

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1968



Läs om:

Pekka Langer:
"om varm glögg
tycker jag inte"

Rickard Lejonhjärtas
favoritvin

Årgångsnytt

Knep med vin

Helgonet på butelj



God Jul med Gott Vin

På farfars tid eller för 30—40 år sedan kunde man knappast tänka sig ett julbord utan brännvin. Spriten var billig. Och vin dracks mest på bröllop och begravning. Det var då det.

Nu för tiden, 1968, säljer systembutikerna många miljoner liter mera vin än brännvin. Det är klart att priset har gjort sitt. När man kan få ett par flaskor rött eller vitt ärgångsvin hälften så dyrt som en enda butelj Renat eller vodka, då är det inte så svårt att byta till vin.

Men många tycker att vin är godare också. — Och bara bra att det inte är så starkt, säger man. Vinet ger en lagom trivsamt stämning och avkoppling.

Här är goda vintips

Ett fylligt rödvin passar förstås allra bäst till skinkan och annandagssteken. De flesta av våra kunder vill helst ha ett vin som inte känns alltför "surt". Man menar ett som inte har så hög syra. Det argentinska **Mendoza Tinto** till 4:80 är ett sådant vin. Bourgognevinerna är också runda och mjuka med en liten aning av sötna. **Mâcon Rouge** (markå'ng ro'sch), 7:25, och **Bourgogne Vieux** (borgå'n'nj vjö), 9:—, är ett par förslag.

Till fisk tycker vi att ett halvtorr/torr, alltså inte sött, vitt vin passar bäst. **Soave** kostar 5:90 och **Zeltinger** (tse'ltinger), 7:75.

Nötknäpparvin

De söta vinerna tas fram till efterrätter, söt frukt och nötter. Kanske ett glas **madeira** eller **portvin**. Det finns flera att välja på mellan 13 och 16 kronor. Eller varför inte en **sauternes**, ett gyllengult sött vin från Bordeaux som Ni säkert kommer att tycka om. Finns från 10:50.

Alkoholfritt? Javisstja. Det köper man också på Systemet. Till "han som alltid har bilen med sig" och till ungdomarna. Flera nyheter har kommit in just till jul. De presenteras på annan plats här i Vinkar.

God Jul!



Öppet i Jul

Systembutikerna håller öppet i normal utsträckning utom på julafton och nyårsafton, då vi som vanligt har stängt. **TOMGLAS** har butikerna tyvärr inte möjlighet att ta emot under tiden 16–30 december.

Pekka Langer:

Om varm glögg tycker jag inte

... och inte om kapsyler som man skär sig på.

... och inte om ljummet rödvin.



Det här med att man rekommenderar folk att överge starkspriten och köpa vin i stället, tycker jag är en väldigt bra grej. Ingen kan väl förneka, att vin för det första *smakar bättre* och för det andra är mycket *billigare*. (Även om det finns slottsviner, som kostar 112:— för en jätteflaska, men sånt behöver man ju inte *börja* med!)

Hela svenska folket har dock inte upptäckt fördelarna med att dricka vin. En dag i höstas när jag hjälpte till med försäljningen i Systemets butik vid Mäster Samuelsgatan i Stockholm, så kom det in en gubbe och beställde två helor Renat. Och det fick han ju, eftersom han hade både klar blick och klar legitimation. När jag placerat de två

flaskorna mellan oss på disken och skulle slå in beloppet på kassaapparaten, lutade jag mig förtroligt mot honom och sa:

— Får jag inte hellre fresta med några flaskor gott vin?

Då riktade kunden två alldeles blåa och nollställda ögon mot mig och utbrast:

— Vin?! Troru' jag är SJUK, va?

Hemma hos oss har vi (min fru alltså, för vi andra är så dåliga i matematik) räknat ut, att det blir billigare med vin till middagen än burköl. Av vin dricker man nämligen vanligen bara *ett* glas och ställer sedan in flaskan till nästa dag. Men öppnar man en burk öl eller två, så ger man sig i allmänhet inte förrän den är helt tömd — öl som fått stå över natten i en öppnad burk smakar förresten PYTON. Om inte värre.



En av de svårigheter som en nybliven vindrickare stöter på här i landet är det här med metallkapsylerna. Som alltid bryts av när man skall öppna flaskan, så att man får stå där och peta med en gaffel, innan man kommer ner till det där plastlocket ni vet. Förra året skrev jag i en tidning och undrade, om det förelåg något hemligt kartellavtal — heter det så? — mellan Systemet och Hansaplast, där Systemet garanterade ett visst antal sargade fingrar per år. Då fick jag ett litet vänligt men ganska ampert brev från Rune — ja Hermansson, alltså, chefen för Systemet ni vet.



Han skrev ungefär så här:

”Käre Pekka! När man yttrar sig i massmedia som en stockholmsk kvällstidning, får man vara noga med vad man skriver. Man måste bli veta skillnaden mellan Systemet och Vin- & Spritcentralen. Det är V & S som buteljerar vätvarorna; vi i Systemet *försäljer* dem. Tillkorkningen eller den skötsliga förslutningen av vinet har alltså inte Systemet något att göra med. Försök att komma ihåg det, innan Du hoppar på oss nästa gång!”

