

## Weinreise Piemont 16.- 20.5.13

Donnerstag, 16.5.13

Pünktlich um sechs Uhr früh startete unser Chauffeur und Mitglied, Ueli Looser, in Wellhausen zu unserer Reise ins Piemont, mit Zwischenstopps in Weinfeld, Bürglen und Sulgen, wo weitere reisehungrige Weinfreunde zustiegen. Insgesamt 30 Personen hatten sich erfreulicherweise zu dieser Weinreise angemeldet und freuten sich auf vier erlebnisreiche und sorgenfreie Tage in Italien. Nach einem recht freundlichen Start verschlechterte sich das Wetter leider zusehends und bereits der Transfer ins Hotel Bodenhaus in Splügen, wo ein Kaffeehalt eingeplant war, musste bei störendem Regen vollzogen werden. Dies tat der guten Laune allerdings keinen Abbruch und nach der ausgiebigen Stärkung führte der Weg zügig weiter durch den San Bernardino-Tunnel und durchs ebenso verregnete Tessin.

Die Organisatorin und Reiseleiterin Yvonne Looser servierte uns im Car einen Aperitiv mit piemontesischen Spezialitäten, zusammen mit einem Glas Arneis und Nascetta, während langsam ein Übergang von den Tessiner Hügeln zu den ausgedehnten Weiten der Po-Ebene festzustellen war. Mitten im Reisanbaugebiet, in der Osteria Piera, wurde dann das Mittagessen eingenommen, eingeleitet natürlich durch zwei verschiedene Risotto-Arten und begleitet von piemonteser Weinen (Erbaluce di Caluso und Barbera del Monferrato).

Anschliessend erfolgte ein kurzer Transfer zum nur wenige hundert Meter von der Osteria entfernten Torrone della Colombara, einem riesigen Gehöft mit Ursprüngen aus dem 15. Jahrhundert, in dem bis in die sechziger Jahre des 20. Jahrhunderts ungefähr 35 Familien lebten. Neben einem kleinen Museum, das spannende Einblicke in sämtliche Aspekte von Arbeit und Alltag der Vergangenheit gewährt, konnte auch die moderne Riseria besichtigt werden, wo die Reissorte Carnaroli, die auf den 145 ha Ackerland des Gehöfts produziert wird, gelagert, geschält und verpackt wird. Der Betrieb Acquerello legt sehr hohen Wert auf beste Qualität und angeblich werden die zehn besten Restaurants der Welt mit Carnaroli beliefert.



Nach diesem interessanten Einblick in eine für uns eher exotisch wirkende Produktion ging es – weiterhin in strömenden Regen – weiter nach Süden, wo die weiten Reisfelder langsam wieder den sanften Hügeln des Monferrato Platz machten. Ein kurzer Zwischenstopp konnte für einen Spaziergang durch das Städtchen Moncalvo und einen Blick vom Aussichtsturm auf die lieblichen, wenn auch wolkenverhangenen Höhenzüge genutzt werden. Bald darauf ging es weiter in Richtung Isola d’Asti, wo wir im wunderschön auf einem Hügel liegend Hotel Castello di Villa – unserem Stützpunkt für die nächsten drei Tage – von Direktor Peter Müller und seinem Team bereits erwartet wurden.



Nach dem Zimmerbezug erwartete uns ein köstliches Aperio-Buffer, begleitet von Weisswein und einem Spumante aus der näheren Umgebung, dessen Produktion wir am folgenden Tag besuchen sollten.

Das anschliessende Nachtessen wurde – wie sämtliche Mahlzeiten im Hotel – im Untergeschoss in einem für die Region typischen Gewölbekeller eingenommen. Leider konnte infolge der doch weiterhin eher kühlen Temperaturen die Mahlzeiten nicht im direkt zugänglichen Garten genossen werden. Das Abendessen war piemontesisch gehaltvoll und wohlschmeckend und wurde durch die Weine aus der Region in idealer Weise abgerundet.

Freitag, 17.5.13

Nach einer angenehmen Nacht in den komfortabel gestalteten Zimmern folgte nach dem Frühstücksbuffet die „Gusto e Sapore Tour“, die uns zuerst nach Asti in die Torroneria Barbero führte. In dieser Manufaktur, die seit 1883 im Besitz der Familie Barbero ist,

wird unter anderem aber vor allem der berühmte Torrone hergestellt, einer typischen Spezialität des Piemonts aus Eiweissmasse, Zucker und Haselnüssen. Die Produktion, die noch zu grossen Teilen aus Handarbeit besteht, konnte im Rahmen einer Führung live verfolgt werden. Die Hochsaison in dieser Fabrik ist vor Ostern, weshalb derzeit der Betrieb etwas reduziert lief; neben dem Torrone werden auch andere Spezialitäten wie Gianduja, mit Schokolade überzogene Grissini und verschiedenen Spezialschokoladen und natürlich Ostereier hergestellt.



Nach diesem süssen Start bestand die Möglichkeit eines Bummels durch die Altstadt von Asti, der von den meisten – nun wieder bei freundlichem und sonnigen Wetter – für den Besuch in einem der zahlreichen Cafés auf einer Piazza genutzt wurde.

Schon bald erfolgte die Weiterfahrt nach Canelli südlich von Asti, wo bei der Firma Contratto die Produktion von Schaumwein nach „metodo classico“ besichtig werden konnte. 1867 liess sich ein Giovanni Contratto in Canelli nieder mit dem Wunsch, auch in Italien Schaumweine im Champagnerstil zu produzieren. Um die notwendigen Kelleranlagen zur Verfügung zu haben, wurden in fünfjähriger Arbeit drei bis zu 150 m lange Stollen ins Tuffgestein getrieben. Der Contratto Wein wurde vor allem in den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts europaweit bekannt, erlebte aber auch nach dem zweiten Weltkrieg bis in die siebziger Jahre eine Blütezeit in Italien. Aufgrund der grossen Konkurrenz, vor allem aus der Lombardei, erfolgte ein zeitweiliger Niedergang, erst seit 2011, nach der Übernahme durch Spinetta und umfassenden Renovationen, wurde das Ziel definiert, „den besten Frizzante von Italien zu produzieren“. Auf der interessanten Tour durch die weitläufigen Produktions- und v.a. Kelleranlagen konnte man sich ein Bild über die äusserst aufwendige und in vielen Teilen in Handarbeit ausgeführten Produktionsschritte machen. Herr Mauro Ferrero, Mitarbeiter von Contratto seit 1978 demonstrierte uns seine grosse Handfertigkeit bei rémuage (es werden beinahe unglaubliche 10'000 Flaschen pro Stunde gerüttelt) und dégorgement; diese Arbeit wird allerdings heute maschinell (Gefrieren der Hefe) durchgeführt.

Nach der Führung bestand die Möglichkeit zur Degustation und natürlich auch Kauf der Produkte. Bezüglich Sortiment verweise ich auf die Homepage des Herstellers.

Direkt anschliessend führte uns der Weg weiter nach Westen nach Mombaruzzo, wo mit der Distilleria Berta ein weiterer Höhepunkt auf uns wartete. Die Familie Berta

produziert seit mehr als hundert Jahren Grappa, aus bescheidenen Anfängen ist sie zu imposanter Grösse angewachsen. Der Besuch des Kellers, in dem sage und schreibe 4000 Fässer verschiedener Grösse mit unlaublichen 5 Millionen Litern Grappa gelagert werden, erschlägt den Besucher beinahe. Die Tour wird mit changierender Beleuchtung und klassischer Musikuntermalung allerdings auch bis ins Letzte zelebriert... In den Produktionshallen war neben der blitzblanken Sauberkeit auch ein kleines Büro der Zollverwaltung, das an drei Tagen pro Woche besetzt sein soll, bemerkenswert. Im Anschluss an die Besichtigung folgte die Degustation von vier Grappe verschiedenen Alters und aus verschiedenem Traubengut, die bei allen Anwesenden grossen Anklang fand.



Nach der Rückkehr ins Hotel bestand wieder die Möglichkeit eines kurzen Relaxen – aus Temperaturgründen leider nicht im hoteleigenen Pool – und, wie bereits gewohnt, klang der Abend mit Apero und festlichem Abendessen aus.

