

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1964

VILLA
FRANCA

(villafra'nka) halvsött vitt vin

335

Valpo-
licella

(vallpältje'lla) rött vin

450

ESTRE-
MADURA

(estremado'ra) rött vin

300

BEAUJOLAIS

(båschålä') rött vin

725

WEISSES
RÖSSL

(vajes rössel)
halvtorr vitt vin

500

LÄS OM:

- ETT GOTT
GLÖGGÅR
- VAD KAR
DE MUMMA
TYCKER OM VIN
- ETT SYSTEM-
TIPS SOM
LÖNAR SIG

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1964
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

HELG TILL LÄGRE PRIS ETT LÖNANDE SYSTEM-TIPS

Helg till lägre pris ja, vem vill inte sätta det på önskelistan just nu... Hur vi räknar och kalkylerar så brukar det vara svårt att få julbudgetens debet och kredit att förenas. Det är så mycket som "måste" köpas. Vad kan vi dra in på? Att pruta något litet på överflödet av mat skulle vi säkert bara må bra av. Men handen på hjärtat, vem vill avstå från skinkan, lutfisken och allt det andra goda som vi tycker hör till en riktig svensk jul. Matkontot blir säkert hårt ansträngt i år också...

Och sedan kommer dryckerna. De allra flesta av oss har förmodligen ärendet till Systemet före jul. Många lägger fortfarande tonvikten på alkoholstyrkan och får betala stora pengar i kassan. Andra, fler och fler, har upptäckt att sorter med något lägre alkoholprocent blir betydligt billigare. Samtidigt får man drycker med sig hem som passar bättre ihop med modernt jul-

firande och som verkligen smakar gott. Men ekonomin var det. Låt oss göra ett litet räkneexempel. Ett inköp "modell A" kan se ut så här strax före jul:

1/1 Renat 25:—, 1/1 Skåne 26:75, 1/1 whisky 40:75, 1/2 god cognac 31:50, 3/1 Vinglög 24:75. Summa kronor 148:75.

Och här ett julinköp av modernare slag: 1/1 rött eller vitt vin 3:25, 2/1 d:o gott bjudvin 12:50, 1/1 Rosita (apéritifvin) 9:50, 1/1 Vinglög 8:25, 1/1 fransk vermouth 9:50, 1/1 alkoholfritt "vin" 4:—. Summa kronor 47:—.

Den moderne köparen fick en mycket god sortering av drycker i väskan. Och han fick mer än hundra kronor över i plånboken. Det kan man väl kalla helg till lägre pris!

Varsågod, det systemtipset kostar ingenting. Och vi lovar att inte bli ledsna över att få hundra kronor mindre i "vår" kassa...

NYHETER

Lagom till julhelgen har systembutikerna fått in några nya härtappade viner av mycket god kvalitet.

Domaine du Moine * heter ett nyinkommet rött rhônevin. Med sin för rhônevinerna typiska något robusta karaktär passar det utmärkt till skinkan och andra liknande julanrättningar. Priset är 6:50.

1962 Bernkastel-Kueser Kardinalsberg * från Moseldalen är den ena av två nya tyska vita viner, båda med vidsträckt användningsområde, bl.a. till fisk och som dessertvin. Pris 8:75.

1963 Oppenheimer Schloss * från Rhenområdet är ett naturvin liksom Bernkastel-Kueser. Pris 9:75.

Natur betyder att vinerna är framställda av garanterat osötad druvsaft (utesluter dock inte en viss naturlig sötna).

Läs också på sidan 7 om en nyinkommen champagne.

* uttalsbeteckningar ur systemkatalogen:
(domä'n dy moa'n'n)
(bä'rnkastel ko'ser kardina'lsbärk)
(ä'ppenhajmer schläss)



GLÖGG 1964 FIN ÅRGÅNG

avslöjar en av Vin- & Spritcentralens experter



som man säger på fackspråk, och sedan är glöggen konsumtionsfärdig. Någon ytterligare kvalitetsförbättring på butelj kan man

inte räkna med. Det lönar sig alltså inte att köpa hem och lagra för nästa jul.

— Spetsa med starksprit? Nej, det avråder jag absolut från, svarar herr Bolin på vår fråga. Gör man glöggen alkoholstarkare rubbas smakbalansen. Men servera gärna russin och skällad mandel till. Personligen dricker jag helst glöggen kall, även om många föredrar den rykande varm. Men kom ihåg att glöggen inte skall koka, endast värmas upp till 60—70 grader, slutar vår glöggexpert.

— Vinglöggen har blivit ovanligt lyckad i år, berättar lagerchefen Kurt Bolin. Och det beror framför allt på kryddornas goda kvalitet — kardemumma, nejlika och ingefära. Annars skiljer sig förstås inte glöggen så mycket år från år, fortsätter herr Bolin. Den görs nämligen efter ett välbeprövat tillagningsrecept.

