

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1965



VINKAR

tips och nyheter för system-
butikernas kunder våren 1965
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

Har Ni smakat VÅRA GODA VINER?

Välj vin i stället. Välj ett vin från Frankrike, från Italien, Spanien, Portugal och Tyskland eller från något annat av de många vinländerna på systemhyllorna. Ni kan alltid vara säkra på att få ett prisvärt vin, en god representant för sin typ och sitt lands vintradition.

Visst kan man hålla sig till "de gamla pålitliga märkena", till de viner man vet att man tycker om. Men det har något av upptäckandets tjusning att pröva något man inte smakat förut också.

För att börja med vinlandet nr 1, Frankrike. Har Ni t.ex. unnat Er "lyxen" att njuta ett moget och välbalanserat årgångsvin från Bordeaux och Bourgogne? För ett sådant toppvin, behandlat och lagrat under flera år, betalar Ni kanske tredjedelen av vad det enklaste spritmärke kostar...

Har Ni prövat något av de trevliga, litet robusta rhônevinerna i sexkronorsklassen? Har Ni upptäckt de torra och friskt rensmakande vita bourgognerna eller de något

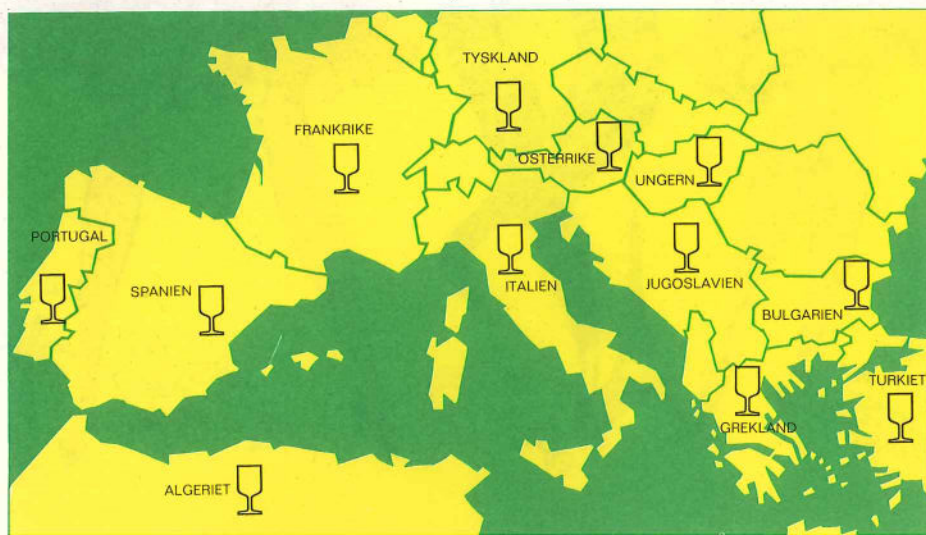
sötare vita bordeauxerna från fem kronor och uppåt? Och har Ni smakat "mittemellanvinet" rosé? Ett förträffligt (svalt) sommarvin bl.a.

Vill Ni ha ett vin under femman finns såväl vita som röda viner med kraft och fyllighet från andra sidan Pyrenéerna. Både Spanien och Portugal är ju annars mest kända för sina starkviner, sherry, port och madeira. Och föredrar Ni en något lättare typ så välj gärna ett italienskt vin.

I de verkligt låga prislägena finns också mycket annat att välja på, bl.a. från Algeriet, Bulgarien, Jugoslavien, Ungern, Turkiet och Österrike.

Och så får vi förstås inte glömma de tyska vita kvalitetsvinerna rhen och mosel. Har Ni hunnit smaka de båda nya "natur"-vinerna som kom strax före jul?

Ja, varför inte överraska med något nytt i vinväg nästa gång? Ni har mer än 500 olika märken att välja bland i vinsortimentet - de flesta en eller två tiotusend billigare än "nubben"!



Gott till vårens helger

Consommé (finns på burk)
serverad varm eller kall med pi-
miento- eller purjolöksstrimlor

Ugnsbakad kasseler
svampsås, råstekt potatis, kokta
brytböner, grönsallad med tomat

Ostbricka
cheddarost, camembert, kex, smör,
päron

Ett rött vin genomgående:
Dão (da'on), 4.-,
Domaine du Moine
(domän dy moa'nn), 6.50
eller ett härtappat slottsvin i prislä-
gen från 6 - 7 kronor. Om man vill
bjuda på två viner, gärna sherry till
soppan.
Alkoholritt: **Ribes (ri'bes)**, 4.10.

