

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder hösten 1964



- HIRAM KÅSERAR OM GÅS
- NYTT APÉRITIFVIN: ROSITA
- VINKAR OM SLOTTSVIN

VINKAR

tips och nyheter för system-
butikernas kunder hösten 1964
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

BACK FÖR BRÄNNVIN

Den mest efterfrågade varan i systembutikerna är sedan gammalt Renat brännvin. Märket har sålts mera än alla andra sprit-sorter tillsammans. Det okryddade brännvinet har varit den svenska nubbesedens helt dominerande ingrediens.

Men nu håller något på att hända: försäljningskurvan för Renat har börjat vända nedåt.

Om vi går tillbaka till 1958, då Renat fortfarande var som mest i ropet, kan konstateras att försäljningen gick upp till i det närmaste 14 milj. liter bara under första halvåret. Sedan skedde en påtaglig omsvängning: första halvåret 1960 hade efterfrågan gått ned till i runt tal 13 milj. liter, och under 1962 noterades ytterligare en reduktion till drygt 12 milj. liter. De nyligen framräknade siffrorna för årets sex första månader visar samma klara tendens. Nu var konsumtionen av Renat nere i 11,4 milj. liter. Alltså en minskning med nära 20 procent från 1958.

Det är sant att andra varuslag har gått upp i stället, bl.a. på vinsidan, men vår urgamla brännvinstradition är avgjort på retur. Och det måste hälsas som ett glädjande hälsotecken.

Fortfarande är försäljningen av enbart Renat större än all lättvinsförsäljning tillsammans. Men av allt att döma lär det inte dröja länge innan kurvorna korsar varandra. Första halvåret i år noterades sålunda lättvinet i totalt 10,3 milj. liter mot alltså 11,4 milj. liter för Renat. Man bör dock hålla i minnet att det, om man ser till alkoholstyrkan, går mellan tre och fyra buteljer rött eller vitt lättvin på en flaska Renat.

Och varför väljer fler och fler vin i stället för starkare drycker? Det är inte svårt att svara på. Vinet är mera i takt med tiden, det passar bättre att bjuda på till god mat (smaknerverna dövas inte som av brännvin), det har en mildare alkoholpåverkan — och så blir det ju så mycket billigare. Har Ni också gått över till vin i stället?

NYHET!

Rosita heter en ny vinapéritif av starkvinstyp, som nu finns att få i samtliga systembutiker. Vinet, som är vackert rubinrött till färgen, har en frisk, angenäm citrusmak med inslag av bl.a. malört. Rosita dricks med fördel som en drink, väl avkyld och gärna med en tunn skiva citron. Ett annat sätt att dricka Rosita är med sodavatten och is på italienskt vis. Rosita finns i samtliga systembutiker och priset är per helbutelj... **9:50**

bitter
apéritif
ROSITA

Rosita Bitter är en vinapéritif och bör drickas väl avkyld eventuellt med tillsats av citronskal. Den kan även med fördel serveras med sodavatten eller is.

AB VIN- & SPRITCENTRALEN



DET ÄR INTE VINVETTIGT

att fylla glaset ända upp — ja, det visste Ni förstås. Bouqueten (doften, aromen) behöver sitt utrymme i glaset.

att bjuda på spritstarka drinkar eller snaps före ett gott vin. Gommens smaknerver är känsliga för så "stark" påverkan.

att vända upp och ner på buteljen innan den öppnas. Det kan finnas grums på botten — betyder inte att vinet är dåligt, ofta tvärtom — och grumset bör få stanna i buteljen.

att rumstemperera ett för svalt rödvin vid spisen eller värmeelementet. Köp hem i god tid i stället...

att förvara vita viner i kylskåpet någon längre tid. En hastig temperatursänkning är bäst. Ett sött vitt vin bör hålla 8—10 grader, ett torrt 11—12.

att välja vin bara efter etiketten. Ta hellre hem någon av Systembolagets broschyrer och bli något av en vinkännare själv.

att inte ha "alkoholfritt" hemma också, "bilförarvin". Kan köpas i systembutiken.





