

**Dagbladet.no**



**Varemerke:** Maria (foran) er tilbake på vespaen som har vært med på å gjøre barberaen fra Cascina Castelet populær. Andreas og Ada sitter på den for første gang.

## Høsten er rød

**Barbarene (og Andreas Viestad) har invadert Piemonte i Nord-Italia.**



Barbera-druer.

*De neste ukene skal Dagbladets faste matskribent Andreas Viestad skrive fra Italia.*

**I begynnelsen stopper vi** på grunn av druene. Jeg har alltid likt muligheten til å drikke vin før den blir til vin, kjenne det vesle rushet av druesukker og den forbløffende bitre ettersmaken av det tjukke drueskinnet, det som etter en tilførsel av menneskelig aktivitet og tid blir til den magiske blandingen av alkohol, rødfarge og syrlig bitterhet som vi kaller vin. Og her i åsene utenfor Costiglione i Piemonte i Nord-Italia er det druer overalt, så langt øyet kan se.

For sikkerhets skyld spør vi om lov. Jeg har en gang blitt litt for godt kjent med en italiensk bonde som ved hjelp av sin hund uttrykte et unormalt sterkt eierskap til et fikentre, og noe slikt vil jeg nødig oppleve igjen. Ada Borio, en livlig bondekone, blir med ut i åkeren og ser nysgjerrig på mens jeg plukker og spiser.

— Å, så deilig! Du er heldig som har ubegrenset tilgang. Spiser du mange druer, spør jeg.

— Jeg burde ikke, sier hun og klapper seg på magen.

— Men jeg klarer ikke la være. Så jeg spiser druer til frokost hver dag så lenge de er tilgjengelige. Men ikke disse. Dette her er barberadruer.

**Mens området rundt Alba** og Asti Piemonte er opphavet til en rekke dyre og flotte viner basert på den fornemme og vanskelige nebbiolodruen med sin karakteristiske blakke rødbrunfarge og voldsomme kraft, er det den

allestedsnærværende, knallrøde og saftige barberaen som er området livsblod. Fortsatt er det dugnad når druen skal høstes. På de små hageflekkene tilhørende alminnelig utseende boligblokker utenfor Asti blir det dyrket forstadsvin til privat bruk. Hvis du går på handletur i Alba eller Asti, kan du bli forledet til å tro at hele byen er et enormt vinutsalg. Turistkontoret i Asti har en vinflaske som symbol, forretninger og kontorer har opprettholdt tradisjonen med tretimers lunsjpause — nok til både å spise og drikke et reelt måltid. Og i vindusutstillingen til klesbutikker og bakere er det nesten like mye vin som klær og bakverk. «Vi selger kanskje kjedelige nødvendigheter — men vi er først og fremst vinelskere, akkurat som deg.» (Mer forståelig er det kanskje at låsesmeden har en tiltalende og tørstevekkende flaskeutstilling i vinduet; han har jo en sterk egeninteresse i at folk drikker så mye at de glemmer hvor de la nøkkelen, eller nøkkelhullet.) Vinen er mer en bare drikke, den er noe du spiser, i salami, sauser og desserter. Men du spiser ikke druen.

Ada viser meg raden med bordruer i utkanten av familiens vinmark. Her er det røde og tynnskinne Moscato d'Amburgo, gylne Ouva Italia og Luglienga og en rekke andre sorter som alle smaker litt forskjellig, og som modner på ulik tid, så sesongen blir lengst mulig.

— Vil du være med i kjelleren, spør hun når jeg til slutt har fått nok. Vi går inn på gården der vi møter hennes kusine Maria og dennes mor, Elena. Før jeg rekker å tenke at det er noe kjent med gårdsnavnet, har Elena kastet seg over meg med en 89-åring rutinerte og temmelig pågående sjarm.

— Får jeg et kyss til? Bare ett!

Først nede i kjelleren legger jeg merke til at det er noe kjent.

— Jeg har jo drukket dere!

**Jeg har uten å ane det** havnet opp hos produsentene av Cascina Castelet, en av de få barberavinene som har blitt folkeviner i Norge. Vinen er saftig og frisk, med en behagelig smak av sursøte kirsebær eller moreller, slik en god barbera skal være. Men det er ikke bare derfor vinen har blitt populær: På etiketten er det bilde av fire unge jenter som sitter på en Vespa, og dette bildet gjør vinen lett å kjenne igjen, også for folk som ikke har det med å huske navnet på produsenter og druer, men som bare vet at de har funnet noe de liker.

— Hvor er Vespaen?

— Det aner jeg ikke. Et eller annet sted på gården. Den er gammel. Den virker ikke lenger.

