

# FANTASTISKE DAGER VED FOTEN AV FJELLET

eller Piemonte rundt på 80 viner

del III

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.*

## Fontanafredda –kald fontene, varme mennesker

I 1861 ble Vittorio Emanuele II den første kongen for hele Italia. Italia var tidligere delt inn i flere kongedømmer. Vittorio elsket vin, sigarer og jakt på både vilt og kvinner. Dette resulterte blant annet i giftermål med en ung bondepике ved navn Rosa Vercellana. Hun fikk ikke arverett til å begynne med, men som plaster på såret for sitt tilbaketrunkne liv, utnevnte kongen henne til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda. Huset Fontanafredda, som snarere var og er et stort landområde, gikk senere til sønnen Grev Emanuele Guerrieri di Mirafiore. Han begynte å produsere baroloviner. I dag er det verdens første bank, Monte dei Paschi di Siena, som eier Fontanafredda. Dette store foretaket produserer 6 millioner flasker i året, hvorav 750 000 flasker er barolo. Huset har over 70 ha egne marker.

Fontanafredda har 11 dobbeltrom for utleie. La Villa Rosa møter oss i ly av trærne. I huset ved siden av, hvor kongen og la bella Rosin bodde, finner vi kjøkken, lunsjsal og en stor bankettsal. De øvrige rommene står der som de gjorde i den vakre Rosas dager.

Like bortenfor ligger et parkområde hvor noen svaner svømmer stille i et vakkert anlagt basseng. Administrasjon, salgsløkalere, produksjonshaller, kjeller, ja sågar et kongress-senter finnes i nærheten. Det finnes til og med en barnehage for de ansattes barn.



## En uforglemmelig dag på Fontanafredda

Beskyttet og omkranset av vinmarker ligger Fontanafredda badet i sol denne lørdagsmorgenen sent i oktober. Vi møter vinmaker Danilo Drocco utenfor vinbutikken kl. 9. Arbeiderne er allerede på plass. En legekongress foregår i kongress-senteret.

## Noe i gjære

Duften av druer som gjærer møter oss som en vegg når vi går trappene ned til produksjonsområdet. Danilo deler oss opp i lag.

Arbeiderne som er tilstede får i oppgave å fortelle oss hva de gjør. Det er ikke lett når

man er enspråklig. Heldigvis kan "vår mann" fransk og det kan Sverre også. Vi går hit et steg og dit et steg som Ingebrigt Davik ville ha sagt det. Alle gruppene ender før eller siden opp hos Danilo, og vi får smake fra de ulike tankene. Vi merker fort hvilke ståltanker med vin som har stått lengst. Det er en merkbar forvandling som skjer. Fra å gå over fra ren, søt druesaft, til en væske hvor tanninene fester seg. Danilo gir beskjeder, smaker, signerer skjemaer som forteller arbeiderne hva de skal gjøre. Denne tanken, forklarer han, skal pumpes om i 10 minutter hver 8. time. Dette for at det som ligger i bunn skal få blande seg ut med det som ligger på toppen og at gjæringen ikke skal stoppe opp.

### **I heard it through the grapevine.**

Etter å ha vært rundt i produksjonen, er det på tide å jobbe litt i markene. Danilo har latt en vinranke med nebbiolodruer stå igjen. Til en vinklubb fra Ålesund. Egentlig er innhøstingen over. Så opp i marken bærer det. Fram med kasser og sakser. Med 10 mann og en ranke på deling, går det utrolig bra. Synes vi. Druene er utrolig skjøre, klissete og søte. På en busk henger det bare 5-6 klaser. Seleksjon er viktig.



*Fra venstre mot høyre : Erling Loe Olsen, Arthur Krohn Ringdal, Danilo Drocco, Runar Debess, Tore Lerstad, Bjørn Bang Fjortof, Sverre Torben, Torodd Hansen, Per Arne Orloff, Terje Erstad og Dagfinn Tynes.*

Vi drar ned igjen til anlegget for måling av kvaliteten. Det er ikke uvanlig at man får 6 flasker vin på 8 kilo druer. En annen vinbonde som kommer for å levere, spør om det er mulig å leie oss. "Spøker du ?" ler Danilo. "Disse ?".

Om våren drar Danilo ut til hver enkelt vinbonde, lærer og forteller dem hvordan de skal behandle druene og vinmarkene. Dette for å øke bevisstheten omkring kvaliteten. Etter et poengsystem blir vinmarkene, druene og leveransene vurdert. Jo flere poeng, jo flere penger får du. Druene som vi plukket går til avstilkning og vi går til produksjonen av den musserende vinen.

Det er snart pause og lunsj. Vi tar turen opp til den vakre parken. Danilo tar med seg noen flasker med Moscato d' Asti. I slutten av oktober med rundt 20 grader i solen, nyter vi et glass ved foten av fjellet. Salute ! Livet er herlig dere.

