



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra l'Ordre Mondial smaking

i vinkjelleren på Grand Café

Årets første l'Ordre Mondial arrangement i Oslo var lagt til Grand Café sin nye vinkjeller. Onsdag 1. mars møttes 22 deltagere for å smake viner fra Toscana i Italia sammen med smakebiter fra Grand Café sin tapas meny. Bailliage d'Oslo sin nye Vice-Chargé Echanson Rolf E. Wenstad ønsket velkommen. Fabio Borgianni, vinkjellerens Chef Sommelier, som selv er oppvokst i Toscana guidet oss med stor fagkunnskap gjennom kveldens viner.

Vinene som ble smakt var:

Bianco del Borgo 2013 fra Tenimenti D'Alessandro i Cortona. Vinen er laget av 100% vioginer.

Pian del Ciampolo 2013 fra Montervertine i Radda Chianti, en vin laget på 80% Sangiovese og omtrent like deler Colorino og Canaiolo.

Chianti Classico 2013 fra Isole e Olena i Colli Fiorentini med 85% Sangiovese, 10% Canaiolo og 5% Syrah.

La Boncie 5 2014 fra Giovanna Morganti i Castelnuovo Berardenga. 80% Sangiovese, 10% Colorino og 10% Mammolo.

Chianti Classico 2011 fra Le Cinciole i Panziano Chianti. 98% Sangiovese og 2% Canaiolo.

Chianti Classico Riserva 2011 fra Badia a Coltibuono I Giacole Chianti. Hovedsaklig Sangiovese og lite innslag av Colorino og Canaiolo.

Alle viner var av høy kvalitet og vi fikk en god og interessant smaking.

Vi takker Fabio og Grand Café for et flott arrangement!

Med vennlig hilsen

Styret i Bailliage d'Oslo

Asbjørn, Rolf, Geir, Helge, Idunn, Torbjørn og Helle





ook.



Obs. Dîner Amical på Stock er flyttet fra 27. til 26. april!