MÄRIT HULDT (Signaturen Hiram i Svenska Dagbladet):

STRÄNGT PERSONLIGT OM GÄSS, VIN OCH ANNAT

Om hur man firade Märten i en gammal västsvensk prästgård, om dammiga vinbuteljer ömt framburna som lindebarn, om ingefärspäron och Ängstorps körsbärsdessert...

Det händer att jag tittar i en sliten H C Andersen då och då, med de där gamla trevliga illustrationerna i. När jag kommer till sagan om "den fula ankungen" tänker jag på hönsgården till en prästgård i väst-sverige där jag hälsade på som barn. Den hönsgården var alldeles som den i sagan. Idoga pullor sprätte där. Bruna tjocka, vita och gråspräckliga, svarta — med mycket röda kammar och gula ögon. Stora tuppar slogs med små bantamtuppar, som var stridslystna och modiga. Vitprickiga försynta pärlhöns struttade omkring. Deras små ägg ansågs vara just lagom åt de minsta prästgårdsbarnen till frukosten kl. 9. Ankägg och kalkonägg vispades till väldiga sockerkakor eller efterrätter. Gäss fanns där alltid. Två av dem göddes i en särskild

bur. De var stora och grå. De hade år från år samma namn, Marta och Martina. Vid märten tid kom M & M på bordet. Då var de brunstekta och läckert spröda i skinnen. De gneds med krossad kummin och lite vitlök först och det har jag tagit efter då jag steker gås hemma. Äppelklyftor lyste vitt mot svarta, svällande katrinplommon, kokade i vin. Också ett bra kulinariskt knep. Rödkålen hade ett par dar på sig att puttra vid sidan av vedspisen och fick en mustig smak av ett par slevar svartvinbärsjelly mot slutet. Potatisarna var runda, små och brynta i gott smör med skorp-smulor i. VINERNA valdes flera dar i förväg. Några dammiga flaskor*) bars ömt som lindebarn till köket för att ställas i en lugn vrå strategiskt långt från, men ändå kringvärda av vedspisens värme. Försiktigt dekanterades de. Den kraftiga bottensatsen fick inte komma med. Det jobbet krävde att

Kyrkoherden tog av sig rocken, vek samman den och lade den på en stol. Omedvetet lärde man sig något om vin, som varit nyttigt senare. Först av allt att se på vinnets glödande röda färg mot ljuset. Därefter känna dess varma rika doft. I tankfulla klunkar smakades det sedan. Allt skedde i tur och ordning och fick "ta sin tid". Smakarens ögon blev fjärrskådande. Kringstående avvaktade — tills omdömet kom. Stående efterrätt var ingefärspäron. Fortfarande tycker jag det är gott efter gås. Det var stora rödbruna päron med skaften kvar. De låg i en simmig, söt och starkt ingefärs-smakande sås. Prästgårdens egen inläggning. Och grädden var inte vispad, men tjock och gul ändå. Till detta dracks portvin. En annan dessert som sällan förfelar sin verkan är **ÄNGSTORPS KÖRSBÄRSDSSERT** Fyll körsbärs sylt i små goda, mandelsma-

kande smördegformar och ställ på ett silverfat. Hetta upp kirsch eller cognac och fyll på en snipa. Häll i varje form och "tutta på". Det brinnade fatet sänds runt bordet.

*) Nu för tiden hinner vinbuteljen knappast bli dammig. — Hur många av oss har utrymmen hemma som passar till en egen liten vinkällare? Vi låter systembutikerna sköta lagringen i stället. Och får mera att välja på. Till gåsen kanske någon av de här bourgognerna skulle smaka:

Mâcon Rouge (makå'ng ro'sch)	6.50
Beaujolais (båschålä')	7.25
Bourgogne Vieux (borgå'nj vjö')	7.75
1961 Ch. du Carré (schatå' dy karre'), Beaujolais-Villages	8.25
1962 Ch. de Bellevue (schatå' dö bell- vy'), Morgon	9.—
ALKOHOLFRITT ALTERNATIV: Rotlack (rå'tlack) röd, halvtorr	4.—

DUKADE BORD PÅ S:T ERIKSMÄSSAN



"Så bjuder vi gott" var temat för Systembolagets egen monter vid årets S:t Eriksmässa. Förutom att visa hela sortimentet av härtappade lättviner — det finns 110 olika märken! — och goda alkoholfria alternativ, hade man valt att låta tio kända personer komponera var sin meny. Så nu kan alltså mässbesökarna briljera för sina vänner med att bjuda på en supé à la Cello, P.G.P., Kid Severin, Ursula Wirth, Ritola, TT, Margareta Kjellberg eller Gunnar Oldin.

