

2013

Vinclubben Vinens Tårer besøger:
Piemonte i Italia



Eivind Hermansen

31.01.2019

Vinklubben Vinens Tårer på studietur til Piemonte, Italia.

FANTASTISKE VINER, ENGASJERTE VINBØNDER, UTSØKTE MÅLTIDER, GENERØSE ITALIENERE OG EN MULIG MAGNETISK POL FORSKYVNING.

Innhold

Tradisjonen tro...	1
Flaske No.1943	1
En slakter og hans mor	2
Cascina Marengo i Cessole	2
Azienda Vitivinicola Rizzi	3
Ristorante Osteria Italia.....	3
Cantina Parusso.....	4
Fenocchio Azienda Agricola.....	4
Il Falstaff	5
Den mussererte minibuss.....	6
Torino tur - retur	6
Vandrevin	6
Bilder	7
Noen av vinene vi smakte og kjøpte	11

Tradisjonen tro...

Tidlig i oktober møter 7 forventningsfulle karer på Gardermoen, med destinasjon Syd Europa.

Vi skal til Italia, nærmere bestemt til Piemonte.

Nå skal det tilbringes 7 dager blant vinstokkene som bærer druene til vinene Barolo, Barbaresco og Barbera.

Avtaler er gjort med 3 spennende vingårder og vi skal innlosjeres midt i smørøyet mellom byene Asti og Alba.

Hva er vel ikke mer merkelig da enn å starte turen med et par flasker musserende, Pommery Brut Royal Barbera dAsti og en croissant, i baren i avgangshallen ved gate 42. Champagnefrokoster har lenge vært en tradisjon i Vinklubben. Intet unntak denne dagen, selv om det er Italia som venter. Norwegian flyr oss ned til Milano og da minibussen er kjørt frem, starter vår begivenhetsrike ferd. Første mål er landsbyen Cessole der vi skal bo på en gammel vingård som nå er omgjort til et smakfullt feriested, med navn Cascina Marengo.

Flaske No.1943

Etter noen timers kjøretur i en velvoksen minibuss, må vi bespises. Den Italienske landsbygden byr ikke på et mangfold av eksteriørmessig innbyderne spisesteder. Så da sultfølelsen blir for sterk stopper vi rett og slett ved et snackbaruteseende sted, Florida Cafè i Nizza Monferrato. Vel innenfor dørene er det påsmurte bagetter og annet italiensk bakverk vi ser i glassmonteren. Men den

hyggelige karen bak disken forteller på italiensk at de har – ja hva er det han egentlig sier at de har? Italiensk er ikke vår aller sterkeste side og dermed møter vi turens første tegn på italiensk hjelpsomhet. En gjest i establishmentet kan noe engelsk og gjennom han bestiller vi 7 ravioli og ber om en flaske rødvin som kan passe til maten, og et glass cola til sjåføren. Små kafébord blir satt sammen til et pent dekket langbord og vi setter oss forventningsfulle ned. Vinen kommer på bordet og det blir skjenket i. Glassene blir snurret og vendt i beste vinklubbånd og en «halv nese» trekker forsiktig inn duften, dette er lovende. Etter en smaksrunde er vi alle enige om at dette hadde vi ikke forventet her på snackbaren. Det er en *Barbera d'Asti Fonda S Nicolao*. Flasken er nummerert No. 1943. “Hmm ingen vinsomhelst dette”, tenker vi og har rett. Derfor bestiller vi like godt flaske No. 1946 i tillegg. Vinen er rød og gylden, med klar kant, og duftet friskt av jordbær og svakt av noe som strakte seg mot vanilje. Smaken er mild, med et spinkelt førsteintrykk, men vokser seg raskt til nydelig og gjenkjennbar Barbera.

Raviolien er også utsøkt, parmesanen likeså og rikelig, og vi nyter måltidet til fulle. Da vi skal avslutte, velger de fleste av oss espresso. Men en av oss ber om et lite glass Grappa, vi er jo i Italia. Italiensk generøsitet slår ut i full blomst da en flaske *Berta Nibbio Grappa di Barbera*, blir satt på bordet med beskjed om at han selv kan helle i glasset og at vi andre kan «vaske» espresso koppene med grappaen. Salute! Vårt første måltid er over og en minnerik tur har så vidt startet.