Vårsallad
skivade, hårdkokta ägg, tomat,
gurka och champinjoner på grönsalladsbädd, överladdad med sås gjord på lika delar majonnäs, chili-sås och gräddfil

Rökt fisk
värmad i folie, dillsmör, kokt potatis, spenat

Jordgubbstårta
Tårtan fylld med djupfrysta, skivade jordgubbar och garnerad med färska jordgubbar.

Vitt vin: **Soave (saa've)**, 4.75,
Weisses Rössl (vajsjes rössel),
5.- eller **Château Jacquet**
(schata' schake'), 5.75.
Ev. portvin till tårtan. Alkoholritt:
Weisslack (va'jslack), 3.75.



Bo Rosén:

LANDSKAPET DRÄLLER AV FÖRPACKNINGAR

Sedan hjältarna i gångna tider skålat med varann, krossade de pokalerna. För hederns och ärans skull, ingen fick besudla det som de druckit ur. Glas från Venedig, Böhmen eller Kosta, vad spelar det för roll, den tidens engångsglas blev det. Men man hade väl råd att offra och glaset splittrades åtminstone inomhus.



Det kan väl aldrig vara samma stolta manér som går igen när tomflaskorna slängs ute i markerna, när båtpassageraren släpper en flaska i vågorna, när ett tomglas blir föremål för stenkastningsövningar på badstranden? Kan det vara ett uttryck av heder och ära då naturen skräpas ner på detta — och många andra — sätt?

Naturligtvis inte. Man kastar inte av ädla motiv, bara kastar. Om man ändå ville an-



vända fantasin, tänka framåt. En glasskärva kan vålla att ett däck exploderar och kostar människoliv, den kan skära sönder en djurtass och ge upphov till svårt lidande, den kan bli ett brännglas åt solstrålarna och sticka skogen i brand.

Landskapet dräller av förpackningar. Flaskor, tetrapak, plåtburkar, plast, aluminiumfolie snitslar vägen.

- Var ligger rastplatsen?
- Därborta vid skräphögen.
- Hur hittar man till utsiktspunkten?
- Följ den skräpigaste stigen.

Alla vet att detta inte är någon överdriven beskrivning. Dessvärre. Inte underligt att bötesstraffet för nedskräpning skärpts åtskilligt i den nya naturvårdslagen.

Men varför skall det vara så svårt att ta avfallet med tillbaka? Det gick ju så bra att ta den öppnade flaskan eller burken med ut på utflykten. Emballaget väger lätt jämfört med innehållet. Och när det nu finns plastpåsar att stoppa avfallet i kan ingen skylla på att det blir för kladdigt i packningen, båten eller bilen.

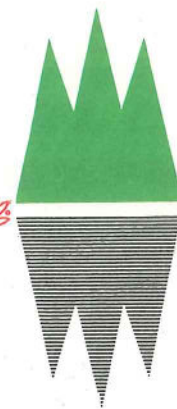
Men nog är det bedrövligt att det skall finnas förpackningar vars reklam direkt uppmuntrar till denna köpochslängmetod.

”Ingen pant, ingen retur” är det stimulerande mottot på engångsglasen, men så har det också blivit mer tomglas i markerna på senare år. Panten har en psykologiskt vänlig inverkan som gynnar naturen: flaskor lämnas tillbaka i betydande utsträckning om man vet att det ger återbäring med en tioöring eller så per glas.

Får man ingenting för besväret, kastas de sedan innehållet konsumerats. Det är bekvämast så för kortsynta karaktärer. De som tänker efter tar förstås alltjämt med glaset till soptunnan.



Men i reklamen talas det också om att engångsglasen är någonting för generösa naturer. Jo, minsann, det stämmer! Man skall nämligen inte vara ekonomisk om man väljer att köpa drycker i det emballaget. Ingen pant tillbaka och dessutom innehåller flaskorna ofta mindre. En uppskattning ger vid handen att det blir så där 200—250 miljoner kronor dyrare på ett år om engångsglaset skulle segra. Vem vill vara så till den milda grad generös?

