

FANTASTISKE DAGER VED FOTEN AV FJELLET

eller Piemonte rundt på 80 viner

del I

tekst: Per Arne Orloff

fotos: Bjørn Bang Fjørtoft, Arthur Krohn Ringdal

Aalesund Edlere Vinselskabsclub (AaEV) ble stiftet i 1994 av tidligere studenter ved BI Ålesund. Etter 10 år drar vincluben, som den heter i kortversjonen, på jubileumstur til Italia, nærmere bestemt Piemonte. Det er det gode samarbeidet med den norske vinimportøren Amundsen Wines og bekjentskapet til vinmakeren ved Fontanafredda, Danilo Drocco, som har vært med på å gjøre denne turen mulig.

Piemonte

Navnet kommer av "piede" og "monte" som betyr fot og fjell. Piemonte ligger ved foten av Alpene og Appenninene. Elven Po går via Torino mot øst og deler regionen. Sideelven



Tanaro er likevel viktigst siden den bukker seg gjennom alle de viktigste vinområdene. Tanaroelven deler faktisk Langhe og Roero.

Det var sannsynligvis grekerne som brakte den organiserte vindyrkingen til Piemonte, men det var først i romertiden vindyrkingen fikk en større utbredelse. Etter romerrikets fall fikk dyrkingen mange tilbakeslag. Fra 1000 år e Kr. begynte det derimot å spire og gro igjen. I middelalderen beskrives det at byen Asti er forsynt med god og glimrende vin. Vinen fra Piemonte ble stadig mer populær og nådde også fram til det franske hoff, hvor Ludvig 14 (solkongen), syntes den var fremragende.

I løpet av 1800-tallet ble vindyrkingen modernisert, men også Piemonte ble rammet av vinlusen phylloxera. Med stigende velstand i 1950-60 årene begynte virkelig piemontesisk vin å bre om seg.

Druer omgitt av tåke

Nebbiolo-navnet mener man stammer fra det italienske ordet for tåke (nebbia). Tåke er et vanlig fenomen i september og oktober når den sent modnende druen skal høstes inn.

At nebbiolodruen og vindyrking fikk en stor betydning beskrev den tids straffeutmåling på en uhyggelig måte. I det 15. århundre var straffen i kommunen La Morra, for å kutte ned en Nebbioloplante, enten å få hugget av en arm eller å bli hengt. Heldigvis har regelverket endret seg, noe som har gjort at andre druesorter har fått innpass, så som barberadruen som gir en bedre avkastning. Andre druesorter har fått slippe til som f. eks Arneis, Dolcetto, Moscato, de "franske" artene som Chardonnay og Cabernet Sauvignon for å nevne noen få. I dag er det vel ca 6% av Piemonte som er dekket av vinranker med nebbiolodruen.

Nebbiolo er en drue som lett muterer på grunn av virus. De vanligste og lovlige mutasjonene er Lampia, Michet og Rose. Massimo Martinelli som er ønolog, fortalte meg at Lampia og Michet er de som er mest brukt. De gir mer farge.

Det var trolig britiske vinhandlere som "oppdaget" Nebbiolo-vinene som kommersiell salgsvare på begynnelsen av det 18. århundret. På grunn av Piemontes beliggenhet og lokale avgifter, ble tanken om å eksportere Nebbiolo-vin til England skrinlagt. Dette lider nok



Piemonte av ennå. Som flittig leser av det britiske vintidsskriftet Decanter, er det ikke mange artikler som omhandler Piemonte og Nebbiolo. Dessverre.

Barbaresco og Barolo – to viner to byer

Vår utmerkede sjåfør venter utenfor på parkeringsplassen. Etter en god natts søvn på Villa Contessa Rosa, Fontanafreddas vakre overnattingssted ligger dagen og tåken foran oss. Ja,



jeg sikter også til prøvesmakingen av fantastiske viner. Dagens mål er barbarescoland. Barbaresco er i likhet med Barolo, by, kommune og en vintype. Den første produsenten vi besøker ligger like utenfor Alba. Presis klokken 10 ankommer vi vinhuset A. Prunotto. Den blide Tiziana Gallo tar imot oss. Huset ble etablert av Alfredo Prunotto i 1923. I 1956 overtok hans eminente ønolog Beppe Colla firmaet. I 1989 ble firmaet tatt over av Antinori i Firenze. Vi får en kort omvisning i produksjonen før vi setter oss til bords for å

smake på vinene. Vi presenteres for 6 viner og du kan lese mer om disse smaksnotatene på vinclubens internetsider med adresse : www.vinclub.net.

