



Ost og vin - Live digitalt vinkurs med Heidi Iren Hansen Master of Wine

**ONSDAG 25.NOVEMBER 2020 KL 19:30
ONLINE**

Bailliage Oslo inviterer sine medlemmer til sitt første digitale arrangement, se nedenfor.

Chaîne sentralt anser dette som et meget bra initiativ og som vil gi medlemmene en tilleggsytelse, spesielt i disse «Corona» tider. Vi mener at digitale tjenester vil forbli sentralt også etter «Covid-19». Det synes derfor viktig at vi, som en unik organisasjon innenfor gastronomi, er fremtidsorientert og ser muligheter som kan gjøre organisasjonen enda bedre og mere attraktiv. Det skal selvfølgelig ikke gå på bekostning av våre tradisjonelle arrangementer, men kun som et supplement.

Vi sender invitasjonen fra Oslo til samtlige medlemmer i Norge, slik at smakingen kan skje samtidig i det ganske land. Benytt sjansen til å melde dere på og nyt en fin kveld sammen med din kjære, samtidig som kunnskapen om temaet vil være berikende.

Lykke till!

Chaîne des Rôtisseurs, National Bailliage

Ost og vin - Live digitalt vinkurs med Heidi Iren Hansen MW, Vice-Chargé de Mission, Conseil Régional Bailliage d'Oslo.

Vi ønsker å spre vingledede og vinkunnskap til tross for den vanskelige situasjonen vi nå er i og har derfor satt opp et digitalt vinkurs for medlemmer.



I løpet av ca 1,5 time vil du få en god teoretisk innføring og smake to spennende viner med anbefalte oster til. Vi gjennomgår vinenes sensoriske egenskaper og fokuserer på å forstå hvorfor vinene smaker som de gjør. Vi går gjennom hvordan vinenes egenskaper kan fortelle oss mye om hvordan de er laget og hvilket kvalitetsnivå de har, hvordan man kan se om en vin er en lagringsvin og hvilke egenskaper som påvirker valget av vin til ost.

Hvordan du kan heve smaken i både osten og vinen og hvorfor blir den perfekte kombinasjonen en opplevelse helt utenom det vanlige. Du får tips til oster som passer til de ulike vinene og får tilsendt oppskrifter på perfekt tilbehør, utviklet og kvalitetssikret av Kulinarisk Akademis kokker.

Kurset er direktesendt og vi oppfordrer alle til å stille spørsmål for ekstra kunnskap og inspirasjon!

Om kursholder Heidi Heiren Hansen

Heidi bestod vinkelnerexamen som best i klassen i 2009, og tok WSET Diploma in Wines and Spirits på Kulinarisk Akademi i 2013. Hun har blant annet jobbet som sommelier på Norske Selskab og restaurantsjef på Hotell Refsnes Gods. Hun har også tre pallplasser i norsk- og nordisk mesterskap for sommelierer. Heidi har nylig bestått det mest prestisjetunge vinstudiet i verden, Master of Wine.

Kurset inkluderer:

Kompendie med informasjon om vinene, samt oppskrifter til tilbehør til de ulike ostene anbefalt

Vinkelnar/kursholder

Man er selv ansvarlig for å handle inn vin og ost til kurset

Handleliste vin:

1: Henri Bourgeois Petit Bourgeois Sauvignon 2019

Varenummer: 3317301, vinmonopolpris: 164,90 kr

<https://www.vinmonopolet.no/Producenter/Dom-Henri-Bourgeois/Henri-Bourgeois-Petit-Bourgeois-Sauvignon-2018/p/3317301>

Basisutvalget butikkategori 2

(Finnes også i halvflaske i bestillingsutvalget)

2: Rancho Alexander Russian River Pinot Noir 2019

Varenummer: 11127001, vinmonopolpris: 209,00 kr

<https://www.vinmonopolet.no/Land/USA/Rancho-Alexander-Russian-River-Pinot-Noir-2019/p/11127001b>.Basisutvalget butikkategori 5

Ostene vi skal smake er følgende:

1: Fransk Chevre, gjerne Saint Maure de Tourraine eller annen chevre med mugg og aske

2: Brie, helst Brie de Meaux

3: Vellagret fastost, gjerne Comte eller Gruyere

Praktisk informasjon:

- Påmeldingsfrist kl. 18.00 to dager før gjennomføring (23/11-2020)

- Link og informasjon om oppkobling sendes på e-post dagen før gjennomføring

Pris for medlemmer kr 150,- Pris for gjester kr 175,-

LINK TIL PÅMELDING:

[Registrer](#)

