



Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Vestfold

Sandefjord 05. mai 2016.

Cher Confrère !

Referat fra L'Ordre Mondial aften med ost og vin på Magasinet i Sandefjord!

Det var Arnold Myhre som skulle ta oss gjennom denne kvelden, han har jobbet for Sopexa som er det franske landbrukets opplysningsorganisasjon, slik som ost og vin. Han hadde lagt opp en reise fra ostens begynnelse og frem til det ferdige produkt.

Vi lærte blant annet at skorpe rundt osten skulle fjernes før man spiste den. Til selve smakingen så smakte vi på Chevre, Brie de Meaux, Morbier, Comte, Jarlsberg 12 måneders og sist men ikke minst Roquefort. Osten skal ikke serveres med mye tilbehør, det beste er å bruke baguett.

De 5 første ostene fikk vi presentert sammen og smakte de opp mot 5 viner, 3 hvite og 2 røde. Det var spennende å merke hvor godt de hvite vinene var opp mot flere av ostene. Så myten om det skal være røde viner til ost ikke stemmer for alt.

Til sist fikk vi en nydelig Roquefort som vi skulle prøve opp mot en meget søt vin fra Chateau Bellevue fra Monbazillac.

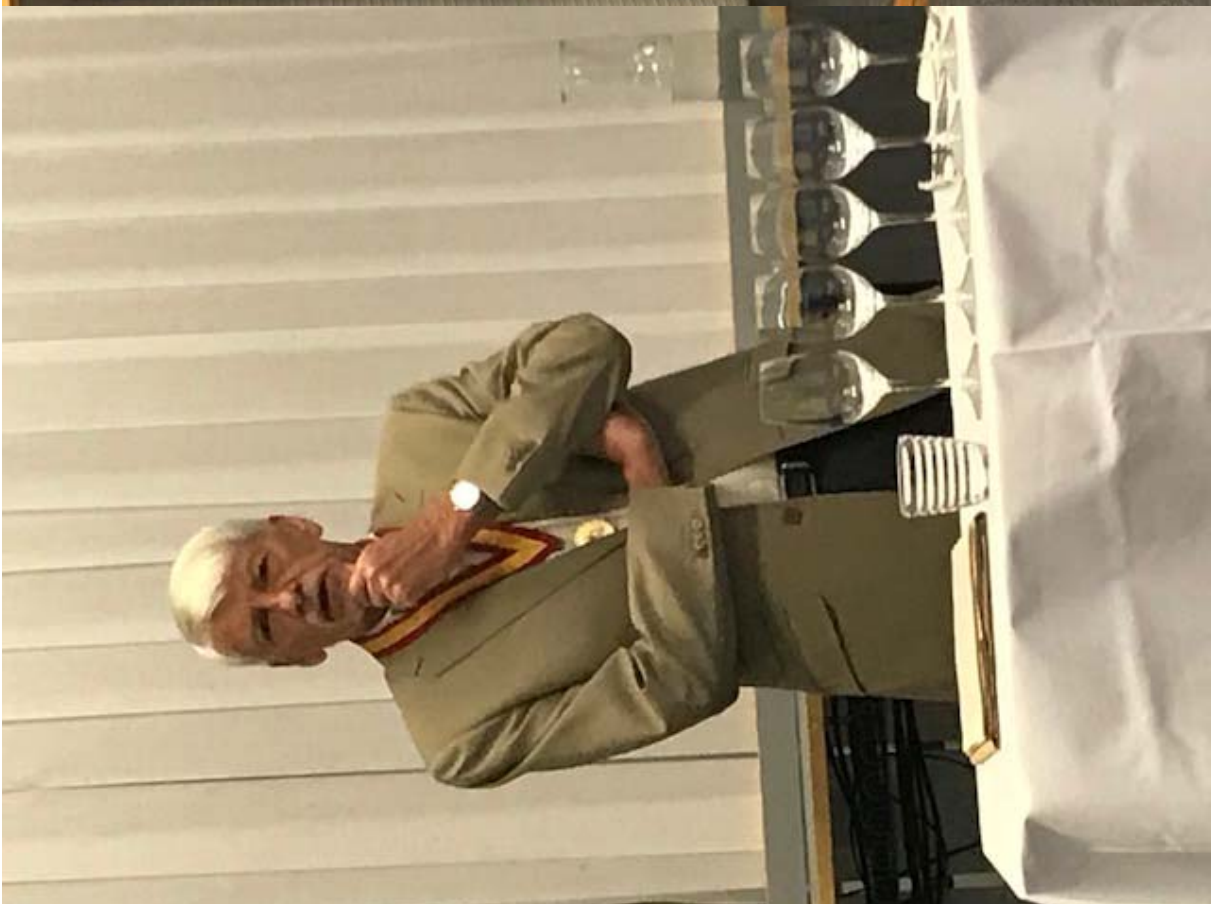
Det ble en kveld med flere overraskelser og mange nye tips om ost og vin!

Med vennlig hilsen



Chaîne Des Rotisseurs

Thore Sande
Bailli Delege





L'Ordre Mondial (CdR) – Ost og vin - 27. september 2017

Vin / Ost	Chèvre	Brie de Meaux	Morbier
Sancerre (Sauvignon Blanc) Henry Natter			
Loire Frankrike			
Couvent des Jacobins (Chardonnay) Louis Jadot			
Bourgogne Frankrike			
Chardonnay			
Zonnebloem			
Stellenbosch Sør-Afrika			
La Dalignière (Pinot Noir) Cave des Hautes- Côtes			
Bourgogne Frankrike			
Alamos Cabernet Sauvignon Catena Zapata			
Mendoza Argentina			
Château Bellevue (Sémillon & Sauv. Blanc) (Meget søt vin) Monbazillac Frankrike			





