



**Program for  
Arktisk Vin & Matfest i Harstad 22. – 24. februar 2007  
Bruk nettstedet [www.vinfest.no](http://www.vinfest.no) for å melde på!**

**TORSDAG - 22.02.2007**

- **FAGMESSE FOR SERVERINGSBRANSJEN Representerte vinagenter:** Bibendum AS, Maxxium Norge, Amundsen AS, Arcus AS, Engelstad (Solera), Stenberg & Blom (Solera), Best Cellars (Solera), Vinarius AS, AVEC (Arntzen Vin & Cigar), Red & White  
**Sted:** Nordic Hall, Grand Hotel. **Kl.:** 14 – 20 **Pris: Gratis. Påmelding.**
- **Kurs: Vin & modnet torsk med Arktisk Meny** v/ Kine Hellesbust, Katrine Jensen og Arnt M. Arntzen  
1200 Åpning: v/ Annbjørg Reiersen, Arktisk Meny  
1215 En torsk er ikke bare en torsk.  
1700 Vi besøker fagmessen i Nordic Hall under Arktisk Vin & Matfestival.  
1800 Røde viner fra Bordeaux, teoretisk og praktisk gjennomgang v/ vinskper Nils H. Opsahl  
Målgruppe: Servitører, kokker, restaurantsjefer, daglig ledere.  
**Sted:** Grandsalen **Kl.:** 12:00 – 20:00 **Pris:** 1.000,- **Påmelding.**
- **Kurs: Rhone presentasjon og smaking med Hugues Romagnan fra Caves Saint Pierre**  
Områder og druer av selskapet Caves Saint Pierre. Smaking av viner fra 6 av underområdene i Rhone. Totalt ca. 45 minutter  
**Sted:** Grandsalen **Kl.:** 15:00 **Pris: Gratis. Påmelding.**
- **Cognackurs: Edle dråper fra Bache-Gabrielsen.** Kursholder Jan Erik Hofslie. For bransjen.  
**Sted:** F2 by Nordic Hotel. **Kl.:** 16:00 – 17:30 **Pris: Gratis. Påmelding.**
- **Kurs: Røde viner fra Bordeaux. Kursholder: Nils H. Opsahl.** Teoretisk og praktisk gjennomgang av de fleste områdene for røde Bordeauxviner; Medoc, St. Emilion, Pomerol, Graves og Blaye. Prøving av viner fra de samme områdene, samt prøving av disse opp mot en Cabernet Sauvignon fra Napa Valley. Det vil bl.a. være en Grand Cru vin fra Medoc i prøvningen.  
**Sted:** Grandsalen **Kl.:** 18 – 20 **Pris:** 350,- **Påmelding.**
- **Foredrag og vinsmaking: Hvorfor har vi gode og dårlige vinopplevelser? - Et sanselig møte med Frithjof Nicolaysen, Fagdirektør Vin, Arcus AS**  
Viner som skal smakes: Fritjof Nicolaysen, Viognier; Fritjof Nikolaysen, Castelao; Fenocchio Barber d'Alba Superiore  
**Sted:** Grand Restaurant. **Kl.:** 19:00 **Pris:** 160,- **Påmelding.**
- **Vinsmaking/Kåseri med Dan Odfjell.** Vi smaker 4 viner fra Odfjell wines: Armadorserien som består av 3 viner og den nye Bag in Boksen. Dan forteller om vinene og Odfjell wines i Chile.  
**Sted:** Grunder **Kl.:** 21:00 **Pris:** 220,- **Påmelding.**



