

WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



WEINREISE PIEMONT / ITALIEN • 29. MAI - 01. JUNI 2014

LOS GEHT'S !

Früh am Morgen war es, sehr früh, als wir uns am vereinbarten Treffpunkt in Dietlikon einfanden. Gestaunt haben wir, als uns dort ein gedeckter Tisch mit Kaffee, Tee und selbst gebackenem Zopf erwartete. Rita und Stephan waren als „Heinzelmännchen“ noch früher unterwegs, um uns vor der Abreise diese Freude und Überraschung zuteil werden zu lassen.

Putzmunter konnten wir nach dem Z'morge unseren altbewährten Chauffeur Thomas mit seinem komfortablen Bus begrüßen, der uns für die nächsten Tage auf der Reise begleitete.

Schnell hatte jeder sein Plätzchen gefunden und so ging es durch den San Bernardino ins Piemont. Vor dem Mittagessen in Vercelli gab es einen Stopp, wo uns Wolfgang mit einem Apéro überraschte. Im Ristorante „Il Giardinetto“ wurden wir freundlich empfangen und unser Hunger mit einem typisch Piemonteser Menü und dazu passenden Weinen (rot und weiss) gestillt.

Nach einer langen Fahrt erreichten wir bei herrlichem Wetter und angenehmen Temperaturen unsere inmitten der Weinberge gelegenen Hotels in Canale.

Während wir unsere Zimmer bezogen, richteten Barbara und Loredana im Garten der Villa Cornarea unter alten Bäumen mit herrlichem Blick über die Hügel des Piemont die Tische zum Abendessen. Frohgelaut traf die Gruppe wieder zusammen und die beiden Damen erklärten uns den weiteren Ablauf. So hatte man ein herrliches kaltes Buffet mit Piemonteser Spezialitäten zur Selbstbedienung hergerichtet. Begleitet wurden die Speisen von eigenen Weinen der Villa Cornarea, die von Barbara und Loredana charmant präsentiert wurden.

Bevor die Nacht hereinbrach und wir uns zur Ruhe begaben, genossen wir noch mit munterem Geplauder den Sonnenuntergang und das Wolkenspiel über dem Hügel.

DIE WEINE DES PIEMONT

Das Piemont gilt als das berühmteste Weinanbaugebiet Italiens, dessen Ursprünge sich im Mittelalter nachweisen lassen bzw. es sehr wahrscheinlich ist, dass hier bereits in der Antike Wein kultiviert wurde. Drei Rebsorten, nämlich Nebbiolo, Barbera und Arneis sind weltweit bekannt und bei Weinkennern geschätzt. Die namensgebenden Gemeinden Barbaresco und Barolo liegen in den Langhe-Bergen, südlich der Stadt Alba und daneben befindet sich das Gebiet Roero, bekannt für die Weissen.

BAROLO – Wein der Könige

Im Gegensatz zu vielen anderen grossen Rotweinen ist der Barolo kein Verschnitt, sondern wird zu 100% aus der Nebbiolotraube hergestellt. Sein Aussehen ist granatrot, sein Geschmack voll, körperreich mit hohem Tannin- und Alkoholgehalt (mind. 13%).

BARBARESCO

Dieser Wein wird ebenfalls zu 100% aus der Nebbiolotraube hergestellt und wird oft als „der kleine Bruder“ des Barolo bezeichnet. Sein Aussehen ist granat- bis rubinrot. Sein Geschmack fülliger, samtiger, ebenfalls mit hohem Alkoholgehalt (13% und mehr).

BARBERA

Auch dieser Wein ist mit der Rebsorte Barbera 100% sortenrein. Sein Aussehen ist intensiv rubinrot, sein Geschmack kraftvoll mit ausgeprägtem Pflaumenaroma, geringem Tannin. Im Alter (5 – 6 Jahre) ähnelt er dem Barolo (Alkoholgehalt 12 – 13.5%).

ARNEIS

Diese weisse autochthone Rebsorte, die ausschliesslich im Piemont angebaut wird, ist sehr alt (15. Jh.) und war fast ausgestorben. In den 90er Jahren des 20. Jh. wurde sie wiederentdeckt. Ihr Geschmack ist frisch, fruchtig mit angenehmer Säure.

