

# Vinmaking

## Vin til glede!!

Lær og forstå hvordan man velger mat til vin eller omvendt. Noen grunnleggende tommelfingerregler om viners særpreg, og hvordan vin og mat kan settes sammen til optimale opplevelser.

Du får et hefte med oppsummering av det dere går gjennom på kurset.

Kursene holdes i cognacsalongen med intim og god atmosfære. Åpent for alle, også gjester som ikke bor på anlegget.

### For glade amatører

Prosecco Ca Bertaldo Maschio

Soave San Michele Ca Rugate

Rosaura Feudi di San Gregorio

Negroamaro Cantele

Barbera d Alba Suoi

I Capitelli R. Anselmi

**Lørdag 13.2 kl. 15-17. Pris kr. 395**

### For glade amatører & de mer erfarne ganer

Bellavista Cuvee Brut

Collio Pinot Grigio Livon

Rosaura Feudi Di San Gregorio

Valpolicella Ripasso Accordini

Chianti Classico Nittardi

Moscato d Asti Suoi

**Lørdag 13.2 kl. 17-19. Pris kr. 475**

## Stine Svarverud

Stine, som skal geleide dere gjennom en hyggelig stund med vin, har lang fartstid i restaurantbransjen i Oslo, og elsker å finne de beste kombinasjoner av vin til mat. Hun har jobbet på mange av Oslos beste restauranter, deriblant Bagatelle.

Fagbrev som servitør og vinkelner.

Har jobbet snart 5 år i Gaia som Key Account Manager, og nå som salgssjef med ansvar for salg mot restauranter i hele Norge.



# Vinmaking

## Om GAIA - leverandøren av vinene - kan sies:

**Kvalitet, eksklusivitet, kunnskap, nytelse og vinglede.**

**Dette er Gaia Wine & Spirits formålsparagraf.**

**Vårt budskap og vårt testamente.**

**Utgangspunktet for vårt virke og summen av våre gjerninger.**

Med Italia som ramme og utgangspunkt representerer Gaia Wine & Spirits et unikt mangfold av verdens beste produsenter. Hvert element i mangfoldet er nøye valgt.

**Vi er kun interessert i det beste. Uten kompromisser.**

I Italia produseres det vin i alle landets 20 fylker.

Italienske vinbønder har i alle regioner, kommuner og jordflekker gjennom årtusener funnet frem til de vindruer som tåler dette langstrakte landets unike regionale forhold. Noe vi er dem evige takknemlige for. Tapre lokale vin-dyrkeres evige søken etter perfektjonisme utvider stadig vår nytelsessfære.

Det er sikkert mulig å finne frem til akseptabel vin for Italia-reisende på egen hånd. Men å oppdage de virkelige skattene krever en lengre reise, lang erfaring, spesialisert kompetanse, et bredt kontaktnett, og et gjennomtenkt forarbeid.

Vi i Gaia har kompetansen og kontaktene. Vi har gjort forarbeidet, og vi har tatt den reisen mange ganger.

Og tar den igjen og igjen. Vår stab er sammensatt av de ypperste i vår bransje. For å finne det beste.

Vi er stolte over å representere de beste vinprodusentene Italia kan fremvise; som vi har lært å kjenne som produsenter, ønologer, vinmakere, jordbrukere, entusiaster – og mennesker.

**Og endelig - Gaias produkter er tilgjengelige over hele landet!**

