



VINLAND: Piemonte er en av Italias fremste vinproduserende regioner både i kvantitet, og ikke minst i kvalitet. Ikke noen annen region kan skimte med så mange ulike kvalitetsstemplede viner: Barbera, Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Nebbiolo, Grignolino, Moscato og Asti Spumante er noen.



▲ **NORSKE VINBØNDER:** Hilde Ljungstrøm og Morten Johansen på Cascina Castagna, der de ønsker velkommen til overnatting i nyrenoverte ferieleiligheter med et glass fra egen avling.

Vinlykke i Piemonte

I Piemonte-regionen nord i Italia handler det aller meste om vin – og resten om mat. Innenfor et lite område finner vi alt fra tradisjonelle vinfestivaler til et toppmoderne vinmuseum. Og et norsk par som lever ut drømmen som vinbønder.

TEKST: MARTE VEIMO FOTO: MARTE VEIMO, CASCINA CASTAGNA, WINE MUSEUM BAROLO

På toppene ligger små bosettinger, akkurat som de har gjort i århundrer. Og i landskapet mellom småbyene og gårdene strekker vinrankene seg så langt øyet rekker.

De aller fleste druene er plukket, og bladene begynner å bli høstgylne i nyanser av gult og rødt. Omgivelsene kan ikke beskrives som like bildeskjønne og striglet som i Toscana, men det hele virker desto mer ekte og naturlig.

Over alt hvor vi snur nesa ligger den eiendommelige skarpste lukt i lufta. Den smyger seg til og med inn gjennom airconditionlegget i bilen. Ikke så rart; bak et uthus like ved veien ligger et berg av skall fra nypressede druer.

KJENTE NAVN. Piemonte er en av Italias fremste vinproduserende regioner både i kvantitet, og ikke minst i kvalitet. Ikke noen annen region kan skimte med så mange ulike kvalitetsstemplede viner: Barbera, Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Nebbiolo, Grignolino, Moscato og Asti Spumante er noen.

Flere av vinene har navn etter sine opprinnelige landsbyer, og uansett om vi svinger til høyre eller venstre kommer vi forbi ste-

der kjente fra flaskeetikettene på Polet. Og ukjente. Men de produserer vin der også. I Calosso kommune i Asti-distriktet er det beskjedne 1300 innbyggere, men formidable 400 vingårder!

Den ene av disse vingårdene er Cascina Castagna, og bøndene heter noe så ulatinsk som Hilde Ljungstrøm og Morten Johansen. Her tar de imot til overnatting i nyrenoverte ferieleiligheter og ønsker velkommen med et glass fra egen avling.

KJÆRLIGHET VED FØRSTE MØTE. Det hele startet som et hjertesukk i sofaen foran tv-en i nytt hus i Asker vinteren for seks år siden.

– Tenk om vi hadde hatt en vingård i Italia, sa Morten.

– Ja, tenk om vi hadde det, svarte Hilde. Og forhørte seg med Google med det samme.

Det viste seg at i Italia var det gårder til salgs, og paret klarte ikke kvitte seg med villskuddet av en tanke når den først hadde slått rot. Høsten 2008 reiste de til Piemonte.

– Vi ba om en visning bare for å komme i gang, forteller paret. Det var kjærlighet på første forsøk.

▼ **OVER BAKKER OG BERG:** Piemonte er mer fjell og åser enn Toscana - her med utsikt over slottet i Alba.



FOTO: ISTOCK

«Skal man kunne lage kvalitetsvin, må klasene tynnes»

► **POPULÆR GESJEFT:** Cascina Castagna ligger i en liten kommune i Asti-distriktet, hvor det er 1300 innbyggere - men 400 vingårder!

– Vi falt for utsikten. På en klar dag ser vi både de italienske og franske alpene, og til Monviso-toppen som er den høyeste her i området på 3840 meter, forklarer Hilde.

Paret reiste hjem, solgte huset, informerte familien, og flyttet til Piemonte i juni 2009.

– Her så vi potensialet til å kunne drive med turisme i tillegg til vingård, slik at vi fikk to ben å stå på, forteller paret. I de gamle uthusene har de nå skapt tre fine ferieleiligheter, mens den fjerde er under planlegging.

LOKALSAMFUNNET VIKTIG. – Området er et eldorado for alle som har et lidenskapelig forhold til mat og vin, hevder Hilde.

Og det er tydeligvis tilstrekkelig for å kunne starte opp som vinbønder.

