

FANTASTISKE DAGER VED FOTEN AV FJELLET

eller Piemonte rundt på 80 viner

del II

tekst: Per Arne Orloff

fotos: Bjørn Bang Fjørtoft, Tore Lerstad og 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.

Poderi Aldo Conterno



Etter noen selsomme matretter dagen før, bestående av rå kjøttdeig, froskelår, kalvemage og snegler, går turen i dag til barololand. Det første stoppestedet er Monforte d'Alba, det bratte fjellet. Byen ligger på 530 meters høyde. Den første produsenten vi besøker er Poderi Aldo Conterno. Det er yngste sønn i huset, Giacomo, som leder oss i smaksrommet. Filosofien til dette vinhuset er å holde seg til tradisjonene. Dette selskapet ble stiftet av Aldo da han ble uenig

med sin bror Giovanni om hvordan veien videre skulle føres. Giovanni Conterno som førte videre vinhuset Giacomo Conterno, var om ikke enda mer konservativ enn sin bror.

Imidlertid gikk ikke det lang tid før Aldo Conterno og hans viner var blant de beste, i balanse mellom tradisjon og nytenkning. Vingården er totalt familiedrevet forteller Giacomo oss, fordi vi vil ikke ha fremmede inn i vår produksjon. Tidligere drev firmaet også med å lage brød og salami, men EU regler satte en stopper for griseholdet. Men som Giacomo sier, min far driver med så mye rart, kortspilling, lage baroloer med urtepreg osv.

Vi hører med en gang at staheten og viljen til å lage god vin har gått i arv til Giacomo. Han sier nesten rett ut at liker du ikke vinen vår, kan du gå til noen andre. De produserer 150 000 flasker i året og har sin faste tilhengerskare. En viss innovasjon er likevel tilstede som for eksempel vinen Quartetto som består av druetyperne Nebbiolo (40%), Barbera (10%) og de franske Cabernet Sauvignon (25%) og Merlot (25%).

Le Strette

Vi handler noen flasker i Monforte d'Alba. Det hører til sjeldenhetene at man får kjøpe vin direkte fra vingården, bortsett fra kooperativet som Prudottori del Barbaresco da. Vi inntar en lett lunsj i landsbyen på en koselig restaurant oppe i en bakke, før ferden går videre til liten og mindre kjent produsent. Le Strette. Denne produsenten er vinmaker hos Ceretto, og har en liten "garasjeproduksjon" på ca 10 000 flasker totalt. Mauro og Savio Daniele startet opp så sent som i 1997 på 2 ha vinmarker som ligger mest i Novello, men også litt i Barolo. De lager 4 viner. En hvit Nas-Cetta av Nascetta druen, en lokal drue i Novello. En dolcetto fra Novello (Pezzole) og en barolo fra Bergeisa.



Den lille produsenten selger vinene sine på gården men også innenlands og til Sveits, Østerrike og USA. Baroloen her er billig. Den går i dag for 14.8 euro pr flaske. Når vi gir han 15 euro for å slippe å få tilbake vekslemynt blir Mauro nesten brydd. Han selger 26 flasker til oss denne dagen, litt over 1% av hans totale baroloproduksjon. Han gir vincluben 3 flasker ekstra siden vi likte vinene og at vi ville gi mer enn han hadde forlangt.



Renato Ratti

Med minibussen lastet med vin går ferden videre, innom Barolo by, for så å fortsette til dagens siste stopp hos Renato Ratti i La Morra. I et gammelt kloster som er gjort om til museum og vinkjeller, tar Massimo Martinelli, ønolog, medeier og nevø av Renato Ratti, imot oss. Han virker litt stresset, men samtidig sjenert. Stresset skyldes at nybygget til vinhuset Renato Ratti, skulle være

ferdig i begynnelsen av 2004, men fortsatt gjenstår det mye arbeid. Noen venner av Massimo som har tatt turen fra Bergamo, slår følge med oss. Massimo forklarer,

gestikulerer og beklager sin engelsk. Han får språkhjelp fra sine venner fra Bergamo. I den kalde kjelleren kommer flaskene på bordet.

Trykket letter og tungebåndene løsner etter hvert som det smakes. Her er kun en spyttbakke, så her er vi faktisk nødt til å svelge for ikke å lage kø. Darmagi (det var synd), eller ? Etter som vi smaker og smatter, blir Massimo borte for så å dukke opp med en ny flaske. Se her. Prøv denne ! Samtalen kommer inn på årganger. 1997 var en fantastisk årgang er alle enige i. Massimo forsvinner inn i et annet rom. Et minutt senere dukker han opp med en magnumflaske uten etikett. La oss prøve denne ! Det gjør vi. Hvilken vin er dette ? Barolo Marcenasco 1997, smiler Massimo. Sjøføren som begynner å bli utålmodig og som er grønn av misunnelse fordi han ikke får smake, får en flaske rødvin med seg av Massimo.

Til alle produsentene vi besøker i løpet av turen, har vi med oss en side med ”røykalaks” som takk for at vi får lov til å komme på besøk og at de tar tid til oss. Massimo smiler bredt og takker. Han forsvinner ut og kommer tilbake med en halv kasse (6 flasker) Renato Ratti Ochetti 2002. ”This is yours” sier han. ”I won’t take it back ! I am sorry”. Han smiler bredt og putter hendene i lommene for at vi ikke skal ha muligheten til å gi kassen tilbake. Vi takker og bukker og kan ikke gjøre annet. Det som slår oss er den enorme gjestfriheten vi har møtt. Hele veien.

Vi har mer gjestfrihet i vente.

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.