

Vin & Deli

VIN & DELIKATESSMÄSSA. Karlstad CCC 14-15 Februari 2014





Äntligen är det dags igen för Karlstads vin & delikatessmäss

Det är för fjärde året i rad som vi arrangerar mässan Vin & Deli och som verkligen blivit en årlig succé. Under två dagar kommer ni som besöker mässan få ta del av olika ädla drycker och delikatesser. Våra kunniga utställare finns på plats för att vägleda er och berätta om just sina specialiteter.

Förra året besöktes mässan av 5800 personer och lördagen blev tidigt helt slutsåld. Årets biljettförsäljning är redan i full gång, vi har redan sålt nästan 4000 förköpsbiljetter. Vi rekommenderar förköpsbiljetter för garanterat inträde.

Liksom tidigare år är mässan uppdelad på två plan, i år med över ett 80-tal utställare och fler vinutställare än någonsin. Många av de som ställer ut har varit med tidigare men ni hittar även ett antal nya utställare. I år finns inte någon uppdelning mellan planen utan ni kommer hitta en variation av utställare i hela lokalen, vin & delikatesser blandat med övrig dryck, restauranger och mycket mer.

På mässan arrangeras sju provningar, många är redan fullbokade så är ni sugna på att lära er mer om champagne, franska viner eller sommelierens hemligheter boka er plats redan nu! Ni kan läsa mer om provningarna längre fram i tidningen.

Vin & Deli öppnar kl. 13.00 på fredagen den 14 februari, så ta med någon du tycker om denna alla hjärtans dag. Mässan stänger på fredag kl. 20.00 för att sedan hålla öppet igen på lördagen mellan 11.00 – 18.00.

Vi hoppas på en trevlig och berikande mäs

STANLEY WONG & LENNART ÅHS
Arrangörer för Vin & Deli

wong måltid
& marknad

Great Event
of KARLSTAD

Alla utställare på Vin & Deli 2014

ALMARS
KROG

Restaurang, Festvåning & Konferens

Almars Krog är den relativt nyöppnade restaurangen som snabbt blivit mycket omtyckt. På vackra Almarsgård, strax norr om Karlstad erbjuder krögare Emma Norén och köksmästare Christoffer Schyman middagar i lugn och lantlig miljö. På gården finns också festvåningen Almars Loft. Köket kombinerar tradition med nytänkande och man värdesätter fina råvaror från Värmland. Ledstjärnorna är genuint, personligt och passionerat.
info@almarskrog.se
www.almarskrog.se

ALTIA
— YOUR 1ST CHOICE —

Xanté

Kom och prova årets drinkar i Xantébaren.
Njut av en uppiggande kaffedrink eller varför inte prova på att blanda din egen drink i vår bar.
I år öppnar vi upp baren för att ni själva också få prova på att blanda! Kom och låt dig inspireras!

Svenska Nubbar

Dricker du snaps på högtider men har ingen riktigt koll på vad du skall ha snapsen till resten av året?
Vi guidar er i kryddningar och lär er matcha med klassiska svenska smårätter.
1+1=3 Mat + Snaps = Underbart!

Grönstedts

Vila benen en kvart och bli en mästare på cognac.
3ggr i timmen börjar en ny provning där Grönstedts olika kvaliteter står i fokus.
Ingen tidsbokning utan bara att droppa in!
erik.moller@altiacorporation.com
www.altia.se

apricot

Apricot är en av de ledande importörerna på den svenska vinmarknaden där vi verkat i snart 10 år. Vi har varit med och byggt upp stora delar av svenskarnas favoritviner. Till exempel kom var fjärde flaska mousserande, som dracks i Sverige på nyårsafton 2010, från oss. Vårt expertområde är att tillsammans med vinproducenterna, ta fram viner som passar den svenska smaken. Några av dessa är Campos de Luz, Gosa, Rosie och Amicone.
info@apricot.se
www.apricot.se



ARVID NORDQUIST HAB

Arvid Nordquist är en av Sveriges större vin- och ölimportörer med en bred portfölj av produkter från hela världen. Hos oss hittar ni bland annat brittisk ale från anrika Fuller's, Sydafrikanska viner som KWV och Roodeberg, Bollinger champagne, roséfavoriten Puyheric, ekologiska Mas Louise och mycket mer. På mässan har du möjlighet att provsmaka de senaste nyheterna och årgångarna av stora delar av vår vin- och ölportfölj. Arvid Nordquist är ett familjeföretag, grundat i Stockholm 1884 som en liten men exklusiv delikatessaffär. Affärerna växte och idag är vi en av de största leverantörerna till de nordiska mo-

noplen. Förutom vin och öl säljer och marknadsför Arvid Nordquist Classic kaffe och livsmedel såsom Tabasco, Kikkoman och SunMaid.

linda.ingelman@arvidnordquist.se
www.arvidnordquist.se



Bakeriet producerar goda skorpor och pepparkakor av högsta kvalitet i en liten hantverksmässig produktion i Eskilstuna. Detta förutsätter god kunskap hos bagaren jämte prima råvaror. I viss mån använder vi oss av ekologiska råvaror men prioriterar hellre de närproducerade. Vi använder bara de nödvändigaste ingredienserna och utesluter tillsatser av alla slag. Sortimentet består av biscotti i ett flertal varianter, crostini med olika smaksättningar, två olika grahamsskorpor samt en pepparkaka bakad på dinkelmjöl.
anette@bakeriet.se
www.bakeriet.se



Bibendum är en av Sveriges ledande importörer av vin, öl och sprit och har fått förtroendet att representera ett stort antal starka producenter och varumärken på den svenska marknaden. Vi som arbetar på Bibendum har alla ett passionerat förhållande till mat och dryck som vi gärna vill dela med oss av. Målsättningen är att inspirera och skapa förutsättningar för en bättre dryckesupplevelse.
johanna.tamker@bibendum.se
www.bibendum.se



"Välkommen till Birgittas Matbod AB. Vi är ett småskaligt familjeföretag som erbjuder marmelad, smaksatt honung, senap och lagrade hårdostar. Alla våra produkter är tillverkade i vår egen produktionslokal och råvarorna är så långt som möjligt hämtade ifrån Öland. Kom förbi och prova våra delikatesser till vinet, en härlig smakupplevelse!"
charlotta@birgittasmatbod.se
www.birgittasmatbod.se



Premiär 21 feb.

Ny folklig restaurang i Karlstad byggd på en delikat elektronisk nostalgiorient. År 1934 grundade Karlstadbröderna Gustaf och Gunnar Ohlsson sin firma Bröderna Ohlssons Elektriska. Nu, 80-år senare, återupplivas verksamheten på samma plats och återigen av två Olssonbröder – dock med en annan stavning och med en rejält annorlunda inriktning. I framtiden kommer nämligen Br. Olssons Elektriska förse Karlstadsborna med anrättningar och drinkar i en elektriskt laddad och välkomnande krogmiljö. Öppet från lunch till sent varje dag, välkomna!
mattias@olssonsrestauranger.se
www.olssonsrestauranger.se



Clydesdale AB är ett entreprenörsdrivet företag som bygger på den enkla idén att försöka finna de speciella produkter som ger det där lilla extra. I den hårda konkurrensen som idag råder inom pub, bar och restaurangbranschen behövs något som fångar kunden. Clydesdale AB är leverantören av just den där lilla extra upplevelsen. I vårt sortiment hittar du drycker som många kunder har som sina absoluta favoriter och inte trodde de kunde hitta i Sverige.
thomas@sundblom.se
www.clydesdale.se



Concha y Toro Sweden grundades i januari 2009 och är dotterbolag till chilenska Concha y Toro S.A., Sydamerikas största exportföretag av vin och världens sjätte största vinproducent. Med ett helhjärtat fokus på viner erbjuder vi ett brett sortiment från bland annat Casillero del Diablo, Trio, Sunrise, Viña Maipo, Trivento, Fetzer samt ekologiska viner från Fairtrade-certifierade Emiliana och KRAV-certifierade Bonterra.
info@conchaytoro.eu
www.cytsweden.se



Deliovin kom till genom två goda vänners brinnande intresse för utsökta delikatesser och formidabla viner. Stefan som genom sitt tidigare bolag importerat delikatesser och viner från främst Piemonte i Italien, och Per med delikatesser från Spanien, Frankrike och England samt ett urval av de bästa ostarna fann hos varandra likasinnade finmakare och njutare av rang. Efter gemensamt genomförda resor till Piemonte föddes idén att fånga upp det bästa av upplevelsorna inom mat och vin och paketera det i en gemensam plattform, företaget och hemsidan deliovin.com kom till.
per@deliovin.com
www.deliovin.com



Genom Dina Vingårdar kan du hyra en vinrad på några av Frankrikes bästa, familjeägda vingårdar. Ge bort en vinradshyra eller hyr en vinrad till dig själv och bli delägare i en vingård. Den bästa presenten till den vintresserade, eller till den som vill ha en upplevelse utöver det vanliga. För den som gillar att resa och uppleva kontraster blir vingårdsbesöket höjdpunkten på färden. För den som drömmer om en egen vingård kan Dina Vingårdar erbjuda den spännande delen av ägandet utan att man behöver ta del av allt hårt arbete. Att sedan få sitta och njuta av sitt eget vin förhöjer bara helhetsupplevelsen.
info@vingardar.com
www.vingardar.com



Vinoliv är en vinimportör av högkvalitativa produkter i främst mellan- och högprissegmentet. Vi importerar endast vin från Italien. Vår målsättning är att hitta viner som tillför värden till våra kunder. I vår portfölj hittar man spännande och unika produkter som är valda med stor omsorg. Vi levererar till Systembolaget och restauranger i Sverige.
info@vinoliv.se
www.vinoliv.se



DOMAINE

Domaine Wines AB är en vinimportör med säte i Stockholm vars verksamhet startade 1998. Företaget är privatägt och ägs och drivs av Arne Skog. Domaine Wines har en produktportfölj med viner från världens alla hörn med en årsomsättning om ca 100 MSEK. Över 90% av försäljningen går till Systembolaget. I portföljen finns varumärken som Santa Ines, Viña Albali, Canaletto, Leth, Marques de Caceres mfl.
info@domaine.se
www.domaine.se



Ibland får man lust att fly vardagen och unna sig något utöver det vanliga. Hos oss på Dömlé råder stillhet och bekvämlighet. Vår unika vinkällare, döpt efter patron Carl-Elis, är en lokal med mycket speciell karaktär och den perfekta inramningen för våra omtyckta dryckesprovningar. Källaren fungerar också som "chambre séparée" för de som vill avnjuta sin måltid i avskildhet. Hjärtligt välkomna!
post@domle.se
www.domle.se



I vår monter hittar Ni choklad och lakrits av toppklass! Många bra erbjudande där vi bland annat kommer att ha special pris på både en "Choklad"-påse samt en "Lakrits"-variant. Dessutom erbjuder vi provsmakning av choklad och lakrits

Nyhet! Lakritsfabriken senaste produkt, en saltlakritsfudge som är en riktig höjare, missa inte den. Men också flera andra sorters lakrits, Hallonlakrits och chokladdoppad salmiakmandel bl.a.

Vi finns på samma plats som förra året, monter nr 39. Välkomna dit!
anders.erlandsson@live.se
www.facebook.com/engelbrektchoklad



"Enjoy Wine & Spirits är en av Systembolagets största vinleverantörer och har över 25 års erfarenhet av vinhandel. Idag är vi Sveriges ledande importör av italienska viner och sedan 2005 arbetar vi också aktivt med att bredda vår portfölj även utanför Italien. Därför kan vi idag erbjuda noga utvalda viner från länder som till exempel Australien,

Tyskland, Spanien, Frankrike, Nya Zeeland och USA. Vi ger ut magasinet Enjoy, en uppskattad tidning med blandade reportage om mat och dryck. Den är kostnadsfri, kommer fyra gånger per år och har drygt 20 000 prenumeranter."

anna.edwardsson@enjoywine.se
www.enjoywine.se



Fondberg är ett modernt företag som jobbar med import och försäljning av vin, sprit och öl. Familjeägt företag som grundades redan 1975.

