



L'Ordre Mondial des Gourmets Sørlandet

Referat

Vinsmaking med fokus Bordeaux og Burgunder viner

Hjemme hos Hille's

1. april 2016 møtte 30 forventningsfulle medlemmer av L'Ordre Mondial og medlemmer av Chaine des Rôtisseurs til vinsmaking hjemme hos Hille's på Tangen i Kristiansand. Sylvi og Harald Hille var rause og stilte sin flotte leilighet til disposisjon. Vice- Echanson Jan Stabell ønsket velkommen.

Hovedfokus denne gangen var viner fra Bordeaux og Burgunder. Sommelier Merethe Grundegjerde, som for mange vil være kjent fra flere av byens spisesteder, (Luihn, Sjøhuset, Ernst og Caledonien Hotel med mer) loset oss gjennom 2 hvite, en fra Bordeaux og en fra Burgunder, samt 4 røde Bordeaux- og Burgundviner. Vinene var plukket fra Vinmonopolet, som for øvrig viser en utmerket service, med egne prøveskjemaer hvor man i tillegg kan notere egne vurderinger.

Vinene som ble testet var:

- | | |
|---|-------------------------|
| ➤ Le G Château Guiraud 2014, hvit Bordeaux | Pris pr. fl. kr. 174,90 |
| ➤ Matrot Meursault 2011, hvit Burgunder. | Pris pr. fl. kr. 399,00 |
| ➤ Château Dudon 2005, fra Bordeaux
(Tror mange løp på "polet" i dag og kjøpte opp resten.) | Pris pr. fl. kr. 150,00 |
| ➤ Beaune Hospices de Beaune Cuveé Nicolas 2008 fra Burgunder | Pris pr. fl. kr. 450,00 |
| ➤ Château Paveil de Luze 2012 fra Bordeaux
(En spesiell hyggelig pris for en Margeaux.) | Pris pr. fl. kr. 237,00 |
| ➤ Château Goufran 2005, fra Bordeaux | Pris pr. fl. kr. 259,90 |
| ➤ Château Guirad 2002 dessertvin fra Bordeaux
(en høydare som nesten kunne matche Chateau De Yquem.) | Pris pr. fl. kr. 585,00 |

Man skal selvfølgelig være forsiktig med å uttale seg om kvalitet og smak på de ulike vinene. Vi har forskjellig smak og forskjellige preferanser. Maten som serveres til vinene har også stor innvirkning på smaksopplevelsen av vinen. Det er dette som er så herlig når man samles til vinskaking og utveksling av tanker om vin. De færreste av oss er eksperter på dette området, men vi vet hva vi liker. Det setter en ekstra spiss på diskusjonen nå en sommelier av Merethe Grundegjerdens kaliber kan utfordre oss med sin kunnskap om områder, jordsmonn, klima, druesorter, og ikke å forglemme alt som har med vinlagring å gjøre.

Vår Vice Conseiller Culinaire, Jan Vollset, fra Tangen Vidergående skole hadde engasjert skolen, med all sin fagkunnskap, til å tilberede Tapas til vinsmakingen. Maten i seg selv var fortreffelig. Rikelig med mat og spennende smaker fra våre fremtidige kokker. Vi retter en hjertelig takk.

Som dere vet er vår L'Ordre Mondial des Gourmets her på Sørlandet nyetablert. I den forbindelse har det vært nødvendig å få litt penger på konto for å kunne sponse fremtidige arrangementer dersom det skulle være nødvendig. Det ble derfor arrangert et loddsalg. Vi retter en hjertelig til loddkjøperne og gratulerer de heldige vinnerne som fikk med seg noen svært gode flytende druer hjem.

Vår Baillie Régional, Jørgen Aall Flood, minnet om de kommende arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs. Han trakk frem:

- Sommerarrangementet fredag den 17. juni hos Elisabeth og Nic Fuhr.
- Grand Chapitre i Trondheim fra 26. til 28. august i Trondheim
- Utflukt til Hvalpsund Ferjekro i Danmark 16. til 18. september.
(Gå inn på hjemmesiden: Chaine.no til siden "Les Bailliages" og velg deretter, Bailliage de Sørlandet. Her finner dere en fane som heter planlagte arrangementer.)

Han rettet også en takk til vertskapet for dette arrangementet og en spesiell takk til Bente og Jan Stabell for deres engasjement med L'Ordre Mondial des Gourmets. Nå har Bailliage de Sørlandet 87 medlemmer, hvorav 35 er medlem av Mondial.

På vegne av L'Ordre Mondial des Gourmets Sørlandet vil jeg nok en gang rette en hjertelig og stor takk til Sylvi og Harald Hille som gjorde en stor innsats for et godt gjennomført arrangement

Kristiansand 2. april 2016

L'Ordre Mondial des Gourmets Sørlandet
Jan Einar Lødrup Stabell
Vice-Echanson
(referent.)