock några minuter till.

Servera glöggen rykande varm, gärna med russin och skällade mandlar i.

Alkoholfri glögg gör ni på samma sätt, men med t ex *Schloss Jung* (finns på Systemet) i stället för rödvin och förstås utan madeira. ■

SYSTEMSTÄNGT 2 JANUARI

□ Tisdagen den 2 januari håller alla systembutiker stängt för lagerinventering och pris-ommärkningar.

I övrigt har vi öppet i vanlig utsträckning. OBS: Dagen före jul- och nyårs-afton stänger vi kl 13 som på vanliga lördagar.

Fredagen den 5 januari, trettondagsafton, är våra butiker öppna till kl 15.

GLAS FÖR VINVÄNNER



□ Det klassiska vinglasat är enkelt i formen, tunt, ofärgat, utan slipningar. Det skall vara rymligt och helst insvängt upptill så att vinets doft och arom, bouqueten, kommer till sin rätt.

Klassiska vinglas är det ont om. Men nu har Boda tagit fram två nya glas som inte ens den mest kräsne finsmakare kan ha annat än gott att säga om. Glasen, som döpts till BODA BOUQUET, har en liten handslipad stjärna som ett smycke på kupan. Varför då, *Signe Persson*, glasets formgivare?

– Att slå *litet* i ett vinglas är inte snålt, det är generöst. Då får man njuta av vinets bouquet också. Det är lagom att fylla på till stjärnan. Då vet man samtidigt att helbuteljen räcker till precis sex glas.

Signe Persson är keramiker från början. Fick Lunning-priset 1958. De sista åren har hon blivit mer och mer intresserad av glas. Mest rustika saker som »Sill i kvadrat» och det bulliga öl/mjölk/vin-glasat »Ruben».

– Fler och fler blir vintresserade. Och nu börjar det klassiska vinglasat komma tillbaka. I Boda Bouquet har jag försökt tillgodose alla krav, både i utförande, kvalitet och pris – och att det måste stå pall i en diskmaskin. Det här handgjorda glasat tycker jag känns hemskt skönt och riktigt, bekänner Signe Persson.

Boda Bouquet finns bara i två storlekar, ett allglas och ett mest lämpat till mousserande och vita viner. Glasen säljs styckevis i presentkartong. Det finns en karaff i serien också. Till den får man en liten vinbok på köpet.



Signe Persson har all anledning att vara glad och stolt över sina nya glas.

Expert
sjunger ut: **VAD**



I en tidningsintervju i somras påstod miljöforskaren BJÖRN GILLBERG att våra viner skulle innehålla mer och mer av smak, färg- och andra tillsatser. Vi har bett en expert i Vin- & Spritcentralen ingenjör BÖRJE KARLSSON (bil- den) att reda ut det här åt oss:

□ Gillbergs påståenden är så naiva och ovederhäftiga att de egentligen inte borde behöva bemötas. Men tyvärr kan sådana uttalanden skapa osäkerhet och oro hos många konsumenter.

Att använda färgämnen är förbjudet i de flesta vinländer. Och syntetiska färgämnen tillåts överhuvudtaget inte inom vinhanteringen. Eftersom det är mycket enkelt att avslöja eventuella missbruk är risken minimal att någon försöker.

Tillsatserna som skulle kunna tänkas förbättra vinets smak förekommer inte. Naturligtvis med undantag för kryddorna till vermouth och liknande varor.

Våra leverantörer skulle inte heller ta risken att förlora ansiktet eller mista en stor kund genom ens det mest oskyldiga missbruk av tillsatsmedel. Sverige har med sin ståtliga monopolhandel

VET BJÖRN GILLBERG OM VIN?

bästa tänkbara möjlighet att bara köpa goda och sunda viner. Till detta kommer produktionsländernas egen stränga lagstiftning och kontroll.