Vi har ett sortiment som spänner över många vinländer och distrikt med produkter i olika prislägen och stilar.

Välkomna att prova nya godsaker men givetvis också gamla godingar. Vi lovar ett glatt och kunnigt bemötande i vår monter där vi erbjuder ett brett sortiment av goda drycker.

thomas.ostlund@fondberg.se
www.fondberg.se

GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Granqvist Beverage House importerar och säljer kvalitetsviner, öl och spritdrycker från hela världen. Försäljning sker till kunder på svenska, norska och finska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget. Bästa sättet att få reda på nyheterna om vårt sortiment är att läsa VINFO. Läs senaste numret och beställ ditt exemplar via vår hemsida. Under Vin & Deli i Karlstad erbjuder vi en lång rad drycker för provsmakning.

info@granqvistbev.com

www.granqvistbev.se



Vi arrangerar och säljer upplevelserika resor med buss, båt och flyg. Det har vi gjort i 27 år. Under dessa år har vi samlat på oss guldorn från när och fjärran. Våra vinresor uppskattas av såväl vinkännare som livsnjutare. Upplev naturen, människorna och kulturen kring vinet och dess framställning. Välkommen!

karlstad@gruppresor.se
www.gruppresor.se



Grythyttans Bryggshus är ett svenskt mikrobryggeri beläget i den välkända orten Grythyttan, centrum i mältdistriktet. I det gamla bryggeriet där man började brygga svagdricka 1933 har nu ett unikt mikrobryggeri och smaklaboratorium utvecklats av den fjärde generationens ägare Malin och Johannes Holmstrand som håller familjetraditionen vid liv. Bryggeriet, som startades upp på nytt 2012, besitter mångårig kunskap och erfarenhet av den kulinariska världen och experitisen från en Bryggmästare. Tillsammans jobbar man för att ifrågasätta det konventionella och samtidigt vidhålla det traditionella.

För att hedra bryggeriets historia har den första produktserien från Grythyttans Bryggshus uppkallats efter det gamla bryggeriets telefonnummer från 1933, som var 117." Säger Malin Holmstrand,

fjärde generationens bryggeriägare. Historien fortsätter på Grythyttans Bryggshus.

malin@grythyttansbryggshus.se
www.grythyttansbryggshus.se



Vi tillverkar ostar av mjölken från våra fjällnära kor och vi använder oss av gamla ostrecept från förr då man gjorde ost på fåbodarna. Det är fantastiskt att få ta hand om hela "kedjan" i produktionen; från att odla kor, nas mat och ta hand om den nyfödda kalven till att få följa den till ett vuxet djur och tillverka ost av mjölken som man sedan lämnar till kunden."

info@ostbiten.se
www.ostbiten.se

Handpicked Wines

Vår affärsidé är att erbjuda innovativa och spännande produkter på den svenska dryckesmarknaden.

Vi importerar vin från hela världen. Fokus är trendiga och anorlunda viner, ibland vågade druvblandningar, ibland ekologiskt, ibland från en ny spännande region eller kanske från en vinmakare med den där extra ambitionen.

På Vin & Deli kommer vi visa Diplomatico, mörk lagrad rom utsedd till en av världens 5 bästa och viner från Charles Smith Wines från Washington State. 100% Rock'n Roll i sortimentet. Vi arbetade tidigare under tre olika företagsnamn; A & L Handpicked Wines AB, Klunk AB och Nordic Beverage Company AB. Dessa är nu samlade inom Handpicked Wines Sweden AB.

hello@handpicked.se
www.handpicked.se



Alltid Svenskt kött

- Alltid naturligt rött med alvedsfäis och enris det känns på smaken
- Lokalproducerat i Värmland sedan 1894
- Reg. varumärke Hemgården sedan 1977
- Inga onödiga tillsatser
- Flerfaldigt prisbelönta charkprodukter i Chark-SM 2004, 2006, 2008, 2010.
- Gå in och gotta dig bland recepten på nu finns vi även på facebook, gå in och gilla oss

ase@hemgardenchark.se

www.hemgardenchark.se



Herida Brands är företaget som satsar på unika kvalitetsprodukter med intressant historia. I vår produktportfölj hittar ni bl.a den välkända "honungsrommen" från Gran Canaria. Vi är även företaget som lanserar och säljer legendaren Ron Jeremys rom.

Hos oss kan ni bland annat provsmaka: Lagrad Rom Arehuca 7&12 år Origenes 18 år (Vann guld i Berlin på den stora internationella romfestivalen hösten 2013) Origenes Don Pancho 30 år Ron de Jeremy spiced & riserva 7 år Romlikörer Mickey Finn, flera sorter (Serveras i kannor med vitt vin, sprite

och massor med is) Kom förbi vår monter och..... "Enjoy the good things in life" **daniel@herida.se**
www.Herida.se



Hermansson & Co är en etablerad svensk vinimportör sedan 1994, och kan idag erbjuda många prisvärda viner från Australien, Frankrike, Italien, Portugal, Sydafrika och USA, för att nämna några.

I nära samarbete med producenten provar vi fram alla produkter, som till smak, kvalitet och pris passar den svenska marknaden, både för konsument- och restaurangsegmentet.

I vårt sortiment finns viner från hela världen, bl.a. Tommasi Amarone från Tommasi Viticoltori, Vila Santa och Ramos Reserva från den välrenommerade vinmakaren João P. Ramos, Black Tower från Reh Kendermann och Gnarly Head från Delicato Family Vineyards.

matilda@hermanssonco.se
www.hermanssonco.se

På Hugo Ericson Ost är

ost en tradition som går tillbaka i generationer. Historien börjar på slutet av 1800-talet, då lanthandlaren Johan Bernt Andersson tinar en butiksplats i den nya Saluhall som 1888 byggs i centrala Göteborg. 1931 tar hans 17-åriga barnbarn, Hugo Ericson, över verksamheten. Den unge entreprenören är full av idéer. Efter några år har han öppnat ytterligare fem butiker i Saluhallen och etablerat sju ostbutiker runt om i Göteborg. 1945 köper han också ett mejeri i Bredö, Skaraborg, som han omedelbart gör om till ostlager. Där lagrar vi än idag vår ost, främst svensk hårdost, men har också import av ett stort antal delikatessostar från Europa.

glenn@hugoericsonost.se

www.ost.nu



Vi är den personliga butiken i Skåre. Vi satsar på färskvaror och catering. Vi gör egna pajar, landgångar, fyllda baguetter, smörgåstårter mm. Du kan beställa maten till festen hos oss. Dessutom bakar vi bröd 7 dagar i veckan, vi är ditt kondis i Skåre. Du behöver inte stressa för vi har öppet 8-22 alla dagar.

Välkommen till oss önskar Christina & Sven-Uno med personal

www.ica.se
christina.svanberg-wiik@supermarket.ica.se



Interbrands Sweden AB är privatägt liksom moderbolaget. Vår målsättning är att förse den svenska marknaden med nya och intressanta produkter från hela världen. De flesta av våra varumärken säljs via Systembolaget, utöver det har vi skräddarsydda sortiment för hotell, restaurang och bar samt cateringverksamhet vilka finns lagerförda hos de större grossisterna i Sverige. Vi har lång och bred erfarenhet av vin- och spritbranschen och tillsammans är vi måna om att göra noggranna val. För oss kommer alltid kvalitet framför kvantitet

och vår strategi är att erbjuda en bredd portfölj där de olika produkterna kompletterar varandra. Genom partnerskap med andra väletablerade vin- och spritföretag som vi representerar, kan vi erbjuda ett komplett sortiment av drycker.

nicklas.ericson@interbrandsnordic.com
www.interbrandsnordic.se



Italian Tradition är ett familjeföretag från Parma-regionen i Italien. Företaget grundades av Anna Maria Corazza Bildt med målsättning att erbjuda det bästa av vad Italien kan producera av mat och vin. Härifrån kommer Parmesanosten – kungen bland ostar! - och den världsberömda Parmaskinkan. Via vår webbshop **www.italiantradition.com** beställer kunderna italienska delikatesser och vin och får dem snabbt och bekvämt direkt hem till sin dörr på 3-5 dagar. Vi levererar till hela Europa. Vi har också en businessportal för företagare som där kan beställa större kvantiteter. För de som vill njuta av italiensk mat, vin och natur finns möjlighet att relaxa i vår medeltida borgby från 1200-talet: Relais de Charme Tabiano Castello på den italienska landsbyggen. Där får man uppleva ett historiskt boende med många sköna aktiviteter – spa, golf, vinprovning, sightseeing Vi har även en konferensavdelning där vi kan ta emot större och mindre grupper för affärsmöten, kurser, kongresser, bröllop eller andra arrangemang. Läs mer på **www.tabianocastello.com**

shop@italiantradition.com
www.italiantradition.com



Välkommen till janake wine groups monter. Janake wine group är ett expansivt och tongivande importföretag som levererar välkända och spännande vin-, sprit- och ölsorter till Systembolaget, men även till restauranger samt hotell- och restaurangkedjor. Janake wine group har en lång erfarenhet och stort kunnande i vin- och spritbranschen både nationellt och internationellt och vi arbetar med stor passion tillsammans med våra producenter och kunder.

jesper.flink@janake.se
www.janake.se



Johan Lidby Vinhandel har sedan starten 1999 arbetat med att välja ut, importera och marknadsföra högkvalitativa vin- och spritsorter från producenter med stark profil och personlig prägel. Den gemensamma nämnaren för oss på Johan Lidby Vinhandel är attraktionen vi delar för mat, dryck och människor. Vår försäljning baseras på personligt engagemang, kunskap och serviceanda. Följ oss gärna på Facebook. **kim@johanlidbyvinhandel.se**
www.johanlidbyvinhandel.se



JPC Wines med säte i Karlstad bildades 2003. Vi importerar viner från Sydafrika, Nya Zeeland,

Australien, Frankrike, Spanien, Italien och USA. Vi marknadsför kvalitetsviner framför kvantitet och säljer viner till Systembolaget och Sveriges topp-restauranger. Under 2011 har vi lanserat ett tiotal viner i det ordinarie sortimentet i Systembolagets butiker. I år kommer även Öl och Whisky, Cognac och Calvados att finnas i sortimentet.

info@jpcwines.se
www.jpcwines.se



Liksom Krönleins Bryggeri har Familjen Krönlein en lång tradition av ölbryggnig bakom sig. I sex generationer har familjen drivit bryggeriverksamhet. Det gör Krönleins till den familj med den längsta bryggartidningen i Sverige.

jan.segercrantz@kronleins.se
www.kronleins.se



"Lady Marmalade är ett nytt varumärke av småskaligt producerad marmelad, speciellt framtagen för dig som vill sätta extra krydda till ost, mat och desserter. Filosofin är enkel, kreativt hantverk med maximalt med högkvalitativ frukt, helst ekologisk och närproducerad och med minimalt med socker. Gemensamt för samtliga marmelader är att de innehåller en stor portion kreativitet och passion som resulterar i härliga smakupplevelser. Smaker som överraskar, lockar till samtal och glädje men framförallt – lätta att älska!"

info@ladymarmalade.se

www.ladymarmalade.se



Lancel AB grundades 2005 av Hans Bergström. Sedan dess har företaget framgångsrikt arbetat sig fram på den svenska marknaden, med hjälp av Ana Gresa ursprungligen från Bilbao, Spanien. Huvudkontoret ligger i Karlstad, logistik och distribution sker via 3P Logistic i Karlskoga.

