

Årsmelding

2021



Styret

Styret i NVF består av åtte styremedlemmer som velges for to år av gangen og to vara som velges for et år av gangen.

På årsmøtet 7. mars 2021 ble følgende valgt:

Nytt styremedlem: Morten Båtbukt
Tore Saegrov Carlsson

Vara: Heidi Iren Hansen - gjenvalg
Dagfinn Galdal

Ny Visepresident: Signe Jensen – fra sittende styre

Styresammensetning 2021:

President Liora Levi

Visepresident Signe Rødjain Jensen

Styremedlem Svein Lindin *Fotograf/ Norges Beste Vinkart*

Styremedlem Emelie Lindwall *Logistikkansvarlig*

Styremedlem Henrik Dahl Jahnsen *Medlemsansvarlig*

Styremedlem Tore Saegrov Carlsson *Arrangementansvarlig*

Styremedlem Morten Båtbukt *Økonomi*

Styremedlem Espen Nersveen *Nettside*

Vara Dagfinn Galdal

Vara Heidi Iren Hansen

Valgkomité Hege Pedersen-Frøjd
Marianne Tyldum Friis

Styret har hatt seks styremøter i tillegg til diverse arbeidsgruppemøter i 2021. De fleste avholdt digitalt.



Mesteparten av styret ved NVF sitt 30-års-jubileum

Medlemmer

Styret i foreningen har jobbet målrettet etter årsplanen hvor et av hovedfokusene har vært økning i medlemsmassen. Resultatene etter det som nå har blitt flere års fokusert arbeid har begynt å vise seg og NVF har nå **rekordmange medlemmer**.

Norsk Vinkelnerforening hadde 373 medlemmer ved utgangen av 2021 mot 326 medlemmer ved utgangen av 2020. Ved årsmøtet i 2017 var det 88 medlemmer og satsningen på flere aktiviteter og fokus på medlemsantall startet i 2017.

Det jobbes aktivt med nytt medlemssystem.

Norsk Vinkelnerforenings medlemmer 2021

Styremedlemmer inkl. Vara: 10

Æresmedlemmer: 5

Betalende medlemmer: 358

Medlemsfordeler

I tillegg til våre faste medlemsfordeler med abonnement på Noble Rot og Aperitifff er våre masterclasses – både digitale og fysiske – forbeholdt våre betalende medlemmer.

Også på Jubileumsmiddagen og kinokvelden var det ekstra gunstige priser for medlemmene.

Partnere

For å gjennomføre alle arrangementer og være en aktuell aktør for våre medlemmer og bransjen er NVF helt avhengig av gode partnere. I 2021 har vi fått med oss flere sterke aktører og kunne skilte med 23 partnere. Nytt av året har vi fått med oss Hanen som representerer norsk fruktvin og sider.



Grand Cru

Signature Wines
Vinarius
Vinstor
Collective Wines
Moestue Grape
Selen
La Marc
Flaaten

Premier Cru

Bellavista
Robert Prizelius
Temptech
Engelstad
San
Pellegrino/Acqua
Panna
Treasury Wine
Estates
Hanen

Cru

Fever Tree
Nespresso
Riedel
Thon Hotels

Restaurant

Cru Vin &
Kjøkken
Ludo Kjøkken

Alkoholfrie

Safteriet
Ringi
Egge Gård

Tusen takk til alle våre partnere, vi er svært takknemlige for deres gode samarbeid.

Samarbeid med vinkelnerskolene

Et godt samarbeid med vinkelnerskolene Kulinarisk Akademi, Beverage Academy og Norsk Sommelierutdannelse er svært viktig for NVF. Våre fremtidige medlemmer kommer fra disse skolene og det å støtte opp om studentene ser vi på som en viktig investering både for foreningen og for bransjen.

Ved studiestart informerer vi om NVF og gir et innblikk i alle aktivitetene NVF gjennomfører i løpet av året, med hovedvekt på de aktivitetene studentene kan ta del i. Vi informerer om hva foreningen kan tilby sine medlemmer og hva som venter dem som nyutdannede sommelierer.

I 2021 ble det kun digitale besøk på skolene grunnet Covid.

