



Vakker strekning: Utsikt i St. Bernard-passet.



Variert landskap: St. Bernard-passet var en hard utholdenshetsprøve på turen. Etappen blir forøvrig klassifisert som den tøffeste etappen i Tour de France.



Endelig fremme: Fire uker og 300 mil senere var duoen fremme i Roma. Her står «Lucky» på St. Peters-plassen.

Pilegrimsreise på hjul

Tønsberg – Roma. Fire uker på to hjul. – Det er det som er å reise. Å ta fly er bare å forflytte seg fra by til by, mener Dag Erik Løvås.

– **Den ble døpt** «Lucky», underveis på reisa. Dag Erik Løvås smiler.
– Ja, sykkelen altså. Du skjønner jeg har en spesiell fascinasjon for teaterstykket «Mens vi venter på Godot».

I det populære stykket har den ene karak-

teren, Lucky, ansvaret for å bære alle tingene til sjefen sin.

– Så da ble det navnet.

Ålborg – Roma. 300 mil på sykkel i løpet av fire uker. Ikke hverdagskost for folk flest.



Pilegrimssykkelistene: Dag Erik Løvås fra Larvik og Erling Dahle fra Horten fulgte i abbed Nikolas' fotsporene og, forteller Løvås. – Men det var fordi vi sykla feil. På bildet er vi på feil side av Rhinen, og oppdager pl...

Det begynte med en telefon i romjula 2008.

– Da jeg var ute og reiste i fjor, møtte jeg en kar fra Horten. I romjula, et halvt år senere, ringte han og spurte om jeg ville være med på sykkeltur. Til Roma, forteller Løvås, som bor på Verningen.

Utgangspunktet var en henvendelse hortensmannen, Erling Dahle, fikk av Pilegrimsfellesskapet i Norge. Både Dahle og Løvås er medlemmer av den ideelle foreningen.

– Pilegrimsfellesskapet var interessert i at noen skulle følge i fotsporene til abbed Nikolas, som pilegrimsvandret fra Ålborg til Roma på 1100-tallet. De ville se om det var mulig å sykle den turen.

Og Løvås, som er interessert i både sykkel og religionshistorie, var ikke vondt å be.

18. mai i år dro de to. Målet var 12 mil per dag. Løvås og Dahle greide 11,8.

– Vi kan skrive bøker om det å ha vondt i baken, for å si det sånn, flirer Dag Erik.

Men det var kun en liten bagatell. Omgivelsene beskriver han som fantastiske.

– Hele turen, det var helt rått.



Larviksgutt: Dag Erik Løvås har vokst opp på Nanset. I dag bor han på Verningen, når han ikke sykler verden rundt. (Foto: Minna Fjeldskår)

Spesielt var de overrasket over hvor godt syklistene ble mottatt nedover i Europa.

– Til stor forskjell fra Norge var det godt tilrettelagt for syklistene. Folk tok veldig hensyn.

Etter å ha tråkket gjennom hele Danmark, Tyskland og Sveits på langs var det Alpene og St. Bernard-passet som sto for tur. 2.600 meter høyt, og karakterisert som den tøffeste etappen i Tour de France.

– Vi hadde trent godt på forhånd, men den strekken var hard.



or og reiste strekningen Ålborg - Roma. Den 300 mil lange turen gikk gjennom Danmark, Tyskland, Sveits og Italia. - Vi var en tur innom Frankrike tselig at vi krysser grensa tl Frankrike. (Privatfoto)

En ting var de første mila, med normal stigning. Men det ble verre.

- De sju siste var helt Herregårdsbakken, altså.

Vi snakker 43,5 kilometer oppoverbakke. Som herfra til Horten. 10 prosent stigning på det meste.

Løvås tråkket på alt han orket. Tenkte på alt mellom himmel og jord, men mest av alt på å greie målet. For opp skulle han.

- Det gjorde så vondt, i perioder. Men jeg er sta, skjønner du.

Det følte som en evighet. Etter hvert var ansiktet en eneste stor grimase, fortrekt i anstrengelse.

- Det ble ny personlig rekord i utmatelse også, når jeg kom opp.

Sykkelen med 12 kilos bagasje føltes tung. Lufta ble tynnere og tynnere i høyden.

- Belønningen var en enorm mestningsfølelse. Det ble turens høydepunkt, i dobbel forstand.

Etter avslapning og pizzakos på et hotell i den italienske byen Aoste bar det videre gjennom Italia.

- Toscana var helt ubeskrivelig vakker.

Løvås hadde på forhånd sendt forespørsel til Vatikanet om å få audiens hos Paven. Nordmennene fikk hyggelig hilsen tilbake og positiv respons.

- Vi fikk audiens hos Paven onsdag 24.juni, så det var målet vårt tidsmessig.

Det viste seg at dagen var en stor festdag, fordi det var fødselsdagen til døperen Johannes.

