

MUNNSKJENKENE

Fremmer kunnskap om vin og vinkultur
Etablert 1976

Aktiviteter i 2019

Torsdag 24. januar 2019

TEMA : Viner fra Burgund

Kåseri om Burgund (La Bourgogne) ved Christian Rivière fra Amka Norge

Aperitif : Veuve Ambal – Crémant de Bourgogne – Bourgogne Blanc de Noir (VP 8179101 kr. 159.90)

Vinsmaking :

Hvitvin 1 : Jaffelin Bourgogne – Chardonnay (VP 8180901 kr. 175.90)

Hvitvin 2 : Jean Monnier – Meursault Vieilles Vignes (VP 8877301 kr. 359.90)

Rødvin 1 : Jaffelin Bourgogne – Pinot Noir (VP 3974401 kr. 179.90) (også servert til maten)

Rødvin 2 : Dom. Jean Monnier Beaune-Montrevenots – Premier Cru Rouge (VP 876801 kr. 299.-)

Rødvin 3 : Jaffelin Santenay 1er – Cru Les Gravieres (VP 10341301 kr. 369.90)

Mat : Biff Bourgogne

Torsdag 7. mars 2019

TEMA : Årsmøte 2019 / Smaking av Riesling-viner

Kåseri av Kjell Cordtsen fra Record Vinimport

Aperitif/til forrett : Hexamer Schlossböckelheimer Riesling Porphy 2017 – kr 147,60 (Basis, kat. 6 – 416101)

Smaksvin 1 : Kühling-Gillot Qvinterra Riesling trocken 2017 – kr 149,90 (Basis, kat. 4 – 1342301)

Smaksvin 2 : Battenfeld-Spanier Hohen-Sülzen Riesling trocken 2017 – kr 199,90 (BU – 1341801)

Smaksvin 3 : Battenfeld-Spanier Am Schwarzen Herrgott Riesling trocken GG 2016

Smaksvin 4 : Markus Molitor Edition 6. Zeltinger Schlossberg Riesling Auslese** feinherb 2006 – kr 350 (BU – 7617701)

Hvitvin 1 til tapas : Markus Molitor Riesling Tradition 2017 – kr 129,90 (Basis, kat. 3 – 3012101)

Hvitvin 2 til tapas : Markus Molitor Edition 5. Wehlener Klosterberg Riesling Spätlese feinherb 2007 – kr 250 (BU – 2214401)

Rødvin til tapas : Ardosino Q 2009, Portugal – kr 135,00 (BU – 4878001)

Mat : Forrett, åtte tapasretter og dessert

Torsdag 6. juni 2019

TEMA : Sommermøte / Smaking av Tubi 60, et nytt sitrusbrennevin på Vinmonopolet (10275401)

Kåseri av Even Nord Rydningen fra importøren Tubi 60 Norge ANS

Aperitif : Bernard-Massard Cuvée de L'Écusson Brut, Luxembourg (4909801)

Rekebuffet levert av Rodeløkken Kafe

Hvitvin : Soalheiro Vinho Verde Alvarinho 2018, Portugal (3045301)

Rosévin : Dreissigacker Pinot Noir Rosé, Tyskland (10099001)

Torsdag 12. september 2019

TEMA : Verden rundt på høstens stetter

Kåseri av Lars G. Rein-Helliesen

Aperitif : Alvise Lancieri Prosecco Extra Dry Musserende vin, Italia (2891601) kr. 139,90

Vinsmaking :

Hvitvin 1 : Torlesse Gewürztraminer 2018, New Zealand (11122301) kr. 164,50

Rødvin 1 : Giovanni Rosso Barbera d'Alba Donna Margherita 2018 Rødvin, Piemonte Italia (4962301) kr. 169,90

Rødvin 2 : Dom. St. Gayan Côtes-du-Rhône Trescartes, Frankrike (10997801) kr. 175,00

