



## INVITASJON DIGITAL VINSMAKING

**Onsdag 9. desember 2020 kl.1900**

Chers Confrères,

Vårens digitale vinsmaking ble en suksess, så derfor prøver vi igjen, og denne gangen er det julens viner som er tema. Etter et litt labert år på arrangementsfronten, ønsker vi å by våre medlemmer Bailliage d'Arctique på dette kurset.

Det er uomtvistelig tid for at den norske tradisjonsmaten skal på bordet og den serveres vi oftest med øl og akevitt til. Mange ønsker å servere vin til både juleribba og pinnekjøttet, men vet ikke helt hvilken vin man skal velge. I denne digitale vinsmakingen får vi en hyggelig innføring i hvilke viner, druetyper etc, som passer til julematen.

Det er en glede å kunne presentere kvelden kursholder, -Tromsøs egen vinkjenner, Toril Fagerheim. Hun er utdannet gjennom London-skolen Wine & Spirit Education Trust (WSET), og det regnes som den mest anerkjente vinutdanningen i verden, og hun er den eneste i Nord-Norge med denne utdanningen. Hun driver i dag sitt eget selskap, Nordavin.

Som sist, kjøper du selv inn vinene, som er å få kjøpt i basisutvalget på polet, mens selve kurset er altså en liten julegave.



Om du ikke skulle finne akkurat disse vinene på polet, finn da gjerne viner fra samme distrikt eller samme druesort. Det er vinens kvalitet som er viktig, ikke produsent.

### VINER

#### **Delorme Organic Crémant de Bourgogne Brut kr 199,90**

- LuktAroma preget av epler, sitrus og litt røde bær, innslag av urter, kjeks og mineraler.
- SmakRen og kremet, preg av epler, sitrus og urter, hint av mineraler, god lengde.
- FargeMiddels dyp strågul.
- ProdusentAndre Delorme
- Land, distriktFrankrike, Burgund, Bourgogne
- RåstoffAligoté 20%, Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%

#### **Palladino Sagace Barbera d'Alba Superiore 2018 kr 176,90**

- LuktAroma med preg av modne røde bær, urter og litt blomst, hint av trekrydder og kjøtt.
- SmakRen og saftig, preg av røde bær, urter og trekrydder, innslag av mandel, svakt bitter ettersmak.
- FargeDyp rød.
- ProdusentAz. Vin. Palladino
- Årgang\*2018  
\* Vi tar forbehold om at varen som leveres kan ha en annen årgang/etikett enn oppgitt
- Land, distriktItalia, Piemonte, Barbera d'Alba

#### **Gysler Sandstein Riesling Trocken 2019 kr 169,90**

- LuktAroma med fint preg av sitrus, epler og blomst, hint av steinmineraler.
- SmakUng, slank og livlig, preg av sitrus, grønt eple og blomst, hint av mineraler i ettersmaken.
- FargeMiddels dyp strågul.
- ProdusentGysler
- Årgang\*2019  
\* Vi tar forbehold om at varen som leveres kan ha en annen årgang/etikett enn oppgitt
- Land, distriktTyskland, Rheinhessen
- Råstoff Riesling 100 %

Kurset foregår på XXXX. Du trenger ikke selv ha appen til XXXX for å delta.

Det betyr at dere selv, på klokkeslettet som er oppgitt, klikker på linken dere får oppgitt, også slippes dere inn. Det er som å ringe på, og så åpner vi opp. For de av dere som ikke helt har et forhold til dette, ikke vær engstelig, det er faktisk enkelt. Dere ser de andre deltakerne på en skjerm, og både ser og hører Torils presentasjon, også gjør dere akkurat det samme hjemme i deres egne stuer. Alle viner er standard på polet.

#### **Hva må man ha for å delta?**

- en smarttelefon, nettbrett eller PC med kamera
- vin etter gitt liste
- vinglass, vannglass, vann, vinåpner
- kanskje du har en liten smak av ribbe eller pinnekjøtt eller noen kjøttpålegg med de samme krydderier å smake på, feks. ribberull eller lammerull e.å.

#### **Smart å huske på**

- finn et sted i huset der du sitter godt, har greit lys, god nettdekning
- plasser brettet, telefonen, PC-en slik at du har hendene fri og ditt blide åsyn er i skjermbildet.
- følg instruksjonen som blir gitt dere på skjermen. Skriv navnet ditt i feltet for navn.
- by gjerne med en venn eller to å dele med.

**Tidspunkt:** onsdag 09. desember kl. 1900

#### **PÅMELDING GJØRES HER**

**(Når du er påmeldt sender vi deg en lenke du klikker på for å delta)**

Har du noen spørsmål, så er det bare å sende oss en e-post på [arctique@chaîne.no](mailto:arctique@chaîne.no).

Hilsen

Bailliage d'Arctique

Styret

[Chaîne.no](http://Chaîne.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.