Att Vin- & Spritcentralen skulle köpa syntetiska viner för att kunna hålla priserna nere är givetvis rent nonsens. Analyskontrollen både hos utländska myndigheter och inom Spritcentralen är en tillförlitlig garanti mot eventuella förfalskare. Goda imitationer skulle förresten troligen bli dyrare än naturprodukten.

Att vinpriserna hållits tämligen stabila under en lång följd av år är i stället ett resultat av stora rationaliseringar inom hanteringen.

Den verkligt intressanta frågan är dock om det kan finnas bekämpningsmedelsrester och konserveringsmedel i vinerna.

Det vanligaste bekämpningspreparatet mot skadeinsekter är kopparsulfat och liknande salter. Besprutningen sker dock *aldrig* under de närmaste veckorna före skörd. Några rester förekommer som regel inte på druvorna. Den rutinmässiga kopparanalys som görs på samtliga till Sverige importerade viner visar också att kopparhalten i vin sällan överskrider 1/20 av det gränsvärde som WHO (världshälsoorganisationen) rekommenderar för *daglig* konsumtion.

Klorerade kolväten såsom DDT används praktiskt taget inte alls inom vinhanteringen. Bl a därför att dessa ämnen ofta är giftiga för de jästsvampar som skall förjäsa druvmusten till vin. Spår av DDT skulle också lätt medföra smak- och luktdefekter i det färdiga vinet.



Ett av Vin- & Spritcentralens laboratorier, där vinerna får gå igenom upp till tolv olika kontroller.

... eller öl. Tyvärr innehåller de billiga viner alltså alltmera smak-, färg- och konserveringsmedel numera. Därför får man gå uppemot tian för att få vin som är druvsaft. Att det finns ämnen i billiga viner, som verkar som avfärgningsmedel, vet var och en som druckit enkelt vin en hel del. ... väldigt lite kaffe, de

Klipp
ur Femina

För att få ytterligare bekräftelse på våra viners giftfrihet har vi parallellt med våra egna analyser även låtit ett utomstående svenskt livsmedelslaboratorium undersöka ett antal av våra vanligaste märken. Några gifter har naturligtvis inte kunnat spåras.

Konserveringsmedel förekommer bara i blygsam omfattning inom vinhanteringen. Sorbinsyra, den sura komponenten i rönnbär, är det enda egentliga konserveringsmedel som Spritcentralen använder (i söta vitviner).

Det för ett år sedan omskrivna medlet dietylpyrokarbonat har aldrig ens varit på förslag i Sverige, även om myndigheterna tillåter detta. Medlet förekommer inte heller i de buteljimporterade vinerna.

Den enda tillsats som kan ge anledning till diskussion är *svaveldioxid*. Sedan urminnes tider har man använt »svavelångor» för desinficering. Numera används de endast i jäsningskontrollerande syfte eftersom doser av svaveldioxid i druvmust främjar tillväxten av vinjäst och hämmar utvecklingen av vildjäst och bakterier.

Smakligt vin utan innehåll av svaveldioxid (eller bisulfid) är ännu så länge så vitt jag vet en omöjlighet. Med ständigt förbättrade jäsmetoder minskas dock behovet av denna i vin så nödvändiga substans. ■



Vilket vin passar bäst?

□ Förr var man mera noga med vad som »passade» till olika maträtter. I dag tar vi lättare på vinvalet. Dricker det vin som passar oss bäst. Men det är klart... man kommer inte ifrån att vissa maträtter och vintyper harmonierar bättre tillsammans än andra kombinationer. Rent smakmässigt alltså. Därför har vi gjort den här tabellen för er som vill ha en liten lathund till hands. (De nämnda märkena bör mest tas som exempel på den lämpligaste vintypen.) Längst t h i tabellen får ni också riktmarkerna för vinernas bästa serveringstemperatur.

NÄR VI ÄTER:

GOTT ATT DRICKA TILL:

BÄST VID:

| | | |
|--|--|--------------------|
| Skinka, kalkon, julbord | Lätta rödviner, t ex: 5554 Beaujolais Coq Rouge • 2219 Ventoux • 2225 Trubadur* | 16°—18° |
| Kalv, lamm, kyckling | Rött, vitt eller rosé, t ex: 2227 Château Les Colombes, rött 2100 Misket Karlovo, vitt, torrt • 2230 Cuvée de Marcoule, rosé | 13°—18° 10°—12° |
| Oxe, rostbiff, skogsfågel | Fylligt rödvin, t ex: 3930 Maréchal, bordeaux • 3937 Saint-Emillion, bordeaux | 16°—18° |
| Gås, anka, vilt | Rödvin, t ex: 2221 Côtes-du-Rhône • 5556 Côte-de-Beaune Villages, bourgogne* | 16°—18° |
| Kassler och annan rökt mat | Vitt med skärpa, t ex: 2197 Gewurztraminer*), torrt • 2957 Gumpoldskirchner Neuburger, halvtorr | 10°—12° |
| Korv, pyttipanna, sjömansbiff, köttgryta | Rödvin, t ex: 2759 Rioja Tinto • 2380 Chianti Rosso | 16°—18° |
| Fisk i alla former | Vitt, t ex: 4266 Château Jacquet, halvtorr bordeaux • 6680 Hochheimer, torrt rhenvin | 10°—12° |
| Färskrökt lax | Vitt, t ex: 7104 Ockfener Bockstein, torr mosel • 7111 Bernkastel-Kueser, halvtorr mosel | 10°—12° |
| Inkokt och stekt lax | Vitt, t ex: 5762 Cristal, torr bourgogne*) • 6692 Oppenheimer Schloss, halvtorr rhenvin | 10°—12° |
| Räkor | Vitt, t ex: 2274 Muscadet, torrt. Till salta räkor helst öl! | 10°—12° |
| Hummer och krabba | Vitt, t ex: 6689 Johannisberger Riesling, torrt rhenvin • 5770 Mâcon Blanc, torr bourgogne | 10°—12° |
| Milda ostar | Rödvin, t ex: 2518 Vin Rouge d'Algerie • 3925 Bordeaux Rouge • 2896 Egri bikavér | 16°—18° |
| Starka ostar | Rödvin eller portvin, t ex: 5551 Bourgogne Vieux, rött 8160 Grädask • 8153 Tawny Port | 16°—18° ca 14° |
| Glass | Madeira, t ex: 7875 Campanario, halvtorr • 7879 Dom Pedro, halvsöt | ca 14° |
| Fruktdesserter, tårta | Portvin, t ex: 8159 Red Port • 8156 Senior's Port | ca 14° |
| Jordgubbar, hallon, smultron | Söt vit bordeaux eller portvin, t ex: 4257 Sauternes • 8190 Citadel, sött vitt portvin | 8°—10° |
| Frukt och annat julgott | Sött starkvin eller lättvin, t ex: 8820 Körsbärsvin, sött • 8278 Bonita, söt sherry 2160 Diamant, halvsött lättvin, (eller Sauternes) | ca 14° 8°—10° |
| Välkomstdrink, nyårsskål | Mousserande: 7780 Carneval, halvtorr vitt • 7786 Knutstorp Sparkling, torrt fruktvin (sött finns också) • 7400 Couronne d'Or, champagne | 7°—10° |

* Finns inte i alla butiker men tas in på beställning

□ Hur kan det komma sig att »samma vin» kan smaka så olika? Inte för att vi vill komma med några pekpinningar – men det kan faktiskt bero på vad ni gör med vinet innan det kommer i glaset. Litet omsorg om vinet lönar sig alltid. Det kan få det enklaste vin att blomma upp.

Bra att
veta
om vin

■ Kommer ni hemrusande från Systemet fem minuter innan rödvinet skall användas? Hoppas att ni tog den allra billigaste sorten då... Ett vin som skall smaka bra bör helst köpas hem någon dag innan. Det behöver »ta igen sig» efter omskakningen. Och så hinner man klara tempereringen utan forcering. Om det är ett rödvin, ställ buteljen på sval plats (16–18°).

■ Är rödvinet ett årgångsvin som lagrats länge på butelj? Då kan det ha en utfällning som behöver få sjunka till botten under minst ett dygn. Vinet bör sedan dekanteras före serveringen. Slå över det försiktigt (så att inte grumset följer med) i en karaff eller annan butelj. Vill ni ändå servera vinet ur sin originalbutelj, och det är ju alltid roligt att få se etiketten på ett gott vin, gör ni ren flaskan med ljummet vatten och slår tillbaka vinet.

■ Servera aldrig ett rödvin jolmigt. Många restauranger gör det tyvärr. Hellre ett något för svalt rödvin än ett för varmt (varning för snabbuppvärmning). Temperaturen stiger ändå snabbt i glaset. Lämpliga gradtal finns i tabellen härintill. Försök att hålla dem. Finns det särskilda vintermometrarna att köpa? Ja, i en del välsorterade optikaffärer.

■ Vita viner, som inte är riktigt lika ömtåliga som de röda, kan antingen placeras i kylskåp 2–3 timmar före eller också ställas under kallvattenkranen ca en kvart. Inget vin mår bra av att förvaras någon längre tid i kylskåp. Smaken blir flack.

■ Ett rödvin kan med fördel korkas upp någon timme före serveringen. Den luftning vinet då får kan förhöja smaken något. Samtidigt hinner ni kontrollera att vinet är i god kondition. Smaka på det och lukta på korken. Någon enstaka gång händer det tyvärr att en kork blir »sjuk» och ger dålig smak åt vinet. Är vinet defekt får ni givetvis byta det i er systembutik.

■ När ni öppnar ett vin med kork, skär först av metallhylsan vid buteljfalens kant. Torka sedan ren flaskmyningen från eventuellt mögel och sätt skruven i korkens centrum. Vrid så långt att skruven om möjligt går ut på andra sidan och får bra fäste i korken. Och ni har väl en bra korkskruv? (Läs på sid 12.)



■ Undvik brännvin och spritstarka drinkar före ett gott vin. Smaknerven dövas och vinet får svårt att komma till sin rätt. Det trevligaste – och elegantaste – sättet att inleda en middag är med ett glas svalt mousserande vin. Det blir oftast billigare också än med cocktails och spritdrinkar.



Var
kommer
alla
korkskruvar
ifrån?



En av världens största korkskruvsamlare, Jan Ekman i Malmö. Han har mer än 1 000 olika korkskruvar hemma på sina väggar.

□ Du har själv sett dem, eller hur? Alla korkskruvar av varierande ålder, storlek och utseende som visas i Systembolagets butiker på skyltar och affischer. Jo faktiskt, det finns folk som samlar korkskruvar och en av de få i världen med den ovanliga hobbyn är ingenjör Jan Ekman i Malmö.

Familjen Ekmans vardagsrum i radhuset i Malmö ser inte ut som andras. Där finns en av världens största permanenta utställningar av korkskruvar. Inte mindre än 1 000 korkskruvar har Jan Ekman

samlat ihop under de drygt 20 år han hållit på med sin ovanliga hobby. På resor och genom vänners och släktingars givmildhet. Det finns verkliga rariteter i samlingen – och ofta en särskild historia förknippad med korkskruven. Vinkar frågade Jan Ekman:

Varför just korkskruvar?

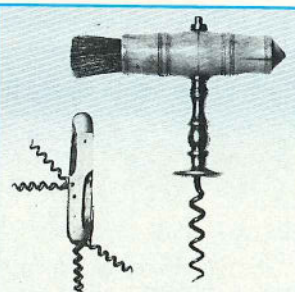
– Jag fick av en händelse en rolig korkskruv i samband med en Lund-karneval, jag tror det var 1950. Min andra korkskruv köpte jag själv i en antikbod och den tredje fick jag av min

svärmor. Och så har det fortsatt.

– Jag läste under mina första samlarår att korkskruvar kommer att försvinna och att British Museum skulle öppna en utställning av gamla korkskruvar. British Museum har ännu inte öppnat sin utställning. Men de är mycket intresserade av min . . .

