

# Cascina COLLINA



## Cascina Collina

Strada Villalta 12  
14049 Nizza Monferrato (AT)  
ITALIA

info@cascinacollina.com  
joar@cascinacollina.com  
gunvor@cascinacollina.com



www.cascinacollina.com

# nytt

Nr. 3

august 2007

## Fem uker til vendemmia 2007!

Nå går vi inne i en utrolig spennende fase. Vendemmia (innhøsting) i år blir ca 10 - 14 dager tidligere enn i 2006. Dette skyldes en varm vinter og vår. Modningsforholdene har i sommer vært optimale, da vi har hatt varme dager og "kalde" netter (rund 20 °C om natten).

Dette året velger vi å produsere to kvaliteter vin. Da snakker vi selvsagt om vår **Dolore passionale**, men vi skal i tillegg produsere en Barbera d'Asti Superiore Nizza, konsumerferdig høsten 2009. Grunnen til så lang produksjonstid er at den skal ligge 18 mnd på eikefat

og til slutt 6 mnd. på flaske. Det blir kjempespennende!

Den 8. august hadde vi store nedbørmengder og noe av dette kom i form av hagl!! De store sprekkene som var på bakken sugde til seg vannet umiddelbart, og dagen etter kunne vi ikke se hvor de hadde vært. En del druer ble skadet, skallet sprakk og fare for råte er til stede. Uansett, dette var sårt tiltrengt regn!! Det hadde ikke regnet på to måneder, og det var så tørt i marka at noen av klasene var i ferd med å skrumpe inn. Så, tross alt, - vi trengte regnet. Vi så allerede etter



et par dager at drueklasene hadde vokst vesentlig.

Nå er det bare å håpe på at vi slipper flere regnskyl og hagl. Det er slike druer som på bildet, vi ønsker å se i vinmarka vår fremover.

## Terningkast fem i Adresseavisa !

Vår vin ble sammen med flere nyheter vurdert av Norges eneste "master of wine", **Arne Ronold**. Det er vel rundt 10 personer i verden som innehar tittelen "master of wine"



### Cascina Collina Dolore Passionale Barbera d'Asti 2006

Italia - Piemonte , Nr. 56297 Bestillingsvare

0-2 år



Laget av Sjørdals-par. Saftig, bærrik, rund og lett-drikkelig Barbera. Preg av kirsebær og fruktsødme, med innslag av lakris og smørbutikk-karameller. God **148,10** drikkevin.

Egnet mat: Lette kjøttretter, lyst kjøtt, pasta, pizza.

## Den ble godkjent!

På tross av nytappet og "flaskesyk" vin, så smakte den godt. Den 10. mai, to dager etter at den ble tappet ble vinen behørig testet hjemme på Cascina Collina. Allerede da skjønnte vi at vi hadde fått til et produkt vi kan stå inne for.

Vi gleder oss nå over at så mange hjemme i Norge har stiftet bekjentskap med "dolore passionale" 2006.



Testpanelet bestod av Rita og Bjørn Sve, Eva Skarsen & Terje Paulsen, samt oss to.



## "Dolore passionale" ble presentert på vinmesse i Trondheim 14. mai

Det var adresseavisens egen vinanmelder Ulf Dalheim som arrangerte messen. Her hadde vår importør Bottles & Barrels AS fått invitasjon til å delta, og da var det selvsagt et must at vår vin også skulle presenteres. Med hjelpsomme venner som reisefølge ble 4 flasker sendt av gårde med fly fra Nice den 13.05 og den 14.5 var den på plass ved messen.

Som de fleste kjenner til ble vinen lansert på selveste 07.07.07. Denne dagen ble spesiell på flere måter, da lillesøster Marit Lie giftet seg med sin Petter Chr, og vinen ble servert til de vel 100 gjestene i bryllupet. En av gjestene kjøpte like godt med seg 8 flasker av beholdningen da han dro hjem fra bryllupsfesten.



Frederik Stokvik og Roy Flor hos Bottles & Barrels AS gjør en god jobb for oss.

Foto: Dagfinn Ellefsen

**Barbera d'Asti**  
Cascina COLLINA

"dolore passionale" 2006



Når det etter hvert blir for kaldt ute på terrassene rundt omkring, ta med dere vinen inn i stua og fortsett å nyte den der. Det er fortsatt flasker nok til å kose seg med utover høsten.

**Dolore passionale 2006** kan bestilles hos ditt lokale polutsalg eller på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no). I skrivende stund finnes den i hyllene på Steinkjer, Verdal og Stjørdal.

**Varenummer: 56297**

## VI HAR FREMDELES IKKE INTERNETT!!



Etter et mislykket forsøk hos **Tiscali**, ble det **Telecom** som gikk av med "seieren". Dette var i april, og et godt stykke ut i mai fikk vi bekreftelse på vår ordre. Etter en del uker fikk vi et brev hvor det stod at de skulle komme den 26 juni kl. 09.00, og de kom faktisk!!! Men så lett skulle det ikke være. Her hadde det jo ikke vært lagt in telefon tidligere, så her måtte det strekkes en kabel fra en stolpe på andre siden av veien. Montøren dro tilbake i uforrettet sak, og vi tenkte at om et par dager kommer han vel tilbake med ledning og fikser

dette.

Ingen montør dukket opp, men vi fikk et nytt brev i posten. Her står det at den 29. november - ja du leste riktig!!! Da kommer de og henger opp ledningen og kobler til telefonlinjen!!! Dette minner meg litt om da vi for 25 år siden skulle legge inn fasttelefon hjemme i Norge. ....dere som husker det? Vi har vært her en stund og har erfart at en del ting tar tid. Noen ganger må vi bare vente.

Den lokale internettkaféen har frem til nå tjent store penger på oss, men her en kveld gjorde vi en oppdagelse som setter en stopper for det. På en av våre byturer tok vi med oss vår bærbare PC. Det må da

vel være noen her som ikke har sikret sitt trådløse nettverk. Jo, riktig, like ved innkjøringa til byen, utenfor en bilforretning, får vi signal til en masse trådløse nett. To av disse er ikke sikret. Heretter sitter vi i bilen og surfer med hver vår bærbare, til en helt akseptabel hastigheten. E-post etc. hentes inn, vi jobber hjemme, og sende de nede ved bilforretningen, .... men i følge Telecom: i november blir det slutt på det. ....

siste vurderte viner	
Rødvin:	
	Mesoneros de Castilla Tinto 2005
	Castello del Trebbio Chianti 2006
	Foral D. Henrique Dão 2005
	Cookoothama Darlington Point Merlot 2004
	Cascina Collina Dolore Passionale Barbera d'Asti 2006

Adresseavisen 08.08.07: