

11 VINOBLE-Vinhandlere på besøg i Veneto og Piemonte

Midt under 2009 høsten – som i øvrigt tegner fantastisk godt – besøgte 11 af landets VINOBLE-forhandlere vore leverandører i Veneto (Cantine Lenotti) og Piemonte (Gaja, Ca' del Baio og Cascina Ballarin). Hos Lenotti blev holdet sat til at høste en hel formiddag sammen med vingårdens faste plukkerhold på pergola-vinmarken Le Giare. Det gav ømme arme og mange gode indtryk. Hos producenterne i Piemonte overværede man høsten og smagte både nyere og ældre årgange!



Fra venstre på siden: Vinoble Espergærde, Vinoble Hovedkontoret, Vinoble Trøjborg, Vinoble Skt. Petri, Vinoble Hovedkontoret, Vinoble Fredericia, Vinoble Odense, Vinoble Horsens, Vinoble Ribe, Vinoble Hillerød, Vinoble Nykøbing Falster, Vinoble Roskilde og Vinoble Skanderborg.

En af de vigtigste perioder på en vingård er høsten, for selv om en del opmærksomhed og arbejde kræves året rundt på vinmarken, er det allerede ved plukningen, man begynder at fornemme årgangen, bedømme den. Fra alle producenter i de norditalienske vindistrikter var der i løbet af august og september kommet meldinger om en usædvanlig god druekvalitet for 2009, og det var derfor med store forventninger at 11 VINOBLE-forhandlere og deres to "guider" tog af sted til Italien i uge 40.

For sjov blev deltagerne advaret om, at når man kommer på besøg midt i høsten, kan man risikere at blive sat til at plukke! I hvert fald skulle alle medbringe tøj og sko, som var velegnet til at færdes i vinmarker – hvor der godt kan blive lidt mudret, hvis det regner...

Og vi skal love for, der blev brug for "arbejdstøjet"! Ejeren af Cantine Lenotti, Claudio Lenotti, bad under velkomstmiddagen på førstedagen alle om at være klar næste morgen kl. 07.30 med passende tøj til en formiddags plukning af Corvinadruer på Bardolinomarken Le Giare, sammen med husets faste plukkerhold. De fleste gik tidligt i sengen denne aften!

Pragtfuldt vejr, sunde druer og ømme arme

Næste dag kl. 07.30 var vejret køligt (som det ofte er om morgenen ved Gardasøen), men himlen blå og efter en





kort køretur i bus, ankom vi til marken Le Giare, som ligger på skråningerne øst for selve byen Bardolino, i retningen mod Affi. Samtidigt med os ankom Lenottis faste plukkerhold. Uddeling af saks og spande, kort instruktion fra "Capomastro'ens" (vinmarksansvarlig) Janni: Kun modne og sunde klaser skal plukkes. Druer, som er angrebet af skimmel eller som er grønne smides på jorden. Pas på fingrene!

Corvinaklaser er nogle ordentlige krabater og vejer godt. Spanden er hurtigt fyldt, men heldigvis kører traktoren med druebeholderen konstant mellem rækkerne, og en fast mand

følger den og tømmer spandene. Der bliver smagt og taget billeder. Dette er trods alt ikke hverdags oplevelse! Efterhånden som formiddagen skrider frem, varmer solen mere og mere, men pergola-rækkerne giver god skygge.

Det er i grunden hårdt for fingrene, da nogle klaser rent faktisk sider lidt klemt i grenene eller over ståltrådene. Hvis man klemmer klaserne for meget kommer saften dryppende langs ærmerne eller i håret, og den er sød... De lokale plukkere har ikke bare kasketter eller hatte på, på grund af solen...



Man bliver efterhånden lidt ømme i armene af hele tiden at



arbejde med hænderne i vejret. Havde man høstet på vinmarker med mere moderne beskæring, hvor druerne hænger tættere på jorden, var det måske gået ud over ryggen. Med Pergola-ophængning kigger man hele tiden mod himmelen...

