

Mer än 500 olika viner på Systemet...

Vad ska vi ta?





— vi frågade Systemet

Vi tycker det är roligt att se några vänner hos oss då och då. Utan att det behöver vara stor bjudning. Man träffas ju inte bara för att äta och dricka. Vi bjuder gärna på något enkelt men gott. I stället får vi råd att träffas oftare.

Det dyraste brukar faktiskt bli spriten. — Några av våra bekanta har därför börjat med vin i stället. Och visst är det mycket trevligare. Vi har tänkt göra likadant. Men hur ska man veta vad som passar? Det finns ju så mycket att välja på i systemhyllorna. Så vi frågade butikschefen om råd. Han gav oss inte bara några tips om goda viner utan berättade en hel del annat intressant om vin också. Efteråt sa vi till varann: »Så'n tur att vi inte gick på en lördag».

Om bjudningen blev lyckad? Ja, verkligen! Och det bästa av allt: trots att vi inte valde det billigaste blev det inte alls så dyrt som med sprit.

Vill Ni också bli »vän med vinet»? Då hoppas vi att den här broschyren skall komma till pass.

Bilden är från bolagets nya vininformation vid Götgatan 13 i Göteborg



Vi tänker ha en bjudning med vin i stället för snaps. Det går väl bra?

Javisst, alldeles utmärkt. Det är fler och fler av våra kunder som går över till vin numera. Både för smakens skull och för prisets. Ärligt talat är det väl synd att döva smaknerverna med sprit när husmor gjort sig stort besvär med att laga till något gott i köket. Till god mat passar det bäst med vin.

Men om man vill ha något före maten?

Det är många som väljer vin då också. I stället för spritstarka drinkar och cocktails, som ofta blir en för tung upptakt på bjudningen. Just nu är det förresten mest modernt med ett glas mousserande vin, när man hälsar välkommen.

Det låter alldeles för dyrt för oss...

Tvärtom! Det finns flera mousserande viner till förhållandevis låga priser. Det nya halvtorra Carneval (för ca

9 kronor) t ex. En drink på spritbas blir alltid betydligt dyrare.

Måste det vara flera viner?

Nej, inte alls. Även om man vill servera mer än en rätt kan det gå utmärkt bra med ett enda, genomgående rött eller vitt lättvin.

Det är så svårt att veta vilket vin som passar.

Det hjälper vi på Systemet gärna till att föreslå. Vad »som passar», för övrigt, det har vi svenskar också börjat ta lättare på. Precis som man alltid gjort nere i vinländerna. Det finns inget »måste» längre. — Vilket inte hindrar att vissa kombinationer av mat och vin ofta *smakar* bättre än andra. (Läs mera om det på mittuppslaget.)

Vad är det egentligen för skillnad på olika viner?

Den frågan måste vi bestämt ge ett litet utförligare svar på. Vi kan börja med de röda lättvinerna...



vinerna får vi från Frankrike. Vi skiljer framförallt på *bordeauxer*, viner med utpräglad doft och smak, de något mjukare *rhône*-vinerna och de relativt kraftiga *rhône*-vinerna. Årgångsbetecknade viner för under tian finns både från Bordeaux och Bourgogne. Men vi får rött vin från många andra länder också. De spanska och portugisiska vinerna är fylliga och har ofta en aning sötma. De italienska smakar friskt och fruktigt och är något lättare än vinerna från Algeriet.

Rödvin är det som vi mest använder till mat. Urvalet och antalet typer är stort, men genomgående gäller att alla rödviner är mer eller mindre torra (dvs motsatsen till söta). De har också vanligtvis en lätt, inte oangenäm strävhet i smaken. Det är därför de passar särskilt bra till kött och ost. De finaste, men också dyraste, röd-

vinerna får vi från Frankrike. Vi skiljer framförallt på *bordeauxer*, viner med utpräglad doft och smak, de något mjukare *rhône*-vinerna och de relativt kraftiga *rhône*-vinerna. Årgångsbetecknade viner för under tian finns både från Bordeaux och Bourgogne. Men vi får rött vin från många andra länder också. De spanska och portugisiska vinerna är fylliga och har ofta en aning sötma. De italienska smakar friskt och fruktigt och är något lättare än vinerna från Algeriet.

Hur mycket behöver vi köpa hem?