Vi fokuserar på familjära vingårdar från hela Spanien. Från de mest kända distrikten till de strikt som nyligen seglat upp på toppen i Spanien. Från början var Lancel's mål att importera bra spanska kvalitetsviner till rätt pris. Vår affärsidé är fortfarande att tillhandahålla kvalitetsviner i alla prissegment. Under åren som gått har företaget vidareutvecklats till att också importera delikatesser från samma vindistrikt och erbjuder flera mycket uppskattade viner.

info@lancel.se
www.lancel.se



Vingårdsresa på egen hand är lätt, när man vet hur. I nya reseguiden Upptäck franska vingårdar finns allt du behöver för att planera och genomföra en bilsemester genom Frankrikes vinregioner. Vi har samlat tips och berättelser från alla de större områdena. Vi förklarar allt från hur du beställer mat på en restaurang till hur du bäst sysselsätter barnen i Loiredalen. Det finns också en parlör, och många tips kring hur du bäst tar dig runt på franska vägar. Boken är inbunden, med många inspirerande foton.

helena.trotzenfeldt@lindia.net
www.upptackvingardar.com

Vi hade en dröm. Att skapa den första svenska

maltwhisky. Vi valde vår egen väg och utvecklade den från grunden. Den vägen var varken den enklaste eller den snabbaste. Men det var den rätta för vi nådde vårt mål. En svensk maltwhisky med en egen identitet. Vårt destilleri på Mackmyra bruk i Gästrikland är inte stort. Desto större är den omsorg som vilägger i tillverkningen. Vi har spårbarhet ända ner till de enskilda kornfälten. Och dessutom utrymme att fortsätta se bortom det traditionella. De små handslagna faten är ett exempel. Ett annat är densvenska eken som så generöst delar med sig av sin karaktär.

I dag hittar du vår whisky på Systembolaget och i taxfree-butiker. Vill du ha en helt unik whisky köper du ett eget 30-literfat och följer whiskyns mognad under åren innan den buteljeras när du vill. Följ med oss in i framtiden. Den bär på nya upplevelser.

eric@mackmyra.se
www.mackmyra.se

Löfbergs Arena är inte bara hemmaplan för Färjestad BKs matcher. Arenan har även ett stort utbud av lokaler för stora och små fester med flera barer och restauranger i olika storlekar. Vi som jobbar har stor erfarenhet från såväl privata fester som föreläsningar event. När du besöker vår monter har du möjlighet att delta i utlottningen av 4st platser i vår nybyggda restaurang "The Chef's Table" (värde 6380kr), prova och prata vin med vår sommelier Fredrik eller diskutera bröllopsmenyer med någon av våra kokar.

Välkommen till Löfbergs Arena. En Arena – många möjligheter!



Eric Mellgrens Snus och Tobaks-handel startade 1823, alltså för 190 år sedan. Mellgrens historia är både lång och spännande och det är nog många svenskar som någon gång har använt sig av produkter som har sitt ursprung hos Mellgrens. Göteborgs Prima Fint Snus och Rapé är några exempel. Nu mera heter vi Mellgren's Fine Tobacco & Great People – Since 1823 och våra specialistområden är Cigarrer, Pipor, Piptobak, Svenskt Kvalitetssnus. Vi är en av de få butikerna i världen som kan stoltsera med att ha ett fullsortiment av Padron.

I vår butik på 260 kvm i Göteborg har vi en humidor som är 10 meter lång med mer än 15000 cigarrer från de flesta kända tillverkarna samt ett fullständigt sortiment från det världskända cigarrmärket Padron som vi även är agenter för. Besök oss på mässan, vi har med oss väl utvalda delar av vårt utbud, testa vår kunskap och låt oss få inspirera dig till en värld för finsmakare utan dess like.

info@mellgrens.se
www.mellgrens.se

Gott värmländskt hantverk! Ända sedan 1928 har människor kunnat njuta av våra hantverksmäsigt producerade charkutier. Traditionella recept, utvalda råvaror och värmländsk yrkes stolthet är grunden för allt vi gör. Det märker du när du smakar. Flerfaldigt prisbelönta charkprodukter i Chark-SM 2004, 2006, 2008, 2010, 2012. Mer information om oss och våra produkter finns på vår hemsida och facebook sida.

jesper.gunnarsson-berg@varmlandschark.se
www.varmlandschark.se



Alla utställare på Vin & Deli 2014

MIGUEL TORRES SWEDEN WINE IMPORTER

Miguel Torres Sweden är ett hel-ägt dotterbolag till spanska Miguel Torres S.A som har funnits i Sverige sedan 1998. Vi arbetar med att importera och distribuera vin över hela Sverige. I vår portfölj finns Miguel Torres viner från Spanien och Chile, samt Marimar Torres viner från Kalifornien. Familjen Torres äger även vinhuset Jean León som grundades av Jean León på 60-talet och som fortfarande drivs i hans anda. Från Spanien representerar vi också cavaproducenterna Cava Privat och Grans Moments. Vi importerar även viner från de italienska familjeföretagen Pio Cesare från Piemonte samt Rocca delle Macie från Toscana. Utöver de traditionella vinländerna Spanien och Italien representerar vi producenterna Bodega Norton från Argentina samt Cumulus från "coolclimate" Orange i Australien med varumärkena Rolling och Climbing. Vi kan även stoltsera med kanadensiska Inniskillin som är berömt för sina Ice wines, De Wetshof från Sydafrika samt Johan Topf som kompletterar vår portfölj med sina viner från Österrike.

Nyheter i vår portfölj är Champagneproducenten Boizel samt Real Companhia Velha från Portugal. Väl mött på mässan!
eddie.malmberg@torres.se
www.torres.se



Föreningen Munsänkarna bildades 1958 och är i dagen landsomfattande vinprovarorganisation med över 23 500 medlemmar. I Karlstad är vi drygt 300 medlemmar. Karlstad sektionen anordnar i snitt åtta föreningsprovningar varje år. Dessa leds av inbjudna föreläsare eller av föreningens egna medlemmar. Vi provar oftast sex olika viner under olika teman och avslutar provningen med en gemensam måltid. Vi har våra provningar för det mest på Stadshotellet i Karlstad. Dessutom erbjuder vi ett antal nyhetsprovningar varje år. Det innebär att vi provar nya viner från Systembolagets sortiment. Utöver detta anordnar vi ett brett kursutbud bestående av vinkurser på olika nivåer, druvkurs, mat och vin i kombination. Välkommen och prova på vinprovningens ädla konst, anmäl intresse i Munsänkarnas monter uti foajén. Tävla om en gratis provning hos Munsänkarna i Karlstad.

ulla.jansson@storaenso.com
www.munsankarkarna.se

Vi heter Jaco och Corrie Neerings och kommer från Holland. Sedan maj 2006 driver vi en glass- och chokladbutik i hjärtat av pittoreska och välsmakande Grythyttan. Vigör glass och choklad dagligen och anstränger oss för att du ska få en bra upplevelse när du tittar in. I vår fräscha butik kan du njuta en kopp specialkaffe och se en utställning av lokala produkter.
info@neerings.se
www.neerings.se



Nifa är en ekonomisk förening vars främsta mål är att medverka till affärsutveckling för matproducenter i Värmland. Nifa erbjuder mäklartjänster och nätverksstöd inom ett antal områden såsom utbildning, marknadsföring, logistiklösningar, förpackningsdesign och innovationsprocesser. Nifa ska också medverka till att

sätta Värmland på kartan tack vare sin matkultur. I Nifas monter medverkar nio av medlemsföretagen: Enebackans musteri, Kils Slakteri, Grön Ko, Finnskogens Ostaffär, Stinas Gårdsbutik, Torfolk gård, Värmlandspotatis, Lillångens Gårdsmejeri och Fryksdalens Fårfarm.

anneli.romany@nifa.se
www.nifa.se



Nigab är en av Sveriges främsta leverantörer av viner och andra exklusivadrycker till den nationella marknaden och till nordisk Travel Retail. Nigab som grundades 1982 representerar ett stort antal mycket välkända varumärken inom alla dryckessegment. Nigab ingår i danska Hans Just-gruppen och har kontor i Stockholm och Göteborg. Nigab sysselsätter 26 personer i företrädesvis i sälj- och marknadsfunktioner.

jonas@nigab.se
www.nigab.se



Träffa NWT:s vinskribent Sofia Ander som ger dig tips om vin och vinresor. Hos oss kan du också tävla om en vinprovarkväll med Sofia på NWT.

www.nwt.se



I över 20 år har Philipson Söderberg sonderat terrängen världen över för att kunna erbjuda marknadens mest spännande och prisvärda viner och whisky-sorter.

Vi representerar mängder av fantastiska varumärken och produkter från hela världen, och strävar efter att kunna förmedla så mycket kunskap och inspiration som möjligt. Allt för att våra konsumenter ska få den bästa möjliga dryckesupplevelsen. På årets Vin & Deli finns vi med båda våningarna, för vin på plats 14 och whisky/avec avdelningen på plats 48. Kom förbi och prova dig igenom vårt breda sortiment!
malin.franberg@philipsonsoederberg.se
www.philipsonsoederberg.se

Vi är ett familjeföretag med 3 chokladbutiker i centrala Stockholm. Vi säljer och marknadsför högkvalitativ choklad till rimliga priser. All choklad är endast gjord på naturliga råvaror som t.ex. färska fruktpuréeer och kaosmör. Vi specialiserar oss på tryfflar och praliner och har ett sortiment på upp till 300 olika sorter. Vi har till stor del egen tillverkning och däribland finns allt från chokladkakor till chokladfigurer.

info@chokladhotell.se
www.chokladhotell.se

"PrimeWine Group är en av de största vinimportörerna i Sverige, och består av företagen PrimeWine, Mon-dowine, BGS Vinhandel och Multibev.

Vi har sedan starten 2002 jobbat med att sätta samman en portfölj av världsledande vinmakare och vinvärldens nya stjärnor. Idag är vi stolta över vår bredd, kunskap och resultatet av att vara en av de ledande leverantörerna av vin till såväl Systembolaget

som till landets restauranger."
niclas@primewinegroup.com
www.primewine.se - www.mon-dowine.se



Rewine är Sverige ledande inom licensierade produkter där vi jobbar med starka varumärken som KISS och Ed Hardy. Vi importerar vin, sprit och öl från hela världen.

Till årets mässa presenterar vi goda nyheter från Barone Montalto på Sicilien samt KISS ny Monster Cabernet.
www.rewine.se
jp@rewine.se

"Runa Vodka en njutning och smakupplevelse förpackad i Skandinavisk design" Den optimala vodka för dig som uppskattar och värdesätter en skandinavisk karaktär av renhet och friskhet gjord på finaste tänkbara miljövänligt producerade ingredienser. Förpackad i en exklusiv flaska med en stilren modern skandinavisk design kombinerad med ett historiskt "Trollkors". Välkommen att prova denna spännande nyhet i Runa Vodkas monter. För Dig som vill investera "stort som smått" i Sveriges nya organiska vodka har vi ett erbjudande på mässan.

"Go Green, Go Runa"
info@runavodka.se
www.runavodka.se



Hotell Scandic Karlstad City är ett toppmodernt hotell med 145 rum mitt i Karlstads centrum. I vår inbjudande lounge med restaurang, erbjuder vi "mat hela dagen". Det innebär bl a stor hotellfrukost, lunchbuffé på husmanskost (från 28/1) och a la carte på kvällen. På lördagar dukar vi upp vår populära brunch mellan kl 12-15. Vi är dock lite extra stolta över våra smärreter "I Glaset" som är kockens idé att ni ska få smaka det mesta av det bästa serverat i glas. Det är de rätterna som ni får provsmaka på mässan. Varmt välkomna till oss på Drottninggatan 4.
mathias.andersson@scandichotels.com
www.scandichotels.com/karlstadcity

Selezione Barbro Guaccero är ett familjeföretag med rötter i Italien och Sverige. Vi jobbar med små och stora vinproducenter och vi erbjuder prisvärda italienska viner med stor prägel av sitt ursprung. Framförallt vill vi att vårt urval skall visa det äkta, det regionala och det särpräglade från varje vinområde. Några av våra mest kända viner är klassikern Copertino Rosso, bag-in-box succén Dragunera och storsäljaren Verdicchio. Att prova våra viner skall vara en resa genom Italien.
jens@gtvinimport.se
www.selezionebarbroguaccero.se



Spendrups Vin har sedan starten 1995, då importmonopolet släpptes, vuxit till att bli en ledande distributör av vin till Sveriges restaurangmarknad och är leverantör av ett brett sortiment till Systembolaget. Vi importerar vin

från i stort sett hela världen och representerar ett sjuttio-tal producenter, alltifrån stora, världsomspännande vinkoncerner till det lilla familjeföretaget.