– Vi kunne ikke noe, var bare glade i vin, ler paret som gikk fra stillinger innen økonomi og turisme her hjemme til å starte på bar bakke som vinbønder.

– Det har vært avgjørende at vi har blitt tatt så godt imot av lokalsamfunnet. De første ukene kom naboene forbi stadig vekk, de var veldig nysgjerrige på oss, forteller bøndene og vinker til han som tøffer forbi gården i en liten traktor.

– Det er jo professoren, sier de i kor.

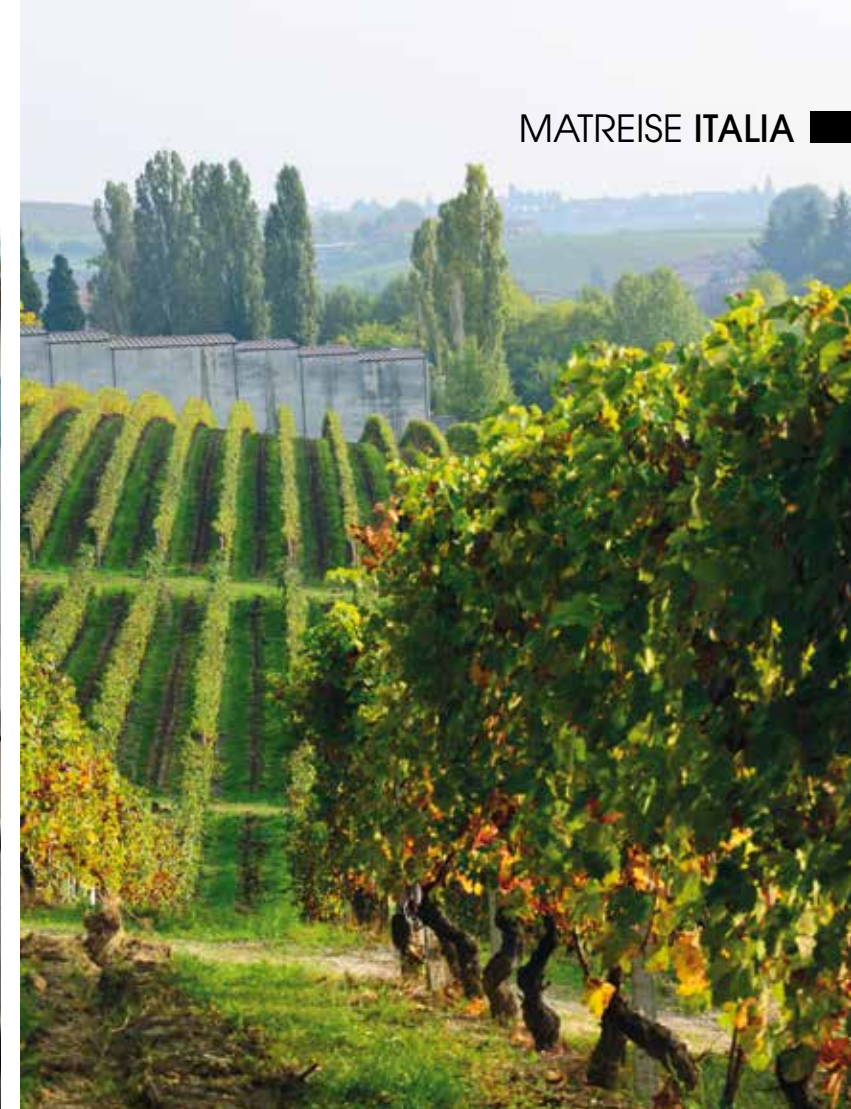
Det viste seg nemlig at den ene av naboene er professor i ønologi, og en av de mest kompetente på vinproduksjon i hele Piemonte.

– Han har tatt oss under sine vinger og lærer oss masse.

PLUKKES PÅ DAGEN. Er det noe de først og fremst har lært, er det hvor mye jobb det er i en vinmark! Sesongen starter like over jul med å klippe buskene, som snart vokser seg store – for store om man ikke følger med. Om våren strekker de seg gjerne fem centimeter om dagen, og da er det om å passe på å fjerne villskudd. Når drueklasene modnes, går bøndene møysommelig gjennom rankene og tynner dem.

– Skal man kunne lage kvalitetsvin, må klasene tynnes. Da blir det mer intens smak på hver drue, forklarer Morten.

► **GODT FOR MAGEN:** Cascina Castagna er ren idyll og nytelse, for både mage og øyne. Utsikten fra ferieleilighetene er det ingenting å si på, heller ikke varene i glasset.