Man brukar dricka rödvin ur relativt stora glas. Fyller man ett sådant glas till två tredjedelar, vilket är det rätta, räcker en butelj till 6 à 8 glas. En gammal regel är att en flaska lättvin är lagom till fyra personer. Ett rödvin vinner ofta på att buteljen öppnas någon timme före användandet.

Om det blir vin över...

På en öppnad halvtömd butelj kan man inte räkna med att vinet skall vara njutbart mer än ett par dygn. Men håller man över på t ex en halvbutelj, så att flaskan blir fylld, kan vinet klara sig ett par veckor.

På motstående sida några goda rödviner i lågprisklass. Pröva något av dem till denna rätt.

FLÄSKFILÉ SEVILLA

500 g fläskfilé □ 1 tsk salt □ 1 kryddmått vitpeppar □ 2 msk vetemjöl □ 2 msk margarin □ 3 små apelsiner □ 1 sallads-huvud.

Dela filén i 8 skivor. Salta och peppra skivorna och vänd dem i mjölet. Bryn margarinet och stek köttskivorna vackert guldbruna. Skala av det gula på en av apelsinerna med en potatisskalare och skär skalbitarna i smala strimlor. Pressa saften ur apelsinen. Skär de två övriga apelsinerna i skivor och lägg en skiva på varje köttbit. Späd stekskyn med apelsin-saften och sätt till skalstrimlorna. Servera filéerna upplagda på salladsblad med stekskyn separat.
Kostnad för 4, inkl. vin, omkring 18 kr.

Vad ska man välja av allt som finns?

Det beror på hur mycket man vill betala. Men även lågprisvinerna kring femman är tillräckligt bra att bjuda på. Tänk bara på att dels köpa hem vinet i god tid, helst dagen innan, och dels att servera det vid rätt temperatur, ca 18°. Till mörkt kött och vilt väljer





bourgognerna till *sauternesvinerna*, som är mycket söta.

I systemsortimentet ingår vitviner från ett 15-tal länder. Frankrike och Tyskland — med *rhenvin* och *mosel* — är de största producenterna av vita kvalitetsviner.

Vad passar vitt vin bäst till?

Om vi håller oss till de torra kvaliteterna, först och främst till alla fisk- och skaldjursrätter. Vidare kan man servera vitt vin till ljust kött som kalv, kyckling och höns.

Kan man ha ett vitt vin som genomgående vin?

Väljer man en mjuk rhen eller mosel går det bra som genomgående vin, även till dessert. Söta sorter, t ex

sauternes, passar charmant som dessertvin, och alldeles särskilt till färska bär.

Kan vi få ett tips om tempereringen?

Ett vitt vin skall som regel drickas svalt 10—12°. Ju sötare vin desto kallare. — Men lägre än 8° skall aldrig något vin serveras.

Hur länge skall det vita vinet stå i kylskåpet?

En och en halv till två timmar brukar vara lagom. Behöver man snabbt kyla ner ett vin kan man sätta flaskan i en skål fylld med istärningar och snurra flaskan mellan händerna. Det kallas att *frappera* vinet. Iskylaren känner vi igen från restaurangerna som inte gärna kan ha sina viner liggande i kylskåp. En längre tids kylskåpsförvaring är nämligen inte bra för vinet.

Ett vitt vin passar bra till dessa

MUSSELRULLAR

450 g djupfryst rödspätta □ 2 gula lökar □ 2 msk margarin □ 1 tsk salt □ 1 kryddmått vitpeppar □ 1/2 tsk timjan □ 1 burk musslor i vatten □ 1 dl vitt vin □ 2 tsk vetemjöl □ 1 dl grädde □ 1 msk hackad persilja.

Tina fisken, skilj filéerna, dela dem på längden. Skala löken. Skär den i klyftor. Koka dem halvmjuka i margarinet. Krydda filéerna med salt, peppar och timjan. Rulla varje filé om en mussla. Ställ rullarna i eldfast form. Lägg löken emellan. Håll på musselspadet, lökskyn och vinet. Lägg över folie. Koka i ugn (200°) 30 minuter. Håll försiktigt av spadet i en kastrull. Red med mjölet utört i litet av grädden. Smaka av. Håll såsen över fisken. Strö över persiljan. Kostnad för 4, inkl. vin, omkring 16 kr.