[En slakter og hans mor.](#)

Vi skal gjøre innkjøp og det er langt mellom supermarkedene, heldigvis- sier vi nå i etterkant. Vi kjører inn i den lille byen Bubbio som ligger til Strada Provinciale 25 og parkerer ved parken, vis a vis Internett cafeen i nærheten av kirken.

En liten slakter- og matvarebutikk ligger rett over gaten, der bugner det av allslags friske grønnsaker i kassene på utsiden og det ser umåtelig fristende ut. I den bitte lille butikken jobber mor, far, en sønn og to butikkansatte. Mor står bak en velassortert kjøttdisk, far sitter i kassen. Språkvansker igjen - reddet igjen. Denne gangen av en hyggelig ung mann som snakker tysk. Mor kan stolt fortelle at pølsene er laget av hennes sønn, slakteren, og vi kan naturligvis ikke motstå fristelsen. Pølser, skinker, bacon, tomater, oliven, vin og mer til blir kjøpt inn. Vi behøver vel ikke engang å antyde at vi ser frem til å nyte varene.

Vi skal snart oppleve at denne slaktersønnen kan sitt håndverk. Ja maken til pølser skal du lete lenge etter, selv i Italia. Jammen godt vi til gangs overdrev dette innkjøpet.

[Cascina Marengo i Cessole](#)

Vel fremme på Cascina Marengo blir vi innlosjert i to flotte leiligheter med tilhørende stor terrasse og et fantastisk skue over det Piemonteiske landskap. Vinranker, landsbyer med høye tårn på høydedragene, slake åser, ja rett og slett et storslått skue. Deretter slår vi av en prat med et par av de andre gjestene og avtaler at vi skal henge på de for å finne kveldens pizzarestaurant for en felles middag. Vi forflytter oss da til tettstedet Quartino, litt nord for Cessole, der SP25 og SP42 møtes, og entrer Frankino Pizzeria & Ristorante. Det blir langbord igjen, denne gang med flere typer pizza og et par flasker *Lancaia Barbaresco 2005*, ingen uslåelig kombinasjon, men godt er det.

En sliten gjeng tørner inn etter en liten kveldsprat kronet med prøvesmaking av nyinnkjøpt vin og slakterens pølser. Vi ser frem til morgendagens tur til Barbaresco og besøket på vingården til Enrico Rizzi i Treiso, med planlagt lunsj i en dertil egnet lokal restaurant.

Azienda Vitivinicola [Rizzi](#)

Frokosten blir intatt på den tidligere nevnte terrassen. Med god plass til alle og bordet fylt av gårsdagens innkjøpte godsaker, blir det en frokost av beste sort. Og utsikten da. Storslått! Så er det inn i bilen. Alle på plass og ingen glemt? Kjør!

Vingården til Enrico Rizzi ligger langs SP321 og ble i sin nåværende form grunnlagt av Ernesti Dellapiana i 1974 og dekker et område på 35 hektar. I dag drives gården av han sønn og datter. Vinområdene som ligger under Rizzi er en av de største i de områdene der Nebbiolo druen dyrkes. Vinrankene vokser på felt som ligger mellom 220 og 370 m.o.h. og er grovt inndelt i 4 soner som gir sine druer til de forskjellige typer Barbaresco, avhengig av druens karakteristikk. Boito, Pajore, Nervo, Fondetta, Manzola. I tillegg disponerer Rizzi et område der det vokser druer av typen Moscato til bruk i *Moscato d'Asti*.

Vi blir godt mottatt og vist inn i smaksrommet der vi får en presentasjon av vingården og vinene de produserte. Vinklubben smaker seg igjennom både rødt, hvit og musserende. Den musserende **Extra Brut metodo classico**, som er produsert med Chardonnay, Pinot Noir og Nebbiolo, blir vår faste følgesvenn til både frokostseanser og senere utflukter.

Vi blir loset gjennom 8 typer Rizzi vin, fra den enkle *Dolcetto d'Alba DOC* til den komplekse *Barbaresco Boito DOCG* og erfarer igjen at det ikke er tid til å drikke middelmåtelig vin. Gå for de beste og nyt de.