Till herr Hermanssons brev var bifogat ett yttrande från nämnda Vin- & Spritcentralen, där det stod, att det här med metallkapsyler var något man kommit underfund med var det lämpligaste och att det sparar in — tror jag — ca 3,8 miljoner kronor för konsumenterna. Kork är dyrt, nämligen. Jag minns inte vad jag svarade på detta, men jag tror att jag föreslog, att summan i så fall skulle sättas in på postgirokonto 90 19 50. Det vet jag inte om dom gjorde. Men resultat blev det i alla fall. Nu har vinflaskorna fått nya kapsyler, rivvänligare och som det går åt mindre Hansaplast till. Där ser ni vad Pekka kan!



På tal om kyligt — väldigt viktigt är ju, att även det billigaste vin serveras med rätt temperatur. Att sött vin skall hålla 8—10 grader är kanske allmänt bekant, liksom att rödvin skall vara, som det heter, tempererat. Det tror många, även restauranger, betyder att det nästan skall *ryka* om drycken. Som glögg, alltså.

Jag minns en fransman som var inbjuden på middag till ett svenskt hem. Familjen vill vara anonym och det kan man ju förstå.

Därför att när fransmannen kom ut i köket för att överlämna en bukett blommor till värdinnan, så fick

han se tre vinflaskor placerade på värmeelementet. Han fick en allvarlig hjärtattack. Och inte blev det bättre av att det chockade värdfolket tvingade i honom en sexa bäska droppar för att häva chocken.

Redan dagen därpå återvände fransmannen djupt skakad till sitt hemland. Sedan skrev han en artikel om svenskarnas barbariska dryckesseder. En artikel som tillfogat den svenska turistnäringen nästan obotliga skador.

(Man kan tänka sig vad som skulle ha hänt om han gästade vårt land i december och fått rykande varm vINGLÖGG!)

Själv tycker jag att varm glögg är något av det värsta som finns, men det stryker dom säkert, om jag skriver det i dessa spalter. Jaså inte? Det var ju ett framsteg!

Till skinkan dricker jag helst mumma precis som till kräftorna. Men för-

sök gärna med rödvin — det smakar inte heller illa. Även om det skär sig litet med senapen.

Måste man förresten ha senap till skinkan? Farmor tog kaviar (!) i stället. Prova det — ni kommer att bli förvånad!

Ha det så bra, en glad liten jul och skär er inte på kapsylerna!

Er tillgivne

Pekka Langer



Så här gör Ni en god julmumma på Pekka Langers vis

Cirka 2 liter färdig mumma:

3 fl porter (33 cl)

1 helbutelj torrt, vitt vin

½ liten sockerdricka (33 cl)

Blanda allt i sista stund. Sockerdrickan gör att mumman skummar, men ta inte mer sockerdricka än vad som anges om mumman skall bli riktigt god.

Rickard Lejonhjärtas favoritvin



Uppför floden Garonne, 40 km från Bordeaux åt sydost, ligger Sauternesdistriktet. Där har man gjort vin sedan urminnes tid. Rickard Lejonhjärta höll vinet från Sauternes för en av de ädlaste jordiska drycker.

Sauternes har en guldgul färg, är mycket sött och aromatiskt och har för att vara ett lättvin aktningssvärd alkoholstyrka. Det utvecklas och förädlas vid lagring på butelj. De högsta kvaliteterna kan hålla sig i årtionden.

Det finns flera skäl till att sauternesvinet blir vad det är, men först och främst hänger kvaliteten ihop med vad man kallar "den ädla ruttenheten". I Sauternesdistriktet börjar skörden

först i senare delen av oktober. Druvorna har då nått en viss övermognad och angrips av en mögelsvamp som påverkar aromämnen i druvorna.

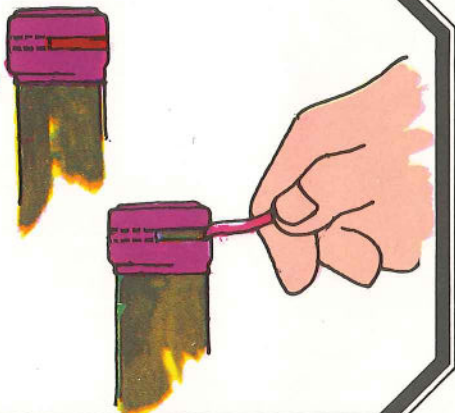
Plockningen sker i omgångar, och man plockar bär för bär för att undvika att få med sådana som inte hunnit blir övermogna. Inte undra på därför att sauternes blir ett något dyrare vin.

När dricker man sauternes? Man kan ha det som ett vin att sitta och prata vid eller man kan bjuda det till frukten vid måltidens slut. — Särskilt lämplig frukt är persikor och väl mogna päron. Till vissa desserter som t.ex. fransk äppelkaka och jordgubbssufflé är sauternes en verklig finess.

Lämplig serveringstemperatur är 8—12 grader. Servera i inte alltför stora glas. Härtappad sauternes finns från 10:50.

