



comunicazione

Berlingske



4 VIN- & GOURMETREJSER

KOMMERCIELT TILLÆG

Barbaresco i det fjerne.



På gastronomisk rundrejse i Piemonte

I et smukt bakkelandskab syd for Tanaro-floden i Piemonte gemmer vinområdet Langhe på meget mere end verdenskendte rødvine. FRI er med, når lokale madører går i køkkenet, tager på træffeljagt og besøger nutellaens hjemstavn

TEKST OG FOTO: JULIE RING HANSEN-HOLT - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Luciano svæver rundt mellem bordene, mens han skiftevis serverer mad, hælder vin i glassene eller charmerer gæsterne i den restaurant, hans mor tidligere drev, men som han selv i dag styrer med charme, selvtillid og fuld kontrol over menu og magnumlasker. For på Ostu Di Djun i den norditalienske region Piemonte er det Luciano, der bestemmer, hvad du får at spise og drikke – og hvor meget, du betaler.

Når man ankommer til restauranten i Castagnito, bliver man allerede i haven mødt af små, finurlige kroge og en stor soldat i træ, der ser ud til at være stukket af fra Tivoli. Indenfor skal øjnene lige se forbi en stor Harley Davidson-motorcykel for at få øje den hyggelige restaurant med varmt, dæmpet lys, hvide duge, stearinlys på bordene og utallige, skævt hængende fotografier af venner af huset på væggene.

Det er en overdrivelse at sige, at Luciano bestemmer alt. Du har et par valg undervejs, men der er ingen grund til at være bekymret, når de lækre antipasti bliver båret ind, og retterne med kanin, pasta med feniksel, pistacieis og den lokale variant af kiksekage lander på bordet. Maden er fantastisk, og selv de lokale restauratører spiser hos Luciano, når de har fri.

Indimellem kommer værten forbi bordet med en lille forklæelse. Første gang kommer han anstigende med et kæmpe gorgonzola-hjul med næsten flydende ost, som man får en skefuld af, efter man har fortalt, om man vil have en, to eller tre skefulde. (Størrelsen ser ud til at være den samme, men hans showmanship scorer point).

Anden gang kommer han med en metalbakke med en klods fransk nougat (torrone), som man selv får lov at hakke et stykke af. Selvom Luciano sikkert dømmer dig til at bøde

lidt mere end de lokale gæster, ligger en storslået middag inklusive vin på cirka 50 euro.

Kongen af Langhe

Min borddame er Veronica Santero fra Barolo-producenten Palladino. Hun har taget en flaske med fra det vinmæssigt svære år 2017, som hun stolt skænker af. For hende er det et adelsmærke at kunne fremtrylle god vin i et dårligt år, fordi det kræver mere håndværk og snilde. Sådan er det for de fleste i vinområdet Langhe, hvor vi befinder os, for de fleste arbejder med en eller anden gren af vinproduktionen og har gjort det i generationer.

I Langhe er Barolo kongen, mens Barbaresco er dronningen. Sådan siger de lokale vinbønder i hvert fald – og alle andre, jeg møder på min vej.

Vil man have en god indflyvning til området og dets vine, kan man besøge organisationen Albeisa i ho-



vedbyen Alba. Albeisa arbejder for at promotere vin fra Langhe og hjælper gerne med at planlægge en rute rundt til de forskellige åben door'-vingårde, man kan besøge til vinsmagning, overnatning og lidt at spise. Som for eksempel på Palladino, der har åbent for smagninger alle hverdage.

Organisationen repræsenterer 316 producenter, der tilsammen producerer 24 millioner flasker om året. 15 millioner af dem er Barolo-vine. Lidt mindre opmærksomhed får Barba-

resco, der med sine 140 producenter kun producerer cirka fem millioner flasker om året.

Den vigtigste producent af Barbaresco hedder Gaja. Angelo Gaja er vinproducent i femte generation, men det er ham, der siden 1960'erne har slået Gaja-navnet fast som ikke bare en af Piemontes, men en af hele Italiens bedste vinproducenter.

De 100 tårnes by

I den lille charmerende by Barbaresco kan man opleve Barbaresco-tår-



comunicazione



Kend din Nebbiolo

Der er skrifter, der tyder på, at Alba allerede var vencentrum i romertiden, da Vesuv begravede Pompeji med sin aske. Dengang var der højst sandsynligt tale om helt andre druetype, hvor det i dag er Nebbiolo, der er den altdominerende røde drue.

For at blive DOC-klassificeret, skal Nebbiolodruerne til den fyldige Barolo være dyrket i en af de 11 Barolo-kommuner, og vinen skal lagre i mindst tre år (to på egefade og et på flaske), før den frigives. Barolo Riserva skal lagre et år mere på fad.