Vi gjør våre innkjøp, både for kortsiktig konsum, og for frakt tilbake til Norge og lagring for fremtidig felles nytelse. Av de innkjøpte flasker fulgte 7 med hjem til Norge, 3 *Barbaresco Boito* og 4 *Spumante Extra Brut*.

Ristorante Osteria Italia

Så er det tid for lunsj. Av erfaring spør vi Rizzi, om han kan anbefale et sted hvor vi kan innta vår lunsj og vi får anbefalt en ristorante i en nærliggende landsby med adresse San Rocco Seno D'Elvio, 6. Vi visste det ikke da, men nok en positiv kulinarisk og generøs overraskelse var i vente. Vi tar farvel med Rizzi med 4 kasser edle varer i bilen og setter kursen mot San Rocco Seno d'Elvio og Ristorante Osteria Italia.

Vi er ventet, Enrico Rizzi har gitt beskjed om at vi er på vei og vi blir vist inn til ferdig dekket langbord. Vinen vi velger denne gang er en *Barbaresco Riserva 2007 Muncagota flaske nr 3575*. Vi vet at 2007 årgangen av Italienske viner er verdt å trakte etter. Her finner vi hint av moreller, tørkede blomster, søtlig tobakk og lær og som Barbaresco flest, et noe feminint preg, men med en meget avansert aroma. Når dette er sagt står den seg meget godt til rettene vi valgte, alt fra entrecote til ravioli. Vi avslutter med diverse desserter, fra is til ost. Og naturligvis med et friskt følge av grappa og espresso. Overflod i alle ledd, ostebrikken for eksempel (en kuvertbrikke vel å merke) er i størrelse og vekt lik de ostene en normalt kjøper inn til helgen. Og grappaen blir presentert oss ved at 5 flasker blir satt på bordet. «Velg og smak!» Cin cin. Hyggelig restaurant, meget hyggelige og imøtekommende personale, god stemning rundt bordet. Akkurat slik vinklubben ønsker å ha det på en tær - studietur. Da vi skal gå slår det oss at vi har jo Rizzi's musserende i bilen, men ingen glass å drikke av. Så vi spør om vi kan få kjøpe 6 glass fra restauranten. Kjøpe fikk vi naturligvis ikke, men vi får en eske med 6 glass og turen videre er reddet. Nok et utslag av italiensk generøsitet.

Middagen skal spises «hjemme» i dag og til den skal vi nyte vin fra Rizzi,. Så vi gjør våre innkjøp og setter kursen «hjem» mot Cessole og Cascina Marengo.

Hva vi spiste til middag er gjemt under glemselens slør. Men jeg kan minnes vi kokkelerte og at det ble både pølseforrett, hovedrett og dessert. Og til drikke, de nyinnkjøpte viner fra Rizzi. Så senker natten seg.

Frokosten blir også denne dagen intatt på den tidligere nevnte terrassen. Og med fare for å gjenta meg selv.

--Med god plass til alle og bordet fylt av gårsdagens innkjøpte godsaker, blir det en frokost av beste sort. Og utsikten da. Storslått!

Så er det inn i bilen igjen. Alle på plass og ingen glemte? Kjør! Denne gang til vingården til Parusso.

Cantina Parusso

Områdene til Parusso inkluderer et titalls mindre områder som utgjør de 22 hektarene vinmark som har vært i familiens eie gjennom 4 generasjoner. De har som formål å produsere viner som blir berømmet for sin delikate form og sin eleganse.

Vinproduksjonen slik den drives i dag startet i 1985, mens tidlig på 70 tallet var Parusso en del av et kooperativ og leverte vin til et felles mottak.

Igen blir vi godt mottatt og vist inn i et show-room det det var gjort klart et lite batteri av vinflasker. Effektivt blir vi fortalt om de forskjellige vinmarkene, jordsmonnet, druene og naturligvis det endelige produktet – vinen. Så blir det skjenket i glassene og vi venter i spenning.