WEINGÜTER UND KULTUR

Weingut Ca' Romé von Familie Marengo, Barbaresco

Im Garten des Familienbetriebes mit herrlichem Blick über die Weinberge wurden wir herzlich begrüsst. Paola, Tochter des Hauses, die für den Vertrieb und das Image zuständig ist, brachte uns auf charmante Weise die Philosophie des Hauses näher. Hier konnten wir sehr eigene Weine verkosten. Auch mit Giuseppe (Pino), Winzer und Sohn des Hauses sowie Romano und Olimpia (Eltern) kamen wir auf angenehme Weise ins Gespräch.

Weingut Renato Ratti, Annunziata - La Morra

Das traditionsreiche Weingut, heute geführt von Pietro Ratti, wurde über viele Jahre auch von dessen Onkel Massimo Martinelli mitgestaltet, der uns eine Querschnittsprobe durch die weissen wie roten Weine gewährte und auch das Erlebnis eines alten Barolos mit einbaute.

Weingut Enzo Boglietti, La Morra

Enzo, der exzentrische Künstlertyp, liess uns die komplette Probe frei verkosten und hatte seine Freude daran, wenn wir Fragen stellten und er aus seiner Weinstrategie erzählen konnte.

Neben der Verkostung der Weine blieb auch noch Zeit für einen kleinen Stadtbummel durch Asti. Bereits im 5. Jh. wurde Asti Bischofssitz und damit zur wichtigsten Stadt des Piemont. Erwähnenswert ist der gotische Dom aus dem 14. Jh.

Alba ist die grösste Stadt der Langhe und neben den berühmten weissen Trüffel ein Zentrum der Süswaren-industrie. Zu den bedeutendsten Bauwerken zählt der Dom San Lorenzo aus dem 15. Jh.

Bereits wieder auf der Heimreise hatten wir vor Turin noch die Gelegenheit zur Besichtigung der im frühen 18. Jh. erbauten Palazzina di Caccia di Stupinigi, einem pompösen Jagdsitz der Herzöge von Savoyen.

RESTAURANTS

Ristorante La Luna nel Pozzo, Neive

Im versteckt gelegenen Ristorante wurden wir mit einem Glas Prosecco begrüsst. Der Patrone und zwei Damen vom Service sorgten in angenehmer Atmosphäre für unser leibliches Wohl.

Ristorante Vecchio Tre Stelle, Barbaresco

Einzig in diesem inmitten der Weinberge gelegenen Sterne-Ristorante bekamen wir innerhalb des Menüs einen Hauch der berühmten Piemonteser Trüffel zu kosten.

Ristorante Bovio, La Morra

Neben der vorzüglichen Küche und dem exzellenten Service geniesst man hier einen herrlichen Blick über die Weinberge und die Schlösser der Langhe.

Weingut und Ristorante Brezza, Barolo

Seit 1885 ist der Familienbetrieb im Besitz von Weinbergen. Die Brezza sind Gastronomen und Hoteliers aus drei Generationen. Was beim Abendessen als kleines Menü deklariert wurde, entpuppte sich als nahrhafte Kost. Erwähnenswert ist die Tajarin, eine typische Eiernudel, die mit 36 Eiern pro Kg Mehl hergestellt wird.

Ristorante Goffi del Lauro, Turin

Das flotte und aufmerksame Personal der Trattoria mit ihrem bekannten Antipasti-Buffet und der gutbürgerlichen Küche machte bereits bei unserer Ankunft auf sich aufmerksam. Fulvio und Alberto, die zum Service gehören, hatten ihre Pkw's vor dem Eingang zum Restaurant parkiert, um damit einen Parkplatz für unseren Bus freizuhalten. Im Nu standen sie an der Strassenkreuzung, hielten den Verkehr an, damit unser Chauffeur den Bus entsprechend wenden und den reservierten Parkplatz einnehmen konnte. Unser Mittagessen konnten wir im Garten geniessen. Ein familiärer Grossanlass am Nebentisch sorgte für ein aufgelockertes typisch italienisches Ambiente.