Rødvin 3 : Josef Ehmoser St. Laurent 2016, Østerrike (1745101) kr. 200,30

Rødvin 4 : Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2014 Rødvin, Italia (4454001) kr. 339,90

Rødvin 5 : Lethbridge Que Syrah Syrah Rødvin, Australia (10804301) kr. 299,90

Rødvin 6 : Colares Chitas 2000 Rødvin, Portugal (3963301) kr. 400,00

Mat : Ost , kjeks og landbrød

Vintur til Rheingau og Falsen i Tyskland 28. september – 5. oktober 2019

Torsdag 7. november 2019

TEMA : Portugal og produsenten Jose Maria de Fonseca

Kåseri av Antonio (7. generasjon) fra produsenten og Henriette Batt fra Engelstad

Aperitif : Periquita Rose (5777901) kr. 131,90

Periquita White (4264401) kr. 139,90

Periquita (rødvin) (67001) kr. 119,90

Periquita Reserva (5578701) kr. 129,90

José de Souza (3034901) kr. 224,90

Alambre Moscatel de Setubal 10YO (5447602) kr. 216,90

DSF Coleção Moscatel de Setubal Privada 1998 (9264201) kr. 316,90

Til mat :

Periquita Reserva (5578701) kr. 129,90

Quinta de Camarate (3035001) kr. 178,90

Kyllinggryte med kremet peanøttsaus og

Laks med Mangosaus

Salat

Dessert : Panakotta og brownies

Aktiviteter i 2018

Torsdag 18. januar 2018

TEMA : Ekte bobler og Toscana-mimring

Aperitif : Champagne Mercier Brut

Kåseri om Champagne ved Tristan Villa fra Moët-Hennessy

Champagnesmaking :

- Lanson Black Label Brut
- Ruinart Blanc De Blancs
- Veuve Cliquot Brut
- Ruinart Brut

Tre-retters Italiainspirert middag fra abracadabramat.no

Vin til maten :

- Canonica Salento Negroamora, Italia
- Cono Sur Reserva Especial Carmenere 2016, Chile

Etter middagen ble det vist en video fra vinreisen til Toscana i 2017

Torsdag 15. mars 2018

TEMA : Årsmøte med etterfølgende vinsmaking og middag

Kåseri ved Marcel Sandborg fra Tramontane.no.

Meny : scampi med parmaskinke, kalvefilét med rotpurré og hjemmelaget sjokolademoussé med friske bær.

Viner fra Tramontane.no :

- Mouscaillo Cremant de Limoux (Aperitif)
- Scherrer Vineyard Chardonnay 2013 (Smaking)
- Copain Tous Ensemble Pinot Noir 2015 (Smaking)
- Copain Tous Ensemble Chardonnay 2015 (Smaking og forrett)
- County Line Sonoma Coast Pinot Noir 2015 (Smaking og hovedrett)

Torsdag 26. april 2018

TEMA : Tyskland – Franken, Frankrike – Alsace, Silvaner/Sylvaner

Kåseri om Silvaner / Sylvaner druer ved Marianne Johnsen fra Vinmonopolet

Aperitif : Léonce Bocquet – Crémante de Bourgogne

Vinsmaking :

- May Retzstadt Silvaner – Franken, Tyskland
- Julius Würzburger Absrleite Silvaner trocken Erste lage – Franken, Tyskland
- Sylvaner Veilles vignes Renaissance Engel – Alsace, Frankrike
- Z La petit tête au soleil – Alsace, Frankrike
- May Silvaner Auslese – Franken, Tyskland

Meny : Svineknokegryte

Torsdag 7. juni 2018

TEMA : Sommermøte med blindsmaking og reker

Velkomstdrink: Pedregosa Reserva Clos Brut Nature, Spania

Vin nr: 1 (Glass nr. 5) : Trulli Chardonnay, Puglia, Italia

Vin nr: 2 (Glass nr. 1) : Ca dei Baio Sermine Langhe Chardonnay, Piemonte, Italia

Vin nr: 3 (Glass nr. 4) : Dreissigacher Silvaner, Rheinhessen, Tyskland

Vin nr: 4 (Glass nr. 2) : Weinhaus der Stadt Mainz, Rheinhessen Riesling trocken, Tyskland

Vin nr: 5 (Glass nr. 3) : Grand Fief de la Corderie Muscadet Sevre et Maine sur Lie Loire, Frankrike

Til rekene etter smakingen ble det servert vin nr. 4.