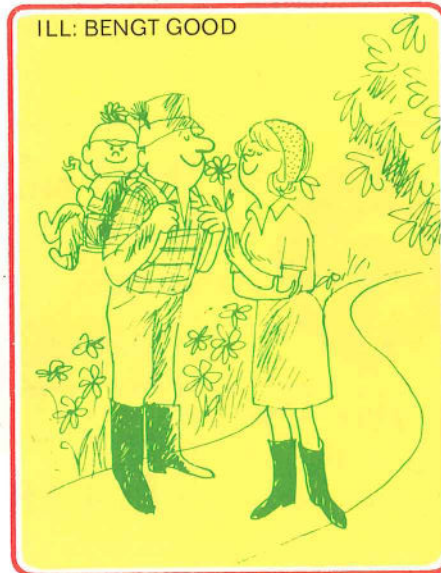


I Norge har fabrikanterna insett det okloka med engångsglasen som där inte tillverkas längre. Ett bra föredöme.

Låt det bli en heder och ära att undvika nedskräpning, att sluta kasta glas, att ta med allt avfall hem till sopnedkastet (såvida det inte går att få ut en slant på returglaset, vilket kan bli ett litet bidrag till både generösa och andra naturer).

Risken är att det blir renare i markerna och svårare att hitta utsiktspplatsen och badstranden, men det må vara hänt. Vandringen blir bara behagligare, i synnerhet som ett rent landskap vittnar om att det besöks av personer, fyllda med heder och ära.

ILL: BENGT GOOD



EN NYKOMLING I SHERRYFAMILJEN

I de yttersta av dessa dagar har sherryfamiljen visat upp en ny medlem — **Oloroso S.A.R.** På etiketten presenterar sig vinet så här:

"Välldoftande" är grundbetydelsen av ordet OLOROSO, som blivit benämningen på en typ av sherry med mäktighet i bouquet och smak och gyllene färg. OLOROSO S.A.R. — Oloroso Su Alteza Real — är ett halvtorr vin med den mjukt avrundade karaktär som lång lagring förmedlar.

Vad skiljer nu detta vin från andra sherry-sorter? Ja, för att förklara detta, måste vi berätta något om hur en sherry kommer till, och det är i korthet ungefär så här:

Tack vare energiska mikroorganismer förvandlas sherryn under de första åren av sin "levnad" från att ha varit ett torrt, intetsä- gande vitt vin till ett underverk av doft och smak. Det egendomliga är att vinet i de olika faten inte blir likadant. Vinfirmornas experter sorterar därför upp dem och skiljer dem till att börja med i två klasser. Den ena kallas FINO och den andra OLOROSO. Vid fortsatt lagring utvecklas dessa viner

ytterligare och man kan börja tala om nya typer. En fino kan sålunda bli en AMONTILLADO.

Ett bra exempel på en fino är märket **El Caballero**. Det doftar friskt och syrligt som den späda grönskan om våren. Det är mycket ljusst gult och torrt. Den vattenklara **Manzanilla** är en speciell typ av fino. Den kommer från en by vid havet som heter Sanlúcar de Barrameda. Man säger att den salta vinden från havet påverkat vinet under lagringen. Faktum är, att det har en säregen bitterhet som gör att dess torrhet känns ännu torrare.

Den ur finon utvecklade **Amontillado** har mera tyngd i både doft och smak och ger följaktligen en större mättnadskänsla. Amontilladon, som egentligen är en äldre fino, får genom lagringen allt större fyllighet och även mörkare färg.

Alla dessa tre viner passar bl.a. bra som apéritif.

Oloroso var länge den enda typ av sherry som exporterades och som livligt uppskat-

tades för sin fyllighet och sötma. På den tiden då socker var dyrt och rart satte man särskilt värde på söta viner. Sherryfolket gjorde därför endast söta viner för exportmarknaden.