## Strange, I've seen that face before.

Blant leger og legesekretærer, sitter vi og nyter en enkel lunsj av spesialiteter fra området og selvfølgelig vin fra Fontanafredda. Den ene kelneren ser kjent ut. Strange, I've seen that face before (Libertango), en sang av Grace Jones, farer gjennom mitt hode. Jo visst, det er jo Bruno, en av gutta fra produksjonen som serverer. Også vår hyggelige frokostvertinne er kommet for å servere lunsjgjestene. Danilo forteller at mange av de som jobber her også bor på Fontanafredda. Noen er faktisk også født her.

## En gammel mann, ei gal jente og noen trøfler

Etter lunsj møter vi Etori, en gammel jeger og en skogens mann. Med seg har han tispene Birba, den gale jenten som det betyr. Vi spøker med at vanligvis dresserer man hundene til å hente tøflene. Her i Piemonte henter de trøflene. Birba som ser ut som søsteren til Alfred, hunden til Claude Greengrass, fra tv-serien "Med hjartet på rette staden", har ikke vært så flink til å finne trøfler i år, sier Danilo. Med stokk i ene



hånden og Birba i bånd i den andre, gir Etori instruksjoner til bikkja. Vi følger etter, på avstand. Hun vimer litt fram og tilbake før hun er i farten. Trøflene befinner seg ofte i jorden ved røttene til eiketrær. Birba har fått teften av noe. Hun begynner å grave med forlabbene. Etori stuper ned og drar bikkja vekk. Han tar fram hakken og hakker forsiktig i jorden rundt der Birba gravde. Se der. Han finner hvit trøffel. Den mest kostbare. 30 000 kroner pr kilo kan man få. Etori tar opp en pose og putter soppen nedi. Fra en av lommene henter han fram snadder som han belønner Birba med. 2 fine hvite trøfler til finner de to "trøffelhelte". De finner også noen svarte, men disse lar de ligge. De gir for lav pris. Etori er fornøyd med dagens fangst. Han er tørst, men foretrekker vann. Vi er også tørste, men vi foretrekker vin. Vi går til vinkjelleren.

## I vinkjelleren

Danilo tar oss med i kjelleren eller rettere sagt kjellerne. Ganger går under jorden fra kongress-senteret og ned til produksjonslokalene. Store botti av slavonsk eik, som skiftes etter 30 år, fyller hallene. Side ved side står de der. Vi ser rør som følger korridorer og smale ganger. Etter å ha hentet noe glass, får vi prøvesmake. Barolo la Villa og la Rosa. Det er 2000 årgangen vi forsyner oss av. Her i mørket får vi hvert vårt glass av englenes andel. Håper de ikke blir sure på oss, men her er nok å ta av. Danilo gestikulerer og forklarer om årgangene og vinmarkene disse vinene kommer fra. Vi begir oss til prøvesmakingsrommet hvor han har tatt fram Fontanafreddas prestisjeborolo, Lazzarito. 5 årganger står på bordet, en såkalt vertikal smaking. Vi begynner med 2000-årgangen, fortsetter med 1999, 1998, 1997 og avslutter med 1996. Fantastiske viner som du kan lese smaksnotater om på vinclubens internetsider.



Vinmester Terje, overrekker gave fra vincluben og vinmaker Danilo Drocco repliserer med takk. Denne dagen i dag er en dag han ikke vil glemme, akkurat som han ikke vil glemme sitt besøk i Ålesund året før. Denne lørdagen har ikke vært jobb for han, men en sann fornøyelse blant venner. Vi takker og sier selvfølgelig at dette har vært en sann fornøyelse for oss også.



### **Slow food cuisine – gallamiddag i Villa la Contessa Rosa**

Klokken 19 stiger 10 stilfulle herrer fra Ålesund inn i bankettsalen til La contessa Rosa. De øvrige gjestene lurer på hvem disse dresskledde ”mafiabossene” er som tar plass ved bordet til Fontanafreddas vinmaker og lederen av Slow food cuisine middagen. En skotsk sir, tør seg bort til Danilo og spør, er de tyskere ?

Det rødmussete ansiktet avslører med en gang hvor han kommer fra. Slowfood society er en forening som ble stiftet som en motvekt til den hurtigmatkulturen som etter hvert har grodd fram. Poenget er å samle likesinnede til middag på den tradisjonelle måten, hvor man bruker lang tid på å lage maten og selvfølgelig lang tid på å nyte den. Gi plass og tid til den gode samtalen som det heter.

Vi får servert 6 retter med tilhørende viner fra Fontanafredda. Alle rettene er tilberedt med lokale ingredienser på piemontesisk vis. I tillegg til nordmenn, skotter og italienere, er det også noen tyskere tilstede. Mennene fra produksjonen dukker jaggu opp som kelnerer også her. Etter middagen tar Danilo oss med på en liten omvisning i huset. Her får vi se hvordan kongen og hans bella Rosin bodde. Autentiske senger, bord, tapet og veggmalier er bevart. Mens vi rusler en tur ut i den nattemørke parken, står gutta fra produksjonen og vasker opp etter gjestene. Det har vært en lang dag, men hvilken dag ! Fantastisk vin, fantastisk mat og fantastiske mennesker.



**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.**