De vita lättvinerna har inte de rödas karaktäristiska strävhet. Det beror på att man vid framställningen av vitt vin frångår kärnor och skal på ett tidigare stadium. Bland vitvinerna finns alla varianter från de helt torra



Rovigt att veta

Att det inte finns några »måste» i vinvalet, har vi redan konstaterat. Men Ni har säkert själv lagt märke till att olika vintyper smakar mer eller mindre bra beroende på vad man äter till. Och på

samma sätt tar maten intryck av vinet. Här nedan finns en enkel lathund, om Ni är i valet och kvalet.

VILA PÅ KORKEN BRA FÖR VINET

Alla viner är inte lämpade för lagring. Det gäller framförallt viner av något lägre kvalitet, som därför också kan förseas med den enklare *plastförslutningen* (vilket gör vinet omkring 25 öre billigare).

Vad passar bäst till vad

- ... mycket bra
- .. bra
- . kan gå bra

	Lätt rödvin	Kraftigt rödvin	Rosévin	Torr/h t vitt vin	H t/h s vitt vin	H s/sött vitt vin	Torr/h t mouss. vin	H s/sött mouss. vin	Torr/h t starkvin	H t/h s starkvin	H s/sött starkvin	Apéritifvin
Drink (apéritif)			
Förrätt på fisk o. skaldjur				
Förrätt med kött		
Fisksoppor						
Andra soppor		
Ljust kött					
Mörkt kött					
Kokt fisk							
Stekt fisk					
Skaldjur							
Ost	
Söt dessert				
Frukt			
Uppvaktningsskål			

Förkortningar: h t = halvtorr, h s = halvsött, mouss. = mousserande

Viner med *naturkork* skall förvaras ligande så att korken inte torkar och släpper igenom luft. Idealtemperaturen för vinlagring är 10—12°.

OM NI KÖPER GLAS...

tänk då på att vinet kommer allra bäst till sin rätt i glas som är enkla i formen, ofärgade och utan dekor. Köp inte för små glas — de skall ändå bara fyllas till två tredjedelar. Det är bra om glaset är avsmalnande uppåt, »tulpanformat», så att doften samlas i glaset. Ett större glas för lättvin och ett mindre för starkvin är tillräckligt.

ÅRGÅNGSLABYRINTEN

När man talar om bra och dåliga årgångar bör man komma ihåg att allting är relativt. Det händer att utmärkta viner produceras även under »dåliga» skördeår och tvärt om. Men det hindrar inte att de årgångstabeller som publiceras ger en bra fingervisning. Här är de senaste årens »betyg» (fyra stjärnor är högsta betyget):
 1955 ***; 1956 *; 1957 ***; 1958 **;
 1959 ****; 1960 ***; 1961 ****; 1962 ***; 1963 *; 1964 ***; 1965 *; 1966 ***; 1967 ***; 1968 *.

LITET VINLEXIKON

Apéritif. Drink serverad före måltid.
Auslese och **Spätlese.** Kvalitetsbeteckningar för rhen- och moselviner.
Bouquet. Vinets karaktär (doft, arom).

Brut (uttalas *brytt*). Torr. Beteckningen används huvudsakligen om champagne.
Buteljimporterat. Vin som importeras på butelj och med leverantörens etikett.
Dekantera. Att överföra ett vin till annan butelj eller karaff, vanligen för att avlägsna fällning eller bottensats.

Härtappning. Vin som importerats på fat eller cistern och sedan tappats på butelj av Vin- & Spritcentralen, som garanterar varans kvalitet.

Korksmak. Fel hos vin som kan uppstå på grund av dålig kork. Vin med korksmak — eller med andra defekter — byts självfallet av Er systembutik.

Lättvin. Vin som framställts genom naturlig jäsnings av den nypressade druvsaften. Alkoholhalten varierar mellan 9 och 14 volymprocent.