– När började man egentligen med korkskruvar?

– Historieforskarna är väl inte helt överens, men jag har läst att en gosse som hette Palsgrave år 1530 beordrade sin betjänt att »stoppa flaskan med en kork». På 1600-talet fanns korkskruvar i många olika modeller och med olika benämningar. Själv har jag en pjäs som kan vara från 1600-talet.



Fyra korkskruvstyper i sammanlagt – Två är vänstergående, för vänsterhänta. Borsten på den högra skruven är för att damma av flaskhalsen. Ingen av skruvarna finns i dagens affärer.



Men här är två korkskruvar som går att köpa – och som klarar av den mest svårflirtade kork.

– Du är väl själv kund på Systemet?

– Är man intresserad av fina korkskruvar är man också road av goda drycker. Jag är stamkund hos Systembolaget och tycker det är vettigt att folk går över mer och mer till vin.

– Men tyvärr har jag inte användning för alla mina korkskruvar med borste (inte en rakborste utan en för att borsta källardammet av flaskorna!). De riktigt gamla fina årgångarna har man bara inte råd med. Men det finns ju så många goda viner av de vanliga märkena så jag klarar mig ändå.

– Du med dina över tusen korkskruvar, vilken sort använder du själv?

– En vanlig enkel modern svensk korkskruv med skruv av rostfritt stål och skaft av trä. Den tycker jag är bäst. Det finns naturligtvis utmärkta moderna konstruktioner. Men det är inte lika intressant att dra korken med en sådan . . .

Om det är någon av Vinkars många läsare som också samlar korkskruvar, så varför inte kontakta Jan Ekman i Malmö. För att byta dubletter t ex. Eller kanske bilda världens första korkskruvsklubb . . .

Nya viner

4 härtappade årgångsviner från Bordeaux



Nr 9737
1967 Dom. de Beychevelle (domä'n dö beschv'ell). Ny årgång av ett gammalt populärt vin. Pris: 9:50.



Nr 9761
1967 Ch. Chante-Alouette (scha'ngt aloe'tt). Moget vin med blommigt doft. Pris: 10:–.



Nr 9742
1967 Ch. des Laurets (de låre'). Fylligt vin med någon sötna. Pris: 11:–.



Nr 9722
1966 Ch. Moncets (mångse'). Mäktigt bouquet, kraftigt, smakrikt, från Pomerol-trakten. Pris: 14:–.

.. Och 4 andra nyheter i systembutikerna



Nr 2219
Ventoux (vangto'), mjukt, fruktigt rödvin från södra Frankrike. Pris: 6:50.



Nr 9227
Ch. Les Colombes (schatå le kålämb), lätt rödvin också från syd-Frankrike. Pris: 7:25.



Nr 2956
Prinz-Ottonel, blommigt halvtorr vitt vin från Österrike. Pris: 8:25.



Nr 5762
Cristal, lätt torr vit burgogne. Pris: 10:50. (Finns inte i alla butiker.)

Från den tiden
ölet var en viktig
kalorikälla och ofta
dracks varmt mot allehanda
krämpor och tröttheter:

»Varmt öl åt frusna män,
och varmt öl åt trötta;
ty varmt öl är kroppens vän,
och hågens stav och stötta».

Ur Frans G Bengtssons
Röde Orm – sjöfarare
i västerled.

□ Varje jul vaknar det svenska köket upp till några veckor av pynt, bak och självhushåll och man anar något av gamla tiders julmatglädje. Maten är fortfarande tung och törstskapande. Kanske mer och mer gör man åter korv och sylta och bröd och mycket annat på gammaldags sätt i stället för att köpa fabriksgjort färdigt.

Och man dricker mumma, en dryck som aldrig funnits att handla i butik utan som alltid blandats hemma, efter många beprövade recept.