I et «normal-år» besøker vi også skolene ved eksamensutdelingen, men dette ble ikke mulig i 2020. Det ble i stedet sendt ut en informasjonspakke til studentene pr epost i tillegg til at alle studentene fikk tilsendt en liten gave.

Blindsmakingstreninger

Vi arrangerte blindsmakingstrening for studenter for første gang i 2018 og videreførte dette i 2019 og 2020.

I 2021 lot dette seg dessverre ikke gjennomføre grunnet restriksjoner som følge av Covid-19.

Aktiviteter

2021 ble nok et år preget av Covid-19 som påvirket bransjen vår i stor grad!

Bedre rustet med 2020 bak oss visste vi litt om hva vi kunne gjøre av aktiviteter for medlemmer og partnere, men usikkerheten rundt nedstenging, smittevern og gjenåpning gjorde det vanskelig og noe usikkert å planlegge frem i tid. Noe fikk vi allikevel gjennomført.

Sammen Gjennom Korona

Da Covid-19 stengte ned Horeca over hele landet i mars 2020 tok foreningen grep og satte i gang ukentlige livesendinger på Facebook for foreningens medlemmer. Da nedstengingen fortsatt var en realitet i begynnelsen av 2021 arrangerte vi en runde med FORTSATT sammen gjennom Korona.

Supersmakinger

Et viktig ledd i NVFs arbeid opp mot sine medlemmer er å kunne tilby aktuelle og lærerike smakinger i samarbeid med våre partnere. Disse smakingene går under navnet Supersmakinger.

I 2021 var det fortsatt vanskelig med fysiske og vi fortsatte derfor våre Digitale Masterclasses, som de ble omdøpt til.

De 10 første som melder seg på får vinene til smakingen tilsendt. Det blir i forkant informert om hvilke viner som skal smakes, slik at deltakere som ikke får tilsendt vin har mulighet til å bestille vinen om de ønsker.

Siden flere av deltakerne på disse Digitale smakingene ikke har vin, valgte vi å kalle de Masterclasses i stedet. Partnere og produsenter ble informert om dette i forkant og sørget for å gjøre timen interessant for alle, uavhengig om de hadde vinen tilgjengelig eller ikke.

Vi gjennomførte følgende masterclasses:

1. mars:	Flaaten – Biodynamisk Tysk Riesling
20. april:	Robert Prizelius – Champagne
10. mai:	Vinarius – Østerrike
14. juni:	Engelstad – Tyskland og Italia
13. september:	Robert Prizelius – California
22. oktober:	Vinarius – Rueda

Flere er gjennomført og planlagt for 2022.

Kinokveld

En etterlengtet kinokveld rakk vi akkurat å gjennomføre før nok en nedstengning!

22. november inviterte vi, i samarbeid med Hegnar Media, til førpremiere på «Trøffeljegerne fra Piemonte» på Vika Kino i Oslo.

Ca. 100 personer fra Hegnar Media og medlemmer av Norsk Vinkelnerforening koste seg med film, popcorn og vin fra våre Grand Cru Partnere Moestue, Flaaten og Vinestor i glass fra Cru partner Riedel. En vellykket kveld.

Norsk Vinkelnermesterskap og Junior Wine Award

Som følge av Covid-19 valgte vi å utsette NM og JWA til siste helg i mai. Lørdag 29. og søndag 20. ble det gjennomført. For første gang på mange år ble det i tillegg utenfor Oslo! Vi reiste til Trondheim og gjennomførte et «annerledes» arrangement. Det ble uten publikum og uten vår vanlige partnermesse. Vi samarbeidet med Videomakeriet i Trondheim som livestreamet finalene så våre medlemmer, vinentusiaster og partnere i hele landet allikevel kunne få det med seg. Våre partnere sendte inn en eller flere filmsnutter som ble vist underveis i sendingen. Vi kjørte en quiz under streamingen for alle som så på live, med mulighet for å vinne en premie fra hver partner, betalt av NVF. Dette ble godt mottatt. Det ble på flere måter et historisk NM!

Deltakere

Norgesmesterskapet kunne skilte med mange dyktige deltakere i 2021. 13 deltakere var med i kvartfinalen, hvorav to var med i et eget uttak til EM og VM.