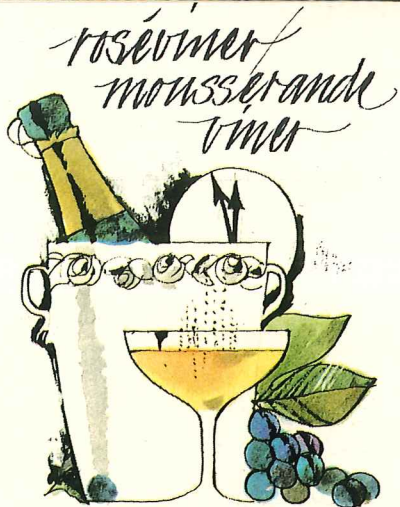
Magnum. Stor butelj som rymmer 150 cl.
Mjuk. Beteckning för vin med låg syra.
Natur. Kvalitetsbeteckning för rhen- och moselviner, med garanti för att ingen socker tillsättning till musten skett.

Slottsvin. Årgångsbetecknat bordeauxvin som säljs under den vinodlande egendomens namn. Slottsvin finns både buteljimporterat och härtappat.

Starkvin. Vin som fått sin alkoholstyrka höjd till 18—21% genom tillsats av sprit.

Torr. Motsatsen till söt. Söthetsbeteckningarna för vin är följande: mycket torr, torr, halvtorr, halvsöt, söt, mycket söt.
Vermouth. Starkvin med tillsats av ört- och kryddextrakt. Vermouth finns i tre huvudtyper: mörk söt, ljus torr och ljus söt.

Årgångsvin. Vin med skördeåret angivet på etiketten. Finns både buteljimporterat och härtappat.



röda druvornas skal. Rosévinerna är genomgående relativt lätta.

Kan man servera rosévin när som helst?

Ja, det är något av ett universalvin som passar bra till det mesta i matväg, men särskilt till lätta kötträtter och till stekt fisk. Det är för övrigt ett idealiskt »sommarvin». Det serveras svalt året om, mellan 10 och 12°.

Att de mousserande vinerna tappas på så tunga och tjocka buteljer beror på kolsyretrycket inne i flaskan. Detta uppnås genom en medveten efterjäsning inne i buteljen eller i vissa fall genom kolsyreinsprutning. Champagne, som är det förnämsta mousserande vinet, framställs alltid med efterjäsning.

Mousserande vin dricker man väl bara vid bröllop och 50-årsdagar...

Visst är det ett festvin som inget annat, men numera dricker man det nästan lika mycket i mindre högtidliga sammanhang. Särskilt då de nya mousserande märkena för omkring tian och lägre. Man kan dricka mousserande »genomgående» (dock inte gärna till soppa och ost), men vanligast förekommer det som apéritif. Då väljer man en torr eller halvtorr kvalitet.

Hur är det med serverings-temperaturen?

Samma regler gäller som för andra vita viner. Strax över 10° för torrare kvaliteter och strax under för de söta. Och tänk på att luta buteljen något när korken lirkas upp, så får Ni allt vinet kvar i flaskan.

På motstående sida visas tre mousserande och tre roséviner. Rosévinerna passar bra till det mesta i matväg. Försök ett av dem, t.ex. Cuvée de Marcoule, till denna goda varma smörgås.

CROQUE-MONSIEUR

8 tunna skivor vitt formbröd □ 4 skivor rökt mager skinka □ 8 tjocka skivor ost, schweizer, herrgårds eller port-salut □ 2 msk margarin □ 1 salladshuvud.

Skär kanterna rena på brödskivorna. Stek dem på båda sidor i margarin. Lägg en skiva ost på varje brödbit. Lägg ihop »ost-smörgåsarna» två och två med en skiva skinka emellan. Stek smörgåsarna i varm ugn (275°) tills dess osten smält. Servera en grönsallad till. Kostnad för 4, inkl. vin, omkring 14 kr.





Nu har vi kommit till den grupp av viner som fått sin högre alkoholhalt — 18 till 21 % — genom en tillsats av vinsprit. De mest kända typerna är portvin, madeira, sherry och vermouth. Av samtliga finns både söta och torra varianter. De söta används huvudsakligen till desserter och frukt medan de torra mest kommer ifråga som apéritif.

Passar det med starkvin till maten?

Om vi bortser från desserten, som vi redan har talat om, (bra att komma ihåg: ju sötare dessert, desto sötare vin), så är det bara till soppan som ett starkvin kan motiveras. I så fall halvtorr till torr sherry eller madeira.

Och så var det temperaturen igen . . .

