



Italienske vinbønder fra Drammen

For halvannet år siden jobbet Hilde på et dokumentcenter. Morten jobbet i Nav. Så ble de bondefanget, og gjorde alvor av en **hemmelig drøm** i Piemonte i Nord-Italia.

Vi har en sånn ubeskrivelig glede inni oss, sier Morten. Det er stille søndag morgen, og vi spiser frokost under kastanjetrete. En hund bjeffer i det fjerne. Kirkeklokker i Calosso ringer inn til sjelebot. En vinbonde trimmer gress mellom vinstokker like nedenfor.

- Det er utrolig tilfredsstillende å ha gjort alvor av drømmen, sier han og ser lurt på Hilde. Hun smiler, og nikker tilbake. De er et sammensveiset team, som bar på en hemmelighet de kalte Ypsilon, så ingen skulle forstå hva det dreide seg om. Nei, de skulle ikke bygge bru. De skulle kjøpe seg en vingård og bli italienske vinbønder.

HVA OM VI ...?
Hilde Ljungstrøm er født og oppvokst på Åskollen. Morten Johansen vokste opp på andre siden av Oslo, og jobbet i Nav i Drammen da ideen ble unnfanget. De møtte hverandre på nettet, hadde nettopp kjøpt drømmehuset i Asker, og hadde

gode jobber. Men, det var noe som manglet.

I mars 2008 så de et TV-program, som skulle snu opp ned på livet. Det handlet om vingårder i Italia. - Hva om vi ... sa Morten, og før han fikk fullført var Hilde i gang på Google. Deres egen Ypsilon ble født, de ville ha et kodeord på den ville ideen, så de ikke skulle rope den til familie og venner før den ble virkelighet.

TIL PIEMONTE PÅ VISNING
Så kom finanskrisen. Mange ville betenkt seg på å gjøre alvor av en så vill idé, men ikke Hilde og Morten. I september 2008 dro de til Piemonte på visning. En eneste visning.

Da de svingte inn til det som skulle bli Cascina Castagna, falt de pladask. Gårdsbygningen var et rimelig heftig oppussingsobjekt, men de så potensialet. Femten mål med vinmark og den idylliske landsbyen Calosso rett opp bakken var en del av pakka. Og et bølgende, frodig landskap med vinranker så langt øyet kunne se.

VIN OG LEILIGHETER

- Vi solgte drømmehuset i november 2008, midt i den verste dip'en i finanskrisen. Vi fikk det vingården kostet, og bestemte oss for å satse. Dro ned på visning nummer to, tok med to venner for å være sikre, og i juni 2009 var vingården vår, sier Hilde stolt.

Så forteller hun og Morten - ivrig i munnen på hverandre - om det andre prosjek-

tet. De kan ikke leve av vinproduksjon alene, så det første året har de pusset opp en del av gårdsbygningen. To flotte ferieleiligheter sto ferdig i sommer, ti personer kan bo der, og de planlegger et dobbeltrom og en ny leilighet, så de kan huse 16. Nå gleder de seg til å ta i mot venner, kjente og ukjente, og gjøre sitt for at de skal oppleve det gode liv i Piemonte.

HARDT ARBEID

Men tror du at Hilde og Morten lever herrens glade dager som vinbønder, så tar du feil. Arbeidet på vinmarka har vært fysisk hardere enn forventet, en kvalitetsvin gror ikke av seg selv, og det har vært mye å sette seg inn i. Å stelle en vinmark på 7.000 planter er et helårsprosjekt. Beskjæring om vinteren, grønn beskjæring om våren, og så kommer den heftigste vekstperioden da du hele tiden må styre veksten. Du må trimme gress i området rundt plantene og - med vondt i hjertet - skjære av halvparten av drueklasene for å oppnå kvalitet på vinen. Selve innhøstingen tar én dag, og skjer ved hjelp av venner og familie på tre ulike tidspunkter:

”

Det er utrolig tilfredsstillende å ha gjort alvor av drømmen.

MORTEN JOHANSEN



STARTEN: 600 flasker av Hilde Ljungstrøm og Mortens Johansens første drueavling er snart til salgs på Polet.

