

## Diner Amical på Potetkjelleren – 10. november 2017

Potetkjelleren er en kjeller med lange tradisjoner i Bergen. Selve kjelleren har opprinnelse fra 1400 tallet, lenge før poteten kom til Europa. Den ble opprinnelig brukt til husdyrhold og etter hvert til oppbevaring av poteter. Restauranten har tatt i bruk både de gamle, fredede kjellerrommene og bygningen som er bygget over jorden, der kjøkkenet er installert. Nye eiere har drevet restauranten de siste 1,5 årene og har fått gode tilbakemeldinger både i media og fra sine gjester. Denne kvelden ønsket vi å invitere til Diner Amical i samarbeid med vingården Domaine de Calet, som ligger i det sydlige Rhone, i regionen Costières de Nimes. Ole Vidar Haga, mangeårig restauratør og deleier både i Potetkjelleren og Domaine de Calet, fikk oppgaven med å presentere vinene. Undertegnede er også heldig å være deleier begge steder, så det var med stolthet og ærefrykt vi ble meddelt at Bailli Délégué, Thore Sande, ønsket å delta under måltidet.

Medlemmene viste stor interesse for dette arrangementet og det var dekket til 30 gjester i underetasjen i restauranten, i selve Potetkjelleren. Ved ankomst ble gjestene servert en klassisk Domaine de Calet Rose 2016. Denne årgangen er litt dypere rød enn det som er på mote i området, men vinen passet fint som aperitiff og hadde dessute en smak som også går fint til skaldyr og lette kjøttretter. Som Amuse Bouche serverte kjøkkenet velsmakende potetkrem med trøffelolje og Reinsdyrcarpaccio.

Etter at gjestene hadde satt seg ble det skjenket Esprit de Blanc 2016 i glasset. Til den fikk vi første forrett, klassisk potetsuppe a la Potetkjelleren. En fin variant er å servere tallerken med grønnsaker først og helle den varme suppen over. Dette sikrer at alle får varm vat, samtidig som gjesten får se de flott anrettede grønnsakene. Suppen var varm, fyldig, meget smakfull og matchet vinen flott.

Andre forrett var kongekrabbe i ulike varianter. Krabbesalat, klo av kongekrabbe, svart krabbecanneloni farget av blekksprutblekk blir servert med en intens skaldyrbisque og ved siden av lå en nydelig avocadoiskrem. Til dette fikk vi Chardonnay 2016. Maten ble meget godt mottatt og vinen hadde mer enn nok karakter til å matche den.

Hovedretten var klassisk, innbakt oksefilet, basert på den tradisjonelle retten «Beef Wellington». Kjøttet var perfekt stekt, butterdeigen saftig og passe tynn, potetpuréen smaksatt med trøffelolje og grønnsakene ikke for dominerende. Til hovedretten fikk vi smake to viner, Gran Mas 2013 og Long Terme 2010, den første kraftig, ung, med eikepreg og mye utviklingspotensial, den siste elegant, moden, velutviklet, uten eik. Det var morsomt å forsøke de to vinene mot hverandre og rundt bordene ble det diskutert hvilken vin som var best. Mange foretrakk den eldste, men vi gleder oss til å følge utviklingen av den litt yngre vinen.

Etter denne flotte retten var det tid for sjokolade og dessertvin. Kjøkkenet hadde laget en komposisjon av karamellisert Popcorn, Popcornis, salt karamell og mørk sjokolade. Smakene var nydelige og godt balanserte. Denne søte sjokoladekomposisjonen krever en søt og intens vin og Carthagène, en klassisk eikelagret hetvin fra Languedoc laget av fersk druejuice og eau de vie, passet utmerket. Som en kuriositet kan nevnes at denne vinen sies å ha sin opprinnelse fra krigeren Hannibals Puniske krig mellom Roma og Kartago på 200 tallet før Kristus.

Før kaffen kom på bordet reiste Thore Sande seg og holdt en fin matomtale til de stolte kokkene og servitørene. Han var godt fornøyd med måltidet og hadde gleden av å kunne overrekke den flotte plaketten som er det synlige beviset på at Potetkjelleren er medlemsrestaurant i Chaîne des Rôtisseurs. Stemningen rundt bordene steg om mulig ytterligere og vi feiret begivenheten behørig med et ekstra glass vin!

Vennlig hilsen

Bjarte Askeland  
Bailli Regional