



THE
OJAI
VINEYARD

Winemakers dinner
Thörnströms Kök

TORSDAG 8 MARS
18:30

Ojai Vineyards

Ojai Vineyards grundades 1991 av Adam Tolmach, som innan dess hann med att starta Au Bon Climat med Jim Clendenen 1982. Hans första vingårdar planterades på land där hans farfar odlat majs och meloner på sedan 30-talet.

Adams filosofi är att kombinera den generösa frukten som finns i druvorna i södra Kalifornien, med den finess och elegans som vi finner i viner från den gamla världen. ”På våra breddgrader är det lätt att göra bombastiska monsterviner, tricket är att hitta nyanser och finess”, säger Adam.

Samtliga viner från Ojai Vineyards görs mer eller mindre utan svavel. Dock har de valt att inte lägga fokus på den biten, utan Adams vill att fokus bör hamna på vingårdarnas uttryck. För Ojai Vineyards är det optimala att ha så lite påverkan som möjligt på druvorna för att kunna uttrycka de olika vingårdarnas personlighet.

Fabien Castel – General Manager, Ojai Vineyards

Fabien är född och uppväxt i Paris, där han studerade biologi och reklam. Som fransman har han alltid haft vin omkring sig i sin omgivning, men det var inte förrän han kom till Kalifornien för dryga 25 år sedan som han började jobba med vin.

Fabien har jobbat på Ojai sedan 2001 där han började som lärling. Han är idag General Manager, assistent Wine Maker och Adams högra hand. Under dessa år har han till fullo tagit till sig Adams filosofi, och är den som förmedlar kunskapen om Ojai Vineyards ute i världen.

THÖRN
STRÖMS
KÖK

*Privata
Rum*

studio
THÖRNSTRÖM

Thörnströms Kök

Håkan Thörnström är en av vår nutids absolut mest erkända krögare och en av landets absolut bästa kockar. Det senare bevisades då han tog hem Kockarnas Kamp 2013.

Thörnströms kök öppnade 1997, och har haft en stjärna i Guide Michelin sedan 2011. En stjärna de förvaltar väl och behållit varje år sedan dess.

Håkan själv beskriver maten på Thörnströms kök som modern skandinavisk och regional. Trots att krogen har sin stjärnstatus är han mån om att det ska vara en levande och avslappnad krog, där du ska kunna avnjuta en varmrätt i baren likväl som en avsmakningsmeny i matsalen.

Kvällen till ära kommer Håkan och hans Chef de Cuisine Billal Andersson att komponera en meny som ska passa kvällens viner från Ojai Vineyards.

MENY

2015 Kick On Riesling

Snacks

2016 Puerta del Mar Chardonnay

2016 McGinley Sauvignon Blanc

Torsk och pilgrimsmussla, rotselleri och hasselnötshollandaise

2015 Santa Barbara Pinot Noir

2014 Fe Ciega Pinot Noir

2014 Sebastiano Grenache

Vinterkål med tryffel, kastanjer och jordärtskocka

2015 Santa Barbara Syrah

2014 Sebastiano Syrah

2014 Duvarita Syrah

Hängmörad biff, rödbeta, lardo och mandelpotatis

KAFFE

Kaffegodis

THÖRN
STRÖMS
KÖK

*Privata
Rum*

studio
THÖRNSTRÖM

I samarbete med:

D I V I N E

Divine grundades 1999 av Gunnar och Lena Nordgren, som än idag är äger och driver detta familjeföretag. Från att ha varit en importör som nästan bara nischat sig på viner från Nya Världen täcker deras portfölj nu större delen av både Europa, och Nya Världen - och då främst Kalifornien.

Filosofin har dock alltid varit densamma – att jobba med viner från producenter som värnar om moder jord och som står för kvalitet. Idag är de flesta vinerna i portföljen ekologiska, Biodynamiska eller kommer från ett hållbart jordbruk.

Divine gillar viner som smakar mycket men som alltid har balans och elegans, det tänket är inte helt olikt Adam Tolmachs filosofi. Det är kanske därför Divine och Ojai Vineyards har jobbat tillsammans sedan Divines startskott för snart tjugo år sedan.

Det är med stor glädje och stolthet vi bjuder in till denna unika middag tillsammans med Fabien Castel från Ojai Vineyards och Håkan Thörnström.

**BORDSRESERVATION:**info@thornstromskok.com

+46 31 132066

KVERTPRIS: 1295KR

Kuvertpriset omfattar: meny, utvalda viner, mineralvatten & kaffe

Begränsat antal platser, 30 kuvert

Bokningen är bindande och betalning sker i förväg via e-faktura som skickas ut i samband med bekräftelsen. Personen i vars namn bokningen görs är ansvarig för samtliga bokade platser.

Det åligger er att fylla eventuella platser vid förhinder.