

## **Møtereferat Ost & Vin tirsdag 29. januar 2013 i Tønsberg Handelsstands lokaler**

Kvelden ble innledet av presidenten som ønsket velkommen og vi fikk alle en apéritif som ble drukket i lokalets salong. Per hadde et innlegg om rekrutteringen av nye medlemmer, og Trond fortalte deretter om Handelsstandens lokaler og oppussingen som har foregått de senere årene. Vi kunne alle se hvor flott det var blitt innvendig, mens det for tiden var i gang arbeid for å fornye den utvendige fasaden.

Etter dette gikk vi alle og fordelte oss ut på småbordene i lokalet. Sammensetning og servering av ost og viner sto Tønsberg Delikatesse i Storgata 20 for. Det var driveren Per Gunnar Frogner som både fortalte om valg av oster og sammensetning med viner vi skulle få. Dette ble også utdypet mellom hver servering. Det var også tatt hensyn til de som ikke ville ha vin, da disse ble servert velsmakende juicer til osten og de nøytrale kjekser vi fikk til. Flott sammensetning og svært velsmakende. Dette ble nytt i hyggelig selskap hvor praten gikk lett og sosialt mellom serveringene.

Etter ost og vin fikk vi servert kaffe og velsmakende kake. Under denne seansen ble det også avviklet loddsalg og trekning, og flere av medlemmene fikk med seg smaksprøver hjem.

Alt i alt var det en svært hyggelig kveld i hyggelige omgivelser og blant hyggelige mennesker. Flere ga uttrykk for at vi burde ha flere av våre medlemsmøter i disse lokaler.

Her er det vi ble servert av ost og vin denne kvelden:

Apéritif: En Albino Armani Prosec, Kr. 129,90

1. Servering: Mild mester – en hvitskimmelost fra Tingvoll med en Brocard Saint-Bris Sauvignon 2011 ( kr. 124,90)
2. Servering: Munkeby – en rødkittost upasteurisert råmelkost med en Louis Jadot Bourgogne Convent des Jacobins, Chardonnay 2010 (kr. 159,90)
3. Servering: Geitost fra Hvasser Bakeri og Ysteri med en Marchesi di Barolo Barbera Monferrato (kr. 129,90)
4. Servering: Vismann blåmuggost fra Tingvoll med en Castelnau de Suduiraut 2005 (kr. 279,-)

ref: Øystein Holt