◀ **BAROLO:** Barolo (midten) og Barbaresco (t.h.) er ikke bare kjente navn fra Vinmonopolets hyller, det er også vakre distrikt med idylliske landsbyer og fine bygninger - og mye god vin og vinfestivaler (t.v)

I september er det på tide med vin høsting, og det er populært blant gjestene å være med på. Men det kan vanskelig garanteres. Når druene plutselig er passe modne, må de plukkes på dagen.

- Ved å leie inn litt lokal hjelp greier vi det, forteller bøndene, som gjør det aller meste for hånd.

Druen de først og fremst satses på i sin 15 mål store åker er Barbera, i tillegg til Moscato og noe Nebbiolo.

Enn så lenge har paret satt bort selve produksjonen av Cascina Castagnas egen Barbera d'Asti og Moscato d'Asti. Begge vinene fikk fort plass i Polets bestillingsliste, samt fast plass i hyllene hos enkelte utvalg.

Til og med et par restauranter i Calosso har tatt til seg vin fra nybegynnerne.

- Vi er de første utlendingene som produserer egen vin her, så de synes vi er et eksotisk innslag, smiler paret.

VINSLOTT. Fra Calosso er det ikke langt til landsbyer som får det til å gå vann i munnen på vinkjennere. Til den bittelille landsbyen Barbaresco er det knappe to mil. Her bør man stoppe om ikke annet for å stikke innom det lille kapellet, som nå er viet til Barbaresco-vinene. Her er det på alle måter høyt under freskene i taket, men alteret er byttet ut med bardisk hvor det lokale enoteket serverer smaksprøver.

- Amazing, gliser gjengen med amerikanere, som har tenkt å bli her en stund.

Vi spytter forløpig ut og kjører videre, passerer Alba, og kommer snart til Barolo.

Et stort slott er midtpunktet i landsbyen med trange, brostenslagte gater. Adelen har flyttet ut, og vinhistorien har flyttet inn. Her er nemlig et moderne vinmuseum fordelt over 2000 kvadratmeter og fire etasjer.

Her får vi en innføring i hvordan vinproduksjon og -tradisjoner har endret seg gjennom tidene, lære om hvordan vin har påvirket vestlig kultur og kunsttrykk, og selvfølgelig får vi litt om byens og slottets historie: Her har det blitt skålt i mangt et glass Barolo til noble middager.

FEIRER RESULTATET. Om vinproduksjon først og fremst handler om hardt arbeid, vet lokalbefolkningen i Piemonte og feire resultatet! Enhver landsby med respekt for seg selv holder i alle fall én stor vinfest, en såkalt

◀ **VINMUSEET:** Vinmuseet i Barolo er et absolutt must for vininteresserte - det strekker seg over fire etasjer og 2000 kvadratmeter.

«Et stort slott er midtpunktet i landsbyen»

Anbefalte festivaler

Neive: Koselig vinfestival andre helg i oktober. www.neivevinoe.com

Calosso: Mellom ti og 15 tusen mennesker kommer årlig til lille Calosso for å feire god vin den tredje helgen i oktober. www.cascinacastagna.com/festivaler

Alba: Trøffelfestivalen Fiera Nazionale del Tartufo foregår lørdager og søndager over flere uker i oktober/november hvert eneste år (i år fra 12. oktober til 17. november), med ulike arrangement. Det meste av programmet er trøffel/matrelatert, men ikke alt. Et annet av høstens høydepunkt i Alba er det tradisjonelle eselveddeløpet Palio degli Asini, som i år vil sette byen på hodet den 7. oktober. www.fieradeltartufo.org

Canelli: Assedio di Canelli er en festival som feirer et slag som Canellis folk vant på heroisk vis i 1613. 3000 personer i tidsriktige kostymer deltar for å gjenskape tiden, hendelsene – og maten! Arrangeres den tredje helgen i juni hvert år. www.assediocanelli.it



«sagra del vino», i året. De fleste slike festivaler arrangeres vår og høst, og i løpet av en helg kan det være flere å velge i innenfor en liten radius.

Denne andre helgen i oktober er det tradisjonen tro stor ståhei i Calossos ellers så rolige nabolandsby Neive. Konserter, impulsiv dans på torget og riddere som viser sine fekteferdigheter. Og selvfølgelig: Mat og vin i massevis. Invester i et tomt glass og en veske til glasset rundt halsen. Deretter er det bare å gå rundt og teste små, eller store, smaksprøver på både flytende og fast føde som oster og skinker.

HVITT GULL. Men det som virkelig er Piemontes gull vokser under skogsbunnen: Sorte og hvite trøfler!

– Hvit er kongen! Den finnes bare i deler av Italia samt på Istria i Kroatia, forteller brødrene Natale og Giorgio Romagnolo.

– Det er som musikk. Mens den sorte kan sammenlignes med lyden av ett instrument, er den hvite kompleks som et helt symfoniorkester, forklarer de. De er femte generasjon trøffeljegere på gården La Casa del Trifulau.

▼ **DET HVITE GULLET:** Piemontes hvite gull vokser under bakken, og snuses fram av ivrige jegere med halen til vær.



Og de er ikke alene. I trøffelsesongen fra september til desember har hele 4000 kvinner og menn lisens til å lete, akkurat hvor de vil innenfor regionens grenser.

– Mange er ute om nettene for å holde plassene sine hemmelige, forteller Giorgio. Det kan lønne seg: Restaurantene betaler nemlig rundt 100 euro per hundre gram sort trøffel, og fem ganger så mye for hvit. Derfor kan vi egentlig ikke forvente rare fangsten når Natale tar med seg to hunder og en gruppe potensielt sladrende turister på en liten jakt i skogen bak huset.

– Det er så godt som umulig å finne trøfler uten hund, forteller han. De bruker nesa til å snuse seg frem til de knolleformede soppene som vokser på røttene til enkelte tresorter.

– Trøflene har den funksjonen at de trekker vann til treet, mens treet gir mineraler til trøffelen, forklarer jegeren mens vi går bortover skogsveien.

Plutselig står begge hundene med nesa i bakken og graver febrilsk, mens Natale springer etter og akkurat greier å hindre dem i å spise en liten, men likevel dyrebar, skrukkete sort trøffel.

Tilbake på gården har bror Giorgio fikset et lite måltid for dagens trøffelturister: Mozzarellaost, med tynne skiver av sort trøffel.

– Dette er afrodisium, gliser han.

Vår begeistring for Piemonte stiger i alle fall enda noen hakk. ■

Fakta PIEMONTE

En av Italias 20 regioner, helt nordvest i landet med grenser til Frankrike og Sveits. Regionen har over fire millioner innbyggere. Største by og regionhovedstad er Torino. Piemonte er preget av to ting: Industri og mat- og vinproduksjon. Noen av landets viktigste produsenter, som Fiat og Lancia, har hovedsetene sine her, i tillegg til at regionen er en av Italias største når det gjelder produksjon av vin og mat – både når det gjelder masseproduksjon og for gourmetene.

► RESTAURANTER

Crota 'd Carlos: Liten, koselig restaurant i Calosso som serverer tradisjonsmat. *Adr.: Via Cairoli 7.*

Piazza Duomo: Tre Michelin-stjerner sier sitt om nivået på gourmetrestauranten i Alba som stadig pusher grenser for begrepet «tradisjonsmat fra Piemonte». *Adr.: Vicolo dell'Arco 1. www.piazzaduomoalba.it*

La Contea: God på trøffelretter i middelalderse omgivelser i Neive. *Adr.: Piazza Cocito 8. www.la-contea.it*

► OVERNATTING

Cascina Castagna: Vinbøndene har innredet tre romslige og fine ferieleiligheter på gården med plass til maks fire eller seks personer. Alle med flott utsikt over den nærmeste vinmarka og helt til Alpene om været tillater. Vertskapet har masse tips til sightseeing, utflukter, festivaler og aktiviteter i området. Pris for to personer er fra ca. kr 900 (115 euro) per døgn,



eller kr 5540 (690 euro) per uke. *www.cascinacastagna.com*

Hotel Barolo: Familiedrevet hotell i Barolo med populær restaurant, basseng og flott utsikt til Castello di Barolo. Pris fra ca. kr 700 per dobbeltrom per natt. *www.hotelbarolo.it*

► SLIK KOMMER DU HIT

Fly fra Oslo til Milano Malpensa (SAS eller Norwegian) eller fra **Rygge eller Torp til Milano Bergamo (Ryanair)**. Fra disse flyplassene tar det ca. to timer å kjøre til f.eks. Cascina Castagna. Nonstop flyr direkte fra Kjevik til Parma to ganger i uken, herfra er det bare litt lengre å kjøre til Piemonte. Ryanair har flest direkteavganger og er også billigst. Pris kr 300-1100 én vei+ avgifter.

► LES MER

www.cascinacastagna.it
www.italia.it

A