Dra i "röda tungan"

En ny praktisk kapsyl för lågprisvinerna håller på att införas. Man behöver bara ta tag i den "röda tungan" på kapsylens sida och dra runt flaskhalsen. Under ytterhöljet finns en plastplugg som man lätt lyfter upp. Några verktyg behövs inte.



Knep med vin

- Köp helst hem dagen innan. Vinet mår bra av att få vila efter den omskakande hemforslingen. Och så hinner man klara tempereringen utan jäkt.
- Att vinet inte är för varmt eller för kallt betyder mycket för smaken. Men vad är lagom? Rödvin bör hålla 16—18°, alltså något lägre än normal rumstemperatur. Ett vitt vin är bäst vid 10—12°. Håll starkvinet vid ca 14° och det alkoholfria vid 8—10°. Hur vet man vinets temperatur? Det finns speciella vintermetrar att köpa i stora

optiska affärer. En trevlig julklapp kanske...

• Ni dricker väl inte vin i pappmugg? I ett enkelt ofärgat glas kommer vinets vackra färg bäst till sin rätt. Och är glaset tulpan- eller ballongformat, dvs avsmalnande upp till, njuter man bäst av vinets arom och doft. Bra att veta när ni köper nya glas.

• Vill ni veta mera om vin och vin- knep, tala med er systembutik. Och naturligtvis kan ni vända er till vår kundtjänst (tel 08/22 95 80).

Årgångsnytt

Lagom till julinköpen får systembutikerna in tre nya bordeauxviner med årgångsbeteckning.

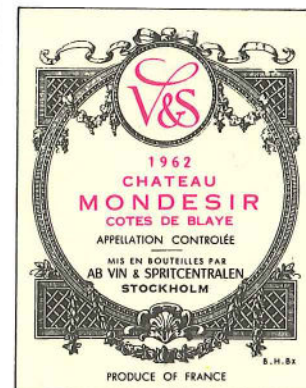
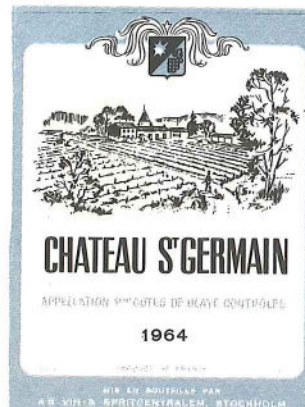
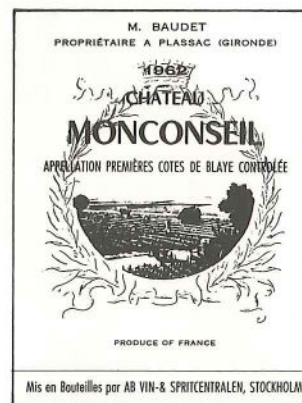
1962 Chateau Monconseil (varunr 9625), ett relativt kraftigt och fylligt vin men ändå rätt mjukt. Pris 8: 75.

1962 Chateau St Germain (varunr 9677) är ett medelfylligt, moget vin med blommig bouquet, för att tala fackspråk. Pris 7: 50.

Fotnot: bouquet kan närmast översättas med doft eller arom.

1962 Chateau Mondésir (varunr 9553), mjukt och fylligt vin med en fin bouquet. Pris 7: 75.

Alla tre vinerna kommer från distriktet Côtes de Blaye norr om staden Bordeaux.



Helgonet på butelj

Kommer Ni ihåg det populära Jubileumsvinet, som fanns för ett år sedan? Här kommer ett nytt vin i samma kvalitet, **Saint Vincent** — uppkallat efter vinodlarnas mest anlitade skyddshelgon. Saint Vincent kommer från vindistriktet längs Rhône-dalen i Frankrike. Finns i alla systembutiker och

kostar 7:—.



Saïda heter ett annat nytt rödvin som börjat säljas just nu. Det kommer från Marocko och kan karaktäriseras som medelfylligt och fruktigt. Priset är så lågt som 4:10. Den femuddiga stjärnan som pryder etiketten är Marockos nationalsymbol.

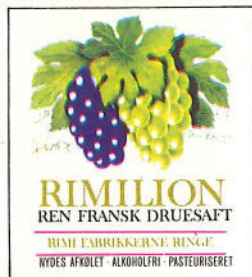


Även det alkoholfria systemsortimentet har fått några nyheter.

Bl a **Rimilion**, en fransk druvsaft som tappas på butelj i Danmark. Rimilion finns i en vit och en röd sort.

Båda är söta och

skall serveras kylskåpskalla. Pris 3:30.



Gott Nytt År! - vad dricker vi då?



En skål för det nya året. Något mousserande är allra festligast. Men det måste inte nödvändigtvis vara champagne. Har ni provat

Carneval

Ett härtappat franskt mousserande vin som vi säljer mycket av. Carneval (varunnr 7780) finns i alla systembutiker och kostar 8:75. Ställ in i kylskåpet ett par timmar före.

Ett bra alkoholfritt komplement är det tyska

Schloss Boosenburg

(varunnr 1766). Säljs på "champagne-butelj". Pris 7:35.

SYSTEMBOLAGET