

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1966



LÄS OM:

ÅRGÅNGSVIN TILL 5:75
VÅRGOTT OCH LÄTTLAGAT
VÅRA 500 VINER

VINDB
VINDA

FÖR DYRT?

Brännvinet kan aldrig bli för dyrt. Det tyckte man i varje fall på det glada 1930-talet. Det var då Renat höjdes från 3:75 till 4:35. Per liter. Bara en och annan hotade med att bränna upp motboken i ilska över "den hutlösa" prisökningen.

Det finns fortfarande de som säger att brännvinet inte kan bli för dyrt. Men det börjar väl bli frågan om nu. Nästan 40 kronor för en liter brännvin. – Är spriten verkligen värd det priset?

ÄNNU DYRARE WHISKY

Många föredrar whisky i stället. Den som väljer buteljimporterad vara får nu efter prishöjningen betala 42 – 45 kronor och mer för 75 cl. Nästan en hel femtilapp!

Ja, det är inte att undra på att fler och fler gör slag i saken och går över till den kontinentalastilen med lättare alkoholdrycker. Ett sätt att nästan helt klara sig ifrån den nya spritskatten också. – Den som ökade spritpriserna med omkring 3 kronor men lättvinerna med bara 50 öre.

VIN SOM GATT UPP 75 ÖRE PÅ 10 ÅR

Att beskatta de starkaste dryckerna mest är en gammal regel bland våra lagstiftare. Ta t.ex. priserna från 1956. Då kostade en helbutelj Renat 13:50 och Rioja Tinto, ett av de bästa röda lågprisvinerna, 3:50. Sedan dess har Renat gått upp med 15:50 – och Rioja Tinto med 75 öre!

Vi kan ta några exempel till. Estremadura, det röda portugisiska, kostade 3 kronor 1956, 3:60 nu. Halvtorra vita Bordeaux Blanc har ökat från 3:75 till 5:25, rödvinet Vino Tinto från 3:– till 3:90. Mâcon, god röd bourgogne, från 5:– till 6:75, vita torra Castelo från 2:75 till 3:60, osv. Och vill man dricka högre kvalitet finns en lång rad årgångsviner för mindre än tian.

När man ser de nya spritpriserna och jämför med vad gott vin kostar, då måste man verkligen fråga sig: har inte brännvinet ändå blivit för dyrt nu?!

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1966
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

BRA ATT VETA

Köp gärna hem vinet "dagen innan". Då blir det allra godast.

Ett vitt vin som är för kallt förlorar all bouquet. Torra vita viner bör hålla 11–12°, söta 8–10°.

Röda viner "rumstempereras". Det betyder 16–18°, inte 22–23°.

Vin som blivit över håller sig bäst på en helt fylld flaska. Slå över på halvbutelj ända upp, korka igen och lägg flaskan på mörk plats.

Trevligaste — och elegantaste — sättet att börja en bjudning är med muserande vin i stället för cocktail. Det blir billigare också.

EN GOD VÅRBÅL

Den goda vårdrinken som alla kan vara med och skåla i blandar ni till med alkoholfritt. Här ett förslag som inte minst ungdomarna kommer att uppskatta:

HULLY-GULLY (bål, 8–10 glas)

1 helbutelj Weisslack
1 flaska sockerdricka eller annan kolsyrad läskedryck
Färska eller djupfrysta jordgubbar
Citron- eller apelsinskivor (eller varför inte clementiner eller någon annan av de nu så populära citrusfrukterna)
Is

Lägg jordgubbar och isbitar i en stor bålskal. Häll på Weisslack och den kolsyrade drycken. Lägg i citron- eller apelsinskivorna som dekoration och piff.

SNOBBERI MED ÅRGÅNGSVIN?



Det är inte så värst många år sedan man sällan drack årgångsvin. Det var bara vid frackmiddagar och i andra lika högtidliga sammanhang. Nu för tiden händer det lika ofta att man njuter en 1958 Ch. d'Issan (*schatå diss'ang*) från Médoc" i skjortärmarna".

Svensson har blivit vinmedveten. Han har lärt sig att uppskatta bouqueten hos ett gott rödvin och känna den fina eftersmaken. Det är absolut inte snobberi att bjuda på gott vin i stället för snaps.

Roligast är det med årgångsvinerna. Det är förresten den nya given på systemhyllorna. Härtappat årgångsvin till förvånansvärt låga priser. Vinet köps i stora poster direkt från vinslotten, buteljeras och lagras i Sverige.

Under 1965 såldes nära 1,5 miljoner buteljer rött årgångsvin i härtappning bara från Bordeauxdistriktet. Och nu kan man köpa liknande viner från Bourgogne också. I priser från omkring 7:50.