Redan i augusti börjar glöggbryggningen. I glöggen ingår fyra olika viner från Grekland, Italien och Spanien. Efter blandningen får de olika beståndsdelarna "gifta sig",



KAR DE MUMMA :

FÖR ATT INTE TALA OM ALLA DESSA VINER

Man ska gå över till vin och det gjorde jag redan för många år sedan i Paris på en restaurang där det inte fanns något brännvin. Redan efter ett par glas utbrast jag spontant:

— Detta vin skall hädanefter bliva min likör!

Brännvin och liknande drycker skall man däremot vara mycket försiktig med. Min Far, humoristen, sa alltid: — Först tar mannen en sup, sedan tar supen mannen. Whiskyn kan ta en hel nation.

Vem känner inte till de bevingade orden "Wein, Weib und Gesang"! Lägg märke till att vinet kommer i främsta rummet. Jag har en gång kastat om och börjat med sången och det förstörde alltsammans. Det blev ingen Weib. Hon flydde ut ur rummet och kom aldrig tillbaka.

Mitt intresse för viner blev på några år så välbekant, att jag en gång anmodades att vara med i en vinprovningstävlan hos Ostermans. Det var för välgörande ändamål och ändamålet helgade fem olika sorters viner. Jag skulle tävla mot fem framstående källarmästare och det gällde att ta en

klunk och tala om från vilket land rödvinet var.

Min seger blev överväldigande. Antingen hade jag en god portion tur eller också hade källarmästarna fått bra betalt för att förlora. När jag efter fyra rätt läppjade på det femte vinet och tvärsäkert gissade att det var från Bosnien (Herzegovina) och det stämde, bröt ett ovationsartat jubel löst och min hustru gratulerades till att vara gift med en man som druckit så mycket vin i sina dar, att han kände till det mesta. Hovtraktör Wretman hade bara två rätt, Margaux från SJ (restaurangvagnarna) och Rioja, ett friskt, lättdrucket, blommigt spanskt vin.

De som utger sig för att vara vinspecialister vet i regel inte så mycket om viner. Av dem får man veta att vinet skall vara "väl tempererat" och det finns t.o.m. folk som tycker det är fint att servera ett på värmeledningen tempererat rödvin. Vid ett sådant tillfälle frågade jag värdinnan:

— Sicken lilla, är det varm glögg och hur dags kommer tomten?

I mitt tycke skall rödvinet, särskilt de lätta och medelfylliga bourgognevinerna av Beaujolais-typ, hålla 15—16 grader. Vid 10 grader slår man en åkarbrasa för att ge

värdfolket en liten vink om att man vill ha en kopp varmt te att skölja ned det med. Många tycker det är gränslöst fint att dekantera vinet, d.v.s. överföra en Estremadura till en kristallkaraff från faster Greta. Man dekanterar endast viner som uppnått en viss ålder. Detsamma gäller kvinnor som när de kommer upp i åren överföres från bisambuk till ozelot och breitschwantz. Med god äldre årgång på viner menar jag 1929, den bästa årgången av röda viner sedan 1900. Vid enklare middagar för direktör Ragnar Sachs i Turisttrafikförbundet kan man ta till 47:orna.

En gammal sliten klyscha bland "vinförståsigpåare" är att man skall dricka rött vin till kött och vitt till fisk. O, så dumt! Jag dricker mycket gärna en Mouton-Rothschild från Haut-Médoc till en stuvad abborre från Jungfrufjärden.

Den främsta utmärkelsen som kan drabba en framstående vinkännare och gourmet är att bli ledamot av någon av de franska vinordnarna. Bland mina bekanta vet jag bara en som kan skryta med det, artisten och levnadskonstnären Yngve Gamlin. Han är medlem av Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure och vid en av denna ordens sammankomster i Loiredalen, där även

medlemmarna av Confrérie des Sacavins d'Anjou håller till, såg jag Yngve Gamlin kila från vinfat till vinfat en hel eftermiddag, samtidigt som han provade 18 olika sorters ost. Sedan bar man honom genom bygden, musikkåren spelade och små barn stod vid väggkanten med blommor i händerna längs hela dalen.

När han vaknade nästa morgon frågade han i smyg efter en vanlig svensk pilsner och en macka med prickig korv.

Våra s.k. härtappade viner håller god standard och kan varmt rekommenderas, ofta händer det att de är bättre än en "gammal god årgång" som har hängt med så länge att den smakar Barnängens kopiebläck. Men ett ord som "härtappad" kan lätt missuppfattas av den som inte är så insatt. Gaby Stenberg, en av mina älskade primadonnor, berättade en gång att hennes mor, som länge vistats i Japan och inte kände till våra förhållanden så noga, kom in i en systemlokal och bad att få köpa en flaska rödvin.

— Härtappat? undrade expediten.

