



L'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs Sørlandet

**Referat
fra
Boen Gård
fredag 16. oktober**



L'Ordre Mondial hadde i samarbeid med Chaine des Rôtisseurs glede av å invitere til vinsmaking på Boen Gård i Tveit med Maître Hôte og daglig leder på Restaurant Måltid, Linn Mjelde, som foredragsholder. Hun er en av de mest fremtredende sommelierer i landsdelen.



Vice-Echanson, Jan Einar Lødrup Stabell, ønsket velkommen og presenterte kveldens foredragsholder til 29 forventningsfulle medlemmer og gjester. En av Boen Gårds eiere, Johan(G)Olsen gav en orientering om dette praktfulle stedet som strekker seg tilbake til 1500 tallet. Familien Olsens, etterkommere etter Skipsmegler Johan G. Olsen, drifter stedet i dag. Boen Gård fremstår i dag restaurert og tidsriktig fra 1800 tallet. Det satses på selskaper og laksefiske. Alle selskaper og selskaperlighet skjer i regi av restaurant Måltid i Kristiansand. Deler av bemanningen på Måltid fortsetter sitt virke på Boen Gård.

Tema for kvelden var tyske viner. Følgende viner ble presentert:

- Odinstal Riesling Sekt Brut. Denne finnes ikke på Vinmonopolet, men Linn anbefaler å teste ut R. von Buhl sin sekt som finnes, se: <http://www.vinmonopolet.no/varcutvalg/musserende-vin/tyskland/von-buhl-riesling-brut/sku-2215301>)

- Battenfeld-Spanier Riesling Trocken 2014
<http://www.vinmonopolet.no/vareutvalg/hvitvin/tyskland/battenfeldspanier-estate-riesling-20132014/sku-5641401>
- Leitz Rudesheimer Bischofberg Riesling Spätlese Trocken 2014.
Selv om familiens vinhistorie kan spores tilbake til 1700-tallet, er Johannes Leitz mest stolt av firmaets nyere historie. Hans bestefar tappet sine første viner på flaske i 1947. Johannes tok over driften i 1985, og har utvidet arealet fra ca. 30 mål til 400. Han er en av Tysklands fremste vinmakere, og ble av Gault Millau hedret med: "German Winemaker of the Year" i 2011.
- Karhäuserhof Karthäuserhofberg Riesling Spätlese 2010:
<http://www.vinmonopolet.no/vareutvalg/hvitvin/tyskland/karthauserhof-citelsbacher-karthauserhofberg-riesling-spatlese-2010/sku-1704801>
- VON BUHL Forster Ungenheuer Riesling GG 2013. Se vedlegg

Linn delte med oss av sin enorme kunnskap på feltet og vi lot oss begeistre. Hun har selv besøkt og arbeidet i de vinhusene som vinene var produsert hos. Hun ga oss en innføring i nye lover for tyske viner og ikke minst definisjoner på økologisk og biodynamisk dyrking. Stemningen rundt bordene borget for at dette var svært vellykket.

Det ble servert en ribbe med gulbeter og risotto av byggryn til den siste vinen, en riesling med noe sødme og syre som passet utmerket til retten. Kvelden ble avsluttet med kaffe og hygge rundt bordene i salongene.







Kristiansand, 19. oktober 2015
L Órdre Mondial des Gourmets Sørlandet
Jan Einar Lødrup Stabell
Vice-Echanson