Etter tre Langhe, en Dolcetto og en Barbera er vi endelig kommet til «kongen» av viner fra Piemonte, Barolo. Vi får servert *Barolo DOCG*, *Barolo DOCG Le Coste – Mosconi*, *Barolo DOCG Bussia*. Den siste prøvesmaker vi «vertikalt», da både 2004 og 2009 kommer i glassene.

Parusso kan fortelle at Vi er faktisk de siste som får audiens i dette showrommet. Det koster å henge med som vinbonde og hele produksjonsanlegget snart skal rives for å gi plass for en mer moderne produksjons linje, naturligvis uten at dette vil påvirke kvaliteten på vinene.

Så er det tid for innkjøp og inn i vår fiat Ducato laster vi 3 kasser vin. Av disse fulgte 5 flasker Barolo 2009 og 4 flasker Barolo Bussia 2009 med hjem i bagasjen.

Vi tar oss i stillhet lett forbi Parussos sortiment av viner som Langhe Bianco, Dolcetto, Barbera og Nebbiolo. Gode viner, ja bevarer. Men vi vil gå for gull.

Barolo DOCG 2009, fremstår tørt og mørk, med en dyp klassisk duft av lærbutikk, markjordbær og med en smak av skogbunn. En «Toppers» vin. *Barolo Bussia DOCG 2009* får av oss «Superduper».

Den viser seg med en rubinrød glans i glasset, har høy struktur og mye mineraler i seg. Dette er en vin som tåler å lagres i 20 -30 år. Denne var åpnet for 2 dager siden og hadde nyt godt av utviklingen uten kork. Så er det *Barolo Bussia DOCG 2004*, spenningen ligger i luften da Signore Parusso sjenker i glassene. Det var jo dette vi var kommet for, smake Kongen av Piemontevinene og her er selve Gamle-Kongen. Vinen presenterer seg med et orangebrunt skinn i glasset og en duft av tørt vanilje traff nesen, vi blir stille og ærbødige. Vinen var luftet og hadde ifølge Parusso stått åpnet i ca en uke! Vi løfter glassene, 7 par øyne blir blanke, Notator glemmer å notere, kun en lett slurping bryter stillheten før et unisont *ahhhh* lyder over bordet. Vi kjøper naturligvis med oss denne vinen både til konsum på turen og til videre lagring hjemme.

Barolo docg Mariondino 2009 må nevnes mest for sin Orange etikett, som skal gjenspeile smaken av solnedgangen fra området der druen vokser. Vi finner den fortsatt ung, dog noe stramt i avslutningen.

Så er det inn i bilen, smake litt musserende og sette nesen mot neste vingård:

Fenocchio Azienda Agricola

Etter å ha kjørt litt frem og tilbake, i ring og ikke opp en bratt bakke med 25% helling eller så, kommer vi til vår siste avtale. Vingården til Fenocchio i Monforte D'Alba. Viner fra Fenocchio har vært en av undertegnede's favoritter i en årrekke, så spenningen lå definitivt i luften.

Det er stille rundt huset – ingen hjemme? Så kommer en ung jente med Roller Blades vinglende over gårdsplassen og vi forstår at hun skal annonsere vår ankomst til Il Nonno (bestefar) som er i produksjonshallen med et par kunder. Litt etter kommer det en kar mot oss med capsen på snei, et vinglass i hånden og et lurt smil om munnen. Dette er selveste Alberto Fenocchio.

Alberto Fenocchio setter av drøye 3 timer til Vinklubben Vinens Tårer og forteller om jordsmonn, druetyper, produksjonsmetoder, lagring, tapping på flasker, og gleden og respekten for den arven han forvaltet. Dette er en vinprodusent med lange tradisjoner og en respekt for råvarer og ferdig produkt som går utenpå de fleste.

Her holder de på gamle tradisjonsrike produksjonsmetoder og lagring på østeriske eikefat.

Det å få servert en Barolo direkte fra fat av selveste Alberto Fenocchio er noe som berører oss alle. Denne 63 år gamle karen hadde gått gradene og kan fortelle lystige historier om druetråkking frem til 1974 og sitt forhold til produktene de fremstiller. Og hans mening om de nyrike som skulle ha de beste vinene uten å sette pris på hva de konsumerte. Vi smaker et stort utvalg av vinene som lagres på fat i produksjonshallen og kjøper med oss flere kasser for senere konsum og nytelse.

