



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE BERGEN

[Registrer](#)

L'Ordre Mondial med Fèlsina - Villani Osteria

onsdag 30. mars 2022



Kjære venner,

Året startet med to spennende Diner Amical, først på Restaurant Opus XVI, deretter hos Fjellskaal og Fish Me i Fiskehallen. Nå har tiden kommet for å fordype seg i vinens verden. Villani Osteria har pekt seg ut som en meget spennende vinbar med høy kvalitet på vinmenyen og passende, smakfulle småretter til overkommelige priser.

Anmeldelsene har vært svært positive og med den meget vellykkede Winemakers Diner Amical på Villani Lagunen før jul friskt i minnet, var styret ikke i tvil om at Osteria stod for døren. Etter en diskusjon med F&B manager Emanuele Bertazzoni på Osteria og Daniel Mogensen i Fondberg, landet vi på en svært prestisjefull produsent.

Produsenten Fèlsina ligger helt sør i Chianti Classico, i landsbyen *Castel-nuovo Berardenga*. Fèlsina-eiendommen ligger på den gamle pilgrimsleien til Roma og har produsert vin i over tusen år. I 1966 valgte Domenico Poggiali Fèlsina å satse på vinproduksjon med fokus på Sangiovese og Poggiali-familien har vært pionerer på Sangiovesedruens betydning i Chianti regionen. Fokus er respekt for naturen og eiendommens uttrykk til vinene. Fèlsina har lenge drevet bærekraftig økologisk og ble sertifisert i 2014. Eiendommen er på 600 hektar, hvorav mye er jakt- og jordbruksområder og 95 hektar dedikert til vin. I Norge er de markedsledere på Chianti, med med anerkjente favoritter som Maestro Raro, Fontalloro, Rancia og Colonia. Dette er det ypperste Toscana kan vise til.

Det er en stor glede for styret i Bailliage de Bergen å ønske sine medlemmer, deres ledsagere og andre med interesse for gastronomi til:



L'Ordre Mondial med Fèlsina - Villani Osteria

Skostredet 9 A, 5017 Bergen

Onsdag 30. mars 2022 kl. 19.00

Antrekk: Casual, med L'Ordre Mondial kjede

Pris for medlemmer av L'Ordre: kr. 850,-, for medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs: kr. 895,-, og for gjester: kr. 950,-

Program for kvelden

Aperitiff

NV Fèlsina Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

Vi får høre historien om Chianti Classico, Sangiovese og Fèlsina, fortalt av representanter for produsenten

Vinsmaking



NV Fèlsina Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

2019 Fèlsina "I Sistri" Toscana IGT

2019 Fèlsina Berardenga Chianti Classico DOCG

2017 Fèlsina "Fontalloro" Toscana IGT

2016 Fèlsina "Rancia" Chianti Classico Riserva DOCG

2009 Fèlsina Vin Santo del Chianti Classico DOC

Degustation

Antipasti - Primo - Secondo - Dolci



Til vinsmaking serveres små men smakfulle retter, nøye tilpasset de ulike vinene, slik at vi får et inntrykk av hvordan de ulike vinene komplimenterer ulike matvarer. Vi får ikke full middag som ved en Diner Amical, men er lovet retter basert på ost, skinke, kjøtt og fisk.

Til maten serveres brød, salt og olivenolje. Den søte avslutningen blir et knippe klassiske italienske desserter.

Måltidet avsluttes med italiensk kaffe og for dem som ønsker det kan vi anbefale et glass Grappa, på egen regning.



Styret kan anbefale dette arrangementet på det varmeste!

Påmelding gjøres ved å klikke på "Registrer" øverst i invitasjonen og fyller inn de nødvendige detaljer. Frist for påmelding er søndag 27. mars.

Betaling bes gjort ved påmelding, enten med kredittkort eller med VIPPS, men det er og mulig å be om faktura, eller betale direkte til vår konto i Bailliage de Bergen, kontonummer: 1207.94.58706.

Vennligst ta kontakt med undertegnede på epost: gautebirkeli@gmail.com dersom du trenger assistanse eller har spørsmål. Oppgi nøyaktig fakturaadresse dersom du trenger faktura.

Vennligst gi beskjed om eventuelle allergier eller spesielle preferanser.

Med vennlig hilsen

Gaute Birkeli

Bailli Régional

Chaîne.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.