## FREDAG - 23.02.2007

- **PUBLIKUMSMESSE** i Nordic Hall. Bibendum AS, Maxxium Norge, Amundsen AS, Arcus AS, Engelstad (Solera), Stenberg & Blom (Solera), Best Cellars (Solera), Vinarius AS, AVEC (Armtzen Vin & Cigar), Red & White. Vinsmaking. Småskala matprodusenter. Kåring av Nordnorsk amatørmeester i brødbaking kl. 16.00. Kåring av Nordnorsk amatørmeester i nakkekoteletter ca kl. 18.30. Åpent for alle! Ingen påmelding!  
**Sted:** Nordic Hall **Kl.:** 14:00 – 20:00 **Pris:** 100,- inkl. to verdibonger for smaksprøver
- **Torsk og vin: Overrask din kjære!!** Kursholder: Tore Namstad. Filetering og tilberedning av torsk. Vi lager et utvalg retter. Vinsmaking underveis. "Til bords" kommer for å lære oss å dekke bord. Målgruppen er vanlige folk! Nå har du mulighet til å lære av en profesjonell kokk!  
**Sted:** Hoelstuen **Kl.:** 11:00 – 15:00 **Pris:** 700,- **Påmelding.**
- **Kurs: Wine for Dummies - nybegynnerkurs i vin.** Nybegynnerkurs i vinlære for alle som ikke kan veldig mye eller kan litt, men har lyst til å få grunnleggende kjennskap til vinens verden, hva vin er, hvordan den lages, hvilke vin som kan brukes når. Kurset vil også ta for seg mat og vinsammensetning og en prøving av musserende vin, hvitvin, rødvin og dessertvin.  
**Sted:** Grandsalen **Kl.:** 16 – 18 **Pris:** 200,- **Påmelding.**
- **Cognackurs: Edle dråper fra Bache-Gabrielsen.** Kursholder Jan Erik Hofslie  
**Sted:** Grand Nordic Hotel, Håkon **Kl.:** 16:00 – 17:30 **Pris:** Kr. 49,90. **Påmelding.**
- **Winemakers Dinner med Odfjell wines, Chile.** Vi serverer 4 retters meny og 6 viner. Kåseri/foredrag med Dan Odfjell.  
**Sted:** Grand Restaurant **Kl.:** 19:00 **Pris:** 750,- **Påmelding.**
- **Winemakers Dinner Casina Balerin. Langhe. Piemonte.** Kjøkkensjef: Tore Namstad og Bjørnar Eide. Giorgio Viberti fra vinhuset Cascina Ballarin besøker oss. De holder til i La Morra, Piemonte og drives av Giorgio Viberti og hans bror. 7 retters meny med viner. Morsomt Vinkåseri under middagen med Vinpatrioten (Bypatrioten) Ketil Eilertsen. Pris Kr 1.100,-. Begrenset plasser.  
**Sted:** Hoelstuen **Kl.:** 19:00 **Pris:** 1.100,- **Påmelding. Begrenset antall plasser.**
- **Papp og pizza på Lanternen – Vinsmaking.** Vinsmaking med vinkelder Audhild Sjømo, Arcus Produkter. Vi smaker 4 bag in boks viner tilpasset pizza og avliver myten om at dette er dårlig vin. Det blir også Pizzabuffet.  
**Sted:** Lanternen **Kl.:** 21:00 **Pris:** kr. 220,- inkl. vin og buffé. Ingen påmelding.



**LØRDAG - 24.02.2007**

- **4 retters Fransk lunsj** med dertil passende viner. Taffelmusikk under lunsjen.  
Kjøkkensjef: Bjørnar Eide.  
**Sted:** Hoelstuen **Kl.:** 11:00 – 15:00 **Pris:** kr. 395,-. **Påmelding.** Kun få plasser igjen.
- **Kurs: Wine for Dummies - nybegynnerkurs i vin.** Nybegynnerkurs i vinlære for alle som ikke kan veldig mye eller kan litt, men har lyst til å få grunnleggende kjennskap til vinens verden, hva vin er, hvordan den lages, hvilke vin som kan brukes når. Kurset vil også ta for seg mat og vinsammensetning og en prøving av musserende vin, hvitvin, rødvin og dessertvin.  
**Sted:** Grandsalen **Kl.:** 14 – 16 **Pris:** 200,- **Påmelding.**
- **Winemakers Dinner Vinhuset Cascina Ballarin, fra La Morra, Piemonte.** Kjøkkensjef: Tore Namstad og Bjørnar Eide Giorgio Viberti fra vinhuset Cascina Ballarin besøker oss. De holder til i La Morra, Piemonte og drives av Giorgio Viberti og hans bror. 7 retters meny med viner. Morsomt Vinkåseri under middagen med Vinpatrioten (Bypatrioten) Ketil Eilertsen. Pris Kr 1.100,-. Begrenset plasser.  
**Sted:** Hoelstuen **Kl.:** 19:00 **Pris:** kr. 1.100,-. **Påmelding.** Begrenset ant. plasser.
- **Arktisk Sjømatbuffet** Vi dekker opp en fantastisk buffet med havets delikatesser. Vinkelner Arnt Arntsen vil anbefale viner ut i fra hva du velger å spise fra buffet'en.  
**Sted:** Gallionen, Quality Hotell Arcticus **Kl.:** 20:00 **Pris:** Pris kr. 550,- inkl. dessert og 4 glass vin. Kun buffet kr. 350,-. **Påmelding.**
- **De 4 Roser og Moestue grape selection presenterer vinhuset Librandi** Librandi, Calabrias flaggskip Presenterer personlig sine topp kvalitetsviner, viner fremstilt i en innovativ mix av moderne og tradisjonell vinifikasjon! Kvelden inneholder 5 retter, tilhørende vin, aperitif og digestif.  
**Sted:** De 4 Roser **Kl.:** 19:00 **Pris:** Pris pr pers kr 1400  
**Bindende påmelding.** tlf 77012750

## KONKURRANSER

- **Nordnorsk Amatørmester i nakkekoteletter.** En morsom og utfordrende konkurranse. For alle som ikke er profesjonelle. Meld deg på og vinn en kasse vin!!
- **Nordnorsk Amatørmester i brødbaking.** Baker du brød? Skryter du av dem? Er de spesielt gode? Meld deg på konkurransen og vinn en kasse vin!