FOTO: BERNT ROALD NILSEN

Moscato-druer i slutten av august, barbera i slutten av september og nebbiolo i midten av oktober. 70 prosent av produksjonen består av barbera, og de sender foreløpig druen til en lokal produsent, men håper på å produsere selv i løpet av tre til fem år. De vil bli gode på vinmarka før de tar produksjonen selv, fordi kvaliteten på vinen i stor grad er avhengig av det arbeidet som legges ned der.

FOLKELIG PROFIL

- Det er stas å ha gjester her, sier Morten. Det er to uker siden leilighetene ble ferdig når vi besøker dem, og balkongene sto ferdig dagen før. Som vinbønder og vertskap har de en bevisst profil, som er nær og folkelig.

De setter tæring foran næring, og legger stein på stein, enten det gjelder vinmark eller ferieleiligheter. De vil gi gjestene opplevelser, ikke minst når det gjelder vin

og mat. Morten forteller mer enn gjerne om året på vinmarka på en folkelig måte, og de anbefaler både landsbyer og restauranter som er verdt et besøk. Favorittrrestauranten deres ligger i Calosso, og heter Crota D'Calos, eller bare Crota blant de lokale.

HIMMELSK TREERETTERS

Selvsagt må vi besøke Crota. Etter å ha smakt på dyrebare dråper av 09-årgangen av det som kalles Barbera d'Asti Cascina Castagna (en redusert årgang fordi de kom ned først i juni) på tunet på vingården, tar vi turen til Calosso. Der tar Sebastiano imot oss som om vi var hjemme. En fantastisk beliggenhet for en restaurant, med et utsyn som du bare kan drømme om. Og rett og slett en himmelsk treeretter med Selezione di Salami, Filetto di Fassone Aglio e Rosmarino og Torta de Nocci-ole della Crota.

”

Å drive en vingård er både jobb og livsstil, og denne livsstilen har vi tenkt til å være i lenge.

HILDE LJUNGSTRØM

Og når Sebastiano skjenker vin, blir Hilde og Morten passe salige i blikket. Neste år, tenker de sikkert. Neste år er det kanskje vinen deres han skjenker til gjestene. Det er lov å drømme. De har gjort det før. Og vet at det er mulig å gjøre drøm til virkelighet.

EN PROFESSORAL MENTOR

- Vi trodde vi skulle dele fifty-fifty på alt, sier Hilde, men de har vært nødt til å fire litt på kjønnsrolleprinsippene. Morten gjør mye av det fysiske harde arbeidet på vinmarka, mens Hilde utfyller med alt som må gjøres i forhold til gjester, matlagning, administrativt arbeid, og ikke minst kontakt med omverden på mail og nettside.

Hun er utdannet fagoversetter i fransk, og har blant annet jobbet med reiseliv. Hun snakker italiensk, mens Morten forstår det meste og lærer seg nye ord hver



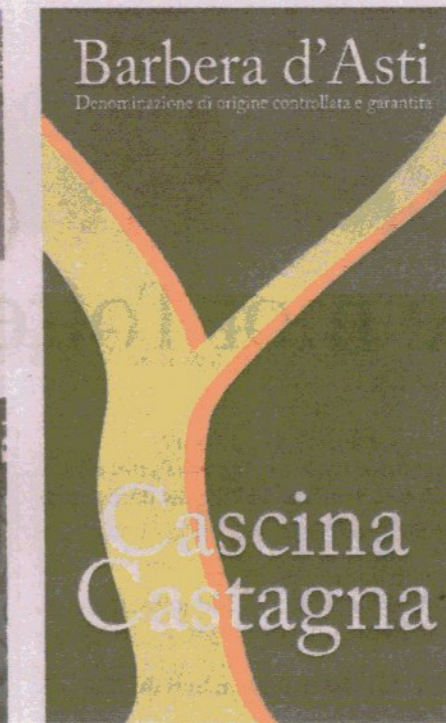
JUNI 2009: Hilde og Morten så potensialet for ett år siden.



MYE JOBB: Morten har aldri vært så fysisk sliten noen gang som under arbeidet på gården.



JUNI 2010: Hilde og Morten så potensialet og slik ser gården ut etter ett års arbeid.