I den lidt blødere Barbaresco, hvor tannin- og syreindholdet er mere afrundet, skal Nebbiolo-druerne være dyrket i en af de fire Barbaresco-kommuner og været lagret mindst to år på fad og et år i flaske før salg. Riservaen skal ligeledes lagre et år mere på fad.

Langhe er mest kendt for de røde vine, men de hvide er også værd at prøve. For eksempel, den næsten uddøde drue Nascetta, der blev genoplivet i Langhe i 90'erne, og den mere fyldige Timorasso fra det østlige Piemonte, der er populær i øjeblikket.



net, som er ejet af Gaja. Tårnet blev bygget i 1100-tallet, og derefter udviklede byen sig omkring det. I dag kan man tage en tur op i det 30 meter høje tårn og se ud over de mange vinmarker og landsbyer i Langhe og på den anden side af floden Tanaro, hvor området Roero ligger.

I bunden af tårnet hænger en lille fotoudstilling af vinproducenter i området. Angelo Gaja troner selvfølgelig på den mest prominente plads, og overst oppe i tårnet, inden man fortsætter ud til terrassen, som

er et populært spot for bryllupsreceptioner, kan man i en lille udstilling lære lidt om Domizio Cavazzo. Han startede Barbaresco-vinene som navn, forfinede dem og hældte dem på flaske i slutningen af 1800-tallet. Tårnene er en gennemgående arkitektonisk specialitet i Langhes byer. Alba bliver kaldt "De 100 tårns by", selvom det er en overdrivelse. Tårnene blev bygget af velhavende

Fortsættes side 6

ROUGH DIAMONDS .DK
 Fine Jewellery
 by Maya Bjørnsten
 LOVE IT LIKE IT IS

NATURAL ROUGH DIAMOND. PERFECTLY IMPERFECT.

DISCOVER OUR HIDDEN BOUTIQUE & INHOUSE WORKSHOP IN THE HEART OF COPENHAGEN
 OR AT ROUGHDIAMONDSJEWELLERY.COM - INFO@ROUGHDIAMONDS.DK
 BREDDGADE 56 - 1250 COPENHAGEN K - BY APPOINTMENT CALL +452027088



comunicazione



Stefania Bernardi viser sine clever, hvordan de lokale retter trykkes frem.



Når hundene finder en trøffel, dækker jægeren hurtigt hullet til for at beskytte stedet.



Osteria L'Aromatario er sikkert en af de mest fotograferede restauranter i Neive pga. den smukke, levende væg, der skifter farve med årstiderne.



Den første trøffel på vores jagt.

Sådan håndterer du trøflen

Trøfler skal opbevares i køleskabet nederst med grøntsager i en lukket boks (helst af plast eller træ). Pak trøflerne ind i papir, som skiftes hver anden dag.

Trøflerne skal tages ud af køleskabet et par timer, før de skal bruges, og kan vaskes under vand med en børste.

Den sorte kan serveres varm i eksempelvis risotto for, at den smager af mest. Den hvide kan kun spises kold, for eksempel revet over pasta.

Trøflerne kan opbevares i køleskabet tre-ti dage. Den sorte mister ikke smag, men den hvide mister smag i takt med vægt over tid.



Små terriner med gorgonzolasauce a la Stefania.

familier, der ville prale med deres succes efter devisen: jo højere tårn, des bedre økonomi.

Under Albas overflade kan man tage flere af de forgangne tårns fundament i nærmere øjsyn, hvis man finder frem til nogle af de 31 indgange, der fører ned til arkæologiske udgravninger (Alba Sotteranea), der går helt tilbage til romertiden. Nogle af stederne er private og kræver en lille betaling på et par euro, men de fleste kan frit besøges.

Det underjordiske museum viser blandt andet, hvor de rige havde deres banketter, og hvor man i middelalderen etablerede en kirkegård inden for murene, hvilket var utænkeligt i romersk tid.

Vil man hellere holde sig over jorden og ude i den friske luft, kan det anbefales at leje en elcykel i en dag eller to for at se nærmere på de billedskønne Langhe-byer Barolo, Barbaresco, Treiso, Guarene og Neive.

Det er en god måde at få en fornemmelse af, hvorfor Langhe er skrevet på UNESCOs Verdensarvsliste – og belønne sig selv med et vin-, espresso- eller gelato-stop undervejs.

Hvor Nutellaen flyder

Som om det ikke skulle være nok, at to af verdens mest kendte vine stammer fra dette smukke hjørne af Italien, så har Langhe mere at byde på fra gastronomiens tinder.

Det er måske ikke landet af mælk og honning, men så i hvert fald af barolo, trøfler og Nutella. På ethvert bord møder man hasselnødder forklædt som kage, småkager, i det sal-

te køkken eller som smørepålæg a la den verdenskendte navnesøster, Nutella, som ethvert barn kender.