Torsdag 30. august 2018

TEMA : Ost og vin

Kåsør : Arnold Myhre

Aperitif : Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut

Oster:

- Chèvre
- Brie de Meaux
- Morbier
- Comté
- Jarlsberg
- Roquefort

Viner :

- Thauvenay Sancerre (Sauvignon Blanc), Masson-Blondelet, Loire Frankrike
- Mâcon la Roche Vineuse (Chardonnay), Château de la Greffière, Burgund Frankrike
- Moring Fog (Chardonnay), Wente Vineyards, California USA
- Couvent des Jacobines (Pinot Noir), Louis Jadot, Burgund Frankrike
- Alamos Cabernet (Sauvignon), Catena Zapata, Mendoza Argentina
- Château Bellevue (Sémillon & Sauv. Blanc), Monbazillac, Frankrike (Meget søt vin)

Torsdag 8. november 2018

TEMA : Ungarn

Kåsør : Svein Bognar fra House of Hungary AS

Aperitif : Frittman Fisecco – Irsai Oliver

Smaking av viner fra områdene Villany-Siklos, Tokaj, Balaton og Eger :

Hvitviner :

- Tokajicum Furmint, 2015, Tokajicum Winery, Tokaji-området
- Figula Szafrankyert, 2016, Figula Winery, Balaton-området

Rødviner :

- Egri Borvar Kadarka, 2015, Egri Borvar Winery, Egri-området
- Gal Tibor Egri Bikaver Titi, 2015, Gal Tibor, Egri-området
- Bolykl & Bolyki Egri Bikaver Superior, 2015, Bolya Winery, Egri-området

Til maten fra den Ungarske Ambassade :

Til hovedrett : Grof Buttler Egri Bikaver, 2015, Grof Buttler Winery, Egri-området

Til dessert : Tokajcsum Late Harvest, 2013, Tokaji-området



Aktiviteter i 2017

12. januar 2017 : Tema TOSCANA

Presentasjon av Lars Rein-Helliesen fra Gaia

Vinene var:

- Bollamatta
- Casamatta Roso 2015
- Chiantile di Vincigliata 2013
- Rosso di Montalcino 2013
- Rosso di Montalcino 2015
- Vino Nobile di Montepulciano 2012
- Testamatta 2012

2. mars 2017 : Tema CHARDONNAY (Årsmøte)

Presentasjon av Henriette Batt fra Engelstad (Solera)

Vinene var:

- Cono Sur Bicicleta Chardonnay, Chile 2016
- Seifried Old Coach Road Unoaked Chardonnay, New Zealand 2015

- Noble Vines 446 Single Vineyard Chardonnay, USA 2015
- Domaine Bouchard Pouilly Fuisse, Frankrike 2014
- Robertson Constitution Road Chardonnay, Sør-Afrika 2013

4. mai 2017 : Tema FLASKEVIN vs BIB med samme vin

Presentasjon av Marianne Johnsen fra Vinmonopolet

Vinene var:

- La Parra Albarino 2015
- Zaccagnini Abruzzo Pecorino 2016
- J. Moreau Petit Chablis
- Umani Rochi Tajano Rosso Piceno
- Alamos Malbech 2016
- Domaine de Garrigon, Cote du Rhone

14. juni 2017 : Tema BLINDSMAKING av forskjellige hvite druer

Vinene levert av Engelstad (Solera)

Vinene var:

