

# 2018

## Vinklubben Vinens Tårer på Gaustadblikk, bake og vinhelg



Eivind Hermansen

02.02.2019

# Vinklubben Vinens Tårer, vinhelg på Gaustadblikk.

**UTVIDET HELG MED ET BAKERKURS I FORKANT. VI GLEMTE ALDRI Å SMASMAKE PÅ VINEN.**

## **Innhold**

Gaustablikk i strålende sol med et meldryss.....	1
Den gigantiske eltemaskin.....	1
Gaustaklatten og Minikarbo DAB 70. ....	1
Cote de Bouef og en stor kladd Mozzerella .....	1
Overflod i Rødt, Hvitt og Rosa .....	2
Fine turer i bakken og hygge i solveggen .....	2
Trangt om plassen .....	2
Gode bakerverer til frokost .....	2
Vandrevinen i retur.....	2
Den mussererte minibuss.....	2
Torino tur - retur .....	2
Vandrevin .....	2
Bilder .....	3

### **Gaustablikk i strålende sol med et meldryss**

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

### **Den gigantiske eltemaskin**

Etter noen timers kjøretur i en velvoksen minibuss, må vi bispises. Den Italienske landsbygden byr ikke på et mangfold av eksteriørmessig innbyderne spisesteder. Så da sultfølelsen ble for sterk

### **Gaustaklatten og Minikarbo DAB 70.**

Vi skulle gjøre innkjøp og det var langt mellom supermarkedene, heldigvis- sier vi nå i etterkant. Vi kjørte inn i den lille byen Bubbio som ligger til Strada Provinciale 25 og parkerte ved parken, vis a vis

### **Cote de Bouef og en stor kladd Mozzerella**

Vel fremme på Cascina Marengo ble vi innlosjert i to flotte leiligheter med tilhørende en stor terrasse og et fantastisk skue over det Piemontske landskap. Vinranker, landsbyer med høye tårn på

## **Overflod i Rødt, Hvitt og Rosa**

Frokosten ble inntatt på den tidligere nevnte terrassen. Med god plass til alle og bordet fylt av gårsdagens innkjøpte godsaker, ble det en frokost av beste sort. Og utsikten da. Storslått!

## **Fine turer i bakken og hygge i solveggen**

Så var det tid for lunsj. Av erfaring spurte vi Rizzi, om han kunne anbefale et sted hvor vi kunne innta vår lunsj og vi fikk anbefalt en ristorante i en nærliggende landsby med adresse San Rocco Seno langbord.

## **Trangt om plassen**

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

## **Gode bakervarer til frokost**

Etter å ha kjørt litt frem og tilbake, i ring og ikke opp en bratt bakke med 25% helling eller så, kom vi til vår siste avtale. Vingården til Fenocchio i Monforte D'Alba. Viner fra Fenocchio har vært en av

## **Vandrevinen i retur**

Vel fremme i Verduno fant vi lett frem til restaurant Il Falstaff og selv om klokken var 19:10 tillot vi oss å banke på døren for å tilkjennegjøre vår ankomst. En hyggelig kar tippet ut og ba oss vente til

## **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,

## **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

## **Vandrevin**

Av vinene vi fraktet med oss hjem har vi har hatt mye glede. På hvert vinklubbtreff har viner fra Piemonte vandret fra venskap til bord og vi åpner 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 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 Vinklubben Vinens Tårer treffes mange ganger og smake nye og ukjente, gamle kjenninger, ha hyggelige stunder rund bordet med god mat og vin.

Og vi har planer om en ny vintur også ---- tilbake til Frankrike denne gangen.

© eh januar 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 hos:  
[Cantina Parusso](#)



Overivrig musserende vin som ville hurtig ut av flasken



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

[Barolo](#)



