

REISER TIL VINLAND

Det siste tiåret har vi arrangert fem turer til Europas vinland, mens en tur til Sør-Afrika måtte avlyses pga. for få påmeldte. På de neste sidene får vi noen øyenvitneskildringer og bilder fra disse turene.

- 1996: Tur til Burgund
Skildret av Steffen Hensrud
- 1998: Tur til Toscana
Skildret av Thor-Eigil Maagerud
- 2000: Tur til Spania
Skildret av Torbjørn Fauske
- 2003: Tur til Piemonte
Skildret av Morten Torstensen
- 2005: Tur til Languedoc-Roussillon
Skildret av Svein Hammerstad



VINTUR TIL BOURGOGNE 22.- 29. SEPTEMBER 1996



Munnskjenker ved Chevalier-Montrachet

På turen deltok 35 munnskjenker med tidligere mangeårig president, Arnold Myhre, som reiseleder.

Første dag gikk med til flyturen Oslo-Paris og busstransport til Auxerre, hvor vi ble innlosjert på Hôtel Maxime. Velkomstmiddagen ble inntatt på Restaurant Maxime ved elven Yonne.

Annen dag startet med en kort busstur til Chablis, med vinbesøk hos Long-Depaquit. Foruten en gammel slottsbygning består eiendommen av et moderne produksjonsanlegg og omkringliggende vinmarker. Smaking av diverse friske og lette produkter var en fin start på turen og dagen. Lunsj ble inntatt i Chablis på Restaurant Le Vieux Moulin de Chablis. Ferden gikk så videre til Dijon og Hôtel du Nord. Byen er bl.a. kjent for sin produksjon av sennep og Creme de Cassis.

Tredje dag begynte med besøk hos cassis-produsenten L'Heretier Gouyot. Lunsj ble inntatt på egen hånd, og noen av deltagerne benyttet tiden til et besøk på Musée Palais des Ducs. Ferden gikk så videre til vinområdene via Route du Vin til berømte Côte d'Or. Underveis var det stopp på vinklosteret Clos de Vougeot med omvisning. Så langs de berømte vinmarkene til den vakre byen og vinhovedstad, Beaune. Der overnattet vi i tre netter på Hôtel Henri II.

Fjerde dag dro vi til Nuits-St.-Georges, hvor vi besøkte J. Chauvenet. Her fikk vi en innføring i Bourgognes viner i deres meget spesielle lokaler ved muren til Clos de Vougeot. Påfølgende vinplukkerlunsj med vinhuset som vertskap i Maison des Hautes Côtes i åsene ovenfor byen, ble en fin opplevelse. Etter retur til Beaune var ettermiddagen til egen disposisjon. De fleste valgte å besøke Vinmuseet og det berømte Hospice de Baune. Et utvalg av gode restauranter gjorde det spennende å velge hvor man ville spise middag.

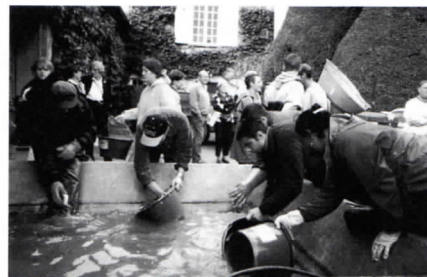


Femte dag: Etter frokost forlot vi Beaune og satte kursen mot Chalonnaise og Mercurey. Målet var vinhuset Domaine Michel Julliot. Etter besøket her gikk turen videre mot Maconnais og Pouilly-Fuissé. Etter lunsj underveis gjorde vi en stopp ved klosteret i Cluny. I Pouilly besøkte vi Château de Fuissé. Så dro vi med bussen videre til Macon og Hôtel Altea.

Sjette dag: Vinmarkene forlattes med Paris som mål. Underveis ble det en stopp bl.a. ved Versailles. Her var det et marked med bl.a. demonstrasjon av gamle franske håndarbeidsferdigheter, bl.a. fremstilling av kniplinger m.m. Etter innlosjering på Hôtel Home Plaza Nation var Paris til deltagernes disposisjon!

Sjuende dag kunne nyttes til videre utforskning av Paris etter eget ønske. Hjemreisen med fly Paris-Oslo foregikk om kvelden med ankomst Fornebu kl. 22.00.

Steffen Hensrud



VINTUR TIL TOSCANA 4. TIL 11. OKTOBER 1998

Det var stor oppslutning om turen med 39 deltakere.

Søndag 4. oktober møttes vi på Fornebu for avreise med SAS klokken 07.00 til København. Fra København videre til Bologna med ankomst 11.05 hvor buss med fast sjåfør og guide ventet. De var til vår disposisjon hele uken.

På vei fra flyplassen kjørte vi gjennom regnbyer langt ut på landet og stoppet ved en liten vingård Tenuta Tre Monti. Her ble vi benket på en låve med enkle langbord og lange trebenker, skikkelig rustikt og ingen dill dall som bordduker og lignende. Vinglass, tallerkener og bestikk kom på bordet etter hvert og ble raskt tatt i bruk. Dermed var turens første smaking med rød- og hvitvin i gang.

Vi hadde startet tidlig hjemmefra og alle var nokså sultne, så når første antipasto kom på bordet, så forsvant den fort. Det samme gjorde nr. 2 og 3, akkompagnert av rikelig med vin. Så kom en deilig, fylt ravioli, og alle syntes det var god husmannskost. Så kom det kjøtt på bordet, og hele tiden fikk vi rikelig med vin. Desserten besto av biscotti som vi ble anmodet om å dyppe i Vino Santo. Helt til slutt ble det servert grappa til glede for de mest erfarne.

Klokken 16.30 ankom vi Montecatini Terme og ble innlosjert på Grand Hotel Croce di Malta, som skulle bli vår faste stasjon under oppholdet. Middagen ble inntatt i en lys og nyoppusset spisesal.