Vi bliver færdige med parcellen inden frokost, og efter et par gruppebilleder smutter vi til et tiltrængt brusebad og en pragtfuld pizza ved havnen i Bardolino. Alle er blevet en god erfaring rigere og er enige i, at én formiddags høst var passende. Vi klarede den parcel, vi skulle, oven i købet i god tid. "Capomastro'en" ønsker os velkommen til næste år!

Nå den kommer frem på markedet vil vi drikke vinen lavet på druer fra marken Le Giare med særlig fornøjelse!



På vinmark- og kælderbesøg hos Lenotti



Efter frokosten er der tid til besøg på Lenottis øvrige marker. På marken Le Pra, møder vi det hold, vi plukkede druer sammen med om formiddagen. De er i gang med mere Corvina. Overalt på ejendommen, hvor vi standser mellem rækkerne, er druerne perfekt modne og sunde. Lige til at blive høstet. Og vejrudsigten er perfekt; masser af sol!

På Le Pra besøger vi lokalet, hvor druerne til f.eks. Amarone og Ripasso bliver tørret. De første dage holdes dørene åben, og store ventilatorer laver gennemtræk. Druerne indeholder stadig meget vand, og luftens fugtighed er enorm. Hvis man lukker dørene for tidligt, går der skimmel i druerne. Senere



bliver dørene og vinduerne lukket, og processen fortsætter stille og roligt til begyndelsen af det nye år. Også her smager vinhandlerne! 2009-druerne er meget søde og smagsfulde. 2009 bliver sikkert en Amarone-årgang.



Efter vinmarksbesøget kommer besøget af Cantine Lenottis nye vinkælder, som løbende er blevet taget i brug de sidste par år. Udstyret er up to date med det bedste tilrådeligt på markedet. Vi oplever

druemodtagelsen, hvor Claudios fader, Giancarlo Lenotti, tjekker kvaliteten. Han er kældermester, og i løbet af besøget ser vi ham hele tiden i gang, på toppen af en tank, med et smageglas i hånden eller med korte og præcise beskeder til kælderpersonalet. Ikke ret mange ting i processen undgår hans opmærksomhed.

I underetagen besøger vi modningskælderen hvor Amaronen, Recioto'en og de andre vine modner på små (225 l.), mellemstore (500 l.) eller store (1.500-3.000 l.) fade af både amerikansk og fransk eg.





På vej til smagerummet i stuen går vi forbi det sterile aftapningsanlæg, hvor Claudio viser os sin nyeste investering - specielt til Danmark: En maskine til flasker med skruelåg til 250.000 EUR. En stor investering for et trods alt så beskedent et firma som Cantine Lenotti. Nu har Japan og England også vist interesse for flasker med skruelåg så det giver lidt mere økonomi... Men den lokale lovgivning giver stadig kun mulighed for at aftappe IGT-vine i flasker med skruelåg!

Eftermiddagen slutter med smagning af det meste af Lenottis vinudbud og præsentation af et par nyheder...

Amarone som aperitif

Efter smagningen er det tilbage til kælderen, hvor vi skal smage Lenottis Amarone og Amarone Di Carlo i årgange, som ikke er frigivet endnu og måske aldrig bliver frigivet, hvis kvaliteten ikke udvikler sig, som man ønsker det hos Lenotti.

Efter en halv dags høst og en eftermiddag med mange syns- og smagsindtryk er en lille time på hotellet kærkomment. Om aftenen spiser vi på Restaurant Locanda al Bersagliere www.locandaalbersagliere.com/welcome.php på toppen af bjerget bag Bardolino, hvor især de lokale



kommer for at spise, væk fra mylderet nede i byen. Her kan man nyde ægte venetianske retter, som har undgået tidens tand og efterlader én ganske sagelig og i hvert fald mæt. Menuen bød på marinerede fisk fra Gardasøen, lokale skinker, pølser og grøntsager, Risotto, Gnocchi, et udvalg af pastaretter, lidt kalvekød, oste og en tør nøddekage væddet rundhåndet med en Recioto fra Lenotti!