I vår monter kommer du att hitta viner från bland annat E & J Gallo Winery, Trapiche, El Coto, Cono Sur, Peter Lehmann, Ogier, McPherson, Boschendal Frescobaldi och Plantation Rom.

Varmt välkommen!

rickard.edman@spendrupsvin.se
www.spendrupsvin.se



Vi tycker att vi har satt samman Sveriges mest framåtutvecklade och nydanande vinportfölj. Det innebär nödvändigtvis inte att alla viner är fantastiskt dyra, välkända och får 100 poäng av Robert Parker, snarare tvärtom. Vår filosofi är att alla producenter ska tillföra något unikt på ett eller annat sätt. Vi är stolta över att arbeta med etablerade klassiker, men vi ser det som vårt kall att tillföra nya producenter till den svenska vinfloran. Blandningen av nytt och gammalt, högt och lågt och det tydliga fokuset på ekologiskt och innovativt gör vårt sortiment levande, spännande och nydanande och vi hoppas att du som läser detta och köper våra viner skriver under på det.

andreas.karlsson@terrificwines.se
www.terrificwines.se



The Wineagency är utnämnd till Årets importör 2013 av Allt om Vin. Vår samlade kunskap om den svenska vinbranschen gör oss till ett erfaret team inom alla områden på varans väg från producent till kund. Vi har ett mycket nära samarbete med de vinproducenter vi representerar och de flesta av våra viner återfinns i Systembolagets sortiment, tillgängliga för Sveriges vinkonsumenter.

www.thewineagency.se
moa.karlsson@thewineagency.se



Trans Nordic Selection är ett innovativt vinföretag som utvecklar viner och varumärken i nära samarbete med noga utvalda producenter runt om i världen. Med utgångspunkt från såväl de olika vinregionernas traditioner och förutsättningar, som konsumenternas behov och efterfrågan, arbetar man målmedvetet för att alltid ge konsumenten högsta möjliga kvalitet till bäst möjliga pris. Sedan 2004 är Trans Nordic Selection en av de snabbast växande vinimportörerna på den norska marknaden, främst med sina mest framgångsrika varumärken Amore Passo (appassimento från Apulien) och Conte Ricci (en serie italienska DOC- och DOCG-viner) som båda finns i Systembolagets beställningssortiment. Nyhet i Systembolagets ordinarie sortiment 1 mars 2014: Trumpeter Chardonnay från den franska producenten Rutini (89 kr).
www.transnordic.com
me@transnordic.com



Tryffelsvinet är en liten men mycket passionerad vinklubb som startade redan 2003. Vårt uppdrag är att leta upp prisvärda och goda viner med personlig stil från de bästa vingårdarna i Europa men även Sydafrika, Australien, Nya Zeeland och USA finns på vår radar. Vi som driver vinklubben är ivriga vinsniffare och i vår jakt på det bästa provar vi mer

än 3000 viner om året. Vi delar också med oss av våra resetips, anordnar provningar och events mm. Välkommen att skriva upp dig för vårt nyhetsbrev om du vill veta mer!

info@tryffelsvinet.se
www.tryffelsvinet.se



Treasury Wine Estates Sweden AB äger och distribuerar ett flertal exklusiva vinvarumärken i Sverige och är en av Systembolagets största leverantörer av premiumviner från Nya Världen. I den svenska portföljen ingår starka kvalitetsvarumärken som Penfold's, Lindeman's, Beringer, Rosemount och Wolf Blass.

hannah.kleiner@tweglobal.com
www.treasurywineestates.se



Var tredje månad väljer vi ut sex viner från Europas ambitiösa producenter. Vinerna läggs i en låda tillsammans med en vinmeny och regionala recept. Din vinlåda levereras direkt till dörren. Med vinlådan kan du upptäcka:

- Viner från småskaliga producenter.
 - Odlingssområden på fram-marsch.
 - Viner som är högt eftertraktade och därför svåra att få tag på.
- I vår monter kan du provsmaka vinerna och beställa en vinlåda ihop med ett generöst mäs-ser-bjudande.
info@vinladan.nu
www.vinladan.nu



Vinovativa erbjuder ett av Sveriges främsta utbud av individuella och karaktärsfulla kvalitetsviner från egendomar världen över. Vår oavbrutna jakt efter nya spännande viner gör att sortimentet är under ständig utveckling. Så ta för vana att återkomma till oss för att leta bland våra nyheter! Vinovativa har som tydlig målsättning att vara Sveriges mest attraktiva och professionella leverantör av kvalitetsviner. Vinovativa representerar välkända märken som Tapiz från Argentina, Xavier i Rhône-dalen, Thunevin med kultvinet Bad Boy från Bordeaux, Bai Gorri från Rioja, Meandro från Portugal m.fl. Som privatperson finner du våra viner i Systembolagets butiker, dessutom finns ett stort antal av våra viner viner att upptäcka i beställningssortimentet. Är du medlem i Vinovativa Fancub får du löpande information om nyheter, erbjudanden om viner som vi specialimporterar för dig som är medlem, inbjudningar till provningar och evenemang och mycket annat. Är du inte medlem nu så kom förbi vår monter, prova våra viner och gå med i klubben!
info@vinovativa.se
www.vinovativa.se



Genom Club VinUnic får du en unik inblick i vinvärlden och exklusiva erbjudanden. Medlemskap i klubben är kostnadsfritt. Som medlem får du vårt nyhetsbrev med unika erbjudanden samt en innehållsrik och uppskattad tidning "Inside" med intressanta och lärorika artiklar om vinvärlden. Du bjuds in till vin- och

glasprovningar samt mässor i hela landet och ges möjlighet till att delta under vinresor till våra producenter runt hela världen. Sist men inte minst erbjuder vi rabatterade priser på utvalda medlemsviner. Bakom Club VinUnic står VinUnic AB, en av Sveriges största vinimportörer. Välkommen!
susanne.nemeth@vinunic.se
www.clubvinunic.se



Ward Wines har en historia inom vinförsäljning sedan slutet av 1970-talet. Historiskt har vi arbetat främst med framstående franska familjeägda producenter. Med tiden har portföljen växt och vi representerar idag producenter från större delen av vinvärlden. Idag representerar vi producenter från nästan hela vinvärlden där huvudfokus ligger på familjeägda producenter där kvalitet, ursprung och personlighet är ledorden. Vi har ett flertal viner i ordinarie sortiment med Pol Roger Champagne i spetsen. Vi utökar hela tiden vinerna i Systembolagets beställningssortiment. Vi har idag en aktiv vinklubb som man kan anmäla sig till via vår hemsida, där vi erbjuder provningar och erbjudande om specialviner. Välkommen till vårt bord!

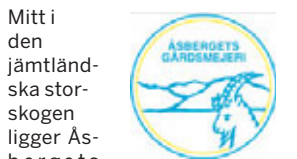
kristoffer.karm@wardwines.se
www.wardwines.se



Som namnet WineWorld antyder arbetar vi tillsammans med producenter från jordens alla hörn. Vi älskar vårt yrke och tycker vi jobbar med den roligaste produkt som finns! Vi strävar gemensamt efter att alltid erbjuda viner typiska för sitt ursprung och till mycket attraktiva priser. Vi erbjuder en fokuserad portfölj men med en variation som tilltalar även de mest initierade och kräsne av kunder.
www.wineworld.se
anna.burman@wineworld.se



Den personliga vinklubben! Ett forum för dig som älskar vin och även vill ha nyheter om vad som händer i vinvärlden. Här får du möjligheten att bättra på dina vinkunskaper, att delta i evenemang, resor och provningar och får chansen att träffa de spännande människorna bakom vinet. Your Wineclub är ett samarbete mellan de två välnummerade vinimportörerna The Wineagency och WineWorld.
www.yourwineclub.se
moa.karlsson@thewineagency.se



Mitt i den jämställda skogskogen ligger Åsbergets Gårdsmejeri. Där har vi gjort ost i decennier och med kunskap och kärlek tagit fram många prisvinnande ostar. Så kom till oss och låt dig hänföras och njuta av din favoritost när den är som bäst.
info@joakimblomkvist.se
www.asberget.se

Vin & Deli i Karlstad är den trevligaste mässan

Niclas Carlstedt är ursprungligen från Karlstad men bor numera i Stockholm där han jobbar som Account Manager på Prime Wine Group.

Niclas och Prime Wine Group kommer att besöka mässan med två montrar för att prata vin med glada och intresserade besökare. För oss berättade han mer om det växande företaget, aktuella vintrender och hur härligt det är att omges av värmlänningar.

Vilken bredd ni har och vad många varumärken. Kan inte du kortfattat berätta om er?

– Primewine grundades 2002 av Henrik Björck, Peter Stern och Filip Grufman, och var till att börja med en liten kaxig uppstickare. Med lite tur och framförallt hårt arbete har Primewine årligen växt med fantastiskt takt och är idag ett av Sveriges absolut största vinföretag. För tillfället finns fyra företag inom Primewine Group med 45 anställda. (Primewine AB, Mondowine AB, BGS Wine Import AB och Multibev AB). Vi försöker alltid förbättra oss och ligga i framkant för vad vi tror att konsumenterna och restauranger vill ha. Vi jobbar dagligen med vårt sortiment och försöker hitta nya fantastiska viner som vi tror att folk tycker om.

Ni skriver mycket om gastronomins historia och utveckling i Sverige på er hemsida. Hur tycker du att Sverige ser ut idag och vilken betydelse tycker du att Prime Wine Group har haft för utvecklingen?

” Vi kommer att blanda friskt från olika länder och i olika prisklasser, nyheter och viner som tål att återupptäckas så vi hoppas att folk hittar ett blivande favoritvin hos oss.”

– Svenskarna blir bättre och bättre på att laga mat, och med alla matlagingsprogram som finns på TV nu för tiden så blir det svårare för restauranger att sticka ut. Det måste vara bra kvalitet på maten när du går ut och äter, annars går du inte tillbaka till restaurangen. Med den matlagningseufori som råder, blir bra viner allt viktigare. På detta område lägger vi krutet, att hitta fantastiska viner i olika prisklasser för att nå ut till så många som möjligt. Vi har en bra bredd på vårt sortiment och jobbar med producenter som är lyhörda för våra och konsumenternas önskemål. Det är främst här jag tycker att vi varit med och lett utvecklingen, genom att lyssna på vad folk vill ha och faktiskt ta fram det.

Hur ser vintrenden ut framöver?

– Som det ser ut nu verkar det vara ”gamla världen” d.v.s. Frankrike, Spanien och i nuläget framförallt Italien som är på frammarsch. Personligen tycker jag att man ska se på kvalitén på vinet och inte haka upp sig på vilket land som det kommer ifrån. Man bör ha lite koll på när kopiorna på ett vin som varit populärt under en tid börjar dyka upp. Det innebär i de flesta fall en uppsjö av skräpviner och en döende trend i antagande.

Ni har ju varit med sedan starten av Vin & Deli i Karlstad vad är det bästa med mässan och vad har ni för förväntningar i år? Vad är det som gör att ni kommer tillbaka?

– Vin & Deli i Karlstad är, vad jag tycker, den trevligaste mässan att stå på i nuläget. Alltid glada och intresserade människor som dels, i många fall, är väldigt kunniga och letar efter nya viner eller folk som bara gillar mat och vin utan att gå in så mycket för det - goa livsnjutare helt enkelt. Sedan är det alltid, som värmlänning boende i Stockholm, skönt att omges av värmlänningar och FBK’are.

I er vinportfölj hittar vi viner från över hundra olika producenter, vad kan besökarna räkna med att hitta i er monter?

– Vi kommer att blanda friskt från olika länder och i olika prisklasser, nyheter och viner som tål att återupptäckas så vi hoppas att folk hittar ett blivande favoritvin hos oss. Vi kommer att ha två montrar så det är bara dyka förbi.

Snart är det alla hjärtans dag, faktiskt samtidigt som mässan. I vad skulle du skåla med din käresta?

– Med risk att låta lite bitter, så tycker jag att alla hjärtans dag är en riktig skitdag, endast till för att blåsa folk på pengar. Alla andra dagar delar jag gärna en flaska Billecart-Salmon Champagne eller mitt favoritvin, för tillfället, Roda 1 från Bodegas Roda i Rioja.



