

Vinsmakinger for grupper.

Velkommen til informative, uhytidelige, underholdende, faglige, og ikke minst sosiale vinsmakinger hos oss.

Altonas vinkjennere ønsker å dele sin entusiasme med deg.

Vi presenterer vin vi setter høyt fra ulike områder og land. Vi smaker oss gjennom vinene med dialog om farge, duft, smak, produksjonsmetoder, hvilken mat vinen passer til, med mer. Smakingen gjennomføres enten i Altona vinbar eller i Skrivergården og omfanget/utvalget kan tilpasses den enkelte gruppes ønsker.

En smaking varer fra 30 min – 1,5 timer, alt etter hvor mange viner og hvor omfattende du ønsker presentasjonen. Vi kan gjerne tilby deg noe smått og godt under smakingen. Etter arrangementet tilbyr vi alt fra en sosial og uformell tapasbuffet til en flott femretters festmeny.

Smakingene kan vi gjennomføre med grupper fra 10-60 personer. Bestilling skjer ved henvendelse direkte til Altona på mail til altona@augustin.no eller til vår bookingavdeling booking@augustin.no, Telefon kan også benyttes. Nummeret til booking er: 50 30 40 30.

BEST AWARD OF EXCELLENCE

I august 2008 fikk Altona den velkjente Wine Spectators Award of Excellence, og i 2009 Best Award of Excellence "for having one of the most outstanding wine lists in the world". Altona Vinbar er det første og eneste serveringssted i Bergen med en slik utmerkelse, og som vinbar er vi den eneste i landet med Best Award of Excellence. Og ja, vi er veldig stolte av dette.

På de neste sidene finnes forslag til tema for ulike vinsmakinger. Den endelige listen over viner vil variere etter tilgang. Finner du ikke akkurat den smakingen du har lyst til å ha er vi mer enn villige til å skreddersy en smaking for deg. Det er bare å ta kontakt!

Velkommen

1: En vinreise gjennom noen av våre favorittdistrikter

I denne smakingen tar vi for oss noen av våre favorittdistrikter. Vi går gjennom basic smaketeknikk, og svarer på spørsmål om geografi, lagring, glass, lufting, serveringstemperatur og hvilken mat de enkelte vinene passer til. Vinutvalget vil variere etter ønske og tilgang. Eksempel:

Vajra Langhe Rosso

Selvapiana Chianti Rufina

Allegrini Valpolicella

Brüklin-Wolf Wachenheimer Riesling

Pris fra kr.365,- pr.person

2: Frankrike

Frankrike har en unik posisjon innen vin. Her har man hatt kvalitetsproduksjon mye lenger enn noe annet land i verden. Vi tar deg med til fire av de kvalitativt mest spennende vinområdene og smaker noen utsøkte viner fra disse. Vinutvalget vil variere etter tilgang, og vi kan eventuelt begynne med en hvit om du ønsker. Fortsett gjerne kvelden med en nydelig selskapsmeny som matcher det franske vinutvalget. Eksempel:

Kienzler Muscat 2001

Dampt Chablis Côte de Lechet

Arlaud Roncevie Bourgogne Rouge

La Tour de By

Pris fra kr.435,- pr.person

3: Italiensk vin

Italienere har fantastiske vin- og mat tradisjoner, og et utrolig gastronomisk mangfold. I Altona vinbars 400 år gamle lokaler tar vi deg med til Italias kjente og viktigste vindistrikter, men også noen mer obskure. Det blir en variert smaking med både klassiske og kuriøse viner. Eksempel:

Allegrini Valpolicella

Selvapiana Chianti Rufina

Roagna Langhe Rosso

Zabu Nero d'Avola

Pris fra kr.385,- pr. person

4: Tysklands Rieslinger

Ingen steder i verden trives rieslingdruen bedre enn i Tyskland. Og vår påstand er at ingen andre druer gir bedre hvite viner enn Riesling. Dette skulle duke for en svært så interessant smaking. Vi tar for oss fire viner fra de helt tørre til de med mye restsødme, fra de helt ferske til godt lagrede. Dette for å vise hvilken kvalitet og variasjon tyskerne kan oppvise med sine viner. Eksempel:

Breuer Sauvage

Fritz Haag Brauneberger Juffer Spätlese

Brüklin-Wolf Wachenheimer Riesling

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Qba

Pris fra kr. 425,- pr.person

5: Champagne

Start en sprudlende aften med Champagnesmaking. Altona har et uvanlig rikt utvalg av Champagne, kanskje Norges beste. Detter borger for en oppløftende og smaksrik opptakt til en vellykket kveld. Vi tester fire forskjellige typer Champgane, en brut NV, en blanc de blancs, en blanc de noirs og en rosé.

Eksempel:

René Geoffroy Premier Cru

André Clouet Silver BdN

Guy Charlemange BdB

Louis Roederer Rosé 2003

Pris fra kr. 495,- pr.person

6: Piemonte

Piemonte er blant vinmrådene vi setter høyest i Altona. Her lages både lette, fruktige viner, og kraftige tannin-rike viner med enormt lagringspotensial. Vi smaker de dominerende røde druene i området; barbera, dolcetto og nebbiolo, og kan om ønskelig ta med hvit, rosé eller dessertvin.

Eksempel:

Vajra Lanhge Rosso 2007

Roagna Dolcetto 2001

Barbaresco Produttori del Barbaresco 2004

Sandrone Barbera d'Alba 2005

Pris fra kr.460,- pr.person

7: Burgund

Ta kontakt med Winedirector Fredrik og/eller Sommelier Sara for info om tilgjengelige viner.

Pris KUN på forespørsel

8: Spennende nyheter

Vi trekker frem våre siste oppdagelser, sammen med noen av de mest spennende vinene vi tilbyr ved Altona vinbar, - fra det kuriøse til det elegante. Vi setter sammen en helt fersk smakingsliste med våre anbefalinger. Pris på forespørsel – vi kan legge opp planen etter ditt budsjett og tidsramme

9: Spesialsmakinger

På forespørsel kan vi også tilby spennende smakinger som tar utgangspunkt i ditt ønske. Ta kontakt pr mail til booking@augustin.no

Pris bestemmes i samarbeid med gjesten.

10: Dessertvin og desserttapas

I våre øyne er ingen dessert komplett uten dessertvin. Det er derimot ikke slik at en hvilken som helst søt vin passer til en hvilken som helst dessert. Denne kvelden presenterer vi ulike klassiske desserter med passende vinfølge. Eksempel:

Gobelsburger TBA

Mas Del Ponts 2001

Eitelsbacher Karthäuserhofberg Qba

Vajra Moscato d'Asti

Pris fra kr 375,- per person

11: Drikke etter maten, eller på godt norsk: Avec

Altona vinbar har et eklektisk utvalg av sterkere drikke. I det siste har vi fokusert på sprit med en lik til vin når vi har tatt inn nye produkter. Vi gir en kort innføring i fire av våre favoritter i så henseende. Vi tilbyr også whiskysmakinger på forespørsler. Eksempel:

Hennessy Fine de Cognac

Braastad XO

Camus XO

Leopold Gourmel Agé dé Epice

Pris fra kr. 435,- pr. person