

Djurönäsets röda och vita flyttar in på Systembolaget

Sedan Djurönäset introducerade sitt röda och vita husvin har mer än 5000 flaskor serverats. Och nu har även Systembolaget fått upp ögonen för vinet. Nyligen blev det klart att Systembolaget tar in vinet i sitt beställningssortiment.

– Det är fantastiskt roligt, säger Jan Gimander, restaurangchef på Djurönäset och mannen bakom husets vin. – Jag trodde först inte att det var sant. Det är stort att få in både vårt röda och vita husvin på Systembolaget, för konkurrensen är stenhård. Vi har lagt ner mycket jobb på att ta fram en vinlista som både smak och prismässigt attraherar en bred målgrupp, och nu får vi verkligen lön för mödan. Att flaskan sen pryds av vår egen etikett gör ju det hela extra kul. Jag vill ge en stor eloge till vår vinimportör Amka, som hjälpt till med såväl urval som införsäljning.

På Djurönäset finns ett antal vinleverantörer som man litar på och vet kan leverera högkvalitativa viner som tagits fram under rättvisa förhållanden. Eftersom urvalet är så oerhört stort låter man varje leverantör välja ut ett antal viner som sedan provsmakas och betygsätts. Det är många kriterier som ska uppfyllas. Först och främst ska de passa ihop med de råvaror som gäller för säsongen. De ska även uppfylla de miljömässiga och etiska krav som ställs på alla produkter och leverantörer. Sen försöker man välja viner från vitt skilda delar av världen, så att vinlistan ska kännas intressant och erbjuda något åt alla. Sist men inte minst måste vinerna kännas prisvärda. Att hitta bra men dyra viner är lätt, men på Djurönäset vill man att alla gäster ska ha råd med ett glas vin till maten. Det höjer hela matupplevelsen. Djurönäsets röda husvin är en medelfyllig Spansk Tempranillo/Cabernet Sauvignon med lite temperament och det vita, en frisk blandning av Viura och Sauvignon Blanc.

Sedan 2001 är Djurönäset Svanenmärkt. Det innebär att vi arbetar efter Svanens miljökrav i allt vi gör, inte minst när vi väljer råvaror och dryck till restaurangen. Det är höga krav som gör att vi måste anstränga oss lite extra. Men när vi vänder blicken ut över skärgården förstår vi att det är värt allt slit. När du som gäst beställer in ett kravmärkt och rättvisemärkt vin, så får du inte bara ett noga utvalt vin som passar till maten, du kan även vara säker på att vinet tagits fram på ett miljövänligt sätt och att människorna på vingårdarna arbetar under drägliga förhållanden.

- För mig höjer den vetskapen upplevelsen ytterligare, säger Jan Gimander.

Fakta Djurönäset

Djurönäset är en av Sveriges största konferensanläggningar med visionen att vara ”Nordens mest inspirerande mötesplats”. Djurönäset ligger cirka 45 minuter med buss från centrala Stockholm i Värmdö kommun. Anläggningen är Svanenmärkt sedan 2001, har fyra stjärnor från SHR och är sedan 2008 säkerhetscertifierad av Safehotels alliance. Utvald av Svenska Möten.

Läs mer på www.djuronaset.com

Kontakt

Jan Gimander Restaurangchef 08-571 499 32, 073 041 64 32 eller Michael Jörgensen
Källarmästare 08-571 499 66, 076-102 36 81

Pressbilder

Se www.djuronaset.com/content/nyheterpress_bildbank.html

Bildtext 1. Restaurangchef Jan Gimander med Systembolagets nya vin

Bildtext 2. Nya i beställningssortimentet - Djurönäsets vita, nr 74925 och Djurönäsets röda, nr 74927.