



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE NORDVESTLANDET

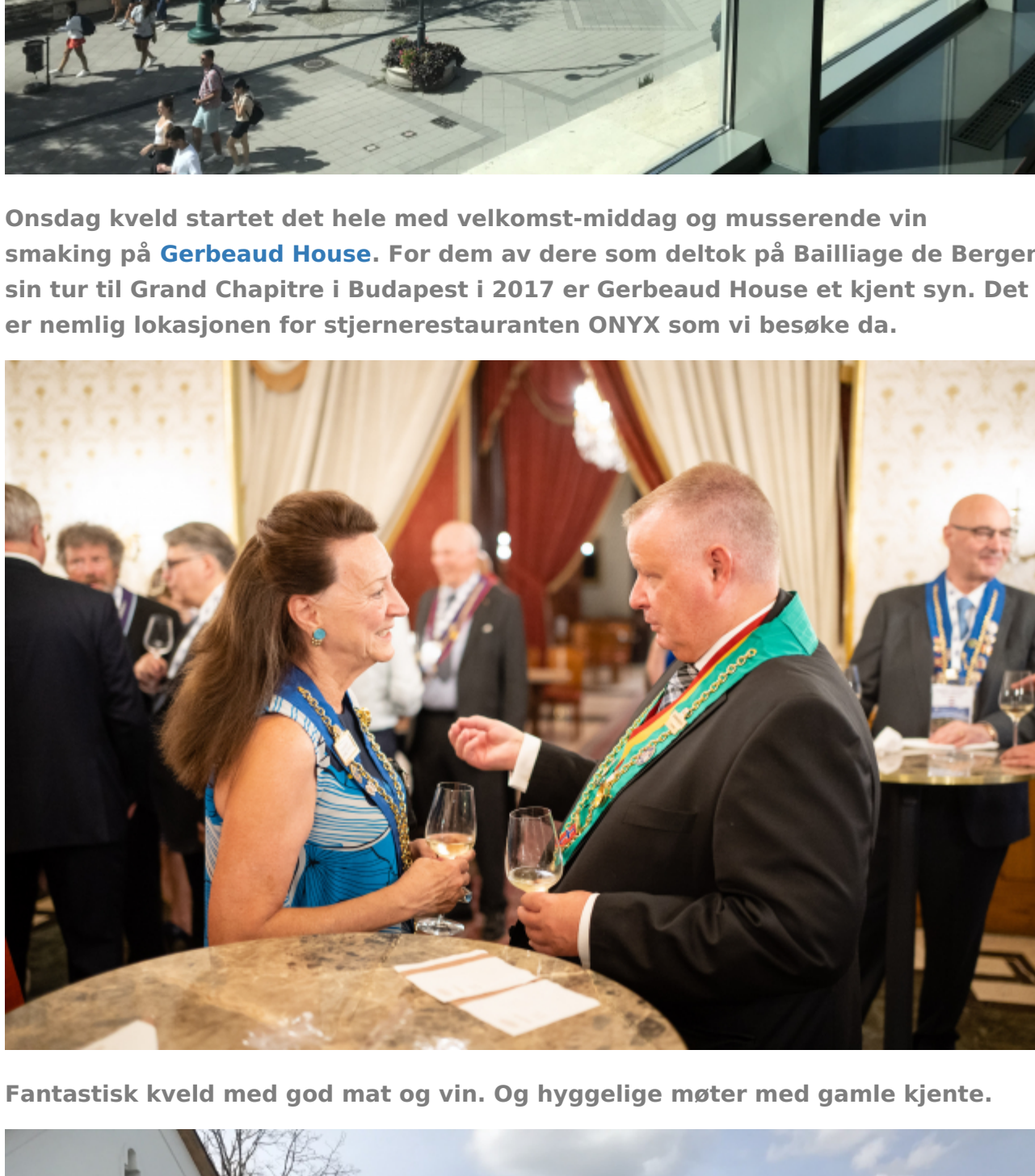


REFERAT

BAILLIAGE DE BERGEN OG BAILLIAGE DE NORDVESTLANDET SIN MAT- OG VINTUR TIL BUDAPEST SEPTEMBER 2022

Fra 7. til 11. september 2022 gjennomførte Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) sitt tredje Grand Chapitre med mer enn 120 deltakere fra 19 nasjoner. Ungarns Bailli Délégué hadde sammen med sitt team lagt opp til et fantastisk [program](#).

