

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1964



Vinkar om Vin

Vad gäller från 1 april...

TORE WRETMAN:

Vad äter man

till gott vin...

VINKAR

— tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1964

Utgiven av SYSTEMBOLAGET

Redaktör: James Engman

Intresset för alkoholsvagare drycker har ökat markant de senaste åren. Allt flera har kommit underfund med att det är både godare, billigare och trevligare att dricka vin i stället för

starksprit. Vi tar också intryck med oss hem från semesterresor till sydligare länder och upptäcker kanske att vinet öppnar möjligheter att umgås på ett lättare sätt än förut. Vi äter lättare och vi dricker lättare... och vi mår mycket bättre.

I vår kundtidning "Vinkar" kommer vi att ge informationer och nyheter inte bara om vin utan också om andra aktualiteter. Men framförallt hoppas vi att den skall stimulera vinintresset ytterligare — på starkspritens bekostnad!

VISSTE NI DET HÄR OM

VIN

Varje år framställs omkring 250 milj. hl vin på vår jord. Om vi utgår från att konsumtionen är ungefär lika stor, betyder det att en hela världens "medel-Svensson" förtär mellan åtta och nio liter vin per år. Det kan tilläggas att medelkonsumtionen i Sverige stannar vid något över fyra liter.



Den största vinproduktionen har Frankrike. Odlarna i Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Loiredalen, Rhône, Alsace och Midiområdet bl a framställer nära en fjärdedel av allt vin i världen. Men Italien kommer inte långt efter. Även om mycket av de franska vinerna exporteras ligger hemmakonsumtionen på omkring 120 liter per invånare och år (jämför med vårt land härovan).

I det svenska vinsortimentet finns 16

länder representerade. De svarar för mer än 500 märken i den kompletta systemkatalogen. Det mesta vinet tas hem obuteljerat, bl a med den specialbyggda vinbåten Vinia. Fartyget lastar omkring 12 milj. liter vin om året i franska, italienska, algeriska, spanska och portugisiska hamnar. Lossningen sker dels i Stockholm och dels i Göteborg. Vinerna kommer fram i utmärkt kondition och tar ingen som helst skada av sjöresan.

Efter fackmässig behandling, buteljering och lagring är de "härtappade" vinerna konsumtionsfärdiga och distribueras till landets 276 systembutiker. Efterfrågan på härtappningarna har ökat starkt under de senaste åren. Det gäller inte minst de härtappade årsgångsvinerna från Bordeaux och Bourgogne.



Härtappade viner finns i alla prislägen och kvaliteter. Även under femkronorsstrecket finns ett rikt urval, sammanlagt ett 25-tal märken. Det betyder att den som väljer vin i stället för brännvin gör en mycket god affär också ekonomiskt...

KLART VI HAR FOTO-LEGITIMATION



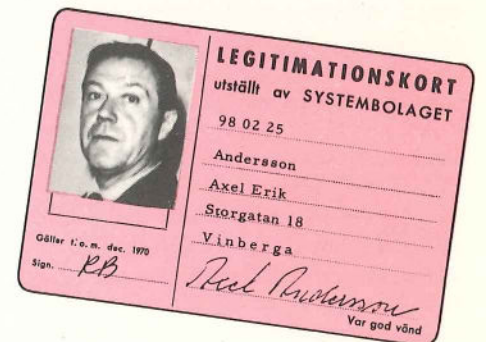
Vad gäller från 1 april?

Från den 1 april gäller det att kunna visa foto-legitimation när vi på Systemet begär det! Detta har beslutats av riksdagen. På den här sidan visar vi några exempel på goda legitimations-

handlingar. Under en övergångstid utfärdar också systembutikerna legitimationskort. Kortet ses längst ned till höger. Ansökningsblanketter finns i Er systembutik.



HÄR ÄR
NÅGRA GODA
FOTO-LEGITIMATIONER
SOM GÄLLER
PÅ SYSTEMET





Tore Wretman:

VAD ÄTER MAN TILL GOTT VIN

I vanliga fall börjar man väl att planera maten och sedan dricker man "à la Kajsa Warg — man tager vad man hafver". Det är inte säkert att helhetsintrycket av måltiden då blir det allra bästa, så varför inte vända på steken och köpa vinet först.