Samstag, 18.5.13

Bei noch freundlichem Wetter führte uns der Weg heute nach Barolo. Freundlicherweise begleitete uns an diesem Tag unser Gastgeber Peter Müller als Reiseleiter und Übersetzer. Vorbei an Alba mit den imposanten Produktionsanlagen von Ferrero fuhren wir auf direktem Weg nach Barolo. Nach einem kurzen Spaziergang durch das Dorf erreichten wir das Schloss, das seit 2010 das Weinmuseum (WiMu) von Barolo beherbergt. Das Schloss war seit dem 13. Jahrhundert im Besitze der Familie Falletti, die in der Gegend grosse Besitztümer hatte. Nach dem Aussterben der letzten Linie wurde das Schloss als Schule genutzt und erst anfangs dieses Jahrtausends entstand die Idee für ein Museum. Konzipiert vom Schweizer Francois Confino öffnete es erstmals 2010 seine Tore. Auf fünf Stockwerken werden Themen wie „Der Wein im Verlauf der Jahreszeiten“, „Der Wein in der Geschichte und der Kunst“ und „Das Schloss und die Familie Falletti“ auf informative und teilweise amüsante Weise vorgestellt. Auf einer



Führung wurden wir durch die gesamte Ausstellung geleitet, die ihr Ende passenderweise in der im Untergeschoss sich befindlichen Enoteca fand.

Die Produktionsvorschriften für die Appellation Barolo DOCG sind wie folgt:

- Rebsorte: Nebbiolo
- Produktion pro Hektar Anbaufläche: 8 t Trauben, entsprechen 52 Hektoliter Wein
- Lagerung: mindestens drei Jahre, davon zwei in Kastanien- oder Eichenfässern. Die Bezeichnung Riserva verlangt eine Lagerung von mindestens fünf Jahren.

Das Weinbaugebiet verteilt sich auf 11 Gemeinden, in denen teils Sandböden (Cherasco, La Morra, Roddi, Verduno), teils Lehmböden (Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba) und teils gemischte Böden (Barolo, Novello) vorherrschen. Die Weine entwickeln auf den verschiedenen Böden auch unterschiedliche Charakteristiken, so zeigt sich auf Sand ein fruchtiges Bouquet und eine feine Tanninstruktur, auf Lehm ein intensive Bouquet mit fester Tanninstruktur und auf gemischten Böden ein harmonisches Bouquet und eine weiche Tanninstruktur. Anhand von drei Verkostungen aus den entsprechenden Lagen konnten sich die Weinfreunde selbst von der Richtigkeit dieser Aussagen überzeugen. Generell muss wohl gesagt werden, dass diese Weine ihr Potential bei weitem noch nicht erreicht haben und über ein einige Zeit an Lagerung bedürfen.

Beim Verlassen des Schlosses zeigte sich das Wetter leider wieder von seiner trüben Seite und nach einem kurzen Transfer nach La Morra auf das Gut Cordero de Montezemolo konnte der Betrieb leider nur unter dem schützenden Dach besichtigt werden. Die 30 ha Rebberge, die sich fast ausschliesslich rund um das Wahrzeichen, die Libanonzeder, erstrecken, sind mit Dolcetto, Barbera, Nebbiolo und wenig Chardonnay und Arneis bestockt. Das Gut ist seit dem Mittelalter verbrieft und war über Jahrhunderte und 16 Generationen im Besitze der Familie Falletti, deren Nachkommen die Grafen de Montezemolo waren. Nach der Führung durch die Produktionsstätten und den Fasskeller durch die Tochter des Besitzers konnte dann im Degustationsraum ein leichtes Mittagessen eingenommen werden, typisch piemontesisch mit geräuchertem Fleisch und Wurstwaren und hausgemachten Agnolotti. Daneben konnten dann drei Weine des Gutes degustiert werden, Langhe Arneis, Barbera d'Alba und Barolo Monfalletto.



Auf der Rückreise machte unser Chauffeur einen kleinen Abstecher nach Barbaresco. Leider verunmöglichte der weiterhin strömende Regen einen Gang durch das berühmte Weindorf, es reichte aber für einen Besuch in der Enoteca, die sich – kurioserweise – in einer nicht mehr benutzten Kirche befand.

Nach der Rückkