



Terroiristen Vinbar

Terroiristen er Københavns nye undergrundsvinbar og -butik, som fokuserer på autentisk, terroirpræget vin, fremstillet i overensstemmelse med de gode, gamle traditioner: Vin, som afspejler de omgivelser, vinstokkene har vokset i; vin, som er naturligt fremstillet, dvs. af økologisk eller biodynamisk dyrkede druer, uden brug af kulturgær, uden filtrering og ofte uden temperaturkontrol under gæringsprocessen; vin, som lever!

Vi er ikke bio-freaks, men vælger vores vine ud fra oplevelsen i glasset. Det er blot vores erfaring, at mange af de bedste vine er fremstillet så naturligt som muligt. Vinene udvælges omhyggeligt som de bedste repræsentanter for deres type – ved talrige besøg hos producenterne for at forstå baggrunden for vinenes karakter: det lokale køkken de drikkes til, de mennesker, som producerer og drikker vinene til daglig, den natur, som skaber druerne osv. Det kan man ikke læse sig til, men må opleve på stedet for til fulde at forstå vinenes inderste væsen. Det er denne oplevelse, vi via smagningerne forsøger at formidle til deltagerne.

Vi holder af god, terroirpræget vin, uanset hvorfra den kommer i verden, men har en særlig kærlighed til vinene fra Italien og Slovenien, som vi selv importerer. Vine fra andre lande, fremstillet ud fra samme filosofi som beskrevet ovenfor, føres i samarbejde med små, ligesindede importører.

Vi har valgt navnet Terroiristen, fordi det bedst afspejler den type vin, vi fører. Et ordbogsopslag kunne se således ud:

Terroirist *-en, -er* (afl. af fransk *terroir* jord, jordsmon) en vinmager, som dyrker sine vinstokke og fremstiller sine vine på en måde, som tillader den færdige vin at afspejle de påvirkninger, som vinstokke og druer har fået under deres opvækst: Solskinstimer, markens hældning og dermed eksponering for solen, temperatur, nedbør, dræningsforhold, vindforhold, jordbundens sammensætning, herunder indhold af mineraler og mikro-organismer, samt det øverste jordlags beskaffenhed.

Vores italienske og slovenske vine findes på en række af de førende restauranter som fx Noma, Tinggården, Rider Lykke, Bottega, tidligere Geranium, Hansens Køkken og Bar m.fl.

En aften med vinsmagning på Terroiristen Vinbar

En vinsmagningsaften på Terroiristen vinbar består typisk af

- Vinsmagning af 6-10 vine inden for et fastsat tema, kommenteret undervejs med information om distriktet, lovgivning, producenten og hans filosofi, fremstillingsmetoder m.m.
- Tilhørende mad afstemt efter vinene. Maden kan varieres alt efter ønske fra en uformel servering af skinke, pølse, oste-tallerkener til mere ambitiøse serveringer af menuer med alt fra tre til seks retter

Vinbaren arrangerer normalt vinsmagningsaftener fra mandag til onsdag, hvor baren holder lukket for almindelige besøgende fra gaden. I særlige tilfælde kan baren dog reserveres i sin helhed også ugens øvrige dage, eller der kan afholdes smagninger for mindre selskaber i den almindelige åbningstid.

Normalt kræves et deltagerantal mellem 8 og 22.

På forhånd aftales det præcise program for aftenen alt efter ønsket ambitionsniveau, budget og deltagerantal.

Vinen

Eksempler på temaer inkluderer, men er ikke begrænset til:

- Italiensk oversigtssmagning: Vi kommer godt rundt i den italienske geografi og smager vine fra nord, midt og syd, fremstillet på en række forskellige druesorter.
- Slovenien/Nordøstitalien: Fokus på Friulansk og Slovensk topvin, både røde og hvide, fra et område i stærk kvalitetsmæssig vækst, som leverer vine med stor personlighed.
- Piemonte: Italiens mest berømte vinregion byder på mange oplevelser, lige fra de klassiske Barolo og Barbaresco-vine til gode køb i Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og de hvide vine, Gavi og Arneis samt mousserende vine. Vi tager en tur rundt og bliver kloge på forskellene imellem traditionalisme og modernisme, forskellen imellem den naturlige og den industrielt fremstillede vin m.m.m.
- Biodynamisk/naturlig vin: En tur rundt til en række små, fanatiske producenter, som leverer verdensklassevine ud fra en filosofi om at naturlig vin bedst afspejler druens oprindelse, terroiret, og dermed giver den mest autentiske vin. Turen fører os fra Piemonte, over Friuli, til Toscana, Umbrien, Basilicata, Calabrien og Sicilien, og vi skal smage Barolo, Chianti, Rebula, Sagrantino, Schioppettino, Nero d'Avola med flere.

Prisen er baseret på betaling af de åbnede flasker. Normalt rækker en flaske til ca. 10 personer når der samtidig spises – 12 hvis der kun smages. Priserne herunder er eksempler:

- Den helt store smagning, hvor vi smager nogle af de største vine vil koste omkring 4500-5000 kr. for et sæt til ca. 10 mand med ca. 10 forskellige vine.
- En smagning, hvor vi smager 7 vine med flere topvine imellem vil koste ca. 2700-3100 kr for et sæt til ca. 10 mand
- En smagning, hvor vi smager 6 vine i god mellemklasse med et par highlights vil typisk koste omkring 2000-2200 kr. per sæt til ca. 10 mand.

- En Barolosmagning med 6 vine fra forskellige marker og forskellige årgange koster omkring 3000 kr for et sæt til omkring 10 mand, men kan variere en del afhængig af hvor gamle vine, man ønsker at smage.

Er I fx 15 mand skal I regne med to sæt vine, mens to sæt nok også rækker til 22.

Ovenstående er en rettesnor, men vi vil altid gå i direkte dialog med kunden for at ramme ønskerne bedst muligt.

Maden

1. Der serveres en lækker charcuteri og ostetallerken med et udvalg af skinke, pølser, bresaola, coppa, oste og lidt grillede grøntsager med rustikt brød for 150 kr/person. Der kan tilvælges dessert mod en mindre merpris.
2. Vi kan få maden udefra og servere en fuld menu. Ofte gør vi det, at der serveres en ret pr. vin, så man fx får 6 små retter. Til nogle retter serveres om ønsket to vine, som smages samtidigt i separate glas for at muliggøre direkte sammenligning og illustrere en pointe om fremstillingsmetode, filosofi eller lignende. Vi anvender normalt en leverandør af italiensk mad, det hele hjemmelavet fra bunden i super kvalitet. Prisen for den nævnte 6 retters ligger omkring 395 kr/person, men det kan variere lidt alt efter hvor ambitiøst det skal være i forhold til råvarerne og naturligvis antallet af retter.

Leje af lokalet til afvikling af møder m.v.

Vinbaren holder lukket i dagtimerne og lokalet kan derfor udlejes til afvikling af møder, seminarer m.v.

Der forefindes adgang til trådløst internet.

Efter aftale kan der arrangeres frokost.

Minimum 10 deltagere.

Priseksempel:

Leje af lokalet fra 13 til 17 med servering af sandwich kl. 13 og kaffe med lidt sødt kl. 15, samt økologisk saft og vand undervejs koster 300 kr/person. Udvidet model med antipastitallerken til frokost med skinke, pølser og oste koster kr. 350 kr. pr. person.

Referencer

Blandt mange kunder, som har afholdt vinsmagningsaftener i vinbaren kan nævnes:

- Mærsk
- 7N
- Valcon
- Deloitte
- Novo Nordisk
- H:S
- Samt en række privatarrangementer.