Når sæsonen for vindruerhøst slutter, begynder høsten af hasselnødder, som er en anden stor indtægtskilde her i området. Ikke mindst fordi Ferrero, der producerer Nutella, ligger i Langhe-byen Alba og er områdets største virksomhed. Alba er derfor hyllt ind i duften af nøddepålæg det meste af året, og italienerne selv holder ferie her – ligesom vi besøger Billed på grund af Lego.

I oktober til december er byen vært for den internationale trøffel-festival, hvor man kan se eksperterne analysere de eksklusive hvide trøfler med næsen eller smage gourmetkøkkens trylleries. Festivalen slutes af med en auktion, hvor verdens toprestauranter kommer for at få fingre i de bedste trøfler.

Trøffeljægerens hemmeligheder

Der findes fem-seks typer spiselige trøfler, og alle fem kan findes i Langhe. Men de 5.000 certificerede trøffeljægere i Piemonte holder kørtene tæt til kroppen, når det kommer til findesteder.

Vil man ud at "jage" de dyre svampe selv, kan man for eksempel tage med hr. Vacchina, som har været trifulal i 50 år og har jagtet trøfler, siden han var syv år gammel. Med sig i skoven har han sine to træuede hunde, som det er tradition.

For selvom man forbinder trøffel-jagt med svin, så er det en dårlig idé at bruge trøffelsvin, fordi de søger med hele ansigtet og derfor nemt

kommer til at ødelægge både trøffel og hele området omkring den.

"Svin er ikke til at styre, og det er svært at få trøflerne fra dem. Og så er de svære at få op på vognen," smiler Vacchina.

Trøflerne kan godt lide kalkholdig og sandet jord, og så er de forbundet med de træer – for eksempel eg, hasselnød eller piletræ – som de vokser op ad og deler vand og mineraler med.

Efter tre måneder er trøflerne modne og begynder at sende dufte ud, som hundene lugter. Da vi begynder jagten i Donna di Langas skoven, løber hundene af sted, mens trøffeljægeren sender kliklyde med munden til dem for at signalere, hvor de skal søge.

Der går ikke lang tid, før den ene hund har fundet sin første trøffel. Den begynder at grave i jorden, og trøffeljægeren sætter i løb over til hunden, for at den ikke skal grave trøflen i stykker. Han graver selv den store sorte trøffel helt fri og lugter instinktivt til den.

Den sorte trøffel er moden fra starten af juni, mens den hvide jages fra september til januar. Det er i øvrigt grunden til, at man primært uddanner langhårede hunde. De skal kunne modstå de kolde vinternætter, hvor jægerne vover sig ud i ly af mørket, så konkurrenterne ikke lurer de gode findesteder til det hvide gourmetguld, der indbringer ti gange mere end den sorte variant.

Fra december til marts er det sæson for de øvrige trøfler, som for eksempel den sorte sort, som franskmændene er glade for, fortæller trøffeljægeren.

Vacchina jager primært trøfler, når restauranterne ringer og siger, at de har brug for den lille, stærke smags-giver. Det betyder, at han sort set er ude at jage dagligt. Og på den halve time, jeg følger ham, finder hundene tre store trøfler, som de bliver belønnet med pølsestykker for.

"På en god dag kan jeg finde fem-seks kilo hvide trøfler, hvis forholdene er rigtige. Men det er en meget usikker branche, så vi gør det alle sammen på hobbyniveau, for man kan ikke leve af det," siger Vacchina.

I køkkenet med Stefania

Har man fået smag for Langhes og Piemontes gastronomi, kan man slutte sit besøg af med en dag i kokkeskole hos Stefania Bernardi i Alba. Efter en morgensvømmetur i poolen og lidt ost, skinke og nøddekage på Relais Montemarino be-giver jeg mig derfor mod Alba og Stefanias kokkeskole, Effe Food. Effe betyder "I" på italiensk. F for female, forklarer hun.

Hun og hendes kollega tager imod i en lejlighed, som er indrettet med et køkken, der er en god og hyggelig blanding af industri- og bondekøkken. På det store stålborde i midten af køkkenet fremtryller vi over de næste par timer bacci di dama (en klassisk, lokal hasselnøddesmåkage med chokoladecreme mellem to kager), små ravioli med to slags fyld, kalveskulder i rødvin og urter, persillepesto med anjoser og fersker bagt med amarretto-fyld, mens vi drikker prosecco og taler om mad, Italien og Stefanias ønske om at arbejde og ikke passe børnebørn, nu hvor hendes egne børn er blevet voksne og flyttet er hjemmefra.

Vi spiser de mange velsmagende retter ved et langbord i stuen, hvor kniplinger og nips gør oplevelsen af at have været hjemme at spise hos en ægte italiensk "mamma" fuldendt.

Med fyldt mave og opskrifter på autentiske Piemonte-retter og et par gode flasker vin i kufferten, vender jeg hjemad med et smil på læben og lidt hasselnøddecreme i mundviggen.