VAD SKALL MAN KÖPA TILL PÅSK

Inför påskhelgen hoppas jag Ni i lugn och ro kommer att få njuta av god mat och god dryck i lagom proportioner. Vi på restaurangsidan hälsar Er givetvis välkommen om Ni väljer att äta någon av helgmåltiderna ute. Om Ni är osäker på vilket vin Ni skall välja till maten, rådgör gärna med hovmästaren som säkert blir glad att kunna ge lämpliga förslag.

För Er som tänker äta hemma är det klokt att inför påskhelgen i god tid planera vininköpen för att slippa stå i kö.

För det är vi väl överens om att till god mat passar det så oändligt mycket bättre med vin än med starksprit.

Torr sherry, t ex El Caballero eller en ljus torr vermouth som Vermouth

Français är användbart i många sammanhang. Båda sorterna passar utmärkt att servera som apéritif — väl kylda. Med en skål potatiships, salta jordnötter och ostkuber är det både en trevlig inledning till en festligare bjudning och tillräcklig förfriskning för bekanta som "tittar in" i förbifarten.

Vid påsk äter vi som bekant gärna äggrätter. Till en krämig ostomelett t ex med fräsch grönsallad smakar ett rosévin utmärkt. Rosé d'Anjou och Vin Rosé Supérieur är ett par förslag. Till påskdagens lammstek, lammkotletter eller kasseler är i mitt tycke Mâcon eller det litet dyrare Bourgogne Vieux passande viner, båda röd bourgogne med kraftig, fyllig smak. Bjuder vi på ost som dessert är det lämpligt att servera samma vin som till varmrätten.

På annandagen bjuder vi kanske på någon kokt köttrett, t ex kalvfrikassé med dill och citronsås och färsk kokt potatis eller ris. Till det serveras gärna en vit bordeaux, som Chateau Lamothe, eller en vit bourgogne, Mâcon Blanc. För den som önskar ett rött vin, vilket väl är vanligare, är ett bordeauxvin lämpligt, Bordeaux Rouge, Médoc och Saint-Emilion är några förslag. Eller gärna ett härtapat slottsvin.

UTTALSBETECKNINGAR

El Caballero (*ell kavaje'rå*)
 Vermouth Français (*vü'rmot frangsä'*)
 Rosé d'Anjou (*råse'dangscho'*)
 Vin Rosé Supérieur (*vü'ng råsé syperiö'r*)
 Mâcon (*makå'ng*)
 Bourgogne Vieux (*borgå'nnj vjö'*)
 Chateau Lamothe (*schatå' lamå'tt*)
 Mâcon Blanc (*makå'ng bla'ng*)
 Bordeaux Rouge (*bårrå' ro'sch*)
 Médoc (*medå'ck*)
 Saint-Emilion (*sångt emiljå'ng*)

LÖKGRATINERADE ÄGG

4 PERSONER

8 hårdkokta ägg • 1 stor gul lök • 1 msk. smör • 1 msk. vetemjöl • 2 dl tunn grädde • salt, peppar och riven ost.

Skär löken mitt itu på längden och därefter i **tunna skivor**. Fräs långsamt och utan att det får ta färg i smöret. Efter en stund pudra över vetemjöl — fräs ytterligare ett tag — fyll på med grädden. Koka fem—tio minuter. Avsluta såsen med en klick smör och salt och peppar efter smak.

Skär äggen i skivor men lägg ihop som hela ägg.

Täck botten på en eldfast form med sås, placera därpå äggen och täck med resten av såsen.

Strö rikligt med riven ost över det hela. Gratinera i varm ugn till läcker gyllenbrun yta.

Till denna lilla rätt kan man lika väl dricka rött som vitt vin eller vin rosé.

VINKAR om VIN

VIN OCH MAT

Vinet och särskilt de röda och vita lättvinerna har den lyckliga förmågan att harmoniera med de flesta maträtter. Det är egentligen bara starkt kryddade och saltade rätter som inte gör ett gott vin rättvisa. Å andra sidan bör kombinationen brännvin och vin undvikas — åtminstone om man vill att vinet skall komma till sin rätt. Starkspriten dövar våra smaknerver och därmed minskas möjligheterna att njuta ett efterföljande vin — för att inte nämna värdinnans goda mat. Allt för starka cocktails omedelbart innan man sätter sig till bords kan ha samma menliga inverkan. Servera därför vin redan från början. Då är Ni på den säkra sidan — och visar samtidigt att Ni följer med Er tid.