Det er tid for å forlate Alberto og da rett før vi drar spør vi om han kunne anbefale et sted vi kan spise middag. Han ringer sporenstreks til sin venn som eier en restaurant i byen Verduno noen kilometer unna.

Vi får en avtale og Alberto gir oss beskjed om å banke på døren klokken 19:30, selv om det på skiltet står at de ikke åpnet før klokken 20:00.

Men før vi rekker å si takk, løper Alberto Fenocchio inn igjen på flaskelageret og kommer tilbake med enda en flaske. Det er en *Barolo Bussia Riserva fra 2007*. Vi må jo ha med en ordentlig vin når vi skal på fin restaurant.

Men besøket er ikke riktig slutt ennå. Vi må titte på den gamle scooteren hans og vi må jo inispisere vindruene på vinstokkene. Følg meg sier Alberto og kjører av gårde i sin Fiat. Alberto viser vei og 7 oppstemte karer i minibussen henger på. Så blir det guidet tur blandt vinstokkene på Fenochios vingård og han plukker til oss en raus mengde druer som vi skal ha på veien videre.

Så vinker vi farvel til Alberto Fenocchio og begir oss videre til Verduno for å spise middag.

II Falstaff

Vel fremme i Verduno finner vi lett frem til restaurant Il Falstaff og selv om klokken er 19:10 tillot vi oss å banke på døren for å tilkjennegjøre vår ankomst. En hyggelig kar titter ut og ber oss vente til næremer klokken 20:00. I mellomtiden, sier han, kan vi ta en tur innom Cantina Comunale for et glass. Så vi overlater vi de tre vinflaskene fra Alberto til han og han lover å luften vinen til vi kommer tilbake.

Cantina Comunale er et særdeles godt lokale, med nakne lysstoffrør og nakne vegger. Dette må være et typisk sted for lokalbefolkningen tenker vi. Hyggelig er lokalet så avgjort ikke. Men greit nok for en rask fordrink. Etter hver vår lille øl, rusler vi lettere «sveiseblinde» av neonlyset ned til Il Falstaff.

Vi blir tatt varmt imot av innehaveren Chef Franco som beklager at vi ikke kan få bord nede i vinkjelleren, der han helst ville ha oss, han hadde fått for kort frist til å gjøre i stand der. Men vi blir vist til et flott dekket langbord i selve restauranten. På vei inn skal vi til å passere en flettekurv med noen små rare brune «boller». Men Franco ber oss stoppe og lukte på dem. Dette er jordens gull – trøfler. Vi snuser, sniffer og lukter, og får lovnad om at om vi bestilte passende matrett, så ville vi naturligvis få et trøffeldryss til. Og i en for forbisetning nevner han at dette er trøfler til den nette sum av 30 € pr gram. Dessuten får vi et trøffeltips på vei til bordet.

Press trøffelen opp i ganen med tungen og kjenn den pirrende følelsen som brer seg i munnhulen.

Matrettene på Il Falstaff er av meget høy kvalitet, vi bestiller litt forskjellig og alle forsikrer vi oss om at dette var mat for trøfler. Vinene fra Alberto Fenocchio blir skjenket i glassene og vi småsmaker i store slurker mens vi innimellom praktiserte trøffeltipset.

God mat, godt drikke, hyggelig omgivelser, hyggelig vertskap og oss gode venner. Sånn skal livet leves.

Etter hvert fyltes restauranten opp og det blir en særdeles hyggelig aften. "Aber auch dass längste Lied hast eine Ende» som de sier i et annet vinland. Så da siste espresso er svelget kald og grappan er drukket, takker vi for et hyggelig møte med god mat og drar vi tilbake til Cessole og Cascina Marengo. Men vi rekker da allikevel gode samtaler og et par glass før natten tar oss.

Den mussererte minibuss

Veien i Piemonte er et kapittel for seg selv og jeg er fortsatt overbevist om at vi fikk solen rett forfra både før og etter vi hadde svingt bilen 90 grader. Selv etter en hårnålsving der vi vender 180 grader, skinte solen fortsatt rett inn gjennom frontruten. Var vi offer for en magnetisk polforskyvning? Piemonte må være et drømmested for de som elsker hårnålsvinger, smale veier - og for de som produserer Postafen, reisesyke-tabletten. Dessuten tror jeg vår sjåfør må ha gjort følgende rutevalg på GPS'n. Ikke «Hurtigste». Ikke «Korteste». Men «*Morsomste*»

Men det hjalp å kunne åpne en flaske musserende vin, skjenke i glassene fra Ristorante Osteria og smånippe til dråpene når vi kjørte igjennom dette landskapet som hadde frembrakt druene vinen var laget av.

Etter hvert lærte vi også at å åpne en musserende vin etter å ha kjørt på dumpete vei kunne forårsake særdeles fuktig taktrekk i bilen. Men det gikk stort sett bra.

I løpet av kjøreturene disse dagene droppet vi innom flere små byer. Mest inntrykk gjorde det kanskje å besøke byen Barolo. Se lastebiler med vinkasser, se vinmarkene med druer som skulle bli Barolovin, stå på vekten som veier vognene med druer. Lurer på hvor mange flasker Barolo o.a. det er blitt av de druene som er veiet på den vekten gjennom årene.

Torino tur - retur

Den Italienske landsbygden virket nokså stille og uvanlig for oss, selv om opplevelsene vinmessig sto i kø. Derfor ble vi enige om å dra en tur til Torino. En tur på 13 mil/2 timer etter kartet, men en smule kortere tid i virkeligheten, da vår eminente sjåfør har et eget håndlag med ratt og pedaler.

Vi var innom et Outlet på veien, det var en hel liten moderne landsby med mange småbutikker. Der gjorde vi innkjøp av både lærartikler og klær.

Så bar det videre til Torino. Ruslet litt rundt og brukte TripAdviser til å velge restaurant. Vellykket var det og vi spiste på en Siciliansk restaurant. God mat, hyggelig betjening og god vin.

Etter en liten sightseeing i bykjernen dro vi tilbake. Vel, nå har vi i alle fall vært der.

Vandrevin

Av vinene vi fraktet med oss hjem har vi har hatt mye glede. På hvert vinklubbtreff har viner fra Piemonte vandret fra vinskap til bord og vi har åpnet en eller flere av flaskene fra denne turen. Vi har igjen småsmakt i store slurker og gjenopplevet den lærerike, hyggelige og begivenhetsrike turen til Piemonte.

I dag (januar 2019) har vi nå 1 flaske igjen. En av flaskene med **Fenocchio Barolo Riserva Bussia 2011**. Denne har vi øremerket til å bli åpnet en gang i 2022. Dette fordi vi opplevde et ganske stort løft i kvalitet ved lagring. Så da er det å glede seg til det.

Men i mellomtiden vil Vinklubbens Vinens Tårer treffes mange ganger og smake nye og ukjente, gamle kjenninger, ha hyggelige stunder rundt bordet med god mat og vin.

Og vi har planer om en ny vintur også ----da tilbake til Frankrike og få med oss Champagne, Bordeaux, og Bourgogne denne gangen?

© eh mars 2019



Bilder

Der bortenfor Bar og Ristorante, er den lille butikken til slakteren med familie

Bubbio Macellaio & Alimentari



Utsikten fra frokostterrassen

Cascina Marengo i Cessole



Klar for første vinsmaking

Azienda Vitivinicola Rizzi



Grappaflaskene inspiseres

Ristorante Osteria Italia



6 glass i «gavepakning» med
hilsen fra restauranten i San
Rocco

Ristorante Osteria Italia



Klar for å fukte drøvelen og
smaksknoppene

Cantina Parusso



[Fenocchio Azienda Agricola](#)



Alberto og hans første scooter

[Fenocchio Azienda Agricola](#)



En meget engasjert Fenocchio

[Fenocchio Azienda Agricola](#)



Overivrig musserende vin som ville hurtig ut av flasken



På torget i Barolo testet vi vinvekten (PS. den ga intet utslag)

Barolo



Notator, skribent og vaktmester for Vandrevinene.