Eftersom vi gärna vill ha alla apéritifer svala bör inte heller starkvinet hålla mer än 12°. Till dessert är ca 15° lagom, helst inte mer. Starkvinerna har betydligt större hållbarhet än lättvinerna och kan uppslagna sparas flera veckor utan att smaken påtagligt försämras.

Det hör till vanlig enkel gästfrihet nu för tiden att också bjuda på ett

alkoholfritt alternativ jämsides med alkoholdrycker.

Vilket alkoholfritt passar till mat?

Till förrätt och varmrätt bör det bara bli fråga om de halvtorra och torra dryckerna. Systembutikerna har några tyska avalkoholiserade viner, som lämpar sig mycket bra.

Om man vill ha en alkoholfri drink?

Då kan Ni antingen välja den nya lätt kolsyrade italienska *Pellegrino* med bitter karaktär eller också någon av de mousserande dryckerna.

Och alkoholfritt tempereras som vin förstås . . .?

Nej, både röda och vita drycker skall vara kalla. 8 till 12° är lämpligt.

Mittmot ser vi tre starkviner och tre alkoholfria alternativ. Till denna dessert passar det bra med ett starkvin — i glaset är Oloroso SAR, en halvtorr sherry.

ANANASBANANER

4 skivor konserverad ananas □ 2 stora bananer □ 1 dl vispgräddde eller ett litet paket vaniljglass □ 25 g blockchoklad.

Skala bananerna och klyv dem på längden. Trä en ananasring över varje bananhalva. Arrangera frukten vackert på ett fat och håll över litet av spadet. Vispa upp grädden och lägg en stor klick på varje banan. Grädden kan ersättas med en skiva vaniljglass. Smält blockchokladen och låt den från en gaffel ringla ner över bananerna.

Kostnad för 4, inkl. vin, omkring 19 kr.



EN DRINK FÖRE MATEN

kan vara en trevlig inledning till måltiden. Men det är ur flera synpunkter klokt att inte göra den för alkoholstark utan låta den ha vinkarakter. Ett glas mousserande vin är det mest eleganta. En torr sherry är ett annat alternativ. Två speciella vinaperitifer är *Rosita* och *Carito*. (Den skogsgröna Carito är den bittrare av de båda.) Alla drinkar skall serveras kalla, gärna med is.

EN LÅNG DRINK

att svalka sig med eller att sitta och prata vid? Försök till omväxling en Rosita med tonic och citronskiva eller en Carito med fruktsoda och istärningar. Då får Ni något verkligt läskande. Med *Pellegrino* som bas får Ni en lika god alkoholfri lång drink.

SOMMARLÄTT MED LIME

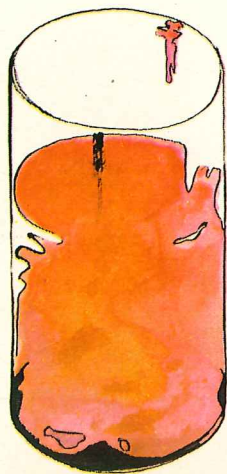
Här är en ny både läskande och god lång drink. Ta en del limejuice, en del vatten och två delar vin — rött, vitt, eller rosé — och servera iskallt. Ni kan också göra drinken helt alkoholfri genom att byta ut vinet mot antingen vit *Weisslack* eller röd *Rotlack*. En prima bilförardrink!

DEN GODA BÅLEN

kan vi blanda till på många sätt. Här är ett förslag:

Skär färsk persikor i bitar, strö över dem med socker och lägg dem i en bålskal. Häll i två buteljer vitt vin samt en stor flaska sockerdricka och en fruktsoda. Serveras riktigt iskall, med några isbitar i skålen. Om Ni tar Weisslack i stället för vin blir det en god alkoholfri bål för ungdomarna. Bålen är beräknad till 15 personer.

Drink
recept





Rött... Vitt... Rosé...

Ja, det finns mycket att välja på i vinväg. Fråga oss gärna, om Ni är oviss eller vill veta mer. Systembolaget har nära 300 butiker runt om i landet (och mer än 500 utlämningsställen). Och överallt vill vår personal ge Er så god vinservice som möjligt. Ni kan också ringa vår Kundtjänst i Stockholm, tfn 08/22 95 80. Den är till för att stå Er och andra kunder till tjänst.

SYSTEMBOLAGET