Mumman kan göras som en tung, kaloririk dryck, men det är naturligtvis som lätt och frisk släckare av julbordens törstar som den vunnit sina lagrar. – Ett rikt bord kräver en lätt och frisk mumma i tillbringare av glas, på det att även åsynen av ölets färg skall bidra till måltidens harmoni.

Grundreceptet för mumma är: Blanda en flaska porter och två flaskor gott öl. Från grundreceptet bör man sedan gå vidare, först med sötman: aningen löser man upp ungefär en matsked socker (per flaska porter) och blandar det med ölet först, eller också tillsätter man sockerdricka i önskad mängd när portern redan mött ölet.

Sockerdrickan kan efter råd

L till mat och mumma



man njuter ett riktigt gott vin.

Ett ljust öl passar bäst till heta och kryddstarka rätter av ändock något lätt karaktär. Ett sötare och kanske också mörkare öl går bra till smårätter, varma smörgåsar och många former av vickningsmat. Ett beskt och vörtstarkt öl kommer bäst till sin rätt med tung husmanskost, salt och något fet mat, liksom även tunga grytor där sötman inte är framträdande.

Ölets glas

Det klassiska ölglaset är tungt och stadigt, med kraftig fot och helst en något insvängd kupa. Naturligtvis är det ofärgat, för att låta ögat njuta av färgspelet i det ljust gula eller helt mörka ölet.

Öl till mat

Öl bör väljas och kombineras med god mat med samma omsorg som man väljer vin till mat. Olika ölsorter har sina egna karaktärer och smakregister och gör följaktligen olika maträtter olika rättvisa.



Två mummarecept:

- 1 flaska porter, 2 flaskor öl, 1 flaska julöl, 1 flaska sockerdricka, 5 cl madeira, ev något sockerlag.
- 2 porter, 2 öl, 1/2 butelj mousserande vin, en aning sockerlag.

och lägenhet utbytas mot ett motsvarande kvantum mousse-
rande vin, typ Carneval.

Kryddningen till julsmak kan man åstadkomma med karde-
mumma och/eller kanel, men
en viss försiktighet bör iakt-
tagas, eftersom båda lätt träng-
er igenom i smaken.

Vidare anses några centiliter
söt madeira vara ett utmärkt
sätt att ge en ädel accent till
mumman. – Blandar ni stora
mängder mumma, kan det vara
skäl att efter grunden med por-
ter och öl fortsätta med julöl,
sockerdricka, Pommac. Ni bland-
dar först små mängder och
smakar av, tills ni funnit den
rätta friskheten. Först då bland-
dar ni direkt för tillbringaren.

Mumman skall vara sval, inte
kall, när den serveras.

Öl utan snaps

Den som vet att rätt skatta öl
för dess mångahanda sorter,
smaker och karaktärer, dödar
inte alla smaker med en rå
snaps.

Ett väl valt öl, serverat svalt,
dvs omkring 10–12°, skall
drickas med samma krav på
smak och bouquet som när

och mumma

Varma smörgåsar och svalt öl

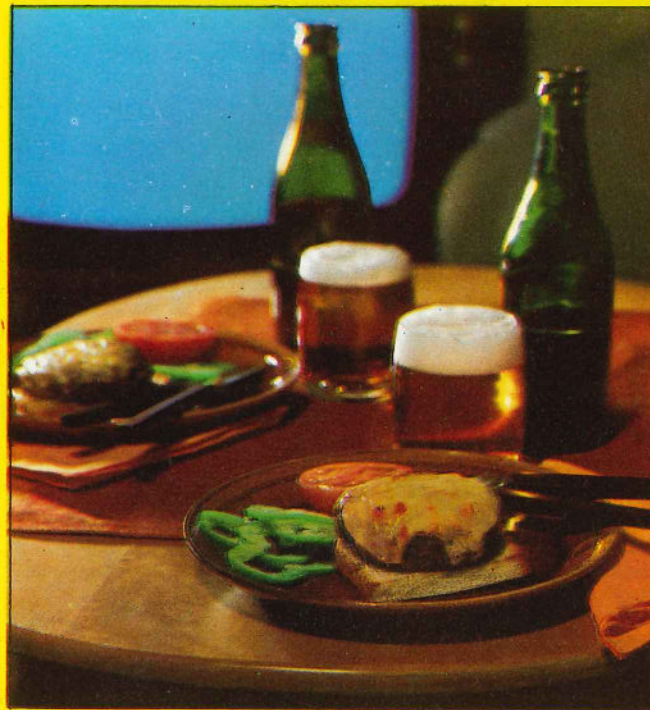
■ En ljus brödskiva, ett tunt lager smör, en pannbiff bestruken med ett generöst lager osötad senap, en tjock ostskiva av typ herrgårdssost. In i ugnen och låt osten smälta ned runt pannbiffen. Servera genast, med ett mustigt öl. (Se bilden nedan.)

