

## Referat fra L'Ordre Mondial på Vinkontoret, 8. mars 2018

### Vinsmaking med viner fra Franco Conterno, Piemonte

En liten, men svært interessert gruppe var samlet på Vinkontoret for å smake viner fra Piemonte, og *Christoffer Ingebretsen* tok vel imot oss med god fyr i peisen og hyggelig stemning denne torsdagskvelden!

Først fikk vi en liten overraskelse fra vinhuset *Andreola*, et friskt og nytt bekjentskap: Dirupo Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, introdusert av *Elisabetta Bernardi*.

Så var det over til vinhuset *Franco Conterno*. Vinmakeren *Daniele Conterno* fortalte med innlevelse og entusiasme om vingårdens historie og utviklingen av vinproduksjonen gjennom årtier. Han ga en introduksjon til vindyrking i området. Vi fikk forklaring på betydningen av det gode jordsmonnet, klimaet, vinmarkenes posisjon og høyde over havet, samt produksjonsmetoder og modning av vin. Han ga oss også innblikk i hvordan den nye generasjonen vinmakere samarbeider for å utveksle erfaring og videreutvikle håndverket. Vi fikk informasjon om hvordan ulike typer av kork påvirker utvikling og modning av (den samme) vin på forskjellig måte, og at når vi kjøper vin med skrukort, så utvikler ikke denne seg mer etter at den er tappet på flaske. Så vet vi også at barolo ikke er en drue, men en landsby, et område i Langhe, og ikke minst et merkenavn på utmerket vin!

Så til vinene (alle fra vinhuset Franco Conterno). Daniele introduserte oss til i alt 7 viner:

*Langhe Bianco DOC Sciulin 2013*: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon. En intens strågul farge, rik og kompleks smak, frisk. Passer til smaksrik fisk, lyst kjøtt og modne oster.

*Barbera d'Alba DOC Superiore Cascina Sciulun 2015*: 100% Barbera. Fatlagret i 12 mnd og 6 mnd på flaske. Dyp rød farge, litt syrlig, smak av mørke bær og hint av krydder. Passer til bl.a. kokt kjøtt, lam, kylling, kraftige oster.

*Langhe Nebbiolo Cascina Sciulun 2013*: Dyp rød farge, rik på smak, fruktig. En vin som passer til det meste! Perfekt til ovnsretter.

*Barolo DOCG Pietrin 2013*: Lagret på eikefat i 24 mnd og 12 mnd på flaske. Dyp rød farge, kraftig, lang lengde.

*Barolo DOCG Panerole 2011*: Lagret på eikefat i 30 mnd og 12 mnd på flaske.

*Barolo Riserva Bussia 2011*: Lagret på eikefat i 48 mnd og 12 mnd på flaske.

*Barolo Riserva DOCG Sette7anni 2008*: Lagret på eikefat i 84 mnd og i flaske 12 mnd.

Barolo er alltid laget av 100% Nebbiolo-druer, Piemontes superdruer. De baroloene vi smakte hadde alle en dyp rød farge, var fyldige og kraftige i smak med god lengde. Passer til oksekjøtt, and, lam og mellomlagrede oster.

Vi fikk også servert oliven, flere nydelige oster og ulike typer italiensk spekemat, skåret i perfekte, tynne skiver!

Som avslutning fikk vi smake en nok en Dirupo Prosecco fra samme vinhus som den første, denne gang en Extra Dry!

En flott vinkveld på alle måter! Hjertelig takk til Daniele Conterno, Elisabeth Bernardi, og ikke minst Vinkontoret og Christoffer for en super kveld!!

Bailli Régional  
Gisle Steffensen