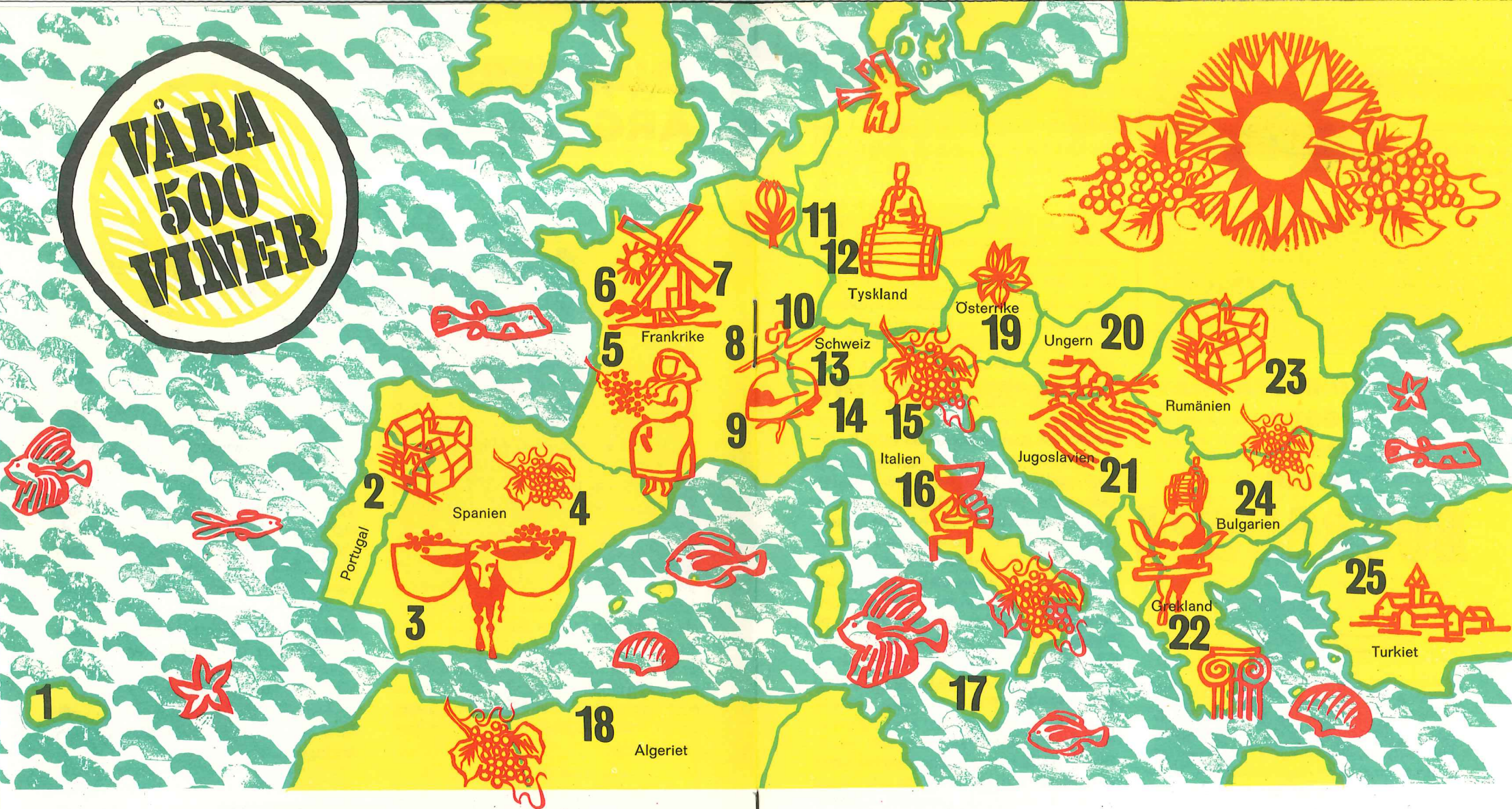
Vita härtappade årgångar finns till ännu lägre priser. 1962 Ch. La Tour Blanche de Patiras (*schatå la tor bla'nsch dö patira'*) till 5:75 och 1964 Ch. Bonnet (*schatå bänne'*) till 6:–, båda halvtorra bordeauxer, är ett par exempel.

Från de tyska vindalarna kan vi rekommendera bl.a. 1964 Reiler vom heissen Stein (*ra'jler fäm ha'jsen shtajn*), en mosel "natur" till bara 8 kronor.

Be om ytterligare tips i er systembutik. Man får ofta in nyheter. Fråga bara efter årgångsvin.



VÅRA 500 VINER



Varifrån kommer vinet? Från nästan hela Europa bl. a. Nordgränsen går i höjd med 52 breddgraden. Söder därom möter vi vinodlingar snart sagt var vi kommer på våra semesterresor.