- På St.Peters-plassen var det tusenvis av mennesker. Vi var så heldige å få sitte helt oppe på podiet. I talen hilste han spesielt til «pilegrimer fra Norge», og snudde seg og vinka til oss. Det var veldig spesielt.

I Roma ventet flyet hjem. Det var mange som gjerne ville hente Dag Erik på flyplassen i Oslo.

- Men jeg ville jo sykle hjem, selvfølgelig.

Henvendelsene etterpå var mange. Spørsmålene likeså.

- Folk ringte og spurte om jeg kunne fortelle. Men det går på en måte ikke. Hva skulle jeg fortelle, liksom?, sier en smilende Løvås.

lende Løvås.

Inntrykkene er for mange. Opplevelsen for stor.

- Det må synke litt inn. Først etter en stund greier jeg å sette ord på ting.

Planlegginga av neste års tur er for lengst i gang. Avreise i august, målet er Europa på langs.

- Jeg har lyst til å klare Nordkapp til Gibraltar.

- Men det blir bare en langtur.

MINNA FJELDSKÅR TEKST

På to hjul i abbed Nikolas' fotspor

● På 100-tallet dro abbed Nikolas Bergsson fra Island på pilegrimsvandring, strekningen Ålborg- Roma.

● Etter hjemkomsten laget han en detaljert reisebeskrivelse som er blitt bevart.

● Guideboken ble kalt Leidarvisir (islandsk for «veiviser») og er en av eldste guidebøkene som er blitt publisert.

● Den norske, ideelle foreningen Pilegrimsfellesskapet St. Jakob tok initiativet til å teste ut om det var mulig å sykle denne pilegrimsturen.

Viltvin II

UKENS VIN

I den første artikkel om viltvin, konsentrerte vi oss om burgunderviner som tradisjonelt står som den mest eksklusive viltvintype. Det gjelder ikke bare i franske og internasjonale gourmetkretser, men også i Norge. Selv har jeg også hatt noen av mine beste kulinariske opplevelser med kombinasjonen vilt og burgunder. Det betyr langt fra at det ikke finnes andre franske viner og vilt som passer utmerket sammen. Jeg kjenner en kjøkkensjef som sverger til viner både fra Nordre og Søndre Rhône ikke minst velutviklede viner fra ChateauNeufdu Pape.

Imidlertid skal vi i denne artikkelen dra over de maritime alper fra Rhônedalen, krysse den italienske grense og komme inn i Italias fremste region for viltviner: Piemonte. Da er druen Nebbiolo og de mest kjente prestisjeområdene Barolo og Barbaresco. Det lages forresten god Nebbiolovin også utenom disse kjerneområdene i Piemonte til rimeligere priser. Dessuten fortjener de elegante Nebbiolovinen fra alperegionen Valtellina en egen artikkel.

Vi starter med en Nebbiolovin fra Langhedistriktet, det kuperte åslandskapet der de maritime alperne går over i Apeninene på grensen til Liguria. Giovanni Almondo Langhe Nebbiolo 2004 kr. 169,90. Middels fyldig, perfekt i modning til å drikkes nå. Godt kjøp i bestilling. Vi prøver også en Ligabue Nebbiolo d'Alba 2003 kr. 183,80 med god fylde.

Selve grunnvinen til vilt fra Piemonte er Barbaresco 2004 fra kvalitetskooperativet Produttori del Barbaresco kr. 209,90. Vinen skal finnes i alle polutsalg. Middels fyldig, men med fint utviklede nyanser og en fast ettersmak. Magnumflasker i trekasser får vi i bestillingsutvalget. En storartet gavevin kr. 499,90. Der er også en trelitersutgave til kr. 999,90. En velutviklet viltvin er Cantina Vignaioli Barbaresco 2000 kr. 226,30 i bestilling.



Den første Barolovin jeg vil anbefale, er i Grunnsortimentet: Volpi 2004 kr.

230. Vinen er allerede bra utviklet, men tåler fortsatt flere års oppbevaring. En velmodnet vin er La Foia Barolo Arbo-

rina 1999 kr. 273,50. Et godt glass å nyte med vinvenner som tar seg tid til bordets gleder.

Bestilling. En storartet vin med et enormt langt navn, støter vi på i bestilling; derfor nevner jeg også polnummeret 10991: Costa-

magna Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco

2001. Nebbia (druen fra tåkelandet), er eldgammel og får med årene en forfinet og nyanserik karakter som sammenlagt gir god fylde og fast ettersmak.

En av mine favorittprodusenter i Piemonte er Pio Cesare. Pio Cesare 2004 kr. 390, er ennå i yngste laget, men med litt smaks-

kraftig viltsau, kan vi allerede nyte denne faste vinen med maskuline kjennetegn. Den gode smaks-

konstrasjonen og spenstige strukturen, er kjennetegn på Pio Cesarevinnene.