- Rabl Gruner Veltliner
- Trimbach Riesling
- Dopff&Irion Pinot Gris
- Gotas Albarino
- J. Moreau Chablis

24. august 2017 : Tema PORTVIN

Presentasjon av Christian Styren som representerte Stenberg&Blom, med viner fra Symington Estates

Vinene var:

- Graham's 10 Years Old Tawny
- Warre's Otima 20 Years Old Tawny
- Graham's Late Bottled Vintage
- Dow's Quinta do Bomfim Vintage
- Graham's Quinta do Malvedos Vintage

15. – 23. september 2017 : Vinreise til Toscana med 32 deltakere

19. oktober : Tema RHONE

Presentasjon av Svein Hellerud fra Red&White

Vinene var:

- Liberation Cotes du Rhone 2015
- Texier Cairanne 2014
- Colombier Hermitage 2012
- Colombier Crozes-Hermitage 2015
- Colombier Crozes-Hermitage Cuveé Gaby 2014

I tillegg, som kontrast til Rhone : australske Peter Lehman Portrait Barossa Shiraz 2013

Gjennomsnittlig 34 deltakere på de 8 aktivitetene i 2017

Aktiviteter i 2016

14. januar 2016

Mimremøte fra vinturen til Portugal. Deltagere pluss gjester gjenopplevde og delte gode minner fra denne turen. Menyen var suppe og dessert samt portugisiske viner.

12. februar 2016

Årsmøte på Schafteløkken. Annika Groven presenterte diverse viner fra importør Palmer. Kvelden ble avsluttet med en kjempegod 3 retters middag.

7. april 2016

Glassmøte. Ulike typer glass ga ulik smaksopplevelse med samme vin. Arnold Myhre guidet oss igjennom med 2 hvite og 2 røde viner i 3 forskjellige glasstyper. Kvelden ble avsluttet med kyllingsalat og viner anbefalt av Arnold.

16. juni 2016

Sommermøte på Godthåb, Lysaker. Tradisjonelt med reker, men denne gangen med rosévin. Torstein Østenstad fra Mostue presenterte et utvalg roséviner til reker.

8. september 2016

Høstmøte. Erik Wallentin fra Red and White foredro om syrah/shiraz druens allsidighet. Kvelden ble avsluttet med noe godt å bite i med dertil passende vin.

29. november 2016

40 års Jubileumsmøte på Bristol.

Nydelige damer og pent pyntete herrer feiret 40 års jubileumsfest. Gode og morsomme taler. 3 retters festmiddag med dertil tilhørende viner

Aktiviteter i 2015

9. januar 2015

Nyttårsmiddag på Engebret Café. Langbord i chambre separe i annen etasje.

5. mars 2015

Årsmøte på Schafteløkken. Smaking av musserende vin ved Liz Mortensen fra Blend Wines. Kvelden ble avsluttet med en kjempegod 3 retters middag.

23. april 2015

Pinot Noir kveld på Schafteløkken. Are og Torgrim fra Red and White foredrar om denne druen. Presentasjon av nyheter fra Argentina.

11. juni 2015

Sommermøtet på Godthåb, Lysaker. Nytt lokale med reker og hvit vin. Lars Rein-Helliesen fra Gaia Wine foredro om italiensk historie og presenterte smaksprøver av hvite, rosé og røde italienske viner.

27. august 2015

Chardonnay-kveld på Schafteløkken. Marianne Johnsen fra Vinmonopolet foredro om chardonnay-viner.

19.-27.september 2015

Vinreise til Portugal.

12. november 2015

Vilt og Vin på Schafteløkken. Christian Styren fra Bibendum presenterte spanske viner til vilt. Torill kokk sørget for en meget god viltgryte, med vin som passet til.

Aktiviteter i 2014

10. januar 2014 – Nyttårsmiddag på Engebret Café

Langbord i chambre separee i annen etasje. Eget vinmerke Cuvee Engebret skjenket fra en 9 liters flaske – Salmanazar (12 flasker). Meny: Kremet hummersuppe, sennepsgratinert lammecarré, pannekaker med multer.