RÄTT VIN

Det finns inget "måste" när det gäller vin. Man väljer den typ man tycker om helt enkelt. Den som inte riktigt

uppskattar rödvinets något sträva karaktär kan mycket väl dricka ett vitt vin också till kött. Till ljust kött och fågel är ett vitt torrt eller halvtorrt vin lika användbart som till fisk. Å andra sidan är det inget som hindrar att man dricker ett rött vin till stekt fisk. Vill man vara på den säkra sidan inför en middagsbjudning bör dock grundprincipen vara: *rött vin till kött och vitt vin till fisk.*

TEMPERERING

Visst kan man servera vinet omedelbart sedan man burit hem det från systembutiken, men det blir ännu godare om det får stå och "ta igen sig" några timmar — gärna ett dygn — efter omskakningen under transporten. Då har vi också möjlighet att utan forcering låta vinet anta den mest fördelaktiga serveringstemperaturen för just den vintypen.

Den lämpligaste temperaturen för ett rödvin är 17—18°, d v s låg rumstemperatur. Ett rödvin får inte ställas i

varmt vatten eller vid ett värmeelement om gradtalet skulle vara för lågt. Temperaturstegringen måste ske långsamt. Omvänt far de vita vinerna däremot inte illa av någon timma i kylskåpet (lämpligt gradtal 8—12° enligt principen ju sötare ju svalare). Starkviner bör hålla 14—15°, som apéritif helst 10—12°.



VAD ÄR DEKANTERING?

En del kvalitetsviner kan ibland ha en liten bottensats. Utfällningarna som uppstått under den långa buteljlagringen bör avlägsnas innan vinet serveras. Sedan fällningen fått sjunka till buteljens botten under något dygn, slår man försiktigt — gärna med en ljuskälla bakom — över vinet på en karaff eller annan butelj utan att grumset följer med. Vill man sedan servera vinet i sin originalbutelj sköljs denna först ur med ljummet vatten.

VINETS HÅLLBARHET

Om man inte har tillgång till en riktigt bra källare med en jämn och relativt låg temperatur året runt, bör man avstå från att lägga upp ett litet eget privatlager av vin. Men upp till något år håller de flesta viner också vid förvaring i ett vanligt köksskåp, där det varken är för varmt eller för kallt. Sedan korken dragits upp är dock hållbarheten för lättvinerna bara ett par dygn, medan starkvinerna klarar sig 2—4 veckor och kanske ännu längre.

ENKLARE ÄN KORK...

1) dra blytungan nedåt längs spåren, 2) tag bort ringen, 3) lyft upp plastpluggen.



SKÅL UTAN ALKOHOL

När Ni bjuder gäster, glöm då inte att också ha **goda alkoholfria drycker** till hands (det finns gott om dem på Systemet). Välj någon av de torrare sorterna till mat och kom ihåg att **alla alkoholfria drycker skall serveras svala.**

Varför inte bjuda på...

EN SVALKANDE BÅL

- Vitt "alkoholfritt" tillsatt med sockerdricka eller annan kolsyrad läskedryck.
- Färska eller djupfrysta bär och några apelsin- eller citronskivor.
- Rikligt med isbitar gör bålen extra svalkande och god.



EXAMEN OCH FEST hör ihop — men inte ungdom och alkohol. Hur gör man då? Säg skål i bål utan alkohol!

HELGSTÄNGNING

Som vanligt hålls alla systembutiker i landet **stängda på påskafteon**. Skärtorsdagen stänger flertalet butiker kl. 15. (Lokala undantag kan förekomma på orter där handeln i övrigt tillämpar tidigare stängning.)

GODA VINER UNDER FEMMAN



**RIOJA
TINTO**
(riächa ti'ntä)
rött lättvin

350



**MISKET
KARLOVO**
(miske'tt karlävdä)
vitt torrt lättvin

4 00



**VAL
MORIN**
(vall mära'ng)
vitt torrt lättvin

4 00



**VINO CHIANTI
VECCHIO**
(vi'nä kja'nnti vä'ckjä)
rött lättvin

4 50



**BORDEAUX
BLANC**
(bärrdä' blä'ng)
vitt halvtorrt lättvin

4 50

...OCH NÅGRA DYRARE



**COTES-
DU-RHONE**
(kätdyrä'n)
rött lättvin

6 00



MACON
(mäkä'ng)
rött lättvin

6 25



**BOURGOGNE
VIEUX**
(börgä'nnj vjöv')
rött lättvin

7 50



CUESER
(kö'ser)
mosel

6 75



HOCHHEIMER
(hä'chhajmer)
rhenvin

7 00

S Y S T E M B O L A G E T