Kandidater Norsk Vinkelnermesterskap 2021 i Trondheim

Aleksander Iversen – Brasserie CouCou
Henrik Dahl Jahnsen – Speilsalen, Britannia Hotel
Alexandra Åberg – Brasserie Blanche
Reidar Johansen – Park Hotel Vossevangen
Robert Johansen – Park Hotel Vossevangen
Sander Johnsson – RE-NAA
Jacob Kiel – Bristol Hotel
Sebastian Bremer – St. Lars
Isabelle Zappala – Park 29
Roberto Gonzales Contento – Konow
Nikolai Haram Svorte – Speilsalen, Britannia Hotel

Francesco Marzola – Park Hotell Vossevangen
Simon Zimmermann - Happolati

Kandidater Junior Wine Award 2021 i Trondheim

Thorstein Solheim Taklo – Bjerck Restaurant
Josias Suul Andersskog – Britannia Hotel
Tor Espen Ovesen – Britannia Hotel

Finalister

NM: Sander Johnsson
Nikolai Haram Svorte
Henrik Dahl Jahnsen

JWA: Thorstein Solheim Taklo
Josias Suul Andersskog
Tor Espen Ovesen

Vinnere

NM: Henrik Dahl Jahnsen – 5 gange Norgesmester!!

JWA: Thorstein Solheim Taklo

**NORGES BESTE
VINKELNER
2021!**



Henrik Dahl Jahnsen

**VINNER
JUNIOR
WINE AWARD
2021**



Thorstein Solheim Taklo

Konferansier: Liora Levi

Dommere:

Hoveddommer: Merete Bø - Vinanmelder Dagens Næringsliv

Heidi Hansen MW – Kulinarisk Akademi

Dan Lystad – Norgesmester for vinkelnerne 2001 og 2002

Knut-Espen Misje - Vinansvarlig på Ostehuset

Ida Dønheim – Restaurant direktør og Assisterende Hotell direktør på Britannia Hotel

Norsk Vinkelnerlandslag

Norsk Vinkelnerlandslag (NVL) driftes av Norsk Vinkelnerforening og er en treningsplattform for sommelierer som ønsker å konkurrere nasjonalt og internasjonalt.

NVLs formål er å være en treningsplattform med bredde og samt en elitetreningsplattform med spissing opp mot internasjonale konkurranser som Nordisk, EM og VM.

I 2021 ble det færre aktiviteter og fysiske treningssamlinger ble vanskelig å gjennomføre.

Landslaget har i 2021 bestått av følgende deltagere:

Francesco Marzola

Simon Zimmermann

Henrik Dahl Jahnsen

Reidar R. R. Johansen

Robert R. R. Johansen

Sander Johnsson

Nikolai Haram Svorte

Aleksander Iversen

Kristoffer Aga

ASI

ASI (Association de la Sommellerie Internationale), den internasjonale sommelierforeningen, organiserer alle kontinentale og globale mesterskap for vinkelner, det er snakk om EM, VM og de amerikanske og asiatiske mesterskapene som alle organiseres hvert tredje år. Norge og nærmere 60 andre land er medlem av ASI og siden 2017 har Liora Levi, president i Norsk Vinkelnerforening, vært svært involvert i ulike deler av organisasjonen. Først som kommunikasjons- og medie-ansvarlig, deretter som ansvarlig for globale månedlige webinarer. Nå har hun tatt over som Events Communications Manager hvor hun leder kommunikasjons-teamet med video/kamera crew i alle internasjonale konkurranser ASI organiserer. Å ha en fot inne i selve kjernen av ASI er nyttig for foreningen og hele Norden hevder seg i den forstand at hvert av de 5 landene har ledere som er involvert i driften av ASI, både i styret og i ulike komiteer.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

ASI Bootcamp

For første gang arrangerte ASI Bootcamp. Dette blir et årlig arrangement som ruller mellom Europa, Asia og Amerika og det begynte i Warsawa i Polen høsten 2021. Hvert av de europeiske medlemslandene fikk søke om 2 plasser for 2 heldige sommelierer med ambisjoner om å konkurrere internasjonalt. NVF søkte på vegne av Norge for kandidatene Nikolai Haram Svorte og Alexandra Åberg, begge har deltatt i NM i flere år og har vist entusiasme og ønske om å konkurrere videre. Bootcampen gikk over tre dager hvor topp både lokale og internasjonale sommelierer stod for ulike masterclasses gjennom arrangementet. Tilbakemelding fra Nikolai og Alexandra var positiv hvor de begge følte de hadde lært mye og ikke minst knyttet nye viktige kontakter for fremtiden. Neste bootcamp er lagt til Hong Kong i mai 2022.