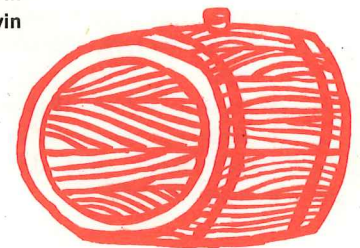
Här på kartan har vi bara tagit med de största och mest bekanta vinområdena, distrikt som alla finns representerade i vårt svenska sortiment. — Visste ni förresten att den kompletta systemkatalogen innehåller i runt tal 500 olika vinnmärken?

Från de numrerade platserna på kartan får vi följande viner:

- 1 Söta och torra madeiraviner
- 2 Röda och vita lättviner; portvin
- 3 Sherry i olika torrhetsgrader
- 4 Röda och vita lättviner
- 5 Röd och vit bordeaux (lättvin)
- 6 Diverse lätta viner (Loiredalen)
- 7 Champagne
- 8 Röd och vit bourgogne (lättvin)
- 9 Röda lättviner och rosé (Rhônedalen)

- 10 Vita torra lättviner (alsace)
- 11 Vita lättviner (mosel)
- 12 Vita lättviner (rhen); mousserande viner
- 13 Vitt lättvin
- 14 Vermouth; mousserande viner
- 15 Röda och vita lättviner
- 16 Röda och vita lättviner (chianti bl.a.)
- 17 Starkvin
- 18 Röda och vita lättviner
- 19 Vitt lättvin
- 20 Röda och vita lättviner (bl. a. tokajer)

- 21 Röda och vita lättviner
- 22 Röda och vita lättviner; starkvin
- 23 Vitt lättvin
- 24 Vitt lättvin
- 25 Vitt lättvin





DE
GODA
VINERNA
FRÅN
BOURGOGNE



Bourgognedistriktet, som producerar så många förträffliga röda och vita viner, ligger i den östliga delen av Frankrike. Det betyder inlandsklimat med varma somrar och relativt ringa nederbörd. Vinskorörden ger också för det mesta ett utmärkt resultat. Vilket inte hindrar att olikheterna mellan årgångarna är många.

Vingårdarna i Bourgogne är nästan alltid små. De sköts med gammaldags pysslig omsorg av kanske endast bonden och hans familj. Varje vin får på så sätt en individuell prägel.

Vinkaraktererna skiftar också med klimat och jordmån eftersom distriktet är mycket långsträckt med olika odlingsbetingelser i norr och söder.

Kring staden Nuit-Saint-Georges i den nordliga delen framställs de "tyngsta" röda vinerna. De har djup färg och kräver lång mognadstid. Något längre söderut, vid den charmfulla bourgognestaden Beaune, är de röda vinerna mindre djupa i färgen. Beaunevinerna har en mjukhet som inbjuder till konsumtion redan några få år efter skörden.

Beaujolais-området i distriktets sydligaste del ger rödviner av en helt annan typ med ringa strävhet och ofta en viss sötma. Beaujolais-vinerna skall gärna drickas unga, kanske bara något år efter skörden, då de ännu har sin fulla druvfriskhet.

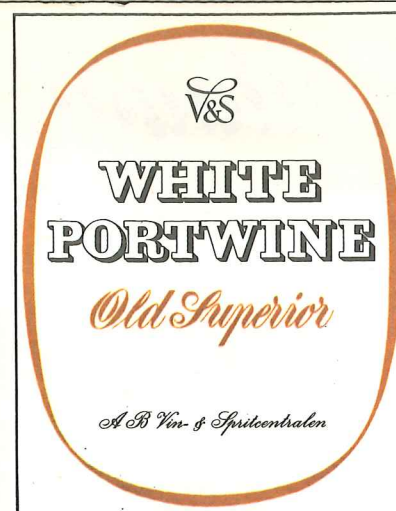
FÖRMÄNLIGA ARGANGSVINER

Bourgogneviner av god härkomst säljs som regel med årgången angiven på etiketten. Det har bl.a. många av våra härtappningar, ett urval från lyckade årgångar, var och en med sin speciella karaktär. Att priserna kan hållas så låga på dessa kvalitetsviner beror på att de köpts in kort tid efter skörden och att lagringen sedan kunnat ske i Sverige. Ett gott exempel på årgångsbourgogne till lågt pris är 1963 **Chateau de Talancé** (*schatå, dö talangse'*), som kostar 7:75 och just nu finns i alla systembutiker.

VIT BOURGOGNE

De vita (alltid torra) bourgognerna anses vara världens förnämsta i sin art. Längst i norr framställs de omtyckta **Chablis**-vinerna. Och från Beaune-området kommer de speciellt fylliga vinerna **Mersault** och **Montrachet**, båda med mycket högt anseende. Från **Pouilly** längre söderut får vi viner som utmärker sig för sin friska smak. Därför bör Pouilly-vinerna också drickas unga.