20. februar 2014 – Puglia mimremøte på Schafteløkken

Minner og hyggelig stunder ble gjenopplevet med film og historiefortellinger. Mimringen ble avsluttet med velsmakende gryterett og viner fra Puglia.

27. mars 2014 – Årsmøte på Schafteløkken

Årsmelding fra 2013 gjennomgått. Valg av nye medlemmer til forskjellige posisjoner. Vinsmaking ved Annika Groven fra Palmer. Kvelden ble avsluttet med en kjempegod 3 retters middag.

7. mai 2014 – Maimøte på Schafteløkken

Røde og hvite viner fra Syd-Afrika som ble sluppet på polet i mai. Presentasjon av disse fra Red & White. Gryterett med vin.

12. juni 2014 – Sommermøtet i Bærum Seilforening

Tradisjonelt lokale med reker og hvit vin. Anders Christiansen fra VivaVino presenterte smaksprøver av hvite, rosé og røde viner.

24. august 2014 – Byvandring – Guidet tur i Ekebergparken

Vandringen startet ved Museet/Utstillingsenteret. Vi startet med en prosecco samt en presentasjon av museet og utstillingssenteret. Guidet tur i Ekebergparken, med avslutning ved "Sky Space". Servering i Karlsborg Spiseforretning.

2. oktober 2014 – Høstmøte på Schafteløkken

Spekemat og vin var temaet denne kvelden. Svein Andreassen fra TIND presenterte spekepølser og skinke. Mostue Grapes presenterte viner som kunne gå godt sammen med spekemat.

11. november 2014 – "Portugisisk" møte på Schafteløkken

En forsmak til planlagt vintur til Portugal høsten 2015. Christian Styren fra Stenberg & Blom ga oss et innblikk i portugisiske viner og vinområder. Torill kokk sørget for et godt måltid. Portugisisk i glasset.

Aktiviteter i 2013

Fredag 18. januar 2013: Nyttårsmøte : Munnskjenkene går i Kloster

Munnskjenkene har feiret sin første felles Nyttårsmiddag – med masse levende lys og sakral gregoriansk musikk i Klosteret Restaurant – en av Oslos mest romantiske restauranter. En stemning, en stil, et sted ... ?! Nydelig mat og gode viner. Det var vel stor enighet om at en ny og lovende tradisjon med "Nyttårsmiddager" herved var innledet ...?

Torsdag 14. mars: Årsmøtet med årsmøtemiddag.

Munnskjenkenes årsmøte ble som de siste års gode tradisjon tilsier, holdt i de stemningsfulle lokalene i vårt hovedsete på Schafteløkken.

Etter et dynamisk Årsmøte fulgte neste del av programmet – vinsmaking ledet av Erik Rasmussen, fra firmaet Red & White. En smaking han innhyllet i en fyldig presentasjon av utviklingen i eget firma, og dessuten satte i sammenheng med endringene av Vinmonopolet.

Red & White representerer bl.a. vinhuset Paolo Leo som vi skal besøke på vinturen til Puglia. Smakingen omfattet noen av de velsmakende vinene til årsmøtemiddagen samt ytterligere 3 andre viner fra «forskjellige smakshjørner». Det ble en spennende smaking som lover godt for hva vi kan ha i vente i Puglia.!

Tirsdag 7. mai: "Vårslepp", Schafteløkken.

Fredag 14. juni: Sommermøtet, Sarbuvollen, Høvik Seilforening.

Torsdag 22. august: Byvandring med tema "Silke og krydder", på Tøyen/Grønland.

27 deltagere hadde en flott tur i kvelds-solen. Linda, Ulla og Gerd fryder seg over søtsakene i et pakistansk bakeri. Høi stemning i Hai Cafe med nydelig "hot" mat.