Dolcetto, Barbera, Barbaresco og Barolo er blant utvalget. A. Prunotto produserer årlig ca 650. 000 flasker vin, mest fra egne marker.

Etter vinsmakingen tar vi en lunsj, eller rettere sagt en middag, i Alba. 5 retter er noe i overkant til lunsj. Enoclub er en hyggelig restaurant under gatenivå, innredet som en vinkjeller. Etter å ha spasert av oss litt av lunsjen går turen til Barbaresco. Barbaresco er en veldig veldig liten kommune. Men to betydelige produsenter har sitt hovedsete her. Den første vi besøker er Gaja. Bare navnet får munnen til å løpe i vin. Gaja er den største private jordeier i Barbaresco og har også to vingårder i Barolo. I tillegg har Angelo Gaja etablert seg i Toscana. Stefano Bariani ønsker oss velkommen og tar oss med i kjelleren og rundt i produksjonslokalene. På veien treffer vi både Lucia (fruen i huset) og Gaia Gaja (den ene av døtrene). Gaja har blitt et merkenavn på vinhimmelen og de selger sine viner dyrt. Vinhuset Gaja har vunnet flere utmerkelser og er kanskje det mest innovative i Piemonte.

Angelo Gaja dyrker også franske druer i sine marker. Han ønsker å bevise at disse "fremmede" druene kan trives i piemontesisk jord. Da den unge Angelo Gaja rykket opp nebbiolostokkene i en vinmark for å plante fransk Cabernet Sauvignon, utbrøt hans far Giovanni "Darmagi" som betyr det var synd på dialekt. Vinen som ble produsert fra disse nye vinstokkene fikk selvfølgelig navnet Darmagi.

I tillegg til å produsere vin, har også Gaja agenturet på salg av Riedel vinglass og dessuten utsøkt porselen. Inntil 8 år siden hadde de også agenturet for Screwpull korketrekkerne.



Angelo Gaja har sans for detaljer. Vinene selges med ekstra lange korker, noe som fører til problemer for vinkelnerne, verden rundt. Derfor disse Screwpull korketrekkerne. Vinhuset Gaja går også så langt at de kjøper inn palleviss med eik og lagrer den utenfor produksjonslokalene. Dette for at vind og vær skal slite på plankene og dermed gi lavere tannin eller garvesyre som vi ofte sier, før de lokale tønnemakerne gjør disse om til tønner. Noen av produsentene bruker faktisk en

saltvannsopløsning for å trekke ut noe av tanninene fra tønnene, men stort sett skrapes tønnene ned med en skrape for å oppnå samme effekt. Nebbiolodruen er så tanninrik i seg selv. Når den kommer i kontakt med ny eik vil dette bli "overkill" og vinen vil bære preg av dette.

I vinsmakerrommet ser vi kanskje at dette selskapet har mye penger og er profesjonelle til fingerspissene i sin markedsføring av vinene de lager. Vinene vi får smake på hentes frem fra temperaturkontrollerte vinskaper, for ikke å overlate noe til tilfeldighetene. Det smakes. Det nytes. Det spyttes. Det nytes igjen. Det blir hardere og hardere å spytte ut slik vin. Vinene som smakes kommer både fra Piemonte og Toscana (se våre internetsider for kommentarer).

Vi tar farvel med det profesjonelle vinhuset Gaja og tar en tur ca 50 meter opp i bakken, til Samvirkelaget. Prudottori del Barbaresco er faktisk et kooperativ. Siden vi har god tid, tar vi oss en tur opp til tårnet som står der så majestetisk på høyden.



Direktør Aldo Vacca, som på 80-tallet arbeidet for Gaja, møter oss der oppe og forteller oss historien og bakgrunnen for dette stedet.

Medlemmene, altså av vår vinclub, blir med i produksjonslokalene og ser at dette er en helt annen standard enn lenger ned i gaten. Prudottori del Barbaresco ble opprinnelig dannet i 1894. Medlemmene av kooperativet eier over 90 ha og i den senere

tid har eierne av de mest prestisjefylte markene selv begynt å tappe under egen etikett. Dette skyldes i høy grad prisen man får. Det produseres ca 400 000 flasker årlig ved kooperativet.

I neste artikkel drar vi til barololand og besøker tre vingårder her.

For videre lesing og som vi også har brukt som kilde, anbefaler vi boken : Italienske viner av Arne Ronold et al, fra forlaget Vigmostad og Bjørke.