■ En ljus brödskiva, ett tunt lager smör, grovkornig senap, några tunna skivor kokt eller lätrökt skinka, några skivor tomat, en tjock ostskiva. In i ugnen tills osten smält. Ljust öl till.

■ Rester från söndagssteken rörs ner med lite grädd, soya och tomatpuré, läggs på brödskivor, täcks med ostskiva eller riven ost. In i ugnen tills skivan smält eller den rivna osten fått färg. Ölet till bör vara av den beska typen.

OCH SÅ EN KALL LÄCKERHET:

Matjesfiléer läggs på ett fat utan sitt spad. Bryn smör i en panna och häll hälften över filéerna precis före servering. Klipp mycket persilja över och ha resten av det brynta smöret i en snipa på bordet. Öl är den enda tänkbara drycken till denna sällsamt välsmakande rätt.



När kan man köra?



□ Ja, »Vårt lilla lördagsnöje...», så heter faktiskt en ny folder som kommer ut i systembutikerna strax efter nyår. Den innehåller en hel del saker som kan vara bra att veta. T ex:

- Hur lång tid det tar att »bli av med» alkoholen efter en fest.
- Hur den som väger lite »tål» sprit jämfört med den som väger i tungviktsklass.
- Hur starka olika sorter är.
- Hur »strålande affärer» staten (inte) gör på spriten.
- Hur och när man kan behöva se upp med sin egen konsumtion.
- Hur olika organ påverkas i kroppen när vi dricker – visste ni t ex att alkohol »ökar lusten men minskar förmågan»...

Det här och en hel del annat handlar den nya foldern »Vårt lilla lördagsnöje» om. I början av januari kan ni få den gratis i alla systembutiker.

VIN PÅ VIN!

Här kan ni testa ert vinkunnande! Det gäller att para ihop de åtta texterna med de rätta bilderna. – En bild kommer att bli över. Fyller ni i och sänder in kupongen före den 15 januari kan ni få »pris» också. Alla med rätt lösning får vår nya väggplansch om vin och korkskruvar. (Planschen sänds per post i papp tub under februari.)

| | | | |
|--------------------|----------------------|----------|--|
| 1 JEREZ | 2 | 3 | <p>A Gärna till julsinkan.</p> <p>B Inte bara malvoisie och andra söta viner därifrån.</p> <p>C Delikatess till smultron och jordgubbar bl a.</p> <p>D Knappast före ett gott vin väl...?</p> <p>E Kommer Chianti- och Soavevinerna från.</p> <p>F Festligare än cocktail – och billigare.</p> <p>G Bra »läge» för röda lättviner.</p> <p>H Köper man t ex bourgogne och rhônevin i.</p> |
| 4 | 5 ITALIEN | 6 | |
| 7 | 8 | 9 | |

TRYCKERIÖLAGET 1972

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| A | B | C | D |
| | | | |
| E | F | G | H |
| | | | |

Till Vinkar, Systembolaget, Fack, 103 80 Stockholm 7
 Lösningen insändes senast den 14 januari.

Insänt av:

Adress:

Postadress:

Fyll i den siffra ni tror är rätt i rutan under resp. bokstäver.