



Aase og Bjørn i Dale genser og vester.

En rundreise i Piemonte

# UMULIGE DRUER OG HVIT FISK

Historien begynner en sen vinterdag i Oslo, der jeg og min kone deltar på arrangementet Barolo and friends. Tilfeldigvis treffer vi Andrea Faccio, som driver en vingård i Piemonte. Siden jeg allerede har booket en Italiareise og er lidenskapelig opptatt av vin, kom praten i gang. Plutselig sier Andrea:  
– Avbestill hotellet ditt. Du skal bo hos meg.

Tekst og foto: Bjørn Alvær



Cascina Dani



Erik Dogliotti



Mariuccia Borio med vin og Vespa



Suri fåes på polet i dag



Zahra, Andrea og Marco



Mario og Isella fra Marchesi Alfieri



Vinstokk og vin fra Uceline druen



Vinmaker Mario

Vi våkner tidlig om morgnen på vårt Bed and Breakfast, Stile Libero. Et enkelt, rent og hyggelig overnattingssted ikke langt fra flyplassen. Siden vi hadde landet klokken åtte kvelden før, orket vi ikke å kjøre videre på nattsvarte veier. Men denne dagen setter vi kursen mot målet vårt, Piemonte.

Etter et par timers biltur gjennom vakkert, vårgrønt landskap med karakteristiske buktninger og sypresser langs åsryggene, kommer vi frem til et helt fantastisk sted, Cascina Dani. Zahra, Andreas kone ønsker oss hjertelig velkommen og viser oss rundt. Sammen driver de vingården Villa Giada.

– Cascina er egentlig et gammelt fjøs, omgjort til overnattingssted, forteller hun og viser oss sine fem lekre rom med bad.

På stedets restaurant holdes selskaper og bryllup. Kokken Marco, som tidligere jobbet på en topprestaurant med Michelinstjerne, er nå flyttet hjem og sto for de mest utsøkte retter.

Vi blir temmelig overrasket da Andrea plutselig forteller oss at han nylig er valgt til president i de italienske vinbøndernes

organisasjon. Det vil si at Andrea er én av de syv som sitter i regjeringens vinutvalg. Det denne mannen ikke kan om vin og vinproduksjon, er knapt verdt å vite, og vi skulle snart oppdage at alle visste hvem Andrea var. Navnet hans ordnet innpass omtrent hvor som helst for oss to vinelskende nordmenn.

#### Marchesi Alfieri

Vel installert på vårt lekre rom, setter vi kursen til Marchesi Alfieri i San Martino Alfieri.

Slottet har vært i Alfieri familien siden 1616, da de overtok det fra kongefamilien i Torino. Her kan man overnatte i historiske omgivelser og ikke bare i en king size, men i en ekte kongelig, seng. Vi derimot, prøvesmaker noen av de virkelig gode Barbera D'Asti vinene som lages her.

– En av vinene våre heter La Tota, som er et slangord for bestemor, beretter kjellermesteren. – Bakgrunnen er at alle i landsbyen kalte de nåværende eiernes bestemor for La Tota. Dermed kalte de opp vinen etter henne.

Senere på dagen tar vi turen til byen Castagnole og vingården Dogliotti, som ble dyrket opp i 1870-årene. Dette

er en mindre vingård som samarbeider med tre andre vingårder i Piemonte. Vingårdskvartetten markedsfører seg under navnet PiedmOnTop. Vi besøker både vinmarkene og vinhuset, hvor vi fikk oversikt over tjuve av vinene som kvartetten produserer og prøvesmaker noen av dem. Dessverre er jeg dedikert sjåfør og har aldri måtte spytte så mye vin i hele mitt liv.

#### Vinkjelleren i Barolo by

Neste dag kjører vi til Barolo. Første stopp er Marchesi di Barolo – en av de virkelige store vinprodusentene i Piemonte.

Valentina Abbona, datter av eieren og sterkt involvert i driften, gir oss en omvisning i vinkjelleren som ligger midt i Barolo by, og vi får lov til å prøvesmake noen utvalgte viner. – Det er litt trangt her, så vi måtte bygge et nytt tapperi på utsiden av Barolo med ny rørgate under byen. All vinen går i disse rørene og ned til tapperiet før den ender på flaske, sier Valentina.

Det er daglige omvisninger i vinkjelleren med innlagt vinsmaking, og jeg vil si det er et must, hvis du er i området.

#### Vespa damen

Etterpå tar vi turen til Cascina Castlet for å smake Barbera d'Asti vinen som så mange kjenner. Du har kanskje sett etiketten? Med småjentene som sitter på en Vespa?

– Det er meg det, ler Mariuccia Borio, en utrolig karismatisk dame som du bare må bli glad i. – Men jeg var litt yngre da.

Hun var ti år da bildet var tatt. Etiketten ble laget for å tiltrekke seg kvinnelige kjøpere. – Og det har virket.

Foruten «vespa-vinen», har de også andre viner som Barbera Superiore og en helt unik vin de er helt alene om å produsere.

– Den er laget på Uceline, en historisk drue som var utdødd, men som man fant noen vinstokker av på et av jordene, kan Mariuccia fortelle. – Den ble

## Reisetips:

Med fly fra Rygge til Bergamo, lander du gjerne i 20.00 tiden.

Mange leier bil og kjører videre til de italienske Alpene, Bologna, Milano, Toscana eller lignende, så regn med litt kø i biluteien.

Trenger du et «Bed and Breakfast» rett ved flyplassen, kan vi anbefale Stile Libero. [www.bedandbreakfastorioalserio.com](http://www.bedandbreakfastorioalserio.com)

Casina Dani er et godt utgangspunkt for en rundreise i Piemonte [www.cascinadani.it](http://www.cascinadani.it)

Sov i ekte kongelige senger på [www.marchesialfieri.it](http://www.marchesialfieri.it).