Nordisk Mesterskap

Nordisk på Island ble utsatt et år grunnet Covid så i 2020 ble det ikke arrangert Nordisk. Det ble avgjort at de to kandidatene fra 2020 som hadde sikret seg plass til Nordisk (Henrik Dahl Jahnsen og Aleksander Iversen) likevel skulle få beholde plassene selv om konkurransen ble utsatt et år. 1 og 2 plass i NM i 2021 skulle som plaster på såret få bli med til Island å oppleve hvordan internasjonale konkurranser fungerer. Nå ble det slik at Henrik vant NM for 5. gang i 2021, han hadde allerede sikret seg plass i Nordisk året før, derfor ble det Sander Johnsen

fra Stavanger og Nikolai Haram Svorte fra Trondheim (hhv 2. og 3. plass) som skulle bli med til Island. Dessverre måtte Aleksander trekke seg av private årsaker, så da fikk Sander Johnssen hans plass i Nordisk og Nikolai ble med som tilskuer. Sander endte opp på 3. plass i Nordisk, en flott prestasjon i hans første internasjonale konkurransen. Det ble Sverige som tok 1. og 2. plass. Neste år finner Nordisk sted i København, Danmark.



EM

Etter 2 utsettelse ble endelig EM på Kypros avholdt i november 2021 og Henrik Dahl Jahnsen var Norges kandidat. Henrik reiste til Kypros en uke i forkant av arrangementet for å gjøre seg kjent med øya og de lokale tradisjonene både i mat- og vinveien for å være godt forberedt til konkurransen. Han konkurrerte sammen med 40 kandidater fra andre europeiske og afrikanske medlemsland. Konkurransen ble vunnet av Salvatore Castano fra Italia, og Italia fikk dermed en "gratisbillett" videre til EM. Det landet som vinner en kontinental konkurransen får sende to kandidater til neste VM.



ASI Nyhetsbrev

Hver måned sender ASI ut nyhetsbrev som deles i NVFs Sosiale Media med oppdateringer på hva som har skjedd i vinkelnerverden den siste måneden. NVFs medlemmer oppfordres til å abonnere på nyhetsbrevet for å holde seg oppdatert på hva som skjer utenfor Norge.

Nettside og nyhetsbrev

NVFs nettside vinkelner.no brukes aktivt for å dele relevant informasjon med våre medlemmer.

Det er igangsatt en prosess med å se på mulighetene for oppdatering av hjemmeside med forbedring av innmeldings- og betalingsløsninger.

Nyhetsbrev direkte til medlemmene er også en viktig informasjonskanal for foreningen og i 2021 ble det sendt ut 43 nyhetsbrev.

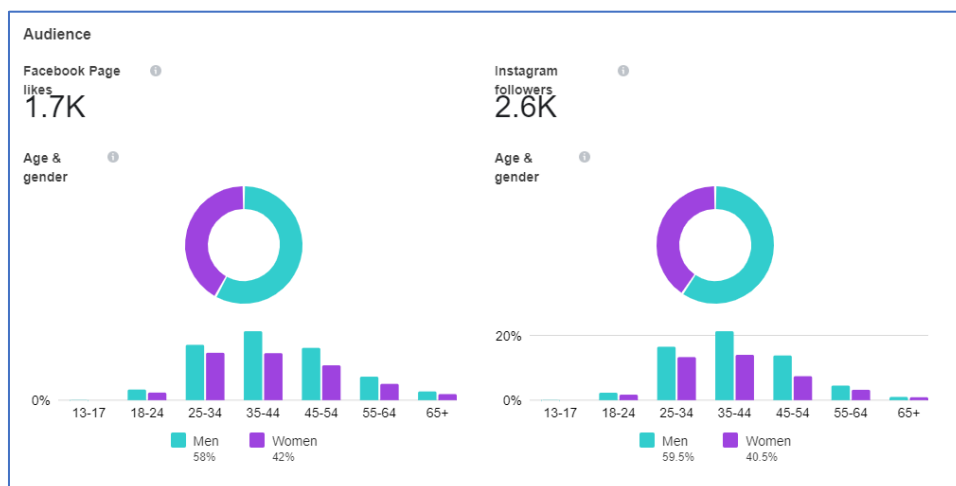
Nyhetsbrevene er også en mulighet for våre partnere til å nå våre medlemmer direkte med informasjon.

