



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE VESTFOLD

REFERAT

PIEMONTE TUR SEPTEMBER



Lørdag 21.september satt 14 forventningsfulle medlemmer fra Baillage de Vestfold kursen mot Piemonte med Ryan Airs morgenrute til Bergamo. Paal Bye Johansen, bailli regional de Vestfold, passet på og sørget for at alle kom vel ombord. I Bergamo ble vi tatt godt imot av Lasse Saga, daglig leder i vinimportørfirmaet Solo Barolo, og vi gikk ombord i en alderstegen Iveco minibuss.

Turen videre mot Bossolasco utenfor Barolo ble uventet krevende for de fleste av oss. Støtdemperene og fjærene i bussen hadde gitt opp en gang på 1990-tallet, og bussjåføren var mest opptatt av sosiale medier på sin mobil. Britt utviklet høyt blodtrykk og tok nesten over rattet, før vi fikk ny sjåfør etter tre timer i vinglende sneglefart. Thomas meldte overgang til Lasses Fiat 500 for å kunne strekke på sine lange ben, og unngå snarlig amputasjon grunnet koldbrann.

Ytre forhold gjorde at hotellet ble endret samme dag, og etter noe famling fant sjåføren frem til Hotel Panoramico, som lå vakkert til med et majestetisk utsyn over vinmarkene og hasselnøttlundene. Ranveig og Ottar kom kjørende fra den franske riviera, og ble loset oppover bakkene av Lasse. Alle møttes til en aperitiff med en

velbalansert musserende fra Alta Langa. Vinen er produsert etter tradisjonell metode/champagnemetoden av Pinot Noir og Chardonnay, alltid med årgang. Nydelig ost og skinke, og flott foredrag av Lasse.

Utpå kvelden stabled vi oss inn i bussen igjen, før vi kunne innta Antico Borgo Monchiero i nabobyen. Restauranten stilte med langbord og en typisk meny fra området, bestående bla av vitello tonnato (kalvekjøtt med en tunfiskmajones), kalvetartar, kremet pasta, hvitfisk og en sjokoladebasert mandelpudding. Vinene var utsøkte, spesielt falt den hvite Maccagno DOCG fra Roero Arneis i smak.





Vi våknet til tåke over vinmarkene. Druen Nebbiolo som brukes i Barolovinen har fått sitt navn fra nebbia; italiensk for tåke. Frokosten var spartansk, og stod i stil med madrassene, som var inspirert av Julius Caesars feltseng.



Programmet var tett alle dager, og allerede kl 10 kjørte vi til Alba, som er både en by og en kommune. Stedet regnes for hovedstaden i vindistriktet Langhe, og har ca 35000 innbyggere. Hvit trøffel og fersken er andre spesialiteter i tillegg til vin. Sjokoladeprodusenten Ferrero, som bla lager Kinderegg og Nutella, er basert her. Jotuns Multicolormaskiner produseres også i området, som således har mange ben å stå på.



Lasses nabo, godterimannen Sebaste Torrone, hadde utsalg over hele Alba, hvor det bla ble solgt hasselnøttnougat. Vi gikk rett til Piazza del duomo hvor vi overvar deler av messen i domkirken, før vi fikk noen timer på egenhånd i gamlebyen. Kirsten fikk handlet trøfler på markedet, mens bla Arne Jørgen, Ruth, Lotte og Rolf tok en etterlengtet grappa på Piazza Michele, hvor Per m fl sverget til et glass vin for både helsen og hosten.





I Enoclubs ombygde stall under piazzaen ventet en fantastisk lunch. Stedet har en velfortjent anbefaling i Michelin-guiden. Igjen var menyen preget av kortreiste ingredienser og lokale spesialiteter, og det ga sammen med albaviner høy stemning under takhvelvingene. Pasta med trøfler var et av høydepunktene. Det var få som klarte petit fours før vi hastet mot bussen som skulle kjøre oss videre til Barolo by. Noen rakk likevel fordelaktige skokjøp på tilbakeveien.



Vi lærte at Barolo både er en vin, en by, en kommune og en appellasjon. Dvs det geografiske område som har lov til å bruke navnet Barolo. Appellasjonen er en del av vindistriktet Langhe, den består av 11 kommuner, og utgjør ca 1900 hektar med vinmarker. DOC (Denominazione di origine controllata) status ble oppnådd i 1960, og DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) i 1980. For Barolo DOCG er maksimaluttaket 56 hektoliter pr hektar. Barolo by har ca 600 innbyggere, men mange besøkende og store arrangementer. Bla har Elton John og Sting holdt konserter her.



