

Ukebrev uke 49. Referat fra møte 01.12.2015.

Møtet denne kvelden var igjen en festlig anledning, vinsmaking under ledelse av Erik Narverud. Nok en gang hadde medlemmene vært aktive til å invitere gjester. Referenten telte 14 medlemmer og 16 gjester!

Erik hadde med seg et utsøkt utvalg forskjellige viner. Han startet med å presentere en musserende vin, en Crémant de Bourgogne, og gikk deretter over til de hvite. Her lå vekten på rieslingviner, en tysk og en fransk. Den tyske var en Dönnhoff Riesling fra Moseldalen, den franske en Grand Tief de la Cormeraie, fra Alsace. Begge var friske, den siste med mer dybde og smak.

Deretter fikk vi smake en rosévin, en Petula fra Luberon sør i Frankrike. Frisk og fin!

Erik krydret vinene med informasjon om druer og distrikter, om historie og utbredelse. Tittelen på foredraget knyttet vinene opp mot julen, og han var nøye med å si at vinene gjerne kunne passe til tradisjonell norsk julemat. Så her er det bare å forsøke seg fram. I parentes bemerket sa Erik riktignok at øl og akevitt er det beste til julematen, men smaken er forskjellig, så det er bare å prøve seg fram!

A propos utbredelse så gikk veien til andre land enn Frankrike da de røde vinene kom. Han begynte med en italiensk barberavin, Sasso Alto, og deretter steg fyllden og smaken gjennom den spanske Condado de Haza, den portugisiske Luis Pato og fram mot avslutningen, en fransk Clos Espinous.

Vi gikk ut av lokalet rikere på kunnskap og smaksopplevelser. Fin kveld!