September/oktober : Vinreise til Puglia.

Tirsdag 12. november: Portvinsmøte, Schafteløkken.

Aktiviteter i 2012

31. januar 2012 Alsace-Mimrefest

Vi fortsetter å glede oss over den fabelaktige Vinturen til Alsace. Tradisjonen tro inviterte vi på nyåret til Mimrefest etter Vinturen. På programmet stod visning av film fra turen, redigert og presentert av Munnskjenkenes egen filmregissør Arne Hunstad. Dessuten ble det servert vin og mat inspirert av Vinturen og området. Stemningen nådde fort de samme høyder som på selve Vinturen. Denne gang på Schafteløkken.

22. mars 2012 Årsmøtet og Årsmøtemiddag

Den 22. mars holdt Munnskjenkene for andre gang Årsmøte på sin nye base, det kulturhistoriske og tradisjonsrike Schafteløkken, ved Frogner plass. Det var velforente årsmøtedeltakere som møtte til Årsmøtemiddagen, der både mat og vin smakte utsøkt, og feststemningen var på topp allerede tidlig på kvelden!

10. mai 2012 – Sør-Afrika

Tradisjonen tro samlet vi oss til Maimøte for å feire at våren er kommet. Skjønt det forrykende vårværet kanskje ikke sto helt i stil med dato, hadde ikke deltakerne latt seg stoppe av den grunn, noe som i seg selv bekrefter interessen for dagens tema: viner fra Sør-Afrika.

Kveldens vinvert var Helena Santibanez fra Solera. Vi fikk smake i alt 7 viner fra Swartland, Stellenborsch og Franschoek. Etter smakingen fikk vi servert en herlig gryterett med lam og grønnsaker til en av vinene fra smakingen, Reyneke Cornerstone 2008 !

7. juni 2012 Sommermøtet

Værgudene på Høvik har utvilsomt et godt øye til oss Munnskjenker ... For 5. gang på rad var været strålende og sommerlig ! På programmet stod rosévin og kveldens vinvert, Anita Hem Wengersgaard fra Moestue, ledet oss igjennom et spennende repertoar.

Til rekene kunne vi senere smake en av rosévinene, Rougiers Les Restanques Vertes 2011, i tillegg til hvitvin, på forslag fra Moestue. Spennende ! Noen holdt seg tradisjonen tro til hvitvinen, mens andre kastet seg ut i det.

30. august 2012 – Ost & Vin

I den gode tradisjonen tro hadde vi noe ekstra på programmet når vi åpnet opp for en ny vinsesongen i august. Vi hadde fått ingen ringere enn vår egen Arnold Myhre – mangeårig medlem i Munnskjenkene – til å lede oss gjennom kveldens tema om "Ost & Vin".

Først fikk vi høre et inspirerende foredrag om et vidt spekter av de mest sentrale ostetypene, for deretter å smake på et spesielt utvalg for kvelden, av både ost og vin. Med så mange gode smaker var spørsmålene fra den fullsatte salen mange, og vi kunne undre oss over: om det var vinen som bidro til å gjøre osten velsmakende, eller om det var omvendt, eller var det kanskje begge deler ?!

22. november 2012 – Julemat & Vin

Vi kunne ikke motstå fristelsen til å smake litt på ribben og pinnekjøttet (vinene vil også passe til kalkun og torsk), selv om Julemøtet i år er gjort om til Nyttårsmøte og vil finne sted den 18. januar !

Kveldens vinvert Edward Falchenberg fra firmaet Non Dos – som også sponset vinene – ledet smakingen

med stor fagkunnskap og smittende kjærlighet til vinfaget!

Han karakteriserte vinene som ble presentert som tørre, og uten fatpreg. De er fremstilt naturlig, ofte økologisk eller biodynamisk, uten bruk av tilsetninger av tannin, syre, industrigjær, enzymer og alle de andre snarveiene som er så utbredt idag. Vinene inneholder kun druer, og eventuelt litt svovel. Deretter ble en velsmakende ribbe- og pinnekjøtt tallerken servert – ledsaget av utvalgte viner fra smakingen!