— Men hvor?

— Det må du spørre Maria om. Det er hun som er på bildet.

Så spør jeg Maria, og hun vet heller ikke, men hun får ånden over seg og hører med en oppsynsmann, som springer av gårde til en låve.

Jeg spør hva som har skjedd med de andre kusinene fra bildet.

— De arbeider som ... Hva er det man kaller det? Lønnsarbeidere. Ja, nettopp! De er lønnsarbeidere av ett eller annet slag.

— Lønnsarbeidere?

— Ja, de jobber ikke med vin, men med noe annet. På kontor.

Slik er verden. Ikke lenge etter kommer oppsynsmannen tilbake med Vespaen.

— Tenk så fint den har holdt seg, utbryter Maria.

Så tar det ene det andre, og ikke lenge etter balanserer Ada og Maria på den gamle mopeden. De får fjortenårig latterkrampe når de inviterer meg til å bli med på leken.

— Det er sånn det er å jobbe med vin. Det skjer noe nytt hver dag. Tenk, jeg har ikke vært på en Vespa siden jeg tok det bildet. Og da var jeg sju eller åtte, sier Maria.

Og ennå har ingen av oss tatt dagens første glass.

#### FERSK PASTA MED RØDVINSKJØTTSAUS

Kjøttsaus i Piemonte er noe helt annet enn den sausen vi bruker i «spaghetti med kjøttdeig» i Norge, for mens du har en mye rikere og kraftigere kjøttsmak, er det ikke slik at du får i deg så mye kjøtt. Du kan få til retten på mange ulike vis, enten ved å bruke rester og koke ut langpanna etter en steik, eller ved å kjøpe det billigste oksekjøttet du får tak i.

Det er deilig med den myke og smidige ferske pastaen. Du kan også bruke tørka pasta. Det passer veldig godt med saftig barberavin i denne retten, men hvis du har andre rødvinsslanter kan du godt bruke dem i stedet.



Fersk pasta med rødvinsskjøttsaus: kan lages på mange vis.



Livets blod: Barberaen er selve livsblodet til områdene rundt Alba og Asti Piemonte. Og fortsatt er det dugnad når druen skal høstes.

Har du også bra med tid er det best å bruke lang tid, gjerne starte matlagingen dagen i forveien. Hvis ikke kan du knipe inn og lage en svært god hurtigversjon.

#### Nok til

4 500 gram pasta  
 300 gram oksekjøtt  
 2 ss smør eller olje  
 Gjerne bein og andre kjøttrester  
 Gjerne noen margbein, hvis du får tak det  
 1 laurbærblad  
 1/2 løk, finhakket  
 2 fedd hvitløk, hakket  
 1/2 gulrot, revet  
 1 selleristang, finhakket  
 2 tomater, hakket  
 3-4 dl rødvin  
 Eventuelt med olje eller smør  
 Parmesan

Finhakk kjøttet. Stek kjøtt og bein i en stor gryte i smør i 5 minutter. Ha laurbær, løk, hvitløk og gulrot i gryta og stek i 5 minutter. Ha i selleri, tomat og rødvin og la koke inn i minst en halvtime. Hvis du har mye tid, sett gryta i ovnen med lokket på og la stå over natta. Kok inn sausen så mye at den er tjuktflytende. Smak til med salt når sausen ellers er ferdig.

Kok pasta i lettsaltet vann. Hell av vannet og bland pasta med kjøttsaus, eventuelt også mer olje eller smør. Server med parmesan.

#### FERSKEN I VIN

Hvis du finner skikkelig gode og modne fersken er dette en deilig rett i all sin enkelhet. Hvis de — slik de gjerne er her hvor vi ikke dyrker våre egne — er litt harde og syrlige, kan du gjerne bake dem litt i ovnen med sukker. Server eventuelt med litt mascarpone eller crème fraiche.

Du kan enten bruke en dessertvin eller en rødvin som du tilsetter litt sukker og krydder som i oppskriften her.

#### Nok til 4

4 fersken, så modne du finner  
 Eventuelt 4-6 ss brunt sukker  
 2 dl dessertvin eller 3 dl rødvin  
 2 ss sukker  
 1/2 cm av en kanelstang  
 1/2 ts revet muskat

Skjær fersken i biter. Hvis de er litt syrlige, strø over brunt sukker og bak dem i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.

For vinen, hvis du bruker rødvin, kok opp sammen med sukker og kanel. Kok til om lag halvparten er igjen. Ha fersken i dessertboller, hell over vin. Riv over litt muskat.

*avi@dagbladet.no*



**Fersken i vin:** En deilig dessert i all sin enkelhet.