Mandag 5. oktober var det omvisning i byen, og vi møtte vår lokale guide i resepsjonen klokken 10.00. Det ble en våt fornøylese i øs-pøs regnvær, og omvisningen startet med et raid på byens paraplybutikker. Vi besøkte bl.a. et berømt kurbad, Tettuccio, et praktanlegg bygget på beynnelsen av århundret. Det var bygget som en kopi av et gammelt romersk bysentrum med forum, tempel og lignende, formet som et parkanlegg. De hadde daglige konserter og hadde mange besøkende som kom for å drikke kildevannet.

Etterpå entret vi bussen for å bli fraktet til Fattoria Michi, en familiedrevet vingård i Montecarlo til vinsmaking og lunsj. Her fikk vi et herlig måltid og rikelig med viner. Vår guide var heldigvis språkmektig, så vi fikk med oss det meste av kommentarene rundt tønner, tanker og vinproduksjon.

Tilbake på hotellet om ettermiddagen med middag om kvelden på hotellet.

Tirsdag 6. oktober sto sightseeing i Firenze for tur. Den startet med en 3 timers spasertur med guide hvor vi besøkte San Lorenzo-kirken, Domen med dåpskapellet, Palazzo Vecchio med Michelangelos originale statuer og ikke minst Ponte Vecchio. Vi var på forhånd blitt advart mot lommetyver, og en av deltakerne ble faktisk forsøkt robbet av en gjeng. Etter et lite basketak gikk det forholdsvis bra bortsett fra lappen med adresse til lunsjrestauranten,

som var blitt borte. Dette skapte litt usikkerhet, men så viste det seg at noen munnskjenker var like rundt hjørnet og hadde alle detaljer på plass. Etter byturen var vi blitt både sultne og tørste og ble loset inn i et smug til restaurant Il Cassio. Der ble vi servert pasta og oksestek med så mye rød- og hvitvin vi kunne klare. Det gikk atskillige 2 liters *fiaschi*.

Etter lunsj var ettermiddagen til fri avbenyttelse, og noen av oss havnet i en kirke med orgelkonsert hvor ingen merket at flere av oss tok en lur etter all vinen. Andre benyttet anledningen til å vandre langs Arno-elven og oppleve byens særegne atmosfære.

Etter samling på Ponte Vecchio gikk turen til Quattro Leoni, hvor middagen besto av pasta, og frityrstekt kylling. Tilbake på hotellet klokken 22.45.

Onsdag 7. oktober var formiddagen til egen disposisjon og ble stort sett brukt til rusletur i Montecatini Terme. Flere benyttet anledningen til et nytt besøk i Tettuccio og smakte på mer av kildevannet (faktisk reseptbelagt), akkompagnert av avslappende musikk. Klokken 11.30 bar det av gårde med bussen til Carmignano, med et av Medicifamiliens slott like ved. Rett under slottet lå en lav bygning med mange piper, og der endte vi opp til en smaking av 1 hvit, 3 røde og 1 musserende. Der fikk vi kjøpt Sassicaia 1994 for 100000 lire. Noen av oss ruslet bort til landsbyen Artimino, som lå på en høyde like ved med flott utsikt. Deretter hadde vi et kort opphold i byen Greve før turen gikk til Vicchiomaggio, hvor vi fikk både moteoppvisning, vinsmaking og middag. Tilbake på hotellet klokken 22.40.

Torsdag 8. oktober var det bussavgang etter frokost for heldagstur som startet i San Gimignano, hvor det ble tid til en liten rusle- og shoppingpause. Deretter gikk turen videre til Tenuta Villa Giachi for lunsj og vinsmaking. Her ble vi bispist og bedrøkket av et hyggelig vertskap. Vertskapet ble slått til riddere av "Den norske Holmenkollski". Her ble det innkjøpt av VINO Nobile.

Derfra dro vi videre til Volterra og spasertur på egen hånd i byen. Dette var faktisk første dag med sol på turen. Deretter tok bussen oss tilbake til Montecatini via kystveien og Pisa.

Middag på hotellet om kvelden ble noe utsatt på grunn av generøs og rikelig bevertning tidligere på dagen.

Fredag 9. oktober klokken 9.00 reiste vi av gårde til Montalcino, hvor første besøk var hos Fattoria dei Barbi, som er en av de store i Toscana. Vi ble ledet gjennom lange ganger med fatlagret og flaskelagret vin og fikk smake på mye.

Deretter gikk ferden videre til Montepulciano med omvisning, vinsmaking og lunsj på Fattoria del Cerro. Smaksprøvene her ble avsluttet med grappa. Lunsjen ble inntatt nede i kjellerens dyp sammen med vår sjarmerende vertinne (guide?), som ble den tredje som ble tildelt Holmenkollskien. Her ble det innkjøpt DOCG-viner.



Thorleif Thorleifsson hos Fattoria dei Barbi



Bare en liten smakebit: Thorleif kontrollerer druene hos Cerro.

Tilbake på hotellet i Montecatini klokken 19.30.

Lørdag 10. oktober fikk vi dagen til egen disposisjon. Mange tok fløybanen til Montecatini Alto, med en stigning på 38,5% og med en formidabel utsikt. Her lå det restauranter overalt som vi frekventerte og smakte på skinke, ost, pizza og øl! Det smakte nemlig med en forandring fra all vinen. Hege og Inge Dag var blitt besteforeldre om formiddagen og sto for diverse flasker med musserende i løpet av dagen. Andre benyttet sjansen til nok et besøk i Tettuccio med musikk og kildevann.



Turens siste middag var på Pietre Cavate

Klokken 20.00 gikk bussen oppover i fjellet til en lokal restaurant hvor vi skulle ha turens siste middag. Bussen måtte ha egen bil som kjørte foran og viste vei, og det siste stykket ble det kjørt mot kjøreretningen. Måltidet ble et oppbud av italienske delikatesser medfølgende rikelig med vin og i tillegg hadde noen laget en hymne som ble delt ut og fremført unisont til italienernes fornøyelse. Den lød slik:

Vi ventet spent for turens start
Vi møtte så tidlig "det kan du tro"
Alle med koffert, penger og pass
Vi forlot Fornebu (boo-hoo)
Refr.: Que sera, sera
Munnskjenkene har det bra
Vi er jammen et muntert lag
Syng hurra, hurra – for Italia!

