



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet



Referat fra L 'Ordre Mondials vinmesse på Kilden Teater- og Kulturhus i Kristiansand

Vice Echanson Sørlandet, Jan Einar Lødrup Stabell, åpnet med å ønske våre medlemmer velkommen og henledet på kveldens tema. En lite rundreise i italienske viner med fokus på Veneto, Lombardia, Venezia, Toscana, Piemonte,

Forventningsfulle L 'Ordre medlemmer møtte frem til høstens vinarrangement på Kulturhuset Kilden. Vi ble mottatt i baren i 2. etasje av Kilden 's meget imøtekommende og dyktige restaurantsjef, Knut Stien Berge. Han hadde gjort avtale med kveldens foredragsholder, sommelier og distriktsalgssjef fra Solera Gruppen, Isabella Adamczewska.

Hun hadde lagt opp kveldens arrangement som en vinmesse og presenterte oss for 17 italienske viner. Det hører til sjeldenhetene at man får en slik kunnskapsrik og god formidler av viner fra Italia. Hun hadde utarbeidet et kompendium hvor hun loset oss gjennom, fra de lette vinene til de tunge røde. Det vil si musserende viner, hvitviner og rødviner. Forsamlingen var sjeldent lydhør.

For referenten var det noen "høydare" som sitter fast i smakshukommelsen, og som nok vil bli å finne i min kjeller fremover.

Musserende

Fratelli Berlucci Casa delle Colonne Brut Franciacorta Reserva, med klassifisering DOCG, som er den høyeste klassifisering i Italia. Prismessig ligger den rett under de franske Champagner, smaksmessig helt på høyde.

Hvitvin

Poggio al Tesero Solosole Vermentino, (solskinn på flaske) 100% Vermentino drue. Fyldig og smaksrik. Med intense aromaer.

Røde viner

Brunelli Brunello di Montalcino, 100 % sangiovese. En typisk Brunello med lang god ettersmak. Min favoritt i dette prissjiktet.

En spennende Borgogno NO NAME i Magnum flaske, lagt fra den kjente vinmaker Andrea Farinelli. På etiketten er det trykket Etichetta di Protesta, som protest mot byråkratiet som hindrer utvikling innen jordbruk og vinmaking i Italia. 100% nebbiolo som i alle baroloer. Svært god.

Så kveldens "høydare". Borgogno Barolo Riserva 1997. Brunlig på farge, dyp og tung smak med masse kompleksitet. Det var spennende hvordan denne hadde holdt seg etter 20 år, men du verden. Den kan sikker tåle både 5 og 10 år til.

Etter vinsmaking og kveldens fyldige foredrag, serverte Knut Berge og hans medarbeidere en god viltgryte hvortil vi ble servert en Borgogne Barbera d`Alba fra 3 liters flaske. Vinen passet utmerket til retten.

Bilder av den glade forsamling følger.

Kompendiet kan fremskaffes på forespørsel.

En stor takk til sommelier Isabella og Knut Stien Berge og hans stab.

Kristiansand 24. november
Jan Einar Lødrup Stabell
Vice Echanson Sørlandet

















Hjertelig takk for en flott aften i Sørlandets storstue.