Lämplig serveringstemperatur för bourgogne är 16-17° för röda viner och 11-12° för vita. Vill ni dricka ett vitt vin till en köttträtt passar bourgogne allra bäst.



VIN FÖR FINSMAKARE

Vet ni att det finns vita portviner också? Ni kommer säkert att bli angenämt överraskad av den ljusa, guldskimrande färgen i glaset och den milda sötman. Vinet kommer från samma av urgammal vinodlarkultur genomsyrade bygd som sin mera berömda röda namne. Från floden Douros övre dalgångar i norra Portugal.

Old Superior (*äld sopi'rier*) är ett moget vitt portvin av hög kvalitet. Det har en rik arom och förenar druvans friskhet med den mjukhet som lagringen skänker. **Old Superior** är ett sådant vin som man gärna bjuder goda vänner att smutta på när de "tittar in". Det är sött och passar utmärkt även som dessertvin liksom till frukt. Pris 15 kronor. Finns även på halvbutelj. Vitt portvin serveras vid 10-14°.



VÄRT ATT PRÖVA

Rosévinerna har börjat få fler och fler vänner. Och inte utan anledning. Det mjuka lättillgängliga vinet, som har lånat något av sin färg från de röda vinerna och friskheten från de vita, är lämpligt i många sammanhang.

Med sina speciella egenskaper passar ett rosévin såväl till en västkustsallad och stekt eller rökt fisk som till kyckling, kalv, kalkon och annat ljust kött.

Särskilt sommartid kan ett glas rosé också vara en angenäm sällskapsdryck utan samband med måltid. Servera vid 12-14°.

Ur vårt sortiment kan ni bl.a. välja på **Vin Rosé Supérieur** (*vå'ng råse' syperiö'r*) till 5:50, **Rosé d'Anjou** (*råse' dangscho'*) till 5:75 och **Cuvée de Marcoule** (*kyve' dö marrko'l*) till 6:50.

SVÅRT ATT ÖPPNA KAPSYLEN?

Har ni upptäckt den nya röda fliken på butelj-kapsylerna?

Öppna flaskan så här:

Peta ut fliken. Ställ flaskan på ett bord. Vrid flaskan runt och drag samtidigt i fliken tills förslutningen släpper.

Skruva av kapsylen på vanligt sätt.



Värgott och lättlagat

Med ett
rödvin till alla
rätter:

KRUSTADER

Fyllning: njur-, svamp-, bräss- eller skal-
djursstuvning.

— * —

GRYSTEKT BROILER

(eller färdigköpt grillad kyckling)

MED VINBÄRSGÉLÉ

Grönsallad med marinad av olja och vin-
äger serveras till. - Olja som en slösare,
vinäger som en girigbuk (franskt ord-
språk.)

— * —

OSTTARTA

(kan beställas hos konditor.)

Pajdeggsbottnar med fyllning av mjukost
smaksatt och utvrörd med gorgonzola el-
ler ädelost. Tårtan garneras med oliver
och rullade sardeller och gärna en doft av
paprikapulver. Endivesallad eller isbergs-
sallad kan serveras till.

— * —

GOTT VIN TILL:

röd bordeaux 1962 Château Seignan
(schatå' sänn'ja'ng) till 7:- eller Rioja
Tinto (riá'cha ti'ntá), pris 4: 25. Alko-
holfritt alternativt: Rotlack (rätlack),
pris 4: 15.

... och här en
vårlätt meny med ett vitt vin
genomgående:

RAKOR I SENAPSGRÄDDE

MED SPÄD FINSTRIMLAD

GRÖNSALLAD

Vispad grädde smaksatts med ljus senap
av helst engelsk typ och några droppar
vinäger. Rikligt med färska eller djup-
frysta räkor blandas i och serveras i glas
med vida kupor eller på salladsblad.
Dekoreras med finstrimlad grönsallad.

— * —

LAX ELLER FORELLER

UGNSKOKT I ALFOLIE

HOLLANDÄSSAS

Alfolien smörjes med smält smör eller
margarin. Fisken kryddas med salt, vit-
peppar och finklippt dill. Ugnsvärme ca
225°, laxen ca 45 minuter, forellerna ca
30 minuter.

— * —

PÄRON OCH DRUVOR

— * —

GOTT VIN TILL:

1964 Reiler vom heissen Stein (ra'jler
fäm ha'jsen schtajn), pris 8:-, eller Bor-
deaux Blanc (bárrdá bl'ang) till 5: 25.
Båda vinerna är halvtorra. Alkoholfritt:
Weisslack (vajslack), pris 4: 15.

SYSTEMBOLAGET