

# ESCAPE



## PROGRAM: VINTUR TIL PIEMONTE MED INGILD TENNFJORD

☞ 3 frokoster, 3 lunsjer og 1 middag inkludert

Dag 1

### Ankomst Italia - vingårdsbesøk og lunsj hos Malvirá - 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 virkelig å 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 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 herlig tradisjonsrik lunsj her. Velkommen til vår 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

## Lørdagsmarkedet i Alba - lunsj og smaking hos søstrene Brandini - 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, nå skal vi til den lille eiendommen **Agricola Brandini**, som ligger i et lite hjørne av La Morra, i Piemontes sagnomsuste Barolo-distrikt. Det er søstrene Serena og Giovanna Bagnasco, som sammen med sine foreldre driver gården. Den foregående eieren solgte alle druene sine til et av de lokale kooperativene, så det hadde aldri blitt tappet vin under egen etikett fra denne eiendommen før Bagnasco'ene tok over. Dermed kunne familien tilføre sin egen stil og filosofi til denne skjulte perlen i Barolo. Agricola Brandini er sertifisert økologisk, og driftes etter biodynamiske prinsipper. De mener at organisk er en livsstil framfor en produksjonsform og tror på filosofien i å etterlate jorden i en bedre forfatning enn man overtok den. De dyrker sine druer i respekt for Piemonte, for menneskene som jobber hos dem og for forbrukeren som velger deres viner. Deres 18 hektar er fordelt mellom La Morra, Serralunga d'Alba og Monforte d'Alba. De har også fire Barolo crus: R56 (Brandini), Annunziata, Meriame og Cerretta.

Vinmakingen er tradisjonell – noe som blant annet betyr gjæring på store gamle eikefat. Søstrene forsøker å blande seg minst mulig i denne prosessen, slik at det elegante og komplekse jordsmonnet i La Morra får snakke for seg selv. Her blir det besøk på vingården, vi skal innta en herlig lunsj her – 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

Vi besøker to ærverdige familier og deres edle dråper

☞ Frokost, lunsj

I dag venter to nye topp-produsenter: Vietti i Castiglione Falletto og Vajra i Barolo.

Nesten 150 år er gått siden Carlo Vietti startet vinproduksjon i Piemonte. Vinprodusenten **Vietti** er beliggende i Langhe, på det høyeste punktet i den lille middelalderlandsbyen Castiglione Falletto. På akkurat samme sted som det ligger i dag. I 1917, etter mange år i USA, overtok sønnen Mario bedriften. Dedikasjon og visjon, kultur og pasjon har ledet til en produksjon av viner av meget høy kvalitet, et arbeid som er ført videre gjennom generasjoner. I dag er vinene universelt ansett å være blant de beste italienske vinene. Siden 2016 har Vietti vært på familien Krauses hender, og de besitter i dag noen av de

fineste og mest representative vinmarkene i Barolo og Barbaresco. Vietti er stedet hvor henders arbeid i vinmarken og i kjellerne møter fremtidsvisjonen. Vi får en omvisning av vinhuset før vi rusler til en nærliggende restaurant hvor det er arrangert for oss en smaking av deres utmerkede viner. Her skal vi også innta en deilig lunsj, naturligvis akkompagnert av Viettis viner.

Vi avslutter dagen hos den kjente vinprodusenten **Vajra** i Barolo, kommunen 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 Virole, 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.