Vinen Barolo, «Kongenes vin, og vinenes konge», kan kun lages på Nebbiolodruen. Vinen kan ikke selges før tidligst i januar to år etter innhøsting, og den må ha ligget minst 12 måneder på trefat. Baroloviner er kjent for å være tanninrike, smakfulle og lagringsvillige. Tradisjonelt har vinen blitt lagret lenge på store eikefat. De siste tiårene har det blitt vanligere med maseraison på ståltanker, før overføring til barrique, 225 liters trefat.

I Barolo guidet Lasse oss gjennom typiske viner og druer fra området. Vi fikk bla smake en dolcetto, som er den foretrukne hverdagsvinen i området. Etter sigende skal den gi energi og pågangsmot, feks på en tirsdag. Deretter smakte vi oss gjennom ulike baroloer, og avsluttet med en riserva, som skal lagres minst 4 år, hvorav 2 år på trefat. Det hele var elegant lagt opp, og med en fin stigning i programmet.

Middag ble arrangert i restauranten til Allesandria Bovio i La Morra. La Bovio troner over byen og har milevid utsikt. Hennes far jobbet seg ihjel, men det har ikke hindret datteren i å ta opp arven etter faren. Allesandria lager sine egne økologiske viner, og disse var nøye avstemt etter menyen. Vi startet med en spenstig og syresterk chardonnay til kalven, deretter en vennlig Barbara d'Alba til pastaen, før en perfekt Langhe Nebbiolo fulgte langtidsstekt filet. Stedets limoncello satte punktum sammen med et potpurri av søte smaker, med bla en panna cotta. Bussen slet tungt i bakkene hjemover.



Mandag var frokosten raskt et tilbakelagt kapittel, og etter 20 minutters kjøretur, alltid 20 minutter, ankom vi Azienda Agricola Stra i Novello. Den entusiastisk eieren Maresa viste oss både det moderne produksjonsanlegget og vinkjelleren med barriquene. De minst svimle av oss klatret opp på toppen av ståltankene og kunne se ned i den sydende mosten.







Slitne i bena ble vi invitert inn på vinsmaking av fruén på gården. Vi startet med en Nas-Cëtta, med smak av melon og honning. Deretter deres Dolcetto d`Alba, som passet fint på en mandags formiddag. Så ble Riegelglassene etterhvert fylt med en Barbara d´Alba, en ditto superiore, Langhe Nebbiolo, 2015 Barolo DOCG og 2015 Barolo La Volta DOCG. Dette var helt himmelsk, og enda bedre ble vinene med korrekt rotering i glassene. Thomas lovet å holde kurs for oss ved passelig høve.





Noen ønsket å unnslippe bussen og bese vinrankene på vei til restaurant L`angelo di Rosina i Novello. Anført av kroppsøvingslektor Knut og Rolf i høyt tempo la vi i vei, men gruppen måtte kapitulere midtveis og akseptere buss for gange, for å holde tidsskjemaet. Nok en gang kunne vi nyte bla vitello tonnato og pasta, med utmerkede vinvalg. Utenfor hotellet var innhøstingen av hasselnøtter i full gang, det lovet godt for julekonfekten.



Kvelden ble tilbragt på Diego Pressendas La Torricella i Monforte. Tåken hadde lettet, og vi kunne se over vinmarkene og helt til alpene. Vår aperitiff på plenen ble magisk i det solen gikk ned og skyggene ble myke. Deretter viste eieren oss rundt i den omfangsrike vinkjelleren, hvor det både var barrique og tonneau-fat (550 liter). Kalvetartar med en smaksrik Chardonnay med hint av grønne epler og grapefrukt innledet måltidet. Stedets Nebbiolo d`Alba passet godt til den langtidsstekte fileten som fulgte pastaen. Svært oppløftet ankom vi hotellet, hvor en limoncello bidro til dyp søvn for de fleste.



Etter utsjekk av reisedagen føk vi videre til utendørs vinsmaking hos Franco Conterno i Monforte. Det var rikelig med skinker og oster fra området. Deres Nascetta hadde en helt annen stil enn Stras. Her var det mer citrusfrukt å spore. Deretter fulgte en Barbera d'Alba superiore 2017, en superiore 2016 fra vinmarken Bricco Torta; den var som fløyel. Så en Langhe Nebbiolo 2017 med kraftige tanniner, og to ulike 2015 Barolo, og nok et høydepunkt; Barolo riserva bussia. Her kunne vi bestille kassevis med vin, til glede for venner og familie.



Vår nye bussjåfør hadde en aktiv kjørestil, og brukte 2 timer mindre på returen til Bergamo enn sin kollega. Det er en tid for alt, som står skrevet, og etter fire fantastiske dager med vin og kulinariske opplevelser i sentrum, landet vi trygt på en høstlig Torp flyplass. Stor takk til Paal Bye Johansen og Lasse Saga som gjorde denne turen mulig! Dette bør gjentas.

Bailliage de Vestfold

Torger Corneliusen







Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.