



Grappa Sällskapet

äventyr i Le Marche

Vår 2024-års Italien resa gick till provinsen Le Marche utmed kusten vid Adriatiska havet.

Äkta paret Anita och Per Vestin, medlemmar i Grappa Sällskapet som tidvis bor i området, har åter varit vänliga nog att organisera en intressant och givande tur i dessa vackra trakter.

Den 12 september lyfte planet med destination Bologna. Där fortsatte resan med buss söderut mot första målet, vintillverkaren Azienda Agricola Bruscia, där lunchen väntade. En typisk lunch tallrik och rikligt av husets goda viner. Naturligtvis avslutades måltiden med välsmakande goda Grappa Costanza och den ekande Costanza, båda från druvorna Sangiovese och Montepulciano.

Före avfärden provianterades det rikligt av både vin, olja och grappa innan resan fortsatte mot hotell Victoria i den lilla staden Porto San Giorgio. Detta härbärge nära havet var basen för boendet under resan i regionen Le Marche. Kvällens middag intogs på ortens bästa fisk- och skaldjursrestaurang med bland annat "mellangrappa", "avslutningsgrappa" och viner m.m.



Andra dagen gick färden åter uppför bergsslutningarna mot målet Azienda Agricola Biologica Centanni Giacomo, Montefiore dell Aso. Vi välkomnades till en härlig lunch med fantastiskt goda viner, vita som röda och som sig bör husets Grappa di Mario från druvan Pecorino. Namnet Mario efter ägaren. Köplusten var stor, inte minst av de underbara vinerna. Färden rullade åter ner till Porto San Giorgio för lite avslappning innan dagens middag. Turen gick åter uppåt på höga höjder till målet restaurang Locanda di Palio, en borg på toppen. Många rätter blev det och som vanligt flödade vinet och även grappa avnjöts före återfärden till kusten.



Nästa morgon gryr och dags för nya upptäckter. Azienda Agricola Frorano var målet och efter ca en timmes resa är vi framme. Hisnande höjder för några av oss. Vi möts av ägaren Paolo, som tillsammans med familjen bedriver vin och olivodling i den böljande höga terrängen. Paolo, som tidigare var tandläkare i Milano, tröttnade på storstadsstressen och begav sig till Le Marche för att odla vin och oliver

tillsammans med familjen. Med stor gästfrihet visade de upp sitt fantastiska hem. Det bjöds på en välsmakande lunch, läckert vin och god olja. Kaffe, grappa och hembakat intogs i soliga trädgården i det natursköna landskapet. Grappa Bianca och grappa Ambrata -3 år på ekfat, båda från druvan Montepulciano. Sin vana trogen var kommersen igång innan vi tog farväl från familjeföretaget.



Kvällens middags resa gick åter upp på samma topp som gårdagens, med infart från andra sidan. Det var dags för avslutningsmiddagen på Enoteca Bar a Vino med gänget. En riktigt njutbar 10 rätters meny med extra allt och varför inte nämna 2 underbara grappor. Pignocco Santa Barbara. Kvällen avslutades med musik och sång och det spratt i benen på det som intog över golvet. Härlig avslutning på en mycket intressant resa.



Hemresan avslutades med gemensam lunch i Rimini och vi säger stort TACK till Anita och Per som gjort ett gediget arbete för att finna intressant och berikande information om vårt gemensamma intresse för Grappa.