NVF selger markedsføringspakker til aktører i bransjen hvor de får inntil to nyhetsbrev og posting i sosiale medier og på nettside. Dette brukes til informasjon om smaker og events og for stillingsutlysninger. Vi solgte 5 markedsføringspakker i 2021.

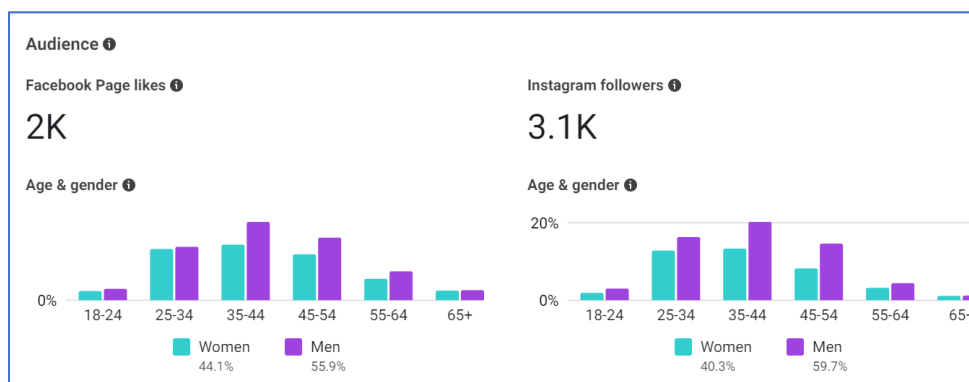
Sosiale Medier (SoMe)

2020 viste oss hvor viktig sosiale medier er for å holde kontakten med våre medlemmer. Informasjon som sendes ut via nyhetsbrev legges også på sosiale medier. Her benytter vi også muligheten til å informere våre følgere om arrangementer, aktiviteter og konkurranser i andre land. I forbindelse med egne arrangementer som NM og Sommelierens Dag er det mer aktivitet og antall følgere øker.

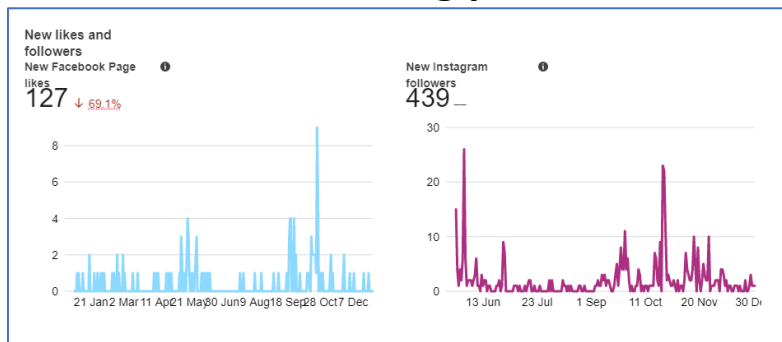
2020:



2021:



Det tilsvarer en økning på:



Julekalender

I 2019 introduserte NVF en julekalender på våre Sosiale Medier i form av bilder fra alle våre gode arrangementer og aktiviteter i året som gikk.

I 2020 - ett svært tøft år for bransjen vår og mange avlyste arrangementer i regi av NVF - ønsket vi å gjøre litt ekstra for både våre medlemmer og våre gode partnere. Vi valgte derfor å trekke en tilfeldig vinner blant våre medlemmer, hver dag i desember, frem til jul. Dagens heldige vinner fikk en flott premie, betalt av NVF, men utvalgt i samarbeid med våre partnere.

