

Heimsmeistarmót Vínþjóna í Tokyo Japan 26-29mars 2013. Dagbókin

Dagur 1-2. (25-26mars)

Eftir að hafa ferðast í einhverja 30klst+ vorum við loks kominn til Tokyo eftir hádegi 26 mars, töskunum hent upp á herbergi, sturta og nýtt dress því blaðamannafundur hefst kl 16 og svo vín mökkun og Suntory kvöldverður á hótelinu okkar Grand Prince New Takanawa .



Alba bara casual á því



Nokkur athyglisverð Japönsk vín

Dagur 3. (27.mars)

Alba byrjaði eldsnemma að keppa m.a í skriflegur prófi, blindsmakki og umhellingu/loftun á hvítvín þar sem enginn friður var fyrir ágengi blaðamanna og áhorfanda. Á meðan Alba var að keppa fóru ég og Brandur í skoðunarferð til Yamanashi hérað og heimsóttum vínhúsið Tomi-no-oka sem er í eigu Suntory risann, smökkuðum m.a annars dýrasta dessertvín Japana að við best vitum, Noble Rot Riesling 1992 frá Tomi-no-oka á 550\$ alls ekki þess virði. Að skoðunarferð lokinni var haldið í hádegisverð í Highland Resort þ.s meðal annars var boðið uppá Wagyu naut sem var hreinasta lostgæti og risa vínsmakk af léttvínnum, Saké og bjór frá Yamanashi. Mörg vín voru prófuð og það sem stóð uppúr var t.d Saké Daiginjou frá Taikan Shuzo allgjört nammi, smá sæta og ilmríkur. Léttvínin voru mörg og misjöfn og gaman var að smakka lókal vínþrúgur eins og Koshu hvítvín og Muscat Beiley A í rauðu



Flott skemmtiatriði á opunarkvöldi



Já allveg rétt, til þess er blýantur.



Alba hefur leik.



Vínviðurinn látinn vaxa langt upp



Tolli og Brandur að smakka Saké

Dagur 3 Kvöldið (27.mars)

Eftir að hafa komið að hótelinu að lokinni skoðunarferð-launch og vínsmökkun gafst 15mín að henda okkur í sparigallann og halda af stað í kampavíns Galadinner í boði Moët & Chandon á einu flottasta hótelinu í Tokyo, Palace Hótel. Þar var meðal annars kynnt hvaða 12 keppendur kæmust áfram og voru tveir keppendur frá norðurlöndum sem komust áfram Francesco frá Noregi og Jon Arvid frá Svíðþjóð.

Maturinn um kvöldið var allveg meiriháttar þ.s við fengum m.a var Ainame og Amadai fiskar, fyllt lynghæna og Amaoh jarðarber frá Fukuoka ásamt nokkrum árgöngum af rósakampavíni.



12 manna úrslitin



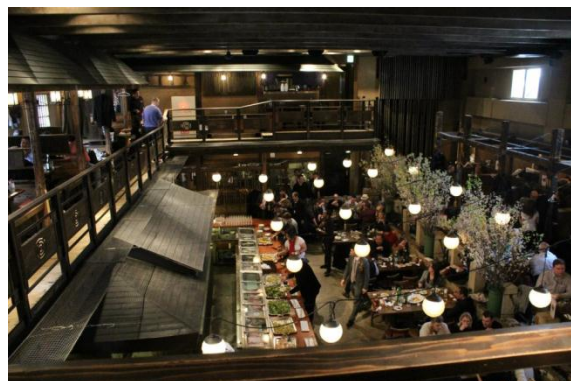
Er ekki allir í stuði?



Maturinn á Moët dinnernum.

Dagur 4. (28.mars)

Dagurinn var tekinn eldsnemma eins og fyrr og sumir áttu ansi erfitt með að jafna sig eftir kampavíndinnerinn og GT drykkju með Áströlunum. En haldið var af stað í miðborg Tokyo að skoða Búddha bænahús, drukkið heilagt vatn, andað að sér Holy smoke og verslað eitthvað af mörkuðunum. Svo var haldið í hádegisverð á Gonpachi ekta japanskt veitingahús þ.s eitt aðriði úr Kill Bill var tekið upp.



Dagur 4. Kvöldið (28.mars)

Ég og Brandur ákváðum að taka okkur frí um kvöldið og fara okkar leið í nággun Tokyo, byrjuðum á að fá okkur bjór og vínarsnitzel á viðbjóðslegri búllu, borguðum og drifum okkur í Sushi og svo aðsjálfsgöðu í karióki. Á meðan var Alba í dinner á Happo-en og vínsmakki af vínnum frá Portúgal, daginn eftir var hún ekki svo hress þá aðallega útaf matnum.



Karióki með poppi og öli



Alba í góðum félagsskap vínþjóna.