— Nej, det ska vara till en dam, svarade Gabys mamma, som trodde att expediten sagt "herrtappat".

Än en gång: Gå över till vin, andra gör det.

JULVINKAR

Vilka viner passar bäst till julmaten? frågar sig kanske den som tänkt pröva vårt "systemtips" på sidan 2. Och vi skulle kunna svara så här: ta det Ni själv tycker bäst om. Den personliga smaken behöver ingalunda stå tillbaka för konventionella regler. Visserligen kommer man inte ifrån att relativt kraftiga röda viner passar allra bäst till skinkan och andra feta julrätter, men den som föredrar ett något mjukare vitt vin kan naturligtvis välja det. Och så några allmänna råd:

* **JULSKINKAN** (korv, kallt revbensspjäll, syltor m.m.). Relativt kraftiga gärna robusta rödviner från exempelvis Rhône-distriktet eller Bourgogne. Finns i olika prislägen från 6:25. Ett spanskt eller portugisiskt rödvin i 3—4 kronorsklassen går också bra.

* **LUTFISK**. Vita torra viner med viss

tyngd som t.ex. Val de Loire till 5 kronor eller Bourgogne Aligoté till 5:25. Ett något lättare vin är det italienska Soave till 4:50.

* **RISGRYNSGRÖT**. Det hör väl inte till vanligheten med vin till gröten. Men serveras den med iskall vispgrädd i stället för mjölk kan en halvtorr eller ev. halvsöt sherry bli ett kulinariskt utropstecken.

* **KALKON**. Fylligt rödvin från Bordeaux eller Bourgogne. Utmärkta härtappade årgångsviner finns i varje systembutik från ca 6:50. Under femkronorsstrecket finns bl.a. Vin Rouge d'Algerie (4:25).

* **GRÖN- OCH VITKÄLSSOPPA**. Kraftiga vita torra viner eller sherry eller halvtorr/torr madeira.

* **I STALLET FÖR GROGG**. Pröva någon av de nya "moderna groggar", bålar och vindrinkar som finns samlade i en nyutkommen systemfolder. Ni får den gratis i Er butik.

GOD JUL MED GODA DRYCKER I STÄLLET FÖR STARKA!

ÖPPET OCH STÄNGT I JUL

Som vanligt är systembutikerna stängda julafton och nyårsafton. Den 23 och 30 december tillämpas däremot vanlig stängningstid. Tisdagen den 5 januari, alltså trettondagsafton, stänger butikerna i princip kl. 15 (enstaka lokala undantag kan förekomma).

På grund av den stora försäljningen och lagerutrymmenas beläggning med varor inför julen kan vi tyvärr inte återta tomglas under tiden 16—30 december. Men välkommen med glasen efter helgen.

VÅRA VACKRA STUNDER

Största kundtillströmningen i systembutikerna inträffar av naturliga skäl under dagens sista försäljningstimm och i avslutning till veckoslut och helger. För Er som har möjlighet att lägga inköpen på andra tider kan vi tala om att våra "vackra stunder" är mellan 9.30 och 11 och i något mindre grad mellan 13 och 15. Om Ni föredrar att handla i lugn och ro eller kanske vill "prata vin" med butikspersonalen, bör Ni också i eget intresse undvika fredagmiddag—lördag.

VISSTE NI...

Champagne

BILLIGARE ÄN BRÄNNVIN!

Sedan fyra år finns champagnen **Couronne d'Or Brut**, (korå'nn då'r brytt) på Systemets hyllor, och den efterfrågas alltmer. Brut innebär att vinet är torrt och Couronne d'Or lämpar sig alltså bäst som apéritif eller som genomgående vin till en måltid. Många föredrar ett sötare vin till dessert eller för att skåla för en jubilar eller ett nytt år. Couronne d'Or har därför nu fått en sötare syster, **Couronne d'Argent** (korå'nn darscha'ng) med beteckningen Demi-Sec.

Genom att dessa två champagnemärken framställs speciellt för den svenska marknaden, "choisi pour la vente exclusive en Suède", kan priset sättas så lågt som 23:75. Den som byter ut Renat mot en "guldkrona" (Couronne d'Or) eller "silverkrona" (Couronne d'Argent) får alltså en dryg enkrona på köpet.

1/1-but. 23:75

1/2-but. 13:25



Här på omslagssidorna har vi samlat några goda vinförslag inför julinköpet. Vill Ni välja ur ett större sortiment, be att få den nya praktiska "Lilla katalogen".

Alhambra

(alla'mbra) halvsöt sherry

1290

bourgogne
ALIGOTÉ

(borgå'nnj alligåte') torrt vitt vin

525

Bordeaux
ROUGE

(bårrdá' ro'sch) rött vin

575

Campanari

(kampana'riå) halvtorr ma

1230

Och så vill vi till sist önska alla läsare av Vinkar en GOD HELG!

SYSTEMBOLAGET