Også denne aften gik de fleste af vore gode vinhandlere forståeligt nok tidligt i seng!

Gaja i Piemonte

Kørslen fra Bardolino til Barbaresco i Piemonte tager godt 3 timer, og trafikken er altid tæt. Omkring Po-dalen og igen fra Asti og sydover var der en del tåge, noget som er almindeligt på denne årstid. Udsigten meldte om overskyet vejr i Piemonte men ved ankomsten til Barbaresco kl. lidt over 10.00 brændte solen fint igennem og fjernede de sidste spor af tågen. Overalt på vinmarkerne hang der fine blå druer, og vi kunne se flere steder, at høsten var i gang.



I gården hos Gaja var et par vogne ved at læsse druer af, og der var fuld aktivitet i kælderen. Angelo Gajas nevø, Steffano, viste os rundt i kælderen. I den del af kælderen, som ligger under vingårdens gård, ligger Gajas store fade (her bruger man bl.a. fade fra Gamba – en Ferrari inden for fade...), og under Barbarescos slottet på





den anden side af hovedgaden finder man Gajas små fade af 225 l. (barriques). De to kældre er forbundet af en tunnel under vejen.

150 år med vin fejret med spændende udstilling

Fra kælderen kan man komme op til Barbaresco-slottet, som for nogle år siden blev købt af Gaja. Det gennemgik en kæmpe restaurering med henblik på at blive brugt som luksushotel, men tanken blev senere opgivet. Der var ganske enkelt ikke plads til Spa, swimming pool og garage, som i dag er standard for

tophoteller. I stedet bliver slottet brugt til receptioner, repræsentationer mm. og huser lige nu en spændende kunstudstilling arrangeret i forbindelse med Gajas 150 års jubilæum.

I udstillingen indgår moderne billeder men også ældre plakater, annoncer eller billeder som illustrerer det kendte vinhus' historie.

Efter en tur på udstillingen gik vi i gang med smagningen af nogle af Gajas vine i en af de øverste sale, hvorfra man har



en fantastisk udsigt over Barbaescos berømte vinmarker. Det blev til Sito Moresco 2007, Barolo Dagromis 2004, Barbaresco 2004, Sori Tildin 2006 og til sidst Sperss 1999, Langhe Nebbiolo.

Efter smagningen spiste vi frokost på Gajas nyerehvervede restaurant længere nede af gaden, hvor man både kan nyde små specialitetsretter fra området og købe vin. Her nød vi en hvid Rossj-Bass og en 2006 Barbaresco. Lige til at klare!



Fantastisk Alba

Resten af eftermiddagen blev brugt til indkvartering på hotellet og til at ose i byen Albas pragtfulde gågader, hvor de lokale vin- og specialitetsforretninger blev besøgt og beundret, og hvor der blev provianteret: Parmesanost, trøfler, karl johan svampe, hasselnødder m.m.

Ind forbi et par af byens dejlige, spændende og populære spisesteder, hvor man skal bestille i god tid (i hvert fald hvis man er mange): Osteria dell Arco og Enoclub på hver sin side af Piazza Savona, Osteria Al Buentempo lige ved siden af Via Cueno og La Libera, på Via Elvio Pertinace. På flere vinbarer kan man nyde kendte vine pr. glas til rimelige penge...

Vi spiste på terrassen på en af byens ældste spisesteder, Rinomata Pizzeria på Piazza Elvio Pertinace, hvor nye ejere prøver at støve stedet lidt af, og både mad- og vinmæssigt praktiserer yderst rimelige priser. Skønt!

Endnu en spændende dag, hvor trætheden melder sig til sidst... En ny dag venter! (Fortsættes...)

(Tekst og fotos: Renaud Bronner - 2009)