Godt med Guinness, men ingen ting slår en god flaske vin.

(Måtte få med meg også)

Duft av lær og tre. Smak av lær, tre og bær. God fylde og lengde.

Noen av vinene vi smakte og kjøpte:

1. Pommery Brut Royal Barbera d'Asti
- som en startup på Gardermoen
2. Barbera d'Asti Fonda S Nicolao. Flaske No. 1943 og No.1946
- rødt og gylden, klar kant, duftet friskt av jordbær og svakt av vanilje. Smaken er mild, spinkelt førsteintrykk,
- til vår første lunsj på Florida Cafè i Nizza Monferrato
3. Berta Nibbio Grappa di Barbera
- som avslutning på første lunsjen på Florida Cafè i Nizza Monferrato
4. Lancaia Barbaresco 2005
- En grei og forholdsvis enkel vin til pizza. Hint av kirsebær i duft og smak
- vår første middag på Frankino Pizzeria & Ristorante i Quartino
5. Extra Brut metodo clasico som er produsert med Chardonnay, Pinot Noir og Nebbiolo
- **Azienda Vitivinicola Rizzi** Kjøpt og ble vår faste følgesvenn både på veien og rundt bordet
- Spenstig med en liten snert. Noe skarp i starten, men med god lengde -
6. Dolcetto d'Alba doc
- **Azienda Vitivinicola Rizzi** Smakt på prøvesmaking
- Noe lys i farge. Duft av vanilje og jordbær. Smak av urbane bær. Noe kort.
7. Barbaresco Boito DOC
- **Azienda Vitivinicola Rizzi** Smakt på prøvesmaking
- Utsøkt og kompleks vin
8. Barbaresco Boito
- **Azienda Vitivinicola Rizzi** Kjøpt på og tatt med hjem
9. Spumante Extra Brut
- **Azienda Vitivinicola Rizzi** Kjøpt på og tatt med hjem
10. Produttori del Barbaresco Riserva 2007 Muncagota flaske nr 3575
- Drukket til lunsjen på Ristorante Ostoria
- Smak av søte moreller, tørkede blomster, et snev av tobakk, med lærduft, litt feminin, avansert aroma, lite fylde.
11. Barolo DOCG 2009
- **Parusso** «Toppers»
12. Barolo DOCG Le Coste – Mosconi
- **Parusso**
13. Barolo DOCG Bussia 2009
- **Parusso**
-«Superduper»
14. Barolo Bussia DOCG 2004
- **Parusso** -
«Himmelsk» 7 par blanke øyne
15. Barolo DOCG Mariondino 2009
- **Parusso** -
Orange etikett
16. Barolo Bussia Riserva 2006
- **Fenocchio**
- Til middagen på IL Falstaff
17. Barolo Bussia Riserva 2007
- **Fenocchio**
- Til middagen på IL Falstaff, kjøpte også med oss hjem ®
18. Barolo Villero 2007
- **Fenocchio**
- kjøpte med hjem
19. Barolo Bussia 2009
- **Fenocchio**
- kjøpte med hjem
20. Barolo Bussia Riserva 2010
- **Fenocchio**
- kjøpte med hjem
21. Barolo Bussia Riserva 2011
- **Fenocchio**

- kjøpte med hjem
- Ligger nå som Vandrevin til 2022

NOTATER

linker<:

www.cascinamarenco.net

<http://www.giacomofenocchio.com/en/> ???funker ikke

<http://www.ilfalstaff.com/engcellar.html>

Enrico Rizzi Dellapiana Rizzi 15 12050 Treiso
Paruso Adrs. Bussia 55 12065 Monforte d'Alba
Alberto Fenocchio drs Bussia Soprana 72 Monforte d'Alba

Program:

Torsdag 3 oktober

Tur til Barbaresco

.

Lunsj på local restaurant I Treiso

Fredag 4. Okotber

Tur til Barolo

*) DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vinmonopolet harp r. idag 13 artikkelnr på viner fra Fennocchio.

<http://www.vinmonopolet.no/vareutvalg/sok?query=fenocchio&sort=2&sortMode=0&filterIds=25&filterValues=R%C3%B8dvin>

a.