Aktiviteter i 2011

September/oktober 2011 : Vinreise til Alsace

Aktiviteter i 2010

Torsdag 18. mars 2010 – Årsmøte

Etter årsmøtet ønsket Styret velkommen til årsmøtemiddag i Sjømanns-foreningens festsal. Kveldens vinvert var Hugo Broen.

Vinmenyen han hadde valgt til middagen var: Grüner Veltliner Wagram 2008, Fritsch, Barbera d'Asti 2008, Selezione Luca Roagna, Clematis Passito Rosso 2004, Zaccagnini.

August 2010 – “Høstens spiskammer” i Kafe Kolonihagen

Et stuende fullt hus av Munnskjenker møtte kveldens vinvert Arne Steck. Han på sin side stilte med et utsøkt utvalg viner, som han presenterte i velkjent inspirerende og elegant stil! Senere på kvelden fikk vi anledning til å prøve ut flere av vinene til en herlig purre og potetsuppe med røkelaks dertil fulgte Kolonihagens hjemmebakke brød til.

Det var vel bred enighet om at vinene passet?

Kveldens vinmeny inneholdt følgende:

Yelands Sauvignon Blanc 2008, Trimbach Gewurtztraminer, Cuvée K Rouge 2008, Marqués de Cáceres Reserva 2004 Rioja, Torre Albéniz Reserva 2003 Ribera del Duero og Costera Amarone Classico 2003 Masi.

Oktober 2010 – Fra “Operaen til Olympen” Brun pub-runde

For mange ble dette et hyggelig førstegangsmøte med en av byens eldste i sitt slag, “Queens Pub”, den tidligere politistasjonen på Grønland “Vann og Brød” og sist men ikke minst med “Olympen”, med sine vakre prismekroner og utsøkte meny. Der fikk vi smake et ølvalg som var en ekte vinforening verdig! Sent vil vi glemme den overraskende kombinasjonen “sjokoladeøl” og tapastallerken.

Kjempestemning! Ølmenyen var som følger: Imperial Mokah, Wheat Wine of Shiga Kogen, Scheider Weisse og Chimay!

Fredag 26. desember 2010 – Julemøtet på Kokk & Vin

Vel overstått julemøte med Munnskjenkene!

Fra første øyeblikk var feststemningen der, i de inspirerende omgivelsene hos Restaurant Kokk&Vin, sentralt beliggende i Karenslyst Allé på Skøyen. Der lå alt til rette for at julestemningen skulle bre seg, med god mat, gode viner og fin service!

Vinmeny:

Aperitiff: Zardetta Chardonnay, musserende

Hvitvin: Arbiola Bianco Monferrato 2004

Rødvin: Le Casselle Tuttosole 2003

Fortsatt god julefeiring !! Og husk:

"Vin står øverst på listen over alle medisiner"

(fra Talmud, jødisk skriftsamling, ca 200 e.Kr.)

Aktiviteter i 2009

Vårens program 2009:

28. februar, Rødvinnssmaking i Oscarsgate.

27. mars, Årsmøte med middag i Sjømannsforeningens festsal.

7. mai, Maimøtet med sommerhvite- og musserende viner, Oscarsgate.

3. juni, Sommermøte, Høvik seilerforening, foredrag, vin og reker.

Høstens program 2009:

27. august, Omvisning i Holocaustsentreret. arrangementet ble avrundet med servering i kaféen.

23. september, Presentasjon og smaking av viner – med og uten en spesielt komponert suppe, i Albin Upp Kunstcompagniet, nærmeste nabo til Briskebypolet.

17.-24. oktober, Vinturen gikk denne gang til Sicilia.

5. desember, Julemiddag, hos Marta Mettlig, Sommerogaten 15, ved Solli plass.