Dette ble veldig godt mottatt. Siden 2021 ikke var stort bedre for bransjen, valgte vi å gjenta suksessen.

Grand Cru partnere ble representert 2 dager hver. Øvrige partnere fikk 1 dag. En ekstra premie ble trukket ut på søndagene, Luciadagen og på selveste 24. desember.

Vinnerne ble tilfeldig trukket ut via en online løsning, der navn på alle medlemmer ble lagt inn.

Vi ser dette som en god måte å gjøre noe for våre medlemmer og partnere, i tillegg til å skape litt liv på Sosiale Medier.

30 års jubileum

I 2020 ble Norsk Vinkelnerforening 30 år! Det var duket for en stor feiring, som dessverre måtte utsettes på grunn av Covid-19.

Men feiring skulle det bli! Usikkerheten for om det var mulig å gjennomføre også i 2021 gjorde det vanskelig å planlegge i god tid. Men over sommeren kom åpningen; 1 år på etterskudd slo vi sammen Sommelierens Dag og vårt 30-års-jubileum!

Sommelierens Dag

Tradisjonen tro hadde vi messe under Sommelierens Dag. Da året ikke hadde gitt mulighet for mange arrangementer for våre partnere, ble vinmessen denne dagen utelukkende med partnere av NVF.

Under messen var det Masterclass med Ridge Vineyards og Grand Cru Partner Vinarius.

Vinkelnerlandslaget var i 2021 preget av noen «Erfarne» som har vært med lenge og noen «Unge Lovende». Under messen var det derfor også arrangert en konkurranse – en landslagsduell – i samarbeide med Fever-Tree og Bellavista mitt i salen. De Unge Lovende tok seieren!

Ny vinkelernål



I 2021 kunne vi presentere en helt ny vinkelernål! Alle vinkelnerere som møtte opp på Sommelierens Dag fikk muligheten til gratis å få den nye nålen. Det ble også mulig for alle medlemmer å få nålen tilsendt gratis ut året.

Høstens Rødvvin

Hver høst arrangerer Norsk Vinkelnerforening kåringen Høstens Rødvvin i forbindelse med arrangementet Sommelierens Dag. 2021 var intet unntak. Selv om ikke alle leverandører kunne være med på messen, kunne de allikevel sende inn sitt bidrag til Høstens Rødvvin. 20 viner ble sendt inn.

Et panel bestående av 5 kvalifiserte vinkelnerere smakte seg blindt frem til topp 5. Vinene i topp 5 var det mulig for alle medlemmer å smake blindt og stemme på under Sommelierens Dag.

Panelet besto av:

Gunhild Wiik Strømgren (Nektar Vinbar)
Simon Zimmermann (Happolati)
Ragnhild Wright Ousland (Plah Restaurant)
Aleksander Iversen (Brasserie CouCou)
Karin Dejeborn (Territoriet)



Høstens Rødvvin - Topp 5:

- Chateau Coufran 2010 - Ekjord AS
- Chianti Classico Riserva 2013 - Villa Branca - Urban Wines
- Langhe Nebbiolo 2019 - Crissante - LaMarc Wines
- Black Label Coonawarra Cabernet Sauvignon 2018 - Wynns - Treasury Wine Estates
- Les Meysonnieres 2018 - M. Chapoutier - Signature Wines AS

**Vinneren av kåringen Høstens Rødvin 2021:
Langhe Nebbiolo 2019, Crissante**
Importør: LaMarc Wines

Kriteriene for å kunne delta i kåringen er at rødvinen må være tilgjengelig på Vinmonopolet og ikke koste mer enn 300 kroner.

Det er også kun tillatt med ett bidrag pr importør.



Jubileumsfeiring

«Forbudstiden var over» og med dette in mente ble det naturlig å ha følgende tema for kvelden: «Prohibition/Gatsby».

Kvelden ble gjennomført på Bristol Hotel i Oslo med Gatsby-inspirert drink til aperitiff, 4-retters meny med viner og live underholdning med Swing'It – Gatsby band og dansere pyntet med fjær og paljetter! Her bidro partnerene stort til drikkeutvalget.