Verts-hotellet lå like ved elven og hadde en fantastisk utsikt fra konferansesalene og hotellrommene. Det var bare noen få minutters gange til gågater, restauranter og historiske bygninger.



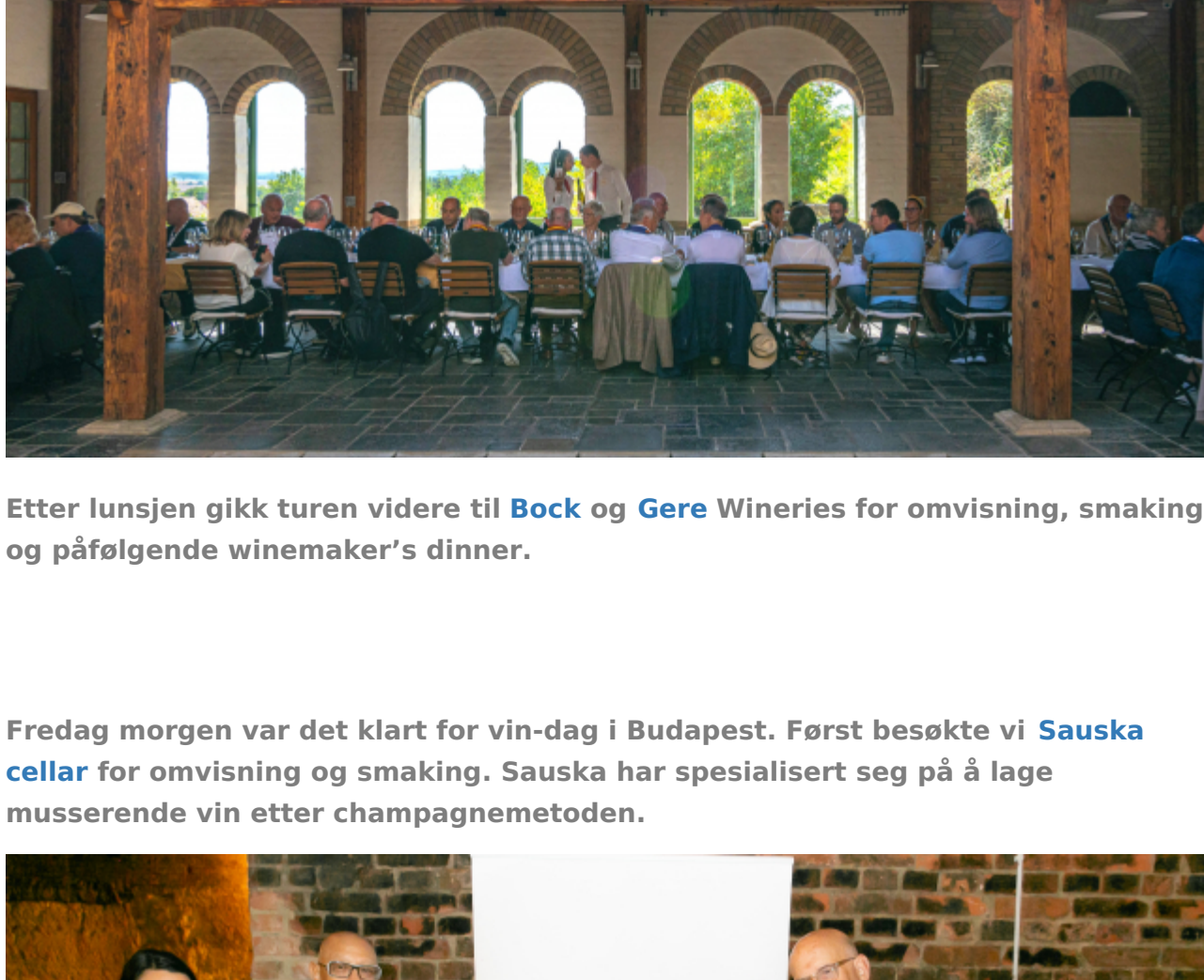
Onsdag kveld startet det hele med velkomst-middag og musserende vin smaking på **Gerbeaud House**. For dem av dere som deltok på Bailliage de Bergen sin tur til Grand Chapitre i Budapest i 2017 er Gerbeaud House et kjent syn. Det er nemlig lokasjonen for stjerne-restauranten ONYX som vi besøke da.



