



## Invitasjon

### Digital vinsmaking Onsdag 06. mai 2020

Chers Confrères

I disse coronatider tenkte vi at moderne kommunikasjon er mulighetens marked, og i den anledning går også vi inn i den digitale hverdagen, og gjør den til en spennende måte å møtes og å oppleve en kulinarisk aften.

Vi har den glede å invitere dere til en digital vinsmaking. Til tross for vinterlige forhold her i nord, mener vi det er på tide å ta oss inn i våren og sommeren. Vi starter derfor våren med rosévin. Mange har ikke det helt store forholdet til rosévin og tenker ikke på det som et alternativ. Noen opplever at rødvin gir hodepine, mens andre synes hvitvin blir for surt. Rosévinen derimot har gjerne rødvinens tyngde men samtidig også hvitvinens letthet.

Vi har fått våre tidligere bailli régional Nils H. Opsahl, en gang også norsk mester i franske viner og nå rosévinsentusiast, til å ta oss gjennom fire nøye utvalgte roséviner med forskjellig kvalitet.

Opplegget er at dere selv kjøper inn disse vinene, men om du synes fire er mye, så bli med på de du selv har lyst til, så smaker vi oss gjennom dem sammen på det digitale møtestedet TEAMS. TEAMS er et program som lar mange være «på skjermen» samtidig, slik dere sikker har sett på NRK der KORKs medlemmer spiller fra siden egne stuer. Nå gjør vi det samme, men med vinkork i stedet. Du trenger ikke selv ha appen til TEAMS 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 alle de andre deltakerne på en skjerm, og både ser og hører Nils sin presentasjon, også gjør dere akkurat det samme hjemme i deres egne stuer. Alle viner er standard på polet. Vi har kjøpt våre på Nerstranda.

#### Hva må man ha for å delta?

- en smarttelefon, nettbrett eller PC med kamera
- fire flasker rosévin etter gitt liste
- vinglass, vannglass, vann, vinåpner
- noen grønne druer samt en boks med Sweet Peppers fylt med ost, feks, av typen ta tre betal kr. 60.-, kjøpt på Rema 1000.

#### Smart å huske på

- finn et sted i huset der du sitter godt, har greit lys, god nettdækning
- plasser brettet, telefonen, PC-en slik at du har hendene fri og ditt blide åsyn er i skjermbildet.
- følg instruksene som blir gitt dere på skjermen. Skriv navnet ditt i feltet for navn.

**Tidspunkt: onsdag 06.mai 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@chaine.no](mailto:arctique@chaine.no).



#### Kveldens viner

##### **Wirra Wirra Mrs. Wigley, Grenaxhe Rosé 2018**

Australia, South Australia, McLaren Vale

Varenummer10747401

Smak: Saftig og ren, preg av røde bær, blomst og urter.

Lukt: Litt dropsaktig aroma preget av røde bær, blomst og urter.

Farge: Middels dyp rose.

Produsent: Wirra Wirra Vineyards

Årgang 2018

Råstoff Grenache 100%

Metode 100 % avstilkning, klasene presses og gjennomgår 10-14 dagers

temperaturkontrollert gjæring. All produksjon på ståltanker.

##### **Dom. La Suffrene 2018**

Frankrike Provence Bandol

Varenummer 1010201

Ung, fruktig og lett krydret, preg av saftige røde bær, hint av bitter i ettersmaken.

Smak: Ung, fruktig og lett krydret, preg av saftige røde bær, hint av bitter i ettersmaken.

Lukt: Sval og fruktig aroma preget av røde bær, grønne urter og litt sitrus.

Farge: Middels dyp rosa.

Produsent Dom. La Suffrene

Årgang 2018

Råstoff Grenache 5%, Carignan 5%, Cinsault 10%, Mourvèdre 80%

Metode Håndplukkede druer, 30% av druene kaldgjæres/masereres, resten gjæres i 12

dager ved ca. 18 ° C, ikke malolaktisk gjæring, oppbevares i betongtanker inntil tapping. Ikke fat- og/eller flaskemodnet.

##### **Ioppa**

Ioppa Colline Novaresi Nebbiolo Rusin 2019

Italia Piemonte Colline Novaresi

Ung og fruktig, preg av røde bær, urter og sitrus, svakt bitter ettersmak.

Varenummer 9747601

Smak: Ung og fruktig, preg av røde bær, urter og sitrus, svakt bitter ettersmak.

Lukt: Fruktig og sval aroma preget av lyse røde bær, sitrus, blomst og urter.

Farge: Middels dyp rødrosa.

Årgang 2019

Råstoff Nebbiolo 100%

Metode Naturgjæret. Gjæret og lagret på ståltank.

##### **Torre Beratxa Rosado 2018**

Spania Navarra Øvrige

Ren og umiddelbar, preg av saftige røde bær, litt sitrus og urter, hint av bitter i

ettersmaken.

Råstoff Garnacha 100%

Varenummer1021501

Smak: Ren og umiddelbar, preg av saftige røde bær, litt sitrus og urter, hint av bitter i

ettersmaken.

Lukt: Aroma med preg av lyse røde bær og svale urter.

Farge: Lys rosa.

Produsent: Hac. Uvanis

Årgang 2018

Metode: Forsiktig pressing, kaldmaserasjon.

Velkommen til en hyggelig smaking!