Systemmontern hörde till mässans mest besökta, och det betyder bl.a. att åtskilliga tiotusentals receptblad hann delas ut, förutom broschyrer och vinkataloger m.m.

P.S. För att Ni som inte hade tillfälle att gå på S:t Eriksmässan i år inte skall bli helt lottlösa, har vi för våra butikers kunder låtit ge ut en särskild upplaga av receptsamlingen. Be att få "broschyren med kända personer" nästa gång!



Till varje meny hade dukats ett vackert bord. Ovan ser ni Cellos bord — och så här såg menyen ut: Till varmrätt FALSK GAS, till dessert NAPOLEONTÄRTA. Om dryckerna hade Cello följande att säga: "Här nobbar jag 'nubben' men dricker gärna ett mera robust rödvin till varmrätten. T.ex. det nya Dão (da'on) 4:—. Och varför inte ett glas söt Sautes till desserten."

SLOTTSVINER — VINER ATT MINNAS

För att ett vin skall både släcka törsten och ge ett smakminne kräver vi av det mogna, fyllighet och aromrikedom. Slottsvinerna från Bordeaux motsvarar högt ställda krav. Redan etiketten säger oss att vinet kommer från en bestämd vingård — slott —, som med sitt namn borgar för kvaliteten, och det bär också en årgångsbeteckning. Av de tusentals vingårdarna i Bordeauxtrakten sker ett strängt urval för den svenska marknaden — med tanken att kunderna skall få det bästa för pengarna. Vinerna lagras först ett par år på fat och därefter oftast många fler år på butelj, varunder de utvecklar doft och smak och får en angenäm rundning.



På grund av att Bordeauxslottens produktion är begränsad finns det inte möjlighet att under längre tid hålla ett visst vin i lager. Därför förnyas butikernas sortiment kontinuerligt. Detta är inte enbart till kundernas nackdel. Det ligger en hel del av upptäckarglädje i att pröva nya viner — och den glädjen kan vi unna oss för en billig penning. Det billigaste röda slottsvinet kostar bara kr 6.25 för en helbutelj och ett vitt slottsvin kan man få redan i femkronorsklassen. Till så låga priser kan man sälja dessa viner tack vare att inköpen görs kort tid efter skörden och i för säljarna stora kvantiteter. Slottsviner är viner med stamtavla och födelseattest. Det är viner som ger glans åt den goda måltiden. Slottsviner är viner man minns och talar om. Be att få den speciella prislistan över härtappade slottsviner vid nästa systeminköp. Ni kommer att bli förvånad över det rikhaltiga urvalet och de förmånliga priserna.





MODERNT "GROGGVIRKE"

Ni som redan har gått över till de nya, trevligare vinvanorna — har Ni också tänkt på att det finns så mycket annat att förfriska sig med efter maten i stället för mer eller mindre starka groggar? Alltså den "gammaldags" typ av groggar som ibland gör sig påmindra dagen efter... Det finns faktiskt "grogg på modernt sätt"

också, blandad på en bas av vermouth, apéritifviner och liknande. Variationerna på läskande och goda vindrinkar är många. Ett par förslag finns här nedan. Och ytterligare ett antal kommer vi att samla i en ny folder. Fråga i systembutikerna efter broschyren "Godare grogg" senare i höst. Ni får den självfallet gratis.

NÄR NI BJUDER PÅ GROGG

Här är två "groggar" på modernt sätt. Båda passar utmärkt att servera antingen i vanliga groggglas eller i seltersglas. Ingredienserna bör vara kylskåpsvalla.

HARRY LIME

1 del fransk vermouth (finns härtappad till 9:50)
3 delar Ginger Ale
ett par stänk citron
rikligt med is

ROSITA

1 del Rosita (ett nytt härtappat apéritifvin till 9:50)
4 delar sodavatten
is
en tunn citronskiva om man så vill

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