I grunden är all sherry torr, men för att tillfredsställa olika smakriktningar tillsätter man små mängder av ett extremt sött vin. Det gör man för övrigt inte bara till olorosovinerna utan också i mån av behov till både fino- och amontilladokvaliteterna. Vår nya vän **Oloroso S.A.R.** är halvtorr, och såväl i doft som i smak påminner den om valnöt, ja t.o.m. i färgen. Det går utmärkt att dricka den som apéritif, om man inte eftersträvar det extremt torra. Genom sin rika smak är den ett vin att smutta på och passar därför bra att sitta och prata kring. Som vin till soppan är den utomordentlig och i fall desserten inte är alltför söt så är **Oloroso S.A.R.** på sin plats även i slutet av måltiden. Serveras vid omkring 16 grader (som apéritif ett par grader svalare). Priset på det nya märket är **12.50**

HAR NI HÖRT

att Systembolaget har en särskild informationsavdelning i Stockholm som står till tjänst för kunder i hela landet. Sak-kunnigt folk svarar där på det mesta en vinintresserad kundkrets kan vilja ha svar på. Och det är många som ringer vår informationsbyrå för att få goda vintips, för att diskutera en större bjudning, ett bröllop, en 50-årsmiddag etc. Ring 08/22 95 80 och be att få komma till Informationsbyrån.

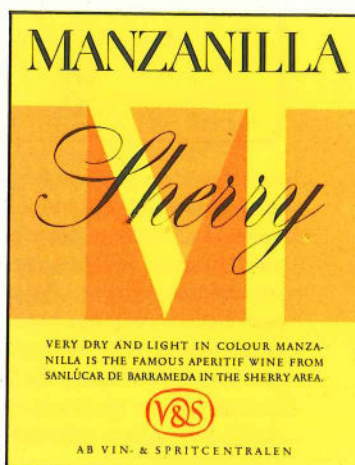
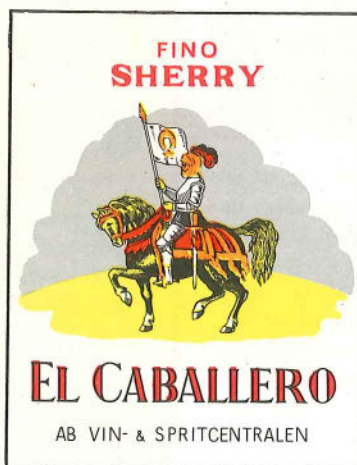
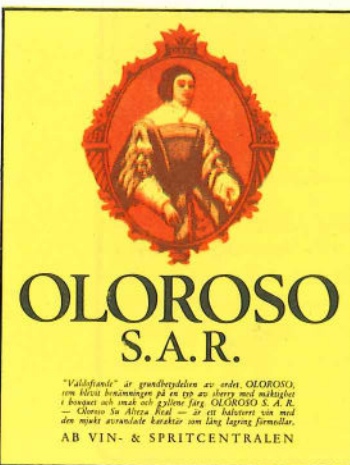
— Självfallet kan Ni också med förtroende vända Er till våra butiker, om Ni vill ha ett gott vinråd.

BRA ATT VETA

De röda och vita lättvinerna i lågpris-klassen har inte samma lagringsduglighet som viner av högre kvalitet. Ett 4 å 5-kronors vin t.ex. bör därför inte sparas i öppnat skick längre än högst ett halvår. (När buteljen är öppnad försämras kvaliteten hos alla lättviner redan efter något dygn.)

ÖPPET OCH STÄNGT I HELGERNA

Påskafton och pingstafton hålls samtliga systembutiker som vanligt stängda. Skärtorsdagen, valborgsmässoafton och dagen före Kristi Himmelfärdsdag är butikerna öppna till kl. 15 (lokala undantag kan förekomma på orter där övrig handel stänger tidigare än kl. 15).



Gott alkoholfritt

De här fyra märkena bl.a. kan vi rekommendera när Ni vill bjuda på något gott utan alkohol. Serveras svalt (gärna i vanliga vinglas) och passar till nästan allt. Vill Ni veta mer om alkoholfritt eller välja ur ett större sortiment, hämta vår nya folder i Er systembutik.

CHATEAU DE GRAWENSTEIN

VIT
HALVSOT
MOUSSE-
RANDE

3⁷⁵

Rotlack

RÖD, HALVTORR

3⁷⁵

Weisslack

VIT, HALVTORR

3⁷⁵

RIBES

RÖD, HALVTORR

4¹⁰

SYSTEMBOLAGET