Fantastisk kveld med god mat og vin. Og hyggelige møter med gamle kjente.



Torsdag morgen var det klart for besøk til vinområder i sør. Reiste vi med buss sørover nersten til Kroatia. Vel fremme ved **Takler Winery** fikk vi først omvisning og i kjellerne fikk vi servert deilig rosevin.



Så var det klart for lunsj med vinsmaking.



Etter lunsjen gikk turen videre til **Bock** og **Gere** Wineries for omvisning, smaking og påfølgende winemaker's dinner.

Fredag morgen var det klart for vin-dag i Budapest. Først besøkte vi **Sauska cellar** for omvisning og smaking. Sauska har spesialisert seg på å lage musserende vin etter champagnemetoden.



Etter besøket hos Sauska ble vi kjørt videre til **Gundel Restaurant** hvor vi fikk servert lunsj i **Queen Elisabeth Ballroom**. Etter lunsj returnerte vi til sentrum. Noen av oss benyttet resten av dagen til å slappe av og oppleve byen. Det var fantastisk vær med sol og ca. 30 grader celsius. Kl. 17.30 var det klart for bussavgang til **Budapest Wine Festival** på Buda Castle.

Lørdag morgen var det klart for workshops med følgende program:

Caviar & og musserende vin presentasjon og smaking.

Junibor (Junior Hungarian Winemakers) presentasjon og smaking.

Pannonia Wine Sisterhood presentasjon og smaking.

Confrérie de Tokaj presentasjon og smaking.

Zwack spirits and wines presentasjon og smaking.

Etter alle smakingene var det lunsj i hotellets restaurant.

Allerede kl. 17.00 var det klart for samling til aperitiff før intronisasjon kl. 17.30. Først var det intronisasjon til Chaîne des Rôtisseurs og Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs.



Etterpå fikk 3 fra Chaîne des Rotisseurs æren av å bli opptatt som æresmedlemmer i Pannonia Wine Sisterhood og 6 som æresmedlemmer i Confrérie de Tokaj.



Etter intronisasjonene var det deilig med en ny runde med musserende vin før kvelden ble avsluttet med en fantastisk Grand Diner med underholdningsinnslag.



Følg med på <https://newsonline.chainedesrotisseurs.com/> for å se det internasjonale referatet og flere bilder når det blir lagt ut.

Neste år blir det 4. internasjonale Grand Chapitre i Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) arrangert i Izmir i Tyrkia fra 20. til 24. september. Det er antatt at programmet vil bli kunngjort i januar 2023. Sett av datoene og følg med på <https://newsonline.chainedesrotisseurs.com/>.

Vi kan absolutt anbefale deltakelse på OMGD Grand Chapitre
- det gir opplevelser for livet -

Med vennlig hilsen

Conseil Régional de Bergen og Conseil Régional de Nordvestlandet

Erling Faksvåg

Bailli Régional de Nordvestlandet

referent

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.