Niclas Carlstedt

FLAMINGO
PIANOBAR PÅ WINN
Artister från CMC Music spelar varje lördag kl. 19.00-23.00
Happy Hour i vår bar 18-21
Boka på 054-776 47 07
Varmt välkommen!
Scandic
WINN • KARLSTAD

LANCEL
Vin & Mat - Resor
Besök oss på Vin&Deli Mässan & prova våra unika viner & delikatesser från Spanien!
Vårresor 2014
Gastronomi + Kultur + Vin
5 dagars Resa till Bilbao & la Rioja.....02-06 maj
D.O. Ca Rioja & D.O. Txakoli Alava.....**09-13 maj**
Pris: 10.700 kr i dubbelrum
6 dagars Resa till Kastilien.....03-08 april
D.O. Toro, D.O. Rueda & D.O. Ribera del Duero
Pris: 11.900 kr i dubbelrum
Vi skräddarsyr resor för ditt företag, kontakta oss!
Lancel, Ana Gresa 054-15 69 42
www.lancel.se

Vinresor
Toscana med vin & kultur
3/4, 9/10, 11 dgr9.950:-
Lübeck med vinfest
6/6, 3 dgr1.990:-
Pfalz 23/6, 7 dgr6.290:-
Ahr & Mosel med vinfest i Bernkastel 31/8, 7 dgr7.980:-
Solens mat & Italienska delikatesser 5/9, 8 dgr13.980:-
GRUPPRESOR AB
0555-130 15, www.grupsu.se

FREDAGAR AFTER WORK
16:00 - 19:00
3 X MINIBURGARE & POMMES
49:-
Premiär 31/1
Scandic
KARLSTAD CITY
DROTTNINGGATAN 4 TEL. 054-770 55 00
FINA PRISER I BAREN * DJ

AMICONE
”Mycket bra köp!”
Arbetsblad, okt 2012
”Så nära en finfin Amarone man kan komma utan att betala priset.”
Året runt, jan 2014
Amicone Appassimento
Artnr 74756
75cl • 14,5%
Pris 92 kr
Besök oss i monter 31 på Karlstad Vin och Deli.
Be ditt lokala Systembolag beställa in flaskan om den inte finns inne.

Våra florister utför alla slags binderier
Begravning, bröllop, fest m.m. Välkomna!
Blomsterlandet
Lev livet lite grönnare
Välkommen till Karlstad
Ruds kyrkogård 054-771 99 20.
Vardagar 10-19, lör 10-16, sön 11-16.
Pris avser växt om inget annat anges.
www.blomsterlandet.se

www.apricot.se apricot info@apricot.se
Alkohol är beroendeframkallande.

Thomas Sundblom samlade på whisky i början på 90-talet men upplevde att det var svårt att få tag på roliga ”saker” och att Systembolagets sortiment var bristfälligt. Tack vare Internet där Thomas Sundblom var en pionjär kom han i kontakt med Robin Tuceks företag Blackadder. Därifrån kunde han köpa magiskt god whisky och en kväll så möttes de två på en provning på en pub i Stockholm.

Sveriges bredaste sortiment av lagrad sprit

Det ena ledde till det andra och snart hjälpte Thomas Robin att sälja Blackadder i Sverige med hjälp av andra företag. 2006 bestämde de sig för att starta ett eget företag tillsammans och Clydesdale AB var fött.

Clydesdale har Sveriges bredaste sortiment av lagrad sprit och sortimentet utökas ständigt. Trots att de tunga rökiga whiskysorterna är populära har de interiktigt fallit Thomas i smaken, han menar att det är som salt på pommes, det är gott i lagom mängd.

Han föredrar en fruktig och bärig whisky med en touch av rökighet. Till de som kommer förbi på mässan tycker han att de ska våga prova något nytt och lite okänt, den nya Scallywag från Douglas Laing eller The Hive från Wemyss Malts är ypperliga exempel på bra och spännande whisky.

På Clydesdales hemsida kan man läsa att de vill ”fortsätta förädla den svenska whiskykulturen genom att visa hur mycket mer spännande och varierande utbudet är av kvalitativ whisky”. Än upplever Thomas det som att gemene man kan mer om vin än om whisky och att konsumtionen fortfarande är fokuserad på tråkig blended whisky men han börjar se en positiv förändring.

– Kunskapen har ökat påtagligt de sista åren. Mycket tack vare företag som vårt som har visat att det finns en värld bortom starkt rökig whisky och bortom whisky som berusningsdryck. Vi tror att konsumtionen minskar om man dricker bättre whisky och övergår från att dricka till att njuta.

Det ligger mycket tid och kärlek bakom Clydesdales sortiment som vissa månader har fler nyheter än andra har på ett helt år. Ett sortiment som är i ständig förändring med många nyheter är skoj berättar Thomas men även arbetskrävande.

– Bland de senaste större nyheterna hittar vi i Scallywag från Douglas Laing, en ung blended malt med tydlig sherry karaktär. Den tror vi kan bli omtyckt.

Synen på mat och dryck har de senaste åren förändrats. Det har blivit trendigt att

komponera spännande menyer, något som dock inte fallit Thomas i smaken.

– Trender i alla ära, men det är lite som ”fort kommet, lätt förgånget”. Vi på Clydesdale försöker att inte vara med i trendsvängen för att i stället fokusera på bredd och kvalitet.

Thomas menar att det sällan finns några säkra kort, men att parmesan och nötig choklad ofta passar med klassisk whisky som inte är för rökig eller sherrylagrad.

– Den bästa kombon är dock ett glas med något gott att njuta av tillsammans med någon man gillar. Situationen kan ofta skapa magi.

Clydesdale är ett glatt gäng och de

säger själva att de vill framstå som det mycket vänliga företaget som lyfter fram moral och etik hand i hand med att alltid ha lite skoj i allt de gör.

– Med ett leende kan man smitta vem som helst och det gör vi gärna. Målet är att alla skall kunna lita på allt vi gör.

Clydesdale är trogna utställare på Vin & Deli i Karlstad och är med för fjärde året i rad. De hoppas kunna överraska Karlstadsborna med någon av sina spännande whiskysorter.

– Vi hoppas givetvis att många kommer och att vi kan få några att lyfta förnöjt på ögonbrynen.



” Mycket tack vare företag som vårt som har visat att det finns en värld bortom starkt rökig whisky och bortom whisky som berusningsdryck. Vi tror att konsumtionen minskar om man dricker bättre whisky och övergår från att dricka till att njuta.”

Produced by Feld Entertainment

Disney ON ICE

PRESENTS

WORLDS OF FANTASY



ALLA TALAR
SVENSKA!

LÖFBERGS ARENA

28 FEBRUARI - 2 MARS

STOCKHOLM 2-6 JANUARI • GÖTEBORG 10-12 JANUARI • MALMÖ 16-19 JANUARI • LINKÖPING 21-23 FEBRUARI

www.ticnet.se



Ta en smygitt redan nu!

På www.disneyonice.se kan du se en kort film från föreställningen, kolla bilder, ladda ner pyssel och läsa mer om Musse och hans vänner.



”Det är viktigt att vinerna har en bra story”

1 Vad har Terrific Wines för filosofi när det gäller sortiment, ekologiska viner och trender inom vin?

Vår filosofi är att alla producenter ska tillföra något unikt på ett eller annat sätt. Vi tycker det är viktigt att vinerna vi lanserar inte bara är ännu ett i raden av viner utan att det har en bra story och verkligen tillför något, och att det naturligtvis smakar bra. Dessutom är det viktigt att vi gillar den producent som vi ska börja arbeta med. Vi är stolta över att arbeta med etablerade klassiker, men vi ser det som vårt kall att tillföra nya producenter till den svenska vinfloran. Blandningen av nytt och gammalt, högt och lågt och det tydliga fokuset på ekologiskt och innovativt gör vårt sortiment levande, spännande och nydanande... tycker i alla fall vi, säger Andreas Karlsson på Terrific Wines.

2 Nya världen är väl representerad i Terrific Wines sortiment. Vad kan vi förvänta oss av viner från den delen av världen framöver?

Om vi generaliserar lite så är vi i början av en trend där vinerna från nya världen



allt mer närmar sig den klassiska stilen från gamla världen. Det gör att istället för att bara gå på kraft, frukt och koncentration så blir vinerna elegantare och mer komplexa och mer anpassade att dricka till mat. Dessutom pågår ett sökande på många håll runt om i Nya världen efter rätt druva, rätt plats, rätt produktionsmetod för att bäst få fram det egna områdets unicitet.

3 Ni har ett antal Terrific-ambassadörer. Vad gör en sådan och varför började ni med egna ambassadörer?

Vi tror väldigt mycket på en lokal närvaro och att världen inte slutar utanför Stockholms tullar. En Terrific Ambassadör är därför vår förlängda arm ut i marknaden och en person med lokal anknytning. Ambassadören arbetar såväl mot restauranger med att sälja våra viner men också med att arrangera vinprovningar för företag, vinklubbar, privatpersoner m.m. Dessutom är naturligtvis ambassadören med på mässor liksom Vin & Deli i Karlstad eller arrangerar vinprovningar när våra producenter kommer till Sverige för att visa upp sina viner. Ambassadörernas

förehavanden kan dessutom följas på vår samlade ambassadörsblogg <http://blogg.terrificwines.se/>

4 Varför har Terrific Wines valt att ställa ut på Vin & Deli i Karlstad?

Vi var med för första gången förra året och blev glatt överraskade av anstormningen till mässan och det enorma intresset och nyfikenhet hos besökarna. Vi hade väldigt kul och det gav naturligtvis mersmak och därför är vi självklart med i år igen.



Lars Torstensson, vinmakare



KILS SLAKTERIS KÖTTBUTIK
Traktorgatan 6, Karlstad
www.kilsslakteri.se
Öppet: onsd 12-18
torsd & fred 10-18, lörd 10-14
072-579 96 80 · 070-615 62 10



NÄRPRODUCERAT OCH EKOLOGISKT.
PERSONLIGT BEMÖTANDE OCH GEDIGEN KUNSKAP
- DET MÖTER DU HOS OSS.

Välkommen till vår monter på mässan!



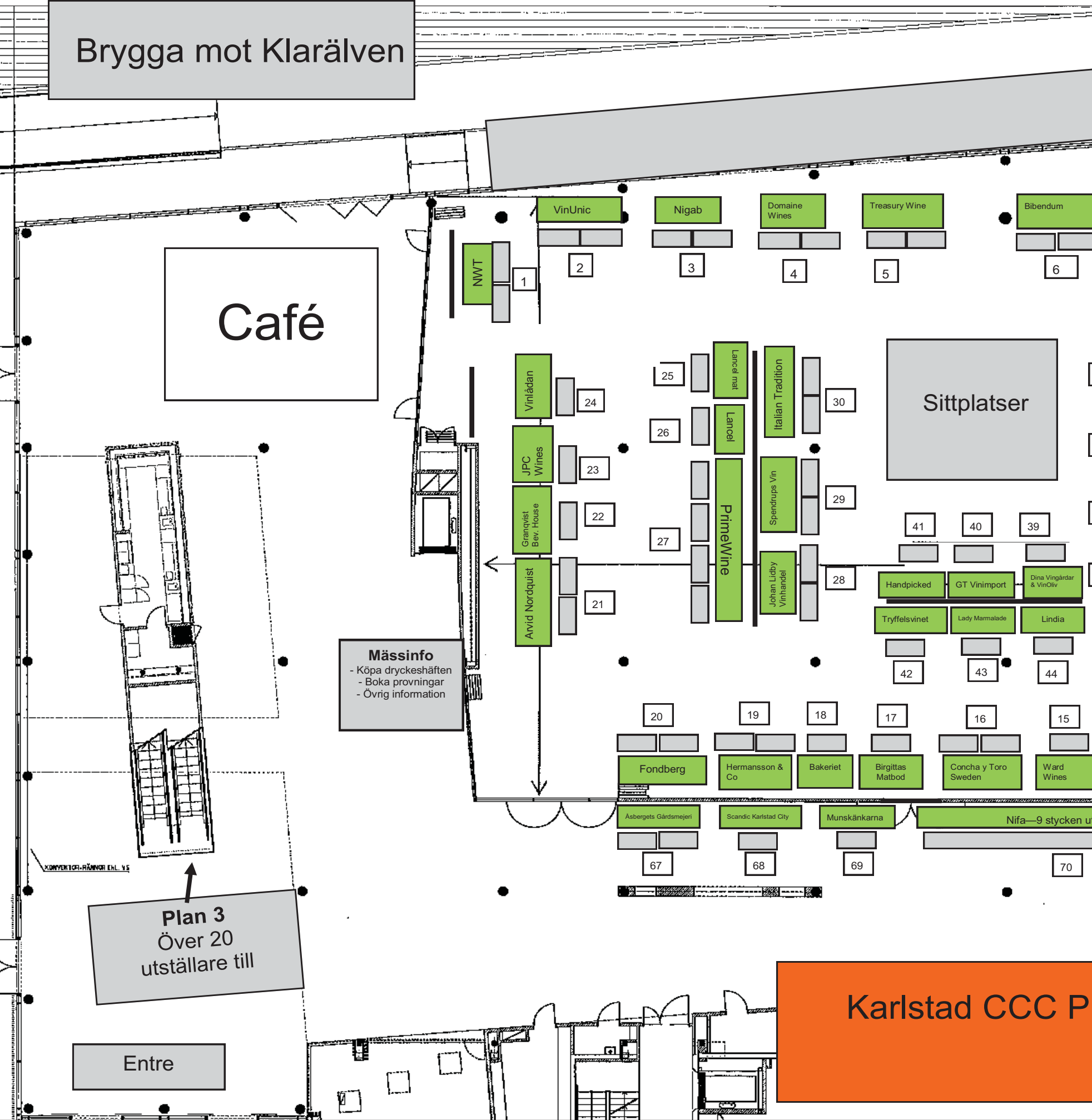
Kom och besök oss i vår monter och få en rabattkupong som du kan använda i vår köttbutik!