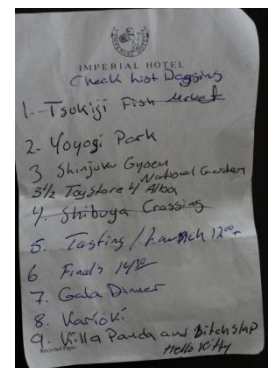
Garðurinn fyrir utan Happo-en

Dagur 5. Lokadagurinn (29.mars)

Nú var ákveðið að vakna eldsnemma 3.30 að nóttu til að ná á túnfiskuppboðið á Tsukiji fiskimarkaðinum en þ.s madame Alba var eitthvað sein á fætur mættu við aðeins of seint en engu að síður skemmtilegur markaður og svo var sushi morgunverður. Næst var haldið þjóðgarðinn Shinjuku Gyoen og svo að sjá maurahrúgu labba yfir gatnamót Shibuya Crossing áður en haldið var að horfa á úrslitakeppnina, verðlaunaafhendingu og að lokum Gala kvöldverð á Imperial Hótelinu sem við gistum á síðust 2 dagana.



Sushi morgunverður





Shinjuku Gyoen



Shibuya Crossing



Allir keppendur á HM vínþjóna 2013

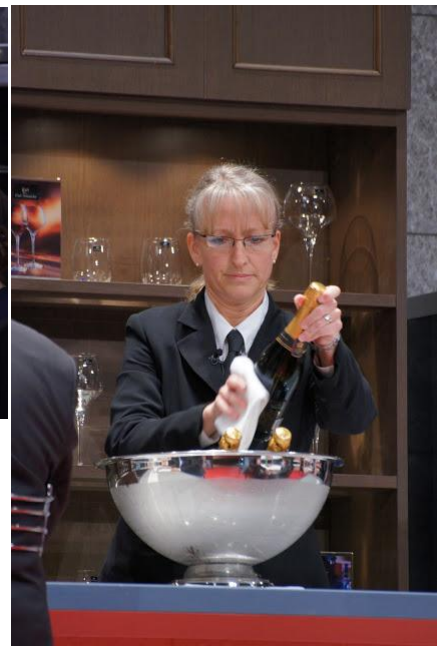
Um kl 14 hófust úrslitin þ.s tilkynnt var hverjir 3 kæmust áfram og voru það Véronique Rivest frá Kanada, Paolo Basso frá Sviss og belginn Aristide Spies. Úrslitin fóru fram í International Forum of Tokyo og tekur salurinn um 5000þ manns og var hann nánast fullur. Sviðið var sett upp eins og á veitingahúsi og þegar keppendur komu inn byrjuðu þau á að afgreiða 3 á barnum sem vildu 3 mismundir týpur af kampavíni sem keppandi þurfti að leysa með að afgreiða 3 mismunandi árganga. Næst var farið að borði þ.s gestir höfðu valið sér 8rétt matseðill sem keppandi þurfti að leysa með vínvali og rökstuðningi, notabene ekkert vín mátti koma tvisar fyrir frá sama landi. Svo var haldið í umhellingu á 20ára gömlu Bordeaux víni og þegar keppandi kynnti flösku fyrir vertanum tók hann hressilega í flöskuna og hálf hristi hana, þetta var gert til að ath viðbrögð keppanda sem átti helst að taka nýja flösku því búið var að hrista upp botnfallið. Því næst var blindsmakk af 4 léttvínnum og 5 sterku, kvikindisleg var blindsmakkið að venju þ.s chenin blanc frá Indlandi, Pinot Noir frá Ísrael og tómatalíkjör var m.a sem keppendur áttu að reyna átta sig á. Leiðrétting vínlista og myndir af þekktum vingerðamönnum o.fl áttu keppendur að leysa. Sigurvegarinn var Paolo Basso frá Sviss sem reyndar kom ekkert á óvart þ.s hann var öryggið uppmálað á sviði og náði öllu á réttum tíma á meðan hinn féllu á tíma í umhellingu og blindsmakki.



Paolo Basso



Aristide Spies í umhellingu, vertinn nýbúinn að hrista svoldið flöskuna



Véronique Rivest að afgreiða kampavínið



Paolo Basso fagnar sigrinum.

Að úrslita keppni lokinni vorum við keyrð uppá hótél og fengið þessar verðmætu 15mínútur til að henda okkur í Galadressið og mæta í lokadinnerinn sem var allveg stórkostlegur og skemmtiatriðin allveg frábær þ.s formaður japönsku samtakana fór á kostum. Þessi ferð okkar var allveg frábær upplifun, umhverfið, félagsskapurinn, skipulagið, maturinn, vínin bara allt allveg geðveikt og svo ekki sé talandi um þjónustulund japana, maður mátti þakka fyrir að fá að hrista úr honum sjálfur, en klósettið sá um að tala við þig,,,skritið“““



Véronique í 2sæti, Paolo 1sæti og Aristide í 3sæti



Mr Oka var meðetta



Allir heimsmeistarar vínþjóna samankomnir



Myndir og texti; Tolli ritari VSÍ

http://www.youtube.com/watch?list=PLKRmAkN9ftLzPDQZNOKJXkwe43st4ykC8&v=JglIznNhPpw&feature=player_embedded#!



verðlaunagripurinn