SLIK: Slik ser etiketten ut på drammensernes første italienske vin.

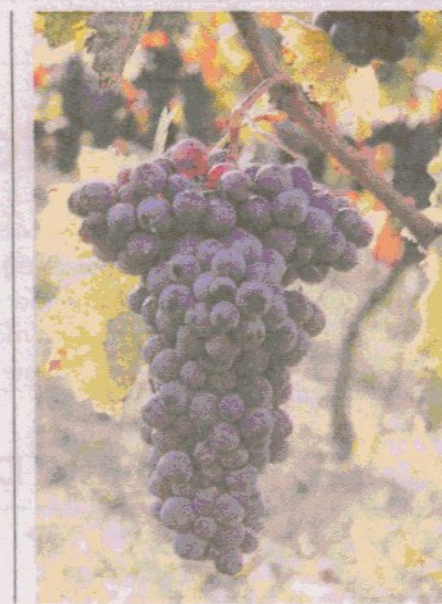
dag. De er blitt tatt fantastisk imot av nabolaget. De gamle damene, som rusler kveldstur forbi og roper buonasera og tutto bene. Det koselige ekteparet i svingen, som kommer innom med tomater, hjemmelagd syltetøy og kake. Og ikke minst professoren rundt hjørnet, som er mentor når det gjelder alt som har med vin å gjøre.

Er det rart de trives i Piemonte?

13.000 PÅ FACEBOOK

De savner ikke Norge, og når vi spør hva familien synes om at de har gjort vinbønder av seg, er svaret at de syntes det var et artig sjokk. De har nær kontakt, elektroniske medier gjør avstanden kortere, og dessuten har de vært her nede flere ganger.

Og apropos medier har Cascina Castagna sin egen web i tillegg til at de blogger, er på Facebook og benytter seg av



Skype når de vil høre kjente og kjære stemmer. Facebook-gruppen har nå 13.000 medlemmer og vokser stadig, så det er bare å henge seg på!

BÅDE JOBB OG LIVSSTIL

- Å drive en vingård er både jobb og livsstil, og denne livsstilen har vi tenkt til å være i lenge, sier Hilde. De har planer. Nye leiligheter skal pusses opp etter hvert, og de håper å høste fruktene av den innsatsen de legger ned på vinmarka.

Vinprosjektet er det viktigste, de gamle produksjonslokalene i kjelleren egner seg til produksjon, og de har planer om å gjøre vinkjelleren om til et stemningsfullt rom, der gjester kan smake vinen deres og høre Morten fortelle hvordan vin lages. En gammel grotte kan bli til frokostsal, og med tid og stunder skal de pusse opp den private delen av vingården. De regner med å bli i Piemonte.



Drømmestedet

Drammensjenta Hilde Ljungstrøm og Morten Johansen har gjort alvor av drømmen, og kjøpt en vingård i Piemonte i Italia. Her dyrker de Barbera-vin og leier ut leiligheter store deler av året. Les om hvordan de legger stein på stein i prosjektet for å kunne leve av den vågale drømmen i lang tid framover.

PIEMONTE:

Piemonte ligger i det nord-vestlige Italia. Det er en grønn, frodig region med et romantisk landskap, myke åser og vinmarker. I horisonten reiser Alpene seg majestetisk. Piemonte betyr ved foten av fjellet, og Torino er regionens hovedstad. Piemonte kalles også Italias gastronomiske konge, og er kjent for smaksopplevelser, gode råvarer og ypperlige viner. Her dyrkes berømte druer som Nebbiolo, Moscato og Barbera.

CALOSSO:

Vingården til Hilde og Morten - Cascina Castagna - ligger like ved landsbyen Calosso. En sjarmerende landsby, som ligger flott til på en høyde 398 m.o.h. Her er det deilig å slappe av og nyte livet, maten og vinen. Crota, den lokale restauranten, tilbyr typisk piemontisk mat og lokale viner, og er verdt et besøk. Fra denne restauranten har du flott utsikt utover landskapet så langt øyet rekker. Hjemmeside: cascina-castagna.com

TEKST: BERNT ROALD NILSEN
lördag@dt.no