Nytt Æresmedlem

Under Jubileumsmiddagen valgte vi å tilføre ett nytt medlem til den eksklusive gruppen av æresmedlemmer av Norsk Vinkelnerforening. Dan Lystad ble kåret til nytt æresmedlem for sitt arbeid for Norsk Vinkelnerforening og sitt store engasjement for Sommelierfaget i Norge.



Æresmedlemmer av Norsk Vinkelnerforening:

Christopher Moestue

Remi Madsen

Toralf Bølgen

Robert Lie

Dan Lystad

Årets Sommelier

For første gang kåret vi «Årets Sommelier». Med denne nye kåringen ønsker NVF å sette fokus på sommelierfaget og alle de dyktige sommelierene som jobber rundt i det ganske land. Sommelierene kunne nomineres av familie, venner, gjester eller kolleger til den fine tittelen.

Styret i NVF snevret 20 nominerte inn til topp 5 på bakgrunn av gode begrunnelser og nominertes kunnskaper, væremåte og formidlingsevne.



Vinner av Årets Sommelier 2021:
Kristoffer Aga fra Re-Naa, Stavanger.

- 2. plass: Oskar Sköld
- 3. plass: Ninni Emilie Næss

Kåringen ble veldig godt mottatt og denne vil fortsette også i 2022. Nominerte sommelierer må være medlemmer av Norsk Vinkelnerforening.



Norges Beste Vinkart

For 4. gang har juryen til Norsk Vinkelnerforening, og Kapital kåret de beste vinkartene i Norge. Denne gangen også i samarbeid med Star Wine List som har kommet inn som en ny samarbeidspartner for kåringen. Styremedlem Svein Lindin har ansvaret for gjennomføring og tilrettelegging. I 2021 ble kåringen gjennomført under jubileumsmiddagen.

Norges Beste Vinkart kåres én gang i året og det vektlegges utvalg, variasjon og kvalitet, og at filosofi mellom vinliste og konsept harmonerer. For å få en etisk korrekt og gjestorientert bedømming vil vinservice, utstyr, og prissetting være med som kriterier.

I tillegg til hovedkategorien Norges Beste Vinkart kåres det også vinnere i flere underkategorier. I kategorien «Beste Vinmeny» gikk prisen, som noe nytt fra 2021, til vinkelneren bak vinkartet, ikke kun restauranten.

- Norges beste vinkart:** Park Hotel Vossevangen, Voss
- Beste "lille" vinkart:** Arakataka, Oslo
- Årets nykommer:** Smag og Behag, Kristiansand
- Beste musserende/Champagne-vinkart:** Skigaarden, Hemsedal
- Vin på glass:** Territoriet, Oslo
- Beste vinmeny:** Re-naa, Stavanger
- Folkets favoritt:** Smag og Behag, Kristiansand

- Star Wine list «Beste østerrikske vinkart»:** Hapolati i Oslo
- Star Wine List «Best Californian wine list»:** Park Hotel Vossevangen



Økonomi

Etter flere utfordringer med tidligere regnskapsfører valgte vi i bytte til ny regnskapsfører i 2021. Dette medførte også nytt regnskapssystem og som resultat av dette også mere kontrollert og ryddig bearbeiding av kvitteringer og reiseregninger.

Oppsummering

Digitale smaker ble videreført.

Årsmøte ble gjennomført digitalt og med flere medlemmer «til stede» enn de foregående år. Vi fikk heldigvis gjennomført NM og JWA, litt forsinket, og for første gang på mange år utenfor Oslo! Vi gjennomførte siste helg i mai, i Trondheim, men uten publikum og partnermesse, men med livesending av finalene.

Vår forsinkede 30-års-jubileum ble endelig gjennomført med «Sommelierens Dag» og partnermesse på dagtid og storstilt feiring på kvelden med rundt 100 gjester. Under middagen ble Norges Beste Vinkart kåret i samarbeid med Kapital og Star Wine List. For første gang kåret vi Årets Sommelier og NVF fikk ett nytt Æresmedlem!

En lenge ventet kinokveld ble gjennomført på høsten før nedstenging atter var en realitet. Julekalender med daglige «gaver» til heldige medlemmer ble gjennomført på SoMe etter fjorårets suksess.