



Chile er meget mere end dagligdagsvin

Ca. 35 chilenske vinhuse, mange uden importør, inviterer til smagesession. Kom og bedøm den chilenske kvalitetsekspllosion.

Sted: Copenhagen Marriott Hotel, Kalvebod Brygge 5, København V

Dato: 13. september 2010

- 12:00-14:00: Seminar v. Bo Jacobsen fra Restaurationen for HoReCa & journalister
- 13:30-17:00: Smagning for professionelle (gratis)
- 13:30-17:00: Temasmagning af Carmenerevine
- 13:30-14:30: Let buffet for professionelle
- 17:00-19:00 Smagning for forbrugere og vinklubber (150 kr)
- 19:30-ca. 22:00 Middag for tilmeldte - forbrugere, professionelle og vinhus-rep. (650 kr)

Seminar/guidet smagning, der er specielt for journalister og HoReCa, ledes af medie-darling Bo Jacobsen fra Restaurationen. Temaet er vine fra de nyere "kold-klima" regioner/små underregioner. Bo er specialist i at kombinere mad og vin – og så er han underholdende! Også Carmenerevine vil blive omtalt. Bo vandt sidste år en Chilerejse som præmie for at have vundet chef/sommelierkonkurrencen for toprestauranter på Hotel- & Restaurantskolen. Konkurrencen gjaldt om at lave den bedste mad/vin match – en forret med et udvalg af Sauvignon Blanc'er og en hovedret med Carmenerevine.

Temasmagning: Fri Carmenere smagning bl.a. med deltagelse af de 5 vine, som blev bedømt til de bedste i Danmark ved blindsmagningen for HoReCa & journalister i maj måned. Smagningen foregår på et separat bord uden for smagelokalet.

Chilensk middag: for tilmeldte vinhus reps., professionelle og forbrugere. Pris 650 kr. Prisen inkluderer vinbuffet med vine fra smagningen

Menu:

- *Palta Reina: Avocado & tuna fish, served on palm leaves with mango and chili*
- *Charquican : Braised lamb shank with garlic, onions, potatoes and pumpkin*
Chanco en Peidra: Bread with Tomatoes, garlic, and onions
- *Papaya con Crema: Papaya with whipped cream.*

Tilmelding hurtigst muligt – senest d. 1/9 til Pia på pv@vinrejse.dk med angivelse af navn, firmanavn (hvis professionel), adresse, antal personer og hvad man ønsker at deltage i. Kun personer med skriftligt tilsagn specifikt om plads på seminaret, er tilmeldt dette.

Smagningen for professionelle er gratis. Der opkræves kr.150 pr. person i entré for vinklubber/forbrugere ved indgangen. Middagen koster 650 kr. pr. person. Beløbet bedes -efter bekræftelse- sendt på check eller indbetalt på Reg.: 4180 Konto: 6702759 med angivelse af navn, adresse, arrangement samt antal deltagere. Begrænset antal deltagere. Der udsendes billetter til middagen, som sendes efter modtagelsen af betalingen.

For mere information:

Vinens Hus/Wines of Chile - Magstræde 7, 1204 København K - Tlf: 33 32 62 20

E-mail: pv@vinrejse.dk