På mässan får du smaka på ett urval av våra produkter som finns i Kils Slakteris köttbutik i Gourmanderiet!

I vår butik kan du köpa närproducerat kött från Värmland!



Ni träffar Pär Lindberg & Tony Lindmark på mässan.



Utställare Vin & Deli 2014

1. NWT	19. Hermansson & Co	37. Dömle Herrgård	55. Grythyttans Bryggghus
2. VinUnic	20. Fondberg	38. Engelbrekts Choklad	56. Clydesdale
3. Nigab	21. Arvid Nordquist	39. Dina Vingårdar & VinOliv	57. Mellgren's Fine Tobacco
4. Domaine Wines	22. Granqvist Beverage House	40. GT Vinimport	58. PrimeWine
5. Treasury Wine Estates	23. JPC Wines	41. Handpicked Wines	59. Your Wineclub,
6. Bibendum	24. Vinlådan	42. Tryffelsvinet	The Wineagency & Wine World
7. Terrific Wines	25. Lancel Mat & Resor	43. Lady Marmalade	Vinovativa
8. Värmlandschark	26. Lancel	44. Lindia	60. Bröderna Olssons Elektriska
9. Grupperor	27. PrimeWine	45. Grönstedts	61. Löfbergs Arena
10. Deliovin	28. Johan Lidby Vinhandel	46. Xanté	62. Herida Brands
11. Ostbiten	29. Spendrups Vin	47. Svenska Nubbar	63. Ica Supermarket Skåre
12. Neerings	30. Italian Tradition	48. Trans Nordic Selection	64. Prel.bokad
13. Hemgården	31. Apricot	49. Rewine	65. Prel.bokad
14. Philipson Söderberg	32. Enjoy Wine & Spirits	50. Krönleins	66. Åsbergets Gårdsmejeri
15. Ward Wines	33. Interbrands Wine & Spirits	51. janake wine group	67. Scandic Karlstad City
16. Concha y Toro	34. Hugo Ericson Ost	52. Miguel Torres	68. Munsänkarna
17. Birgittas Matbod	35. Pralinhuset	53. Mackmyra	69. Nifa med 9 utställare
18. Bakeriet	36. Almars Krog	54. Runa Vodka	



Välkommen!

● Besök gärna vår hemsida www.vinodeli.se eller följ oss på www.facebook.com/vinodeli

Upplaga: 56 000 ex. Tryckt på Nya Wermlands-Tidningen i januari 2014

NWT PÅ MÄSSA



Vi ses!
Sofia Ander

NWT



Cristoffer Schyman är köksmästare på Almars Krog, han har stor passion för mat och berättar gärna om råvarornas historia för sina gäster.

FOTO: LINN MALMÉN

Vid en gammal prästbostad en liten bit utanför Karlstad finns Almars Krog, en av Värmlands bästa restauranger som fått utmärkelsen "God klass" i White Guide. Den drivs av krögare Emma Norén och köksmästare Christoffer Schyman som båda brinner för det personliga.

Almars Krog är den personliga restaurangen på landet

Det hela började när en av Emmas vänner hörde av sig och berättade om Almars Gård. Hon undrade om inte Emma ville starta restaurangverksamhet på gården. Emma som har ett förflutet inom pappersindustrin såg sig själv inte alls som någon krögare, även om hon under studieåren då och då arbetade som bartender och servitris. Hon kunde dock inte släppa tanken på gården och nyfiken åkte hon dit. Där träffade hon Kenneth Larsson som äger Almars Gård med sin fru Gunni. Kenneth visade Emma restauranglokalerna som var lediga och det gamla höloftet som hade stått orört i många år.

Emma blev förtjust direkt, såg möjligheter och kände sig övertygad om att satsa. Hon fick idéer om en festvåning för bröllop, julbord och stora middagar. Efter ett par möten förstod Kenneth att det här kunde bli bra och en gedigen renovering av loftet tog vid. Arbetet utfördes med fingertoppskänsla och med stor respekt för byggnadens historiska värde. Efter ett år och över 2000 arbetstimmar stod festvåningen klar.

Almars Krog blev tidigt klassade som en restaurang med "God klass" av White Guide vilket har bidragit till en kvalitetsstämpel för restaurangen. Bedömarna som är anonyma och kan dyka upp när som helst tittar på helheten där mat,



Det vackra loftet på Almars Gård rymmer upp till 200 personer.

FOTO: LIPKIN

dryckesutbud, service och miljö granskas. För oss är det viktigt att vara rekommenderad av White Guide, det är ett erkännande och det sporrar oss att bli bättre, säger Emma.

Idag är Emma både krögare och den som är ansvarig för valet av vinerna på Almars Krog. Under åren har hon lärt sig att kombinera mat med dryck och hennes kunskap ökar hela tiden, säger hon.

– Man kan äta gott och dricka gott var för sig men tillsammans kan upplevelsen bli så mycket större. En klassisk

kombination som också är en av mina favoritkombinationer är portvin och blåmögelost, gärna Stilton.

Almars Krog har plats för 30 personer i sin matsal och upp till 200 platser på loftet. Någon tanke på att utöka har inte Emma.

– Det är det intima som ofta är det roligaste!

Både Emma och Christoffer har en stor passion för mat och att träffa likasinnade. De brinner för det personliga och berättar gärna historier om råvarorna och vinerna för sina gäster. Och



Krögare Emma Norén såg tidigt potentialen hos Almars Krog och driver restaurangen sedan drygt två år tillbaka.

FOTO: LINN MALMÉN

med vällagad mat och med bra råvaror, mestadels från Värmland vill de på ett avslappnat sätt skapa en riktigt bra restaurangupplevelse.

Det är andra året i rad som Almars Krog är med på Vin & Deli i Karlstad och de trivs verkligen bland alla nyfikna besökare.

– Det är roligt att träffa människor som är intresserade av det vi håller på med och ofta blir det minnesvärda möten. Ibland blir det som att vi alla känner varandra när vi är där av samma anledning.

Fortsätt njuta av god mat och dryck på stans restauranger!



CAZANOVA RISTORANTE LOUNGE & BAR



Välkommen till vår moderna italienska restaurang.
Vi är kända för god mat och en trevlig miljö.
Bokning 054-10 09 50

**Njut av god mat
och dryck hos oss**
efter Vin & Delimässan

VIA APPIA

054-240 600

STEAK & FLAMES

Vår populära grillbuffé dukas
upp varje fredag från 24/1.
Ring och boka bord på 054-776 47 07
Varmt välkommen!

Scandic
WINN • KARLSTAD

**Tempel – En restaurang, bar och nattklubb
med oändliga möjligheter för dig som gäst!**

Modern design och mysiga miljöer genomsyrar
samtliga av Tempels lokaler som är belägna
mitt i centrala Karlstad, vid Stora Torget.

TEMPEL
KUNGSGATAN 18



Vin & Deli ERBJUDANDE
Tel 054-10 20 20 • www.harrys.se

Välkommen!

Provningar på Vin & Deli 14–15 februari

På Vin & Delimässan arrangeras ett antal separata provningar med spännande teman och intressanta provningsledare/vinmakare, här nedan presenteras snart de olika provningarna.

Tänk på att det är begränsat antal platser till provningarna, så glöm inte att boka era biljetter i god tid. Eventuella kvarvarande biljetter säljs vid mässinformation.

Biljetterna till provningarna säljs via www.ticnet.se eller hos Scala Teatern 054-19 00 80. Entré ingår ej i provningsbiljetten utan köpes separat.

Sommelierens hemligheter

Fredag 14 februari, kl. 16.00
Lördag 15 februari, kl. 14.00

(Lördag slutsålt!)

Provningsledare: Emil Persson, Sommelier
Tid: 60 min
Pris: 150 kr

Under en timme får du sommelierens bästa tips kombinerat med en avslappnad vinprovning. Du får en lättsam guide genom vinets många tillfällen – från att välja vin på krogen till hur du enkelt kan matcha mat med vin. Under tiden provar vi fyra spännande viner som knyter ihop säcken.

Få personer i branschen har en sån spännvid inom vin som Emil Persson. Från restaurangköket, via Restauranghögskolan i Grythyttan till sommelier på Vinkällaren Grappe. Idag träffar han producenter och väljer ut viner till Vinlådan men syns fortfarande på restauranggolvet på Atelier Food.

Druvprovning Samma druva olika länder

Lördag 15 februari, kl. 13.00
(Slutsålt!)

Provningsledare: Thomas Andersson, sommelier
Tid: 60 min
Pris: 150 kr

Hur många druvsorter känner du till? En genomsnittlig vinälskare har bekantat sig med max 30-40 olika druvor (viner) och en entusiast kanske 100-200 olika. Men hur många finns det? Ja, det finns tusentals olika druvor i vinvärlden. Det finns en siffra som indikerar att det finns upp till 10 000. Alla, de drickbara, härstammar från släkten "vinifera".

Av dessa tusentals druvor brukar vi bara dricka 10-15 olika. Varför så få? Oftast är svaret att vi köper gärna det vi känner till och vill inte "riskera" något med att köpa okända sorter.

Att druvorna får olika karaktär var dom odlas är otroligt spännande och intressant. Så låt oss prova några kända druvor från olika odlingsområden och kanske hitta vår favoritdruva i en annan tapping.

Sangiovese i Toscana

Fredag 14 februari, kl. 18.00

Provningsledare: Janos Pataky, sommelier
Tid: 60 min
Pris: 150 kr

Vi provar 5 röda viner från Toscana som har Sangiovese som huvuddruva. Under provningen kommer vi att lära ut om italiensk vinhistoria, italienska klassificeringssystemet, Sangiovesedruvan och de viktigaste distrikten i Toscana. Vidare kommer vi att väva in Sangiovesedruvans unika egenskaper vilket kommer att göra denna provning till en minnesvärd stund.

Provningen ska inspirera till att använda sinnen, fördjupa sig i italiensk vinkunskap och inte minst öka nyfikenheten på Toscana som vinregion.

Tour de France

Lördag 15 februari, kl. 15.00
(Slutsålt!)

