

Møte 20. September 2017

Møtested: Elingaard

Møteleder: Presidenten (Lise Frydenberg)

Program: Vin og Mat i Harmoni

Lise ønsket velkommen og gratulerte samtidig Finn Olav og Jarle med henholdsvis overstått og kommende fødselsdag.

Dagens program var «Vin og Mat i Harmoni» ved Anne Kristin Jermestad. Hun hadde jobbet med Mat og Vin lenge og var nå regionleder i restaurantkjeden Olivia.

Bordet var dekket med 3 glass for prøvesmaking av vin. Det ble presentert 4 viner (først champagne, deretter en Burgund, så en Barolo og til slutt en Riesling) Til vinene ble det servert ulike typer matbiter (smaksprøver) for å fornemme hvordan vinen var med de ulike mattypene – dette var som følger:

- Champagne - Skinke
- Burgund - Postei
- Barolo - Stekt ytrefilet av gris
- Riesling - Blåmuggost

Anne Kristin forklarte om smakene, lagringen, hvor de kom fra samt svarte på spørsmål. Hun serverte brød mellom smakene. Brødet var for å ta bort smaken, i tillegg var det satt ut glass med kaffebønner, dette var for å nullstille lukten

En svært lærerik og hyggelig kveld

Jostein Gjerløv
sekretær