



Referat fra Røroshelg 28.-29. oktober 2022

L'Ordre Mondial på Røros Hotell Fredag 28. oktober 2022

Gjestene var invitert til kl. 19.00 og vi ble tatt i mot av en strålende opplagt Maître Hôtelier Terje Lysholm og hans team.

I restauranten fikk vi servert en utmerket Grand Cru Blanc de Blancs Brut Champagne fra R.H. Coutier til å starte med av «Mister Røros Hotel himself» Sommelier og foredragsholder for kvelden, Geir Berntsen, som har jobbet på Røros Hotel i en mannsalder.

Etter at gjestene hadde samlet seg gikk vi til bords og Vice-Echanson Torfinn Lerstad ønsket velkommen til kveldens L'Ordre Mondial arrangement og ga ordet til kveldens foredragsholder Geir Berntsen.

Geir har et sterkt forhold til Madeira gjennom at han minst en gang i året besøker denne vakre øya i Atlanteren. Og med hans bakgrunn er selvsagt øyas berømte vin også blitt fasinasjon som han har falt for og kan svært mye om.

Han holdt et entusiastisk og kunnskapsrikt foredrag om Madeiraens historie og ulike typer for oss som var så heldig å være til stede denne kvelden. Og jeg er sikker på at alle fikk en fornyet interesse og lyst til å lære og smake mer av denne utsøkte vinen som også fungerer utmerket til en rekke matretter.

Under foredraget fikk vi smake to ulike Madeiraer, Barbeito Rainwater Reserva 5 YO og Blandy's 10 Years Old Sercial, og Geir ga oss en fin introduksjon til denne kvalitetsvinen.



Etter foredraget kom Røros Hotells eminente kjøkkensjef Halvor Riiseen Grøt inn og presenterte kveldens meny, med topp råvarer i verdensklasse fra Røros og Trøndelag, og Geir Berntsen presenterte vinene som var valgt ut til å følge den tre-retters menyen.

Menyen var som følger:

Madeira v/sommelier Geir Berntsen

*

Kantareller fra Rørosvidda

Servert med sjøkreps fra Frøya og ramsløk

CVNE Monopole Clasico 2015

*

Lammecarré fra Rørosvidda

Jordskokk, ertekrem, historiske tomater fra Hanasand Gård og rørossmør med madeira

Viña Tondonia Cosecha 1995

*

Sjokolade Marquise

Bringebær fra Lykkja gård i Stadsbygd, hasselnøtter

Malvasia Cândida Fâjos dos Padres

Forretten vi fikk servert var Kantareller fra Rørosvidda sammen med sjøkreps fra Frøya og ramsløk - en perfekt tilberedt rett som fungerte utmerket sammen med hvitvinen fra CVNE Monopole Clasico 2015, Rioja. Det er en meget særegen vin fra en av Riojas eldste vinprodusenter som holder til i byen Haro i hjerte av Rioja-distriktet. Den er framstilt på 95% viura druer og 5% palomino, i form av manzanilla sherry. Vinen lagres på bunnfallet i over 12 måneder på brukte 500-liters eikefat før den tappes på flaske og lagres videre i minst 1 år. Dette gir vinen den unike smaken av nøtter, gule plommer, fatpreg og sherrytoner.



Neste rett og hovedretten var Lammecarré fra Røroskjøtt, jordskokk, ertekrem, tomater fra Hanasand Gård og Rørossmør med madeira. Årets ferske lam av denne kvaliteten er en råvare i verdensklasse som var perfekt tilberedt av et svært kompetent kjøkken. Vi fikk en vin som uten tvil var spesielt utvalgt til denne perfekte retten, den satt som et skudd. Rødvinen fra den legendariske produsenten Viña Tondonia, fra den strålende årgangen 1995. Vi fikk to glass av denne vinen - et som var dekantert i et par timer og et glass som ikke var dekantert. De fleste var enige om at vinen kom best til sin rett når den var dekantert i et par timer.



Desserten var en Sjokolade Marquise med bringebær fra Lykkja gård i Stadsbygd, og hasselnøtter. Den luftige og perfekte tilberedte sjokoladedesserten ble en utmerket avslutning på måltidet sammen med kveldens siste vin - en Madeira fra toppprodusenten Barbeito og deres strålende Malvasia Cândida Fâjos dos Padres Reserva Especial.



Torfinn Lerstad takket hjerteligst på vegne av oss som var til stede for en topp kveld på alle måter.



Roar Hildonen
Bailli Régional

Chaine.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.