Raskt innom tax-free på Kastrup
Fly til Bologna – med gratis vin
Stemning ble bedre, så kom vi frem
Turguiden hun var fin
Refr.: Que.....

Til Montecarlo bussen dro
Sultne nordmenn hev i seg mat
Vin, antipasto, primo, secundo
Alt etter kunstens art
Refr.: Que.....

Å for en vakker, flott natur
Landet med druer av flere slag
Sangiovese, trebbiano m.fl.
Ført til vårt velbehag
Refr.: Que.....

Nå er vi her på siste kveld
Takk til Karl Arne og bell' Ellén
Grazie Paulo – nå skal vi snart
Reise beriket hjem
Refr.: Que.....

Søndag 11. oktober var det tidlig buss til Bologna flyplass og videre med SAS via København til nye Gardermoen, som var blitt åpnet i mellomtiden.

Nok en vellykket vintur med Munnskjenkene var kommet i havn.

Thor-Eigil Maagerud

VINTUR TIL SPANIA 8.-14. MAI 2000

Reiserute:

Oslo Gardermoen-Heathrow-Barcelona med British Airways

Barcelona/Penedés-Llerida-Zaragoza-Borja-Olite (Navarra)-Haro (Rioja)-San Sebastian-Bilbao med egen buss m/ fast sjåfør og guide

Bilbao-Heathrow-Gardermoen med British Airways

Det var påmeldt 32 til turen, men det var 30 som reiste.

Reiseleder for turen var Karl Arne Berg, Heitmann sto for reisebyråjobben.

Mandag 8. mai:

Flyavgangen ble noe forsinket, men vi kom av gårde klokken 12.35 etter litt taxfreehandling av ymse slag.

Etter mellomlanding og flybytte på Heathrow ankom vi Barcelona klokken 17.35. Der sto buss og sjåfør og ventet på oss med egen engelsktalende guide ved navn Carmen. Bussen tok oss direkte til Hotel Melia Confort Apollo like ved Olympiahavnen og Las Ramblas Boulevard.

Etter innlosjering og oppfriskning tok bussen oss til restaurant «Tosca i Vins», hvor en spesiell matopplevelse ventet, digre sotete brødkiver, store fat med kjøttpålegg og diverse snadder pluss rikelig med stedets vin av "eget" merke.

Etterpå fikk vi anledning til å bese "Sagrada Familia" i flombelysning før det bar tilbake til hotellet og fortjent hvile.



Tirsdag 9. mai:

Vekking klokken 07.30. Etter en rask frokost bar det avsted med bussen på sightseeing gjennom byen og opp på *Montejui*, åsen som ligger rett opp fra sentrum og gir flott utsikt over byen og omegn. Været var klart og varmt.



Etter en rolig halvtime i parken på *Montejui* bar det av gårde til Penedés til det vi var kommet for, med første besøk på Mas la Plana hos Miguel Torres klokken 12. Her fikk vi både sett produksjonsanleggene med utallige ståltanker og eiketønner med lagret vin og vært med på smaking av en rekke viner. De fleste husker vel best køen foran toalettet som ble overlatt til damene mens gutta sto på linje. Etter toalettsekvensen bar det av gårde til en lunsjrestaurant «Casa del Conill», hvor vi ble servert kaninstek med rikelig vin til.

Etter lunsj var det nytt vinbesøk, denne gang på Codornieu, et nydelig sted, kjent for sin gode Cava. Der gikk vi rett på Rolf Aas og Arnold Myhre, som var på egen tur, men som selvfølgelig hadde passet på å få sagt hei til oss. Codornieu var et imponerende anlegg med svære underjordiske lagre hvor guiden brukte tog til å frakte oss rundt. Og vi fikk smake på varene her også.

Vel tilbake på hotellet fikk vi "friaften", men først fikk vi beskjed fra Karl Arne at et finsk selskap hadde presset seg inn og forskjøvet vår avtale på Raimat neste formiddag, slik at vi måtte opp klokken 06.00 og dra uten frokost til Raimat i Llerida.

Onsdag 10. mai:

På bussen fikk vi utdelt en frokostpakke pluss en 1/4 fl cava som drikke. Vel fremme på Raimat fikk vi historien om hvorledes eieren Raventos hadde gjort nærmest ødemark om til en kjent vingård. Raimat var et flott anlegg. Vi fikk også smake gode viner, men vi fikk ikke kjøpe med oss de beste. De skulle slippes på markedet først senere.

Deretter bar det videre til Zaragoza, hvor vi spiste lunsj i *Club Nautico* ved Ebro midt i byen. Etter lunsjen hadde noen av deltakerne forsvunnet inn i en flott katedral like ved bussen og måtte oppspores før vi kunne kjøre videre.

Neste stopp var hos *Bodega Borsao*, som bl.a. lager *Campo de Borja*, og hvor det var en butikk full av figurer og nips ved siden av vinen. De produserte også olivenolje, som noen kjøpte med seg hjem.

Siste stopp for dagen var Paradoren i Olite i Navarra, som skulle huse oss i to netter. Den var bygget i tilknytning til slottet og borgen i skikkelig middelalderstil. Hotellet lå innenfor byporten, så her måtte vi frakte koffertene et par hundre meter på egen hånd. Etter et Fino-besøk i baren ble det servert en utmerket middag i en rustikk og middelaldersk spisesal.

Torsdag 11. mai:

Etter frokost var det vinbesøk på *Bodegas Piedemonte*, som lå rett bortenfor hotellet. Dette var et helt nytt kooperativ hvor flere vinbønder fikk laget sine egne viner, i tillegg til bodegaens egen *Piedemonte*. Vinmakeren her var en meget ung dame som så ut til å være knapt 20 år. Etter smakingen bar det med buss til Pamplona for sightseeing med guide, men her holdt vi på å regne vekk og måtte søke tilflukt i en katedral til det verste ga seg. Guiden informerte om katedralen, byen og det årlige tyreløpet. Etterpå var det lunsj på restaurant «La Chistera», hvor vi traff dem som hadde gjemt seg for regnet.

Så bar det videre med bussen langt ut i skogen på svingete veier til en bortgjemt vingård som var drevet av det offentlige og mye brukt til representasjoner, *Señorio de Sarria*. De hadde utmerkede viner, men betjeningen oppførte seg som om de ikke likte besøket. Men noen av oss klarte allikevel å få kjøpt en flaske *Reserva 1994*, om enn ganske motvillig.

Tilbake i Olite etter en lang dag smakte det med herlig fiskemiddag og god vin.

Fredag 12. mai:

Denne dagen skulle bli høydepunktet. Etter frokost trillet vi bagasjen ut til bussen og satte kursen mot Rioja. Første stopp var *Bodegas Faustino*. Her ble vi mottatt av eksportsjefen, som var godt kjent med Norge, og som snakket meget godt engelsk. Han hadde også et utseende som de fleste damene satte stor pris på. Vi fikk smake både en Cava og flere viner som ikke ble eksportert, etterfulgt av en overdådig lunsj med tilhørende viner, hele tiden ledet av eksportsjefen til damenes store fornøyelse.

Når vi endelig brøt opp, var klokken blitt så mange at vi kom for sent til avtalen hos *Marqués de Cáceres*. Husets engelske guide ga oss allikevel den obligatoriske omvisningen blant ståltanker og tønnelagrede viner samt historien om «Marquesen», vingården og produktene. Vi fikk smake en rekke viner og ble overrakt en flaske og en utmerket tottrinns opptrekker til avskjed. Det hører med til historien at svært mange overlot flaskegaven til bussjåføren ved avreise.

Deretter bar det videre til Haro for overnatting på hotell *Los Augustinos*, som opprinnelig var et kloster fra 1700-tallet. Det ble tid til å rusle litt rundt, se i butikker og kjøpe hvis man hadde lyst. Kvelden ble avsluttet med en hyggelig middag i hotellets klosterpregede restaurant for en del av oss.

Lørdag 13. mai:

Etter frokost entret vi bussen for siste etappe, som skulle gå via San Sebastián og videre til Bilbao, som var siste stopp før hjemreise. Karl Arne iførte seg en original baskerlue og prøvde å se veldig «ba(r)skersk» ut.

I San Sebastián var det strålende sol og varmt, og siden vi var tidlig ute i forhold til lunsjavgiften, fikk vi en fristund til å rusle rundt i det berømte badestedet før bussen tok oss opp på restauranten, som lå på en høyde med utsikt over byen og Biscayabukten. Her fikk vi en herlig lunsj med rikelig med vin og tid til å nyte utsikten før bussen tok oss videre til Bilbao og Guggenheim-museet for litt kulturelt påfyll.



På museet fikk vi en omvisning på engelsk av en ung dame mens bussen tok bagasjen videre til hotellet. Et par timer senere ble vi hentet og brakt til Hotel Ercilla, et 4* hotell midt i sentrum. Avslutningsmiddagen ble inntatt på en utmerket restaurant, *Restaurante Marisqueria*, bare et steinkast fra hotellet. Det ble et deilig måltid med god vin og høy stemning.

Søndag 14. mai:

Etter en utmerket frokost i hotellets restaurant *Bermeo* bar det av sted til flyplassen og British Airways, som tok oss hjem til Oslo med flybryte på Heathrow. Alle var godt fornøyde etter en fin tur med mye god mat, mye vin og mye hyggelig samvær.

Torbjørn Fauske



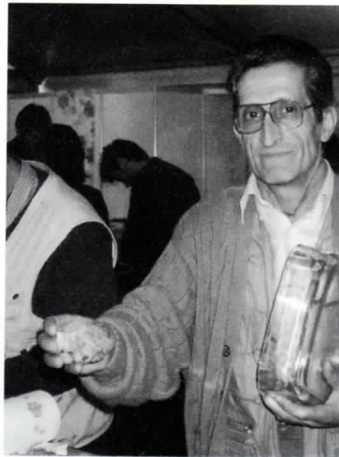
VINTUR TIL PIEMONTE 18.-26. OKTOBER 2003

18/10, lørdag / sabato

Vi dro fra Oslo lørdag formiddag med 27 forventningsfulle medlemmer. Flyturen ned gikk greit, og vi var i rute helt til hotellet. På kvelden skulle vi ha en enkel ankomstmiddag på restaurant Savona, for å slappe av etter turen og samle energi til en drøy uke i Piemonte. Det ble mer enn en enkel middag, noe som skulle vise seg å være en trend for flere av måltidene. God, lokal piemontesisk mat med barolobraisert okse med polenta, forrett og dessert og så mye Dolcetto d'Alba vi orket å drikke. Noen gikk også løs på turens første, men ikke siste, grappa.

19/10, søndag / domenica

Første dagen startet med en fottur i Alba sentrum. Alba er på denne tiden av året opptatt med flere festivaler. Middelalderspill, lokale matmesser og ikke minst trøffelmarkedet og innhøstingen av trøfler setter sitt preg på byen. Vi gikk en runde i byens trange gater for å orientere oss. Trøffelmarkedet var fullt som vanlig, men en runde i teltet måtte vi få med oss. Duften av trøfler inne i teltet må oppleves! De tre trøffeltypene er hvit trøffel, sort trøffel og brun trøffel – Tuber magnatum, Tuber estivum og Tuber melanosporum på latin. Den brune er samme art som Perigord-trøffelen i Frankrike, men her selges dem til samme pris som den sorte, selv om den er av bedre kvalitet. Italienerene kan jo ikke være bekjent av at en trøffel av fransk avstamning skal være så god...



Skal det være en trøffel?

Etter trøffelmarkedet bar det til matmessen. Dette er en messe hvor lokale produsenter viser frem sine produkter av både mat og vin og tilbyr smaksprøver, som også kan kjøpes. Nøtter,

pølser, kjøtt og mye annet. Hasselnøtter er en lokal spesialitet, for Nugatti, som er en favoritt blant mange barn, produseres her. Flere av oss spiste også lunch inne på matmessen, hvor en liten restaurant serverte både à la carte og lunchbuffé. Etter lunch var det litt tid på egen hånd, før kveldens vinsmaking og store velkomstmiddag.

Presis kl 17 dro vi til Barolo by. Vi hadde en meget presis bussjåfør hele uken. Første produsentbesøk var til Borgogno. Der ble vi tatt imot av fru i huset og fikk en omvisning i kjelleren og flere smaksprøver. Da de hørte at vår President Aina var født i 1961, så fikk vi også smake på den årgangen – utrolig bra! Et hyggelig møte hos den første produsenten.

Middagen var rett ved siden av Borgogno, på restauranten Locanda nel Borgo Antico. En utmerket restaurant med en stjerne i Michelin-guiden. Vi hadde et flott måltid med Piemontes spesielle kalvetartar, hjemmelaget ravioli og mye mer. Utmerkede viner var det til hver rett, selv om kveldens vinkelner var litt forkjølet og serverte oss en korket vin. Selvfølgelig ble den og glassene byttet uten problem, men resten av kvelden brukte de oss som kontrollører. Etter grappa, eller Barolo Chinato for dem som ikke var grappafantaster, så bar det tilbake til hotellet, hvor mer grappa og annen avec stod og ventet på oss. Det ble en rutine for mange av oss å avslutte kveldene i hotellets lille, men koselige bar/sittegruppe/frokostrestaurant.



Morten Torstensen og Elisabeth Backer skåler med romslige piemontesiske vinglass

20/10, mandag / lunedì

Mandagen var viet videre besøk i området rundt Barolo by. Vi besøkte først Parusso, hvor en flott, myndig og bestemt dame ønsket oss velkommen. Store deler av eiendommen var nyoppusset og i prikkfri stand. Det viste seg å være en trend hos produsentene. De er alle stolte av det de produserer, og kjellere og utstyr er pusset og rent. Parusso lager kraftige viner, med merkbart innslag av eik. Flotte viner for lagring og for smaksrike kjøttretter.

Etter overrekkelsen av en flaske Linje Akevitt, etterfulgt av Munnskjenkenes avskjedshymne (Hun skal leve!), bar det ned fjellsiden til Fenocchio. Fenocchio er en norgesvenn, bragt hit av Stein Nørve, som var agenten hans i Norge i mange år. Han har alltid et lurte smil på lager og viste oss rundt i kjelleren sin. Vi fikk også smake på flere av tønnene, hvor høstens vinavling allerede lå og gjorde seg klar. Utenfor lå pressede klumper med druerester, som skulle til grappadestilleriet. Lunchen var hjemme hos Fenocchio og frue. En enkel lunch skulle det være, men vi endte opp med 7 retter! De disket opp med flere spesialiteter, blant annet den beste polenta og salsiccia jeg noensinne har smakt. Alt med gode viner til. Etter dette var det ingen som hadde tillit til guidene når de snakket om enkle måltider. Men det var nok ingen som ble sure av det, tvert imot. Fenochios viner er gode og tradisjonelle i karakteren. Han har vinmarker flere steder i sentrale deler av Barolo.

Etter en lang lunch, så lang at vi avlyste besøket i Bra, dro vi til ett av de gode utkikkspunktene i Piemonte. I La Morra har man god utsikt over Alba og Barolo. Vi var tilbake på hotellet kl 18, og kvelden var til fri benyttelse. Etter den store og lange lunchen tok de fleste bare tok en lett middag, med den sedvanlige grappa eller Barolo Chinato i hotellbaren før leggetid.



Mona Westbye, Hans Petter Møskeland, Patricia Blackwell og Joffen nyter det piemontesiske kjøkken

21/10, tirsdag / martedì

Tirsdagen dro vi til Crinzane Cavour, et gammelt slott hvor det er et senter for lokal matkultur, vin og gamle produksjonsmetoder. De har et museum med utstilling av gamle rom med lokale redskaper og verktøy, samt et stort festlokale, som brukes til middager. Vi hadde en vinsmaking i butikken av litt forskjellige viner, og noen lokale spesialiteter ble kjøpt før vi dro videre til Asti-området.

Dagens andre vinsmaking skulle vi ha hos Alfiero Boffa, men først var det lunch i nærheten på en restaurant Boffa anbefalte. Nok en fantastisk lunch! Besøket hos Alfiero Boffa skulle vise seg å bli minnerikt. Han er en riktig sjarmerende herremann, og tok imot oss som om vi var gamle venner. Til og med en liten velkomstsang var klar! Den obligatoriske tønnetittingen ble unnagjort med litt musserende vin, så fikk vi smake på flere Barbera d'Asti-viner. Boffa

lager viner som er tydelige i barberasmaken, svært gode, og de ligger ikke etter Barbera d'Alba i kvalitet. Kan anbefales! Kvelden ble også idag tilbrakt for egen maskin rundt i Alba.

22/10, onsdag / mercoledì

Onsdagen var en fridag. Noen benyttet den til hvile, andre til sightseeing på egen hånd i Alba og området rundt. Vi samlet oss sammen på kvelden til en bedre middag på Osteria dell' Arco, et av de kjente spisesteder i Alba sentrum. Her hadde vi valgt en trøffelmeny, så alle kunne få smake på både svarte og hvite trøfler. Vi hadde tunfisk med svarte trøfler, etterfulgt av agnolotti med salviesmør og hvite trøfler, før vi kastet oss over hovedrett og dessert. Etter et godt måltid og gode viner, nå også med viner fra Barbaresco, var det en glad og mett gjeng som ble fraktet tilbake til hotellet på kvelden til Grappa, Chinato og allsang i baren.

23/10, torsdag / giovedì

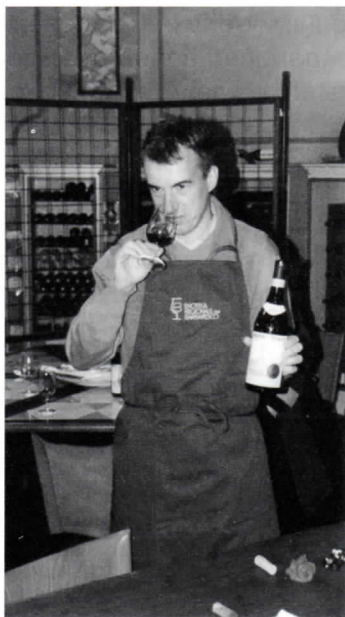
Torsdagen startet i regnvær, med skyer hengende tungt nedover fjellsiden. En riktig *nebbia*, eller tåke på norsk, som virkelig brakte frem det flotte landskapet. Landskapet i Piemonte er vakkert, med grønne, myke åser... krydret med vinmarker, små forkastninger og små landsbyer på fjelltoppene. Formiddagens besøk var hos Pelissero. En moderne og god produsent som har et bredt utvalg av viner. Vi fikk en omvisning av husets søster, det er et søskenpar som driver gården. Nok et eksempel på at kvinnene virkelig begynner å komme opp og frem i vinproduksjonen. Mens vi smakte på viner og overbrakte akevitten, begynte solen å titte frem bak skyene. På turen tilbake fikk vi se hvor bratte fjellsidene var, der vi tidligere hadde kjørt opp i trolsk tåke. Vi dro to Barolo og Marchesi di Barolo. Det er en av de eldste, men også en av de største produsentene. Vi fikk en flott lunch på hvite duker, igjen mye mat og drikke. Omvisningen etterpå hadde de glemt at vi skulle ha, men etter litt kom det en hyggelig jente som tok oss med i kjelleren. De hadde noen riktig store fat, også det originale fatet som rommet den første Barolo som ble laget – ihvertfall ifølge historien. Tilbake på hotellet var det middag på egen hånd, og grappa på kvelden.

24/10, fredag / venerdì

Fredagen dro vi til Barbaresco, hvor besøk til Produttori del Barbaresco var første post. Vi hadde en fantastisk omvisning over regionen fra et utkikkspunkt i Barbaresco by. Aldo Vacca var en kunnskapsrik og dyktig guide. Vi fikk en liten geografi og historietime, før vi gikk ned i Produttori kjeller. Der boblet det i ståltankene, og det var full aktivitet. Smaksprøver ble det også, nærmest i et lite kapell. Mange gode viner fra en av de bedre produsentene i Barbaresco, og romklengen var upåklagelig når vi overbrakte akevitten med tilhørende hymne.

Vi kjørte til Neive for lunch, til en liten og koselig restaurant som heter La Luna nel Pozzo: Månen i brønnen. En virkelig engasjert restauranteier tok imot oss, og nok en gang var det et fortreffelig måltid. Det krevdes virkelig en dugelig Munnskjenk for å holde tritt med måltidene de serverer i Piemonte! Etterhvert som vi koste oss med lunchen, gikk klokken. Vår vert ringte til Moccagatta og ordnet med utsettelse av besøket vi hadde der etter lunchen.

Moccagatta er en av dem som lager tøffe viner i Barbaresco. Topp kvalitet og virkelig lagringsdyktige viner. Her, som de aller fleste steder, fikk vi også Riedel-glass til smakingen. Det er det ikke mange distrikter som tar etter! Vi fikk både viner og grappa, og det var en tilfreds gjeng med Munnskjenker som dro tilbake til hotellet etter at vi tok det obligatoriske gruppebildet. Middag og grappa på egen hånd på kvelden.



Aldo Vacca,
Produttori del Barbaresco

25/10, lørdag / sabato

Lørdagen var til shopping og fri benyttelse. Trøfler, steinsopp og andre spesialiteter ble handlet inn. På kvelden hadde vi avslutningmiddag på Restaurant Belvedere i La Morra. En kjent og god restaurant. Vi fikk ikke spise oppe i det gode selskap, men nede i et større selskapslokale i kjelleren. Okse i Barolovin var hovedretten, og etterhvert fikk vi også fart på vinserveringen. Det var nok et stort selskap på et annet langbord i den store salen, så vi tok stadig en mannjevningsskål med dem. Jeg tror det endte uavgjort. Vi fikk også inn en digestivo-tralle, hvor vi prompte tømte både grappa og chinato og mer til.

26/10, søndag / domenica

Søndag var avreisedag, kl 10 dro vi fra hotellet til flyplassen, og deretter hjem til Norge. Det var flere som dro på tunge koffert, fylt med godsaker.

Hvor bodde vi?

Hotel Langhe, Strada Profonda, 21 - 12051 Alba
Tel. 39-0173 366933 Fax 39-0173 442097, e-post: info@hotellanghe.it. www.hotellanghe.it
Hotel Langhe, og spesielt eieren og verten, viste seg å være et av turens høydepunkter:
Utmerket personlig service, et godt humør, alltid et smil og gode saker i hotellets lille, men koselige bar. Kan anbefales!

Noen av stedene vi besøkte:

Spisesteder:

Ristorante La Luna nel Pozzo
Di Pietro Lo Nardo
Piazza Italia, 24 – 12057 Neive
Tel. +39-0173 67098

Osteria dell'Arco
Piazza Savona, 5 – Alba
Tel. +39-0173 36 3974

Locanda nel Borgo Antico
Strada Profonda, 21 – 12060 Barolo
Tel. +39-0173 56355

Ristorante Savona
Via Roma, 1 – Alba
Tel. +39-0173 440440

Vinprodusenter:

Alfiero Boffa
Via Leiso, 50 – 14050 San Marzano
Oliveto
Tel. +39-141 856115
E-post: alfieroboffa@tin.it

Fenocchio
Via Alba, 79 – 12060 Barolo
Tel. +39-0173 560016
E-post: info@fenocchio.com

Giacomo Borgogno e figli
Via Gioberti, 1 – 12060 Barolo
Tel. +39-0173 56108

Parusso
Loc. Bussia, 55 – 12065 Monforte d'Alba
Tel. +39-0173 78257

Giorgio Pelissero
Via Ferrere, 19 – 12050 Treiso
Tel. +39-0173 638430

Marchesi di Barolo
Via Alba, 12 – 12060 Barolo
Tel. +39-0173 564400

Produttori del Barbaresco
12050 Barbaresco
Tel. +39-0173 635139

Moccagatta
Via Rabajà, 24 – 12050 Barbaresco
Tel. +39-0173 635152 / 635228

Morten Torstensen

VINTUR TIL LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE, 24. SEPTEMBER TIL 2. OKTOBER 2005

Her følger en oppsummering av Munnskjenkenes vintur til Languedoc-Roussillon i Sør-Frankrike 24. september-2. oktober 2005. Et par sykdomsforfall reduserte antallet til 35 deltagere, som dro fra Gardermoen lørdag 24. september.

1. dag, lørdag:

Avreise med SAS kl 08.35 med direkte fly til Nice, med ankomst i rute kl 11.35. Her stod bussen og ventet, med sjåføren Romuald ved rattet. Han skulle vise seg å være et funn! Etter ca. en times kjøring stoppet vi for lunsj på L'Orée du Bois, hvor vi startet med en kraftig aperitiff på terrassen, i et strålende sommervær. Lunsjen smakte fortreffelig – det hadde vært en tidlig start på dagen, og flymaten var så som så.

På veien mot Nîmes var det besøk på vingården Rabiega, drevet av svenske V&S. Et veldig pent sted, som er til salgs. Dersom noen har 7 millioner euro til overs, så kan de jo tenke over det. Siste etappe denne dagen ble en to timers busstur mot Nîmes. En praktfull solnedgang og etter hvert tussmørke satte de fleste i slumremodus.

Vel framme i Nîmes var det innsjekking på New Hotel La Baume, en restaurert gammel bygning fra midten av 1600-tallet i sentrum, med meget spesiell arkitektur. Den eneste ulempen var at heisen var i ustand.

2. dag, søndag:

Formiddagen var til fri disposisjon, slik at man kunne se seg litt om i Nîmes, som har mange kulturhistoriske perler.

Tidlig på ettermiddagen tok bussen oss til Pont du Gard, en gigantisk romersk akvedukt. Vi ble delt i to grupper, med engelskspråklige guider. Omvisningen besto i både besiktigelse av den gamle akvedukten og et besøk i det interessante museet.

Tilbake i Nîmes ble det tid til litt avslapping før vi kjørte til felles middag på Le Bouchon et l'Assiette, en liten restaurant med et hyggelig interiør. God mat og godt drikke. Og sjåføren var med.



3. dag, mandag:

Tid for vinsmakinger: Først til Domaine de l'Hortus i Pic St. Loup. To blide damer besørgt skjenkingen. Lokalene var ganske så nye – og til manges forbauselse bygget av impregneret trevirke. Det var for å falle inn i miljøet: anlegget lå for seg selv inne i skogen. Fra Hortus var det et kvarters kjøring til lunsjstedet: Auberge du Cèdre, et sjarmerende sted hvor vi ble tatt gjestfritt imot i et rustikt og egenartet steinhus. Maten var superb, skikkelig hjemmelaget meny med tilhørende gode lokale viner. Vi hadde god tid til neste stopp, så det ble en liten siesta å terrassen. Været var fortsatt nydelig med sol og sommervarme.

Arne Ronold hadde anbefalt Domaine de l'Hortus, og han hadde også anbefalt neste stopp, som var Château de l'Engarran. Her ventet – i tillegg til vinene – en annen opplevelse: et skikkelig slott, med historie, og en praktfull klassisk hage. Den kvinnelige eieren vist oss engasjert rundt, og presenterte deretter en rekke viner. Alle stortrivdes, men vi hadde en busstur tilbake til Nîmes å tenke på. Tiden gikk for fort! Kvelden var til fri disposisjon.



Besøk på Ch. l'Engarran

4. dag, tirsdag:

Vinsmakinger også i dag, men første avtale var ikke før 10.30(!), og det var ikke bussavgang før 10.00.

Château de la Tuilerie ligger like ved flyplassen i Nîmes, og er, i motsetning til stedene vi besøkte dagen før, ganske kommersielt preget med et stort salgslokale med forskjellige varer. Men en sjarmerende Monsieur Yves gjorde på en blanding av fransk og engelsk besøket interessant. Og ikke mange spyttet i bøtta her heller. Rent geografisk passet det best å spise lunsj sammen på et sted i nærheten, selv om hver enkelt måtte betale. Vi var anbefalt restaurant Alexandre, med stjerner i diverse guider. Og det svarte til forventningene. En stor kontrast til lunsjen dagen før på Auberge du Cèdre, men jeg tror ingen visste etterpå hvilken de ville foretrukket.



Monsieur Yves i aksjon på Ch. de la Tuilerie

Vi benyttet dagen godt: vi dro videre til Mas Tourelles. Her hadde de et lite, romansk museum, og i tillegg til moderne vinproduksjon laget de også vin på gammelt romansk vis. Og det var det vi var interessert i. Vi fikk demonstrert, av engelskspråklig guide, hvordan de fortsatt holder dette i hevd, og vi smakte tre typer vin produsert på denne måten.

Siste stopp før retur til hotellet var på Mourgues du Gres, bare fem minutter fra Tourelles. En engasjert kvinnelig eier presenterte viner – som nok stort sett trengte flere år på baken – og poengterte at Mourgues du Gres satset på kvalitet framfor kvantitet.

Tilbake i Nîmes ble det litt fritid før bussen kjørte til felles middag på L'Orangerie. En fin meny med bra vin til, og dessuten kunne vi her ta med egen champagne mot å betale noen få euro i korkpenger. Populært! Avec'en ble båret fram liggende i en barnekrybbe...

5. dag, onsdag:

Avreise fra Nîmes kl 08.30. Vi skulle stoppe i Marseillan for et kort besøk på Nouilly Prat. Det var en annerledes produksjon, store kvanta, og det ble en kort, men god, smaking av aperitiffene.

Neste stopp før målet Collioure var Château du Jau, ute på landet ikke langt fra Perpignan. En langvarig lunsj, med stedets 10 (!) viner til maten, fem retter som utelukkende ble laget og servert med vekt på råvarene. Et veldig avslappende sted, med eieren, Estelle, som vertinne. De har hatt samme "enkle" menyen i 25 år.



Estelle på Château du Jau sørget for en "enkel" lunsj med ti viner

Så en times kjøring til Hotel Casa Païral i Collioure, et sjarmerende sted midt i den lille byen ved Middelhavet. Skjernet for trafikk, men likevel sentralt, 200 m fra stranden. Kvelden var disponibel til å gjøre seg kjent.

6. dag, torsdag:

Avreise for vinbesøk i Banyuls sur Mer (både røde og hvite tørre viner, men også søte viner). Først til Monsieur Parcé på La Rectorie, som var en gammel, herskkelig bygning, preget av at Monsieur var mer opptatt av vin enn vedlikehold av bygningen. Levende entusiastisk fortalte han at de produserte viner i Banyuls og i Maury (60 km unna), basert på samme druesammensetning. Det ville da bli jordsmonnet og klimaet som bestemte forskjellen, og parallellsmakingen fra de to stedene var meget interessant.

Etter at den enkelte hadde spist lunsj i Banyuls, var det en stor kontrast å komme til Cellier des Templiers, bare et par km lenger opp i lia. Her var det gjennomkommersialisert, uten den sjarm og entusiasme som preget La Rectorie. Omvisningen var for så vidt grei nok, vinene var OK, men det hele ble for glatt og litt ødelagt av en overivrig irlender.

Kort vei tilbake til Collioure, med flere timer til felles middag. Den var på en havnerestaurant, San Vicens des Remparts, med en fyldig meny med katalansk preg. Og mye vin. Folkelig og stor stemning med kelnerstab som ikke hadde hørt om «det er ikke mitt bord».

7. dag, fredag:

Grytidlig opp, med bussavgang allerede kl 07.00 for å rekke det «lille gule toget», som hadde avgang fra Villefranche kl 09.00. P.g.a. redusert avgangsfrekvens (sent i sesongen) var dette den eneste muligheten, men jeg tror ingen angret på at de ble med. Toget brakte oss via trange daler og dype juv med viadukter, opp til ca. 1700 meter høyde før det gikk litt nedover igjen. Bussen plukket oss opp og kjørte oss til lunsjstedet. På veien var det kort stopp på en liten vingård på 1600 m høyde, Frankrikes høyest beliggende vingård, med produksjon av 250 flaskeri året. En kuriositet.

Vi hadde felles lunsj på fjellgården Cal Pai, og det ble en opplevelse. Det var strålende skyfri himmel, og i 1600 m høyde satt man ute og inntok aperitiffen og hadde en strålende utsikt til fjellheimen. Madame Massot hadde på sitt enkle kjøkken laget et praktmåltid!



Slik modnes vinen hos Mas Amiel.

Etter dette var det bra med litt tid i bussen før vi kom til Mas Amiel i Maury. Mas Amiel er mest kjent for sine søte viner, men disket også opp med noen tørre. En profesjonell og god smaking (12 viner, ganske voldsomt) utmerket ledet av en ung engelsktalende dame. Det var godt å komme tilbake til Collioure og ha kvelden fri etter en lang dag.

8. dag, lørdag:

Etter frokost sen avreise til Ceret ca 30 km innover i landet. Her var det et stort lokalt marked med regionens forskjellige produkter. Ceret har også et kjent samtidsmuseum, og noen benyttet anledningen til å besøke det. Et av vår medlemmer, Stine Buen, har leilighet i Ceret sammen med noen andre nordmenn, og de inviterte til lunsj i hagen. Et annerledes avbrekk og veldig hyggelig. De hadde laget maten sammen, mens vi brakte med oss vinene.

Det siste vinbesøket var på Château Valmy like ved Collioure. (Opprinnelig plan var på Forca Real, men de trakk seg i siste øyeblikk). På Château Valmy har det vært vinproduksjon for mange år siden, men så ble det liggende brakk til for noen få år siden, da det ble investert enormt fra nye eiere. En usedvanlig sjarmerende slottsfrue foresto smakingen av forbløffende gode viner, spesielt på bakgrunn av at stedet bare hadde produsert de siste fem år.

Om kvelden var det avslutningsmiddag på restauranten La Balette i Collioure, regionens kanskje mest renommerte restaurant. Og betegnende for turen og at dette var siste kvelden: De første regndråpene falt da vi skulle hjem fra hotellet!



Besøk på Ch. Valmy: Vinmaker
Martine Carbonel til venstre

9. dag, søndag:

Avreise fra hotellet kl 08.00, til flyplassen Barcelona med flight hjem 12.30. Hjemme på Gardermoen ca kl. 16.00.

Konklusjon:

Det meste gikk som planlagt. Styret fikk utelukkende positive tilbakemeldinger underveis, og det ble spesielt understreket at programmet var variert, med innslag av kultur, og at man fikk innblikk i stedenes egenart. Vi ble nesten alle steder møtt gjestfritt og med varme, og p.g.a. at vi hadde noen kjennere blant oss som kunne stille intelligente spørsmål, tok produsentene oss på alvor. Vacanza Ins representant Andrea var med og tok seg av det som var deres ansvar som teknisk arrangør: fly, buss, hotell, tog og billetter til fellesarrangementene på Pont du Gard og Mas Tourelles. En spesiell honnør til sjåføren. Alt gikk på minuttet. Og dermed også en honnør til alle deltagerne, som var imponerende presise til alle avreiser.

Svein Hammerstad