Se vinkjelleren til Marchesi Barolo [www.marchesibarolo.com](http://www.marchesibarolo.com)

Bo hos nordmenn på [www.casinacastagna.com](http://www.casinacastagna.com) eller [www.casakaren.no](http://www.casakaren.no)



Ferraris gamle museum

Mye god vin hos Ferraris

analysert og det ble tatt DNA- prøver, og det finnes ingen andre avarter av denne druen.

Hun opplyser at hun produserer rundt tusen flasker av Uceline Monferrato Rosso i gode år.

#### Den umulige druen

På vingården Ferraris i Castagnole Monferato, blir vi mottatt av en sprudlende Chiara Ferraris, markedsansvarlig og gift med Luca Ferraris som eier gården.

Luca Ferraris har bygd opp en flott vinproduksjon fra restene av gården etter bestefaren, og han lagrer vinen i de gamle eikefatene som han arvet etter ham. Men produksjonsenheten er derimot helt ny. – Vi måtte demontere alle tønnene for å få dem ut av den gamle vinkjelleren og bygge dem opp på nytt. De var bygget på stedet og var ikke mulig å få ut i hel tilstand.

Det unike med denne gården er at her produseres vin på den gamle druen Ruché.

– Alle de eldre sa at denne druen ikke kunne brukes. Den kunne ikke lagres og var bare egnet for enkel og fersk vin.

Luca rister på hodet. – Men jeg var ikke enig. Jeg hadde nemlig funnet en gammel flaske etter bestefar nede i vinkjelleren. Vi testet den og den var fullt drikkbar, så jeg fikk druen analysert og da resultatene kom, fant jeg ut at jeg ville prøve.

I dag har de en stor produksjon av Ruché-viner, både ferske og lagrede. Deres Ruché Prima er fra 2009-årgangen. Andre viner som produseres her er Dom Barbera og Moskatò.

Ferraris har også et eget vinmuseum hvor de har hentet inn mange historiske gjenstander fra gårdene i området og Chiara arrangerer turer med terrengsykkel rundt vinmarkene.

#### Bo hos nordmenn

Vi besøker flere overnattingssteder, men vi vil gjerne fremheve Casina Castagna. Det norske ekteparet Morten og Hilde kjøpte en ganske nedslitt vingård.

– Vi har brukt mye tid og penger på å bygge den opp i en standard som nordmenn liker. I dag er tre leiligheter helt ferdige og den fjerde er under arbeid, forteller de.

Når vi besøker ekteparet, er det innlosjert sju pensjonister som skal bo der noen dager.

– Vi har lagt opp besøk til vingårder og lignende i området her, sier Hilde.

Morten har også store planer fremover. – Først skal vi få ferdig svømmebasseng, slik at dette er åpent når bladet kommer på trykk. Etter det skal vi lage en produksjonshall for vin – men alt tar tid og koster penger ...

Midt oppe i dette har de rukket å utviklet sin egen vin – en Barbera di



Vi tar alltid med oss litt fra Dutyfree-butikken. Ettersom vi akkurat hadde vært i Italia, valgte vi en Prosecco fra Mabis-Biscardi, men til vårens sjømat måtte det bli en Chablis.

Bodil og Lars

Hilde og Morten

Asti, som du får på bestillingslisten på polet. Beundringsverdig.

Et annet overnattingssted drevet av nordmenn, er Casa Karen. Dette er virkelig et drømmested. Her har Bodil og Lars Jørgen Mørland skapt sitt paradys på jord og lagt til rette for at andre også kan få oppleve dette. De har tre rom for utleie med halvpensjon, og det er Lars som står for kokkeleringen.

Ellers har Lars også engasjert seg en del i det lokale miljøet i tettstedet Agliano:

– Sjetten til syvende juni er det egne Barbera-dager her.

De samarbeider også med Lofotens matfestival i september og da kommer en delegasjon fra Agliano til Lofoten.

– Den tiende til ellefte oktober arrangeres Barbera Fish Festival. Da skal vi spise norsk fisk til Barberaviner så da kommer det folk fra Lofoten til Agliano istedet. Mottoet for festivalen er Barbera til torsk, smiler Lars.



Prosecco til aperitiff: Prosecco extra dry white label fra Mabis-Biscardi



Chablis til sjømat: Chablis «Le Classique» fra Pascal Bouchard.

### English

#### Impossible grapes and white fish

The story of the event "Barolo and friends".

Coincidentally I stumble upon Andrea Faccio, who runs a vineyard in Piedmont. Since I've already booked a trip to Italy, and is passionate about wine, an interesting chat was developing. Suddenly Andrea says: - Cancel your hotel. You'll stay at my place.

After a couple of hours drive, through a beautiful countryside, we arrive at a truly amazing place, the Cascina Dani, where Zahra and Andrea give us a warm welcome. After dropping our bags in our gorgeous room, we head off to Cascina Castlet, to taste their Barbera d'Asti wine. You may have seen the label on the bottles. Dominated by little girls sitting on a Vespa?

- It's me, laughs Mariuccia Borio, an incredibly charismatic lady. She was ten years old when the picture was taken.

The label was created to attract female buyers. And it worked, she can tell. Later we visit Casa Karen - a dream spot. Here Bodil and Lars Jørgen Morland created a paradise. They have three rooms for rent. Lars is also involved in the local environment in the village of Agliano, which now collaborates with Lofoten Food Festival.

- In October, the 10th and 11th, the Barbera Fish Festival is going to be held. Then we will eat Norwegian fish served with Barbera wines, and people will come from Lofoten to Agliano. The motto of the festival is "Barbera to cod", says Lars with a smile.