

ESCAPE



PROGRAM: VINTUR TIL PIEMONTE MED INGILD TENNFJORD

🍷 3 frokoster, 3 lunsjer og 1 middag inkludert

Dag 1

Ankomst Italia - besøk hos Malvirá og lunsj i Villa Tiboldi - til Barolo

Første vingårdsbesøk hos storfamilie med vinpasjon

🍷 Lunsj

Ankomst Milano. Her venter vår buss, og vi setter kurs i retning Barolo i Piemonte. Det er tid for litt historie når Ingvild Tennfjord tar mikrofonen for å gi oss en innføring i vinene fra Piemonte. Du får også konkrete oppgaver til vingårdsbesøkene, slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk. **Hvordan finner du ledetrådene i vinen?** Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Det vil Ingvild Tennfjord lære deg noe om i løpet av lunsjen. Etter denne smakingen står du langt bedre rustet for å virkelig forstå omvisningen hos kvalitetsprodusentene – både denne og de som venter oss de neste dagene. Det er bare å glede seg!

To brødre, 42 hektar med vinmark og en felles pasjon: vin! For en start på turen når vi besøker **Malvirá** for omvisning, spasertur i vinmarkene, vinsmaking og lunsj i deres Villa

Programmet sist oppdatert 29. juli 2021, 09:25

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:

<https://escape.no/reiser/vintur-til-piemonte-med-ingvild-tennfjord/>

Tiboldi.


Malvirá startet sin produksjon i 1950-årene under veiledning av Guiseppe Damonte, en visjonær kar som forstod allerede den gang at Roero ikke hadde nådd sitt potensiale hva gjaldt vinproduksjon. Hans sønner Roberto og Massimo arvet sin fars pasjon for vin, de driver gården i dag og deler arbeidet mellom seg. Hele familien er forøvrig involvert – fra koner til barna. Til tross for gårdens utvikling og økning i produksjon og nye markeder, er dette fremdeles en familiebedrift. Deres Villa Tiboldi er et lite hotell med 13 luksuriøse rom og en nydelig restaurant. For en start på vårt besøk i Piemonte når vi inntar en fireretters tradisjonsrik lunsj her. Velkommen til den første smak av Piemonte!

Vi kjører til **Barolo**, Piemontes mest kjente vindistrikt som også er navnet på en liten landsby. De tre neste nettene bor vi nettopp her, og på et hotell ved samme navn. Middag på egenhånd i kveld, her er flere hyggelige spisesteder i landsbyen. Vi anbefaler også hotellets Ristorante Brezza som serverer tradisjonsrike piemontesiske retter samt viner fra egen vingård og -kjeller.

Dag 2

Lørdagsmarked - lunsj og smaking hos Davide Rosso - middag på landet

I dag blir du en mye bedre vinsmaker!

 Frokost, lunsj, middag


Byen Alba som ligger 15-20 minutter unna Barolo med bil, er kjent for sitt **lørdagsmarked**. Dette vil vi oppleve! Her møter du slakteren, her er skinkemannen og her er ostedamen med parmesanosten som du vil kjøpe med deg hjem. Det blir god tid til å utforske markedet. Vi møtes til avtalt tid, vi skal til Serralunga og produsenten **Giovanni Rosso**, nå overtatt av hans sønn Davide Rosso, en av de store stjernene i Piemonte. Fra han tappet sin første vin i fars bakgård, vet han at suksess bunner i knallhardt arbeid, kompromissløst fokus på kvalitet – og talent. Davide lager unike og flotte viner, alt fra egne vinmarker i Serralunga, som blant kjennere er selve indrefiletten i Barolo-land, og den av Piemontes kommuner som oftest sammenlignes med Burgund. Rossos viner er etterspurt verden over og selv er Davide en personlighet uten sidestykke. Her blir det besøk på vingården, vi skal spise lunsj her med utsikt over vinmarkene – og selvfølgelig smake deres kvalitetsviner. Med Ingvild Tennfjord lærer du å analysere og sette dagens smakinger i system.

I kveldingen kjører vi til et lite veikryss mellom La Morra og Barolo. Her ligger et lite spisested som ser ganske enkelt ut, men maten de serverer er langt fra enkel. Her skal vi nyte kvelden i deres patio med deres "menu degustazione" bestående av både tradisjonelle og innovative retter. Gled deg til en herlig uformell aften i hjertet av Piemonte!

Dag 3

En ny dag i vinens verden hos produsentene Casa Scarpa og Vajra

Vi besøker to ærverdige familier og deres edle dråper

 Frokost, lunsj

I dag venter to nye topp-produsenter: Casa Scarpa i Nizza Monferrato og Vajra i Barolo.

Scarpa er en produsent som sies å være noe helt for seg selv. Navnet som forøvrig betyr «sko», holder til i et gammelt ølbryggeri i Nizza Monferrato. Familien har laget tradisjonelle viner siden 1854, da ønologen Antonio Scarpa, opprinnelig fra Veneto, grunnla vinhuset. Scarpa produserer rundt 90.000 flasker i året. De eier selv 50 hektar vinmark, men deres faktiske produksjon kommer fra rundt 27 hektar. Vinmarkene dyrkes økologisk, men uten sertifisering. I kjelleren arbeides det svært tradisjonelt, og med store gamle «botte», vintønner. Vineriet huser store mengder gamle flasker, som sammen med de gamle fatene og de sjelfulle bygningene gir en nesten museal opplevelse.

Vinmakeren Carlo Castino har vært hos Scarpa i nærmere femti år, og har siden 2004 fått hjelp av unge Silvio som har bidratt til ytterligere positiv utvikling av produksjonen. Scarpa lager 14 forskjellige viner av barbera, nebbiolo, dolcetto, rouchet, freisa, albarossa, brachetto og moscato. Deres to fremste barberaviner kommer fra markene La Bogleiona og Bricchi.

Hos Scarpa venter oss aperitiff, omvisning og lunsj med deres kvalitetsviner – og til desserten blir vi servert Scarpas egne vermuter.

Det blir godt å strekke litt på bena i den lille byen Barolo før vi avslutter dagen hos den kjente vinprodusenten **Vajra**. Barolo er en kommune som regnes for å representere den mest delikate og umiddelbart fruktige vinstilen når det gjelder barolo i DOCG Barolo. Etter mange år med virksomhet fjernt fra vinens verden, flyttet Aldo Vajra og hans kone til Barolo tidlig på 1970-tallet for å starte oppbyggingen av det som i dag heter Azienda Agricola G.D. Vajra. Hos Vajra har det alltid vært planlagt meget langsiktig, han har langsomt og metodisk bygget seg opp til dagens størrelse med nærmere 50 hektar vinmark. Vinmarkene hos Vajra har i lang tid vært drevet etter økologiske prinsipper. Aldo Vajra har på dette området vært en foregangsmann i Piemonte. Samtlige viner får like mye oppmerksomhet – han er like opptatt av sin vanlige Dolcetto d'Alba som av Barolo Bricco del Viole, eiendommens mest anerkjente vin.

Nyt resten av kvelden i Barolo etter en opplevelsesrik dag.

Dag 4

Hjemreise

 Frokost

Vi setter kurs mot flyplassen for retur til Norge. Ingvild Tennfjord oppsummer det hele på

veien til Milano og hva vi har lært disse dagene om de utmerkede vinene fra Piemonte.

Vel hjemme blir det interessant å praktisere våre nye kunnskaper om vinene fra Piemonte og praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.