Provningsledare: Janos Pataky, sommelier
Tid: 60 min
Pris: 150 kr

Vi provar 5 viner, 2 vita och 3 röda från några av Frankrikes viktigaste vindistrikt. Under provningen kommer deltagaren att lära sig vad som är typiskt för druvor och viner från de olika distrikten. På ett pedagogiskt sätt hjälper alla deltagare till med att placera respektive vin i rätt distrikt. Vidare kommer vi självklart att väva in kunskap om Frankrike som vinland.

Provningen skall inspirera till att använda sinnen, fördjupa sig i fransk vinkunskap och öka nyfikenheten på Frankrike som vinland.

Champagne världens mest omskrivna dryck

Fredag 14 februari, kl. 14.00
Lördag 15 februari, kl. 16.00

(Lördag slutsålt!)
Provningsledare: Thomas Andersson, sommelier
Tid: 60 min
Pris: 150 kr

Vad betyder ordet champagne för dig? festligheter, kall, torr och gratis, eller som Madame Lilly Bollinger myntade: "Det finns alltid tillfälle att dricka Champagne." Själv är jag en stor beundrare över denna dryck.

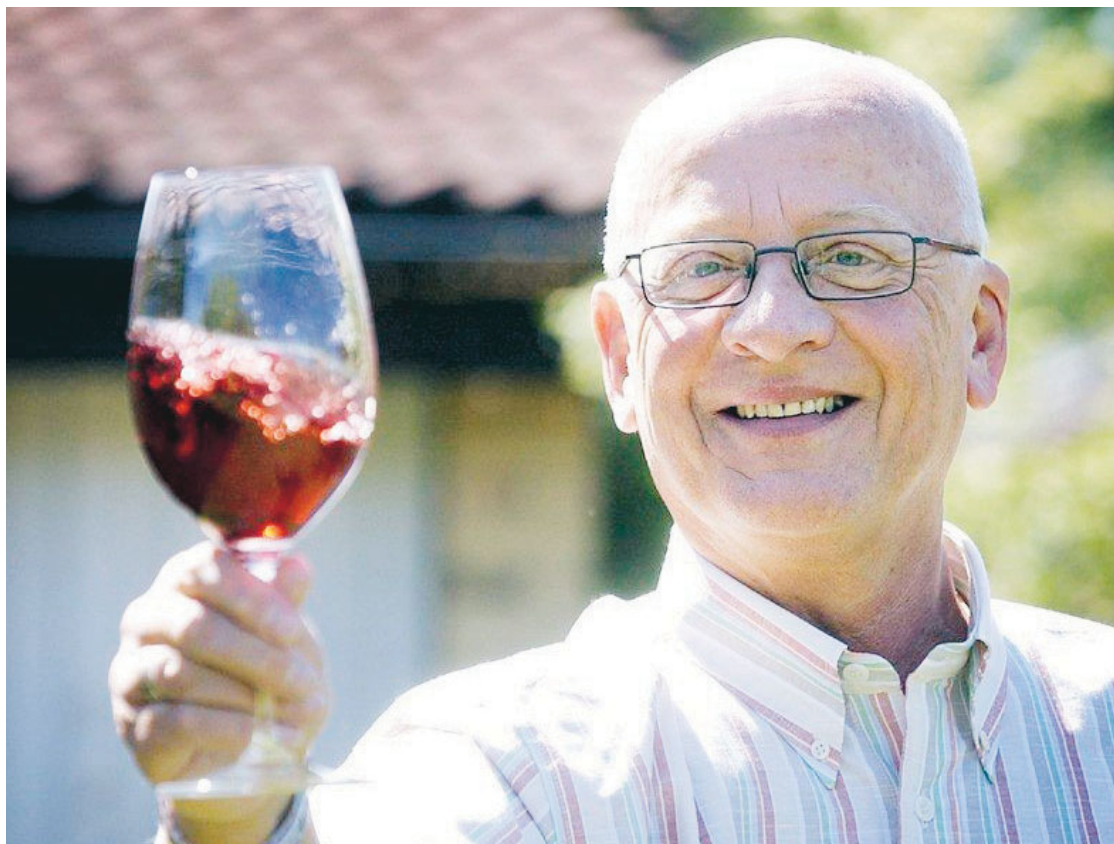
Att efterfrågan har ökat är mycket spännande och vi i Sverige njuter mer och mer av dessa bubblor.

Detta bubbel som bara får framställas i Frankrike och i departementet Champagne är unikt på grund av den gamla havsbotten som druvorna växer på och druvorna Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay.

Låt oss prova några trevliga champagner tillsammans och kanske kommer vi alla att efter provningen hålla med Madame Bollinger: "det finns alltid tillfälle att dricka Champagne."



Emil Persson



Thomas Andersson



Janos Pataky



Tänk på att det är begränsat antal platser till provningarna, så glöm inte att boka era biljetter i god tid. Biljetterna till provningarna säljs via www.ticnet.se eller hos Scala Teatern 054-19 00 80.



Upptäck Franska Vingårdar tillsammans med värmländska **Helena Trotzenfeldt**

Helena Trotzenfeldt kommer ursprungligen från Värmland och har tillsammans med sin man skrivit boken Upptäck Franska Vingårdar.

Vi har haft en liten pratstund med Helena inför hennes besök på Vin & Deli i Karlstad.

Dataingenjör i botten sedan en vända på Karlstads universitet

och nu böcker. Hur hamnade du här?

Jag har egentligen alltid skrivit, jobbar just nu med min tredje roman. De två som kommit ut handlar till stor del om personlig integritet och utspelar sig till större delen i Värmland. Den senaste rankades trea av 34 i en deckargenombång i Kristianstadsbladet nyligen – det var kul!

Hur kom det sig att det blev en bok om franska vingårdar?

Vinintresset har alltid funnits där men just resandet började när vi fick en vinrad i Loiredalen i bröllopspresent från våra tidigare arbetskamrater. Vi fick ofta frågor om vad man ska tänka på och hur man gör för att planera och genomföra en resa. Så föddes idén att skriva en bok med råd av den sort vi brukar ge, stort som smått. Med boken vill vi ingjuta självförtroende i dem som vill resa. Du kan själv! Boken är däremot inte en lista över vingårdar, utan vi vill att

den som reser ska hitta sina egna smultronställen. Istället kan man hitta en del länkar på bokens hemsida.

Du är ju värmlänning från början, vad är det bästa med värmlänningar och Värmland?

Värmen och glädjen som alltid finns där. Jag tror de flesta av oss utflyttade slås av den när vi kommer hem. Ju längre man bor borta, desto mer lokalpatriot blir man, känner jag.

Varför är du med på

mässan och vilka är dina förhoppningar på mässan?

Jag gillar mässor. Det är kul att få direktkontakt med framtida läsare, och att få höra vad de har för förväntningar på boken. Det är också extra kul att ställa ut i Karlstad, där många gamla bekanta dyker upp. Värmländsk bokmässan var min klart roligaste mässupplevelse 2013.



ANNONS

Kvalitetskött från värmländska gårdar.

Närproducerat, hängmörat kvalitetskött. Spännande charkuterier och delikatessostar.

Personligt bemötande och gedigen kunskap. Det är vad du hittar i Kils Slakteris köttbutik.



"Jag vill få vår butik i Gourmanderiet att bli en naturlig plats för bra råvaror vad gäller kött och delikatesser" säger Tony Lindmark, butikschef på Kils Slakteris köttbutik.

Kils Slakteris köttbutik återfinns i Gourmanderiet på Traktorgatan 6 i Karlstad. Gourmanderiet är en mindre saluhall där förutom Kils Slakteris köttbutik även Sjöstedts frukt och grönt huserar. Där erbjuds alltifrån kött, charkuterier, ost, bröd, kryddor och ägg, – till frukt och grönt. I köttdisken finns klassiska köttbitar som t.ex. filé, entrecote och ryggbiff av det egna närproducerade nöt-, fläsk-, lamm- och viltköttet (efter säsong). Som komplement erbjuds även skinkor, korvar, salami och ostar, samt andra spännande charkuterier och noggrant utvalda delikatesser från bl.a. Spanien, Italien och Tyskland.

Kils Slakteri AB är ett modernt, småskaligt slakteri som sedan starten 2010 expanderat från två till sex heltidsanställda. Här erbjuds ett närproducerat kött med hög kvalitet och god djuromsorg.

– Vi har en tydlig lokal profil med transparens och spårbarhet genom hela kedjan, vilket är nytänkande inom branschen, säger Pär Lindberg, ansvarig för djurinköp och slakt.

I dagsläget legoslaktas djuren på

Dahlbergs Slakteri i Brålanda, varefter de hängmöras och styckas i Kil.

Utvalda butiker, restauranger, kommuner och landsting är de största köparna av slakteriets produkter, men det levereras även mycket direkt till hushållen. Slakteriet saluför kött från nöt, lamm, gris samt älg som valts ut hos lokala leverantörer.

– Vår långa erfarenhet inom slakt- och styckbranschen borgar för att kvaliteten



kommer att hålla högsta klass inom varje delmoment, såväl inköp, slakt, styck, hygien, djuromsorg som distribution avslutar Anders Bergfeldt, stycknings-, – och kvalitetsansvarig.



Ingen kommer att bli besviken hos **VinUnic**

VinUnic är en av Sveriges främsta Vinimportörer och ställer ut på Vin & Deli för andra året i rad, vi ringde upp Lotta Lidén, VD för VinUnic för att få veta mer.

Lotta är en värmlandstjej från början, född och uppväxt i Skåre strax utanför Karlstad. På 90-talet studerade hon marknadsföring och 1996 skrev hon sin C-uppsats om Vinimportören i Sverige. Inför sin uppsats intervjuade hon flertalet vinimportörer varav VinUnic var en av dem, intervjun gick så pass bra att VinUnic erbjöd henne en anställning. Lotta arbetade på VinUnic 1996-1998 och sedan drygt ett år är hon tillbaka i rollen som VD.

VinUnic grundades 1992 och firade nyligen sitt 20-årsjubileum. 20 år kanske inte tycks vara så mycket men inom vinbranschen så är VinUnic ett av de äldsta bolagen, säger Lotta som berättar hur det en gång började.

"Det hela började när vinentusiasten Claes Lindqvist,

nuvarande VD för Vingruppen där VinUnic ingår, lyckades med att ta in världsproducenten E. Guigal i bolaget. Det var resultatet efter många års resor genom Rhonedalen och lika många möten med Marcel Guigal. Med Guigal i bagaget kontaktade Claes Systembolaget och berättade lyrisk om vinfirman Guigal och deras fantastiska viner. Systembolaget visade kalla handen och var inte alls intresserade av vinmakaren från Rhône. Några veckor senare påpekade en av Sveriges mest inflytelserika vinjournalister Systembolagets katastrofala utbud och avsaknad av viner från just Rhonedalen. Det dröjde inte länge förrän Systembolagets inköpare ringde upp Claes och snart levererades den första lastbilen med vin från Guigal till Sverige.

Efter Guigal följde stora vinnamn som Domaine de la Romanée Conti, Zind-Humbrecht, Gaja, Sassicaia, Louis Jadot, Ridge Vineyards och Taylor's Port. Under åren har portföljen växt med välkända producenter så som Kleine Zalze från Sydafrika



och Cline Cellars från USA. Idag har vi en underbar mix av producenter som erbjuder viner med både djup och bredd till konsumenten."

Kvalitet till varje pris är er slogan, vad innebär det?

– Kvalitet är vårt ledord och hög kvalitet är genomgående för alla viner vi levererar till marknaden. Det finns viner av hög kvalitet i alla prislägen, du ska självklart kunna hitta ett riktigt bra vin i en högre prisklass men även för 69 kronor eller i en bag in box.

VinUnic har blivit utsedd till Årets vinimportör av Sveriges ledande vinjournalister fyra år i rad, berättar.

– Det känns fantastiskt att vi fått en utmärkelse på den nivån så många gånger. Jag

tror att vi har lyckats för att vi har en så unik vinportfölj, vi har fantastiska producenter i kombination med ett genomgående kvalitetstänk. Vi håller alltid en hög nivå i allt vi tar oss för, från produkter till marknadsaktiviteter och möten med kunder och konsumenter.

Era viner representerar idag stora delar av världen och man brukar ju säga att utbud styrs av efterfrågan. Hur tycker du att synen och efterfrågan på vin förändrats?

– Synen på vin har förändrats mycket de senaste åren. Vi ska heller inte glömma att Sverige tillhörde det så kallade Vodka-bältet under en lång tid. Då konsumerade vi mera starksprit medan vi idag dricker mera vin och öl. Vi konsumerar vin på ett mera "kontinentalt" sätt - det är inte längre konstigt att njuta av ett glas vin mitt i veckan. Även kunskapsnivån har ökat stadigt de senaste åren, mycket tack vare att vin och mat fått ett större utrymme i media.

Ni har ett brett sortiment med flera hundratal viner, hur ska jag som konsument tänka för att välja rätt vin?

Jag tycker att man ska tänka att det är tillfälle och tillbehör som avgör, "rätt vin vid rätt tillfälle" helt enkelt. Är det ett festligare tillfälle kanske man kan lägga på några extratior på priset. Väljer man att matcha vin med mat är det viktigt att hitta en bra balans mellan råvarorna och vinet. Det är viktigare att tänka på smakerna i tillbehören och t.ex. såsen än själva köttet eller fisken när man väljer vin.

Vi närmar oss våren men vad väljer du att servera dina gäster under sista vinterperioden?

Jag bjuder gärna på lite bubbel för att pigga upp – det brukar vara ett säkert kort. Ferrari Brut är ett mousserande vin från norra Italien gjort enligt champagnemetoden eller Louis Roederer Brut Premier som nyligen fick utmärkelsen Årets mest prisvärda champagne av Allt om Vin.

Det är andra året som ni är med på mässan i Karlstad, varför är ni med på mässan?

Jag älskar ju så klart Karlstad och Värmland av personliga skäl och mässan i Karlstad är väldigt trevlig. Vi deltar gärna och visar upp våra produkter under välordnade och välbesökta mässor som t.ex. Vin & Deli. Syftet är att visa upp vårt breda sortiment och förmedla vår kunskap men också att möta och lära känna konsumenten. Vi upplever att intresset för vin ökar för varje år och vi älskar att besökarna provar, frågar och vill lära mer.

Vad kan besökarna förvänta sig att hitta i er monter och vad får de absolut inte missa?

– Vi kommer att visa upp godbitar ur vårt sortiment, vi har alltid med riktigt fina prestigeviner från våra toppproducenter som många besökare kommer tillbaka till. Ingen kommer att bli besviken, det finns något spännande att prova för alla.

15 ÅR I KARLSTAD!

Nu 12.490:-

KONTINENTALSÄNG ISABERG

180x200 cm.

Inkl bäddmadrass, ben & huvudgavel.

Ord pris 22.050:-

Finns i lager!



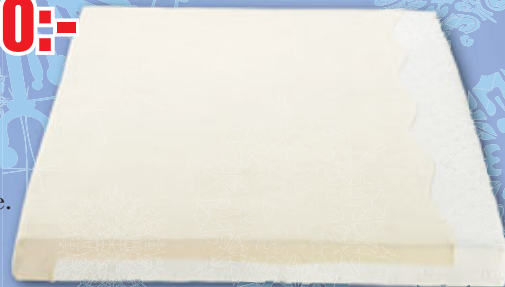
Nu 4.990:-

+TEMPUR
MADRASSER OCH KUDDAR

BÄDDMADRASS*

90x200x7 cm, 2 side.

Ord pris 6.595:-



Nu 995:-

+TEMPUR
MADRASSER OCH KUDDAR

KUDDAR*

Ord pris 1.495:-



Nu 12.495:-

STÄLLBAR SÄNG KOZ

90x200 cm. Färg svart.

Inkl bäddmadrass & ben.

Ord pris 17.850:-

Nu 39.990:-

+TEMPUR
MADRASSER OCH KUDDAR

KONTINENTALSÄNG PROMESSA*

180x200 cm. Exkl. gavel.

Ord pris 59.900:-



Täcke på köpet värde **6.980:-**

Nu 1.398:-

GÅSDUNTÄCKE

90%. Ord pris 3.495:-



Upp till **60%** på utvalda duntäcken och dunkuddar



Sängjätten

BÄTTRE SÖMN FÖR PENGARNA

Karlstad - Bergviksrandellen, vid Biltema, Tel. 054-13 48 30

www.sangjatten.se

*Begränsat antal



Lotta Lidén, Vd för VinUnic med diplom från Allt om Vin 2013 där de fick flera utmärkelser.



Claes Lindqvist, Vd för Vingruppen tillsammans med Claes Philippe Guigal.

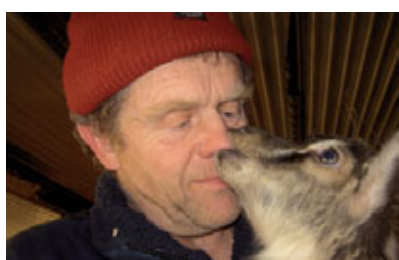


Nöjda kunder sedan 1894

Vi tror oss veta varför. Alltid svenskt kött, rökt på riktigt och helt utan onödiga tillsatser. Skillnaden känns direkt på smaken. Välkommen till vår monter på mässan!



hemgardenchark.se



MATPRODUCENTER. Anneli Romany drivs av att nå resultat och att hitta nya vägar för människor att samverka och chansen att göra världen lite bättre, det är med säkerhet därför hon är verksamhetsledare för Nifa. Vi pratade med Anneli Romany för att få veta mer om föreningen som strävar efter att främja den värmländska matkulturen.

Nifa främjar den värmländska

Berätta om Nifa, vad är det?

– Det är en ekonomisk förening vars främsta mål är att medverka till affärsutveckling för matproducenter i Värmland. Idag har Nifa ett 20-tal medlemmar och fler är på väg in. I föreningen finns i dagen blandning av stora och små värmländska företag som kan dra nytta av varandras verksamhet. Att vara medlem i Nifa

betyder att man har tillgång till ett nätverk av kunskap och partners. Nifa ska också medverka till att sätta Värmland på kartan tack vare sin matkultur. Detta kan ske genom att öka kännedomen om vad värmländska matproducenter kan erbjuda och öka exporten av värmländsk mat till andra regioner och länder. Nifa finansieras huvudsakligen av Region

Värmland, Länsstyrelsen och Karlstads kommun samt ett antal av övriga värmländska kommuner.

Hur ser ni på den värmländska matens framtid?

– Nifa ser mycket positivt på framtiden för värmländsk mat. Det händer mycket bland de entreprenörer som idag är igång. Dessutom finns många goda idéer

som förhoppningsvis kommer bli verklighet framöver. Naturligtvis finns det stora utmaningar för hela branschen, under många år har man bara pratat om vad maten kostar, inte så mycket vad den innehåller, var den kommer ifrån eller hur den tillverkats. Här hoppas vi på att en ökad medvetenhet och diskussion kommer göra att konsumenterna stäl-



Utställare

I Nifas monter kommer vi bland annat att hitta:

Enebackens musteri

Enebackens musteri har sedan tre år producerat sin goda äppelmust. Musten grovfiltreras varsamt vilket garanterar fruktens naturliga smak. Av de finaste äpplen görs den utvalda musten Aroma, Filipa, Ingrid-Marie, Ribston och Åkerö – alla med sin egen speciella karaktär.
"-Jag är medlem i Nifa för jag ser det som en fördel att ingå i ett nätverk som alla drar åt samma håll och som har samma intresse" - Ulla Lindström Heidkamp, Enebackens musteri.

Torfolk Gård

Torfolk Gård vill med goda exempel och massor av bär, inga onödiga tillsatser visa att det går att göra världen lite bättre, lite grönare, lite godare och lite roligare. För dem är det viktigt hur deras sylt, marmelad och saft påverkar dig och naturen. Det är en lika stor del av kvaliteten som smaken.
"Vi är medlemmar i Nifa för att alla har något att tillföra, alla har något att tjäna på att vi samverkar" - Olle Göransson, Torfolk Gård.

Grön Ko

Grön Ko har basen i ekologisk köttproduktion. På gården Mässvik föder de upp kötttradsdjur av raserna Hereford och Black Angus på endast gräs och ensilage. De arbetar med hållbarhet och innovation, för att ta tillvara på allt och göra det tillgängligt för den moderna människan, som vill ha kvalitet.
"Som liten livsmedelsproducent är vi med i NIFA för att uppnå samordningsfördel ar med andra livsmedelstillverkare i Värmland." - Christina Jonsson, Grön Ko.

Värmlandspotatis

Värmlandspotatis ägs av tio värmländska potatisodlare och bedriver utveckling i egen regi när det gäller skalade produkter såsom potatis och morötter och fungerar som en säljorganisation för ägarnas tvättade potatis.
"Nifa är den partner vi behöver för att kunna ta klivet ut på en större marknad" - Rickard Granevald, VD Värmlandspotatis AB.

Fryksdalens Fårfarm

Fryksdalens Fårfarm är ett familjeföretag som bedriver en KRAV-godkänd lammuppfödning. Årligen föds ca 300 lamm som varsamt föds upp på i huvudsak gräs. Från i år förädlar de även ekologisk gris från Edsbergs gård utanför Segerstad.
"Som småskalig livsmedelsproducent är det viktigt att ingå i ett större sammanhang som Nifa för att nå samordningsfördelar inom en rad olika områden, delaktighet i informationsflöden och nätverkande med andra småskaliga företag" – Joakim Lundgren, Fryksdalens fårfarm.

Lillängens Gårdsmejeri

Lillängens Gårdsmejeri tillverkar getost enligt gamla traditioner, något de har lång erfarenhet av. De värdesätter framför allt hantverket och personligt engagemang i produktionen av de många ostar de saluför. Att djuren har det bra är en viktig del av vardagen här på gården. Likaså arbetar vi aktivt för att vi ska verka i samklang med vår närmiljö, därför värnar vi om den svenska fåbodtraditionen.

Finnskogens Ost

Finnskogens Ost finner vi i Lekvattnet, mitt i det vackra och lugna Finnsko-gen på en gård med ca 50 getter av svensk lantras som producerar mjölk till deras getostar. Mjölken tillverkas hantverksmässig i det egna gårdsmejeriet till 10 sorters getost t.ex. chèvre, brie, salladstost, rökt getost och hårdost.

Utöver dessa företag ställer också Kils Slakteri och Stinas Gårdsbutik ut i den gemensamma Nifamontern. I egna montrar hittar du två andra Nifa-medlemsföretag: Värmlandschark och Hemgården.

matkulturen

ler högre krav på sin mat. Detta kommer förhoppningsvis att gynna de lokala producenterna!
Det är första gången som ni är med på Vin & Deli, varför är ni med och vad ser ni fram emot?
– Många av Nifa-företagen medverkar för att få en chans att visa upp sina högkvalitativa produkter för en kunnig mat- och dryckesintresserad publik. Att möta kunderna och kunna prata direkt med dom ger alltid en extra dimension. Att Nifa-montern består av nio olika matproducenter visar också på en stor bredd av vad som produceras i Värmland. Man kommer också kunna handla med sig av varorna hem.

SE
VÅRA FINA
UTSTÄLLNINGAR
I KARLSTAD &
ARVIKA!

*RABATT MOTSVARANDE MOMSEN!	
PRISEXEMPEL	
ORD. PRIS	125.000:-
MUMS-AVDRAG*	-25.000:-
KAMPANJPRIS	100.000:-
*RABATT MOTSVARANDE MOMSEN!	



Demo av vinkylar i Karlstad 5/2 • Kl. 13-18

 **Dometic**



SIEMENS UGN
HÄLL, STEKPANNA
OCH DISKMASKIN
19.995 KR*
ORD PRIS: 35.060 KR

*Erbjudandena gäller vid köp
av kök för minst 70.000:-
inkl. moms.

Mumsiga priser på kök!

NU KAN DU KÖPA ETT SVENSKTILLVERKAT KÖK OCH ETT
VITVARUPAKET FRÅN SIEMENS TILL RIKTIGT MUMSIGA PRISER!*

*Mumsavdraget (rabatt motsvarande moms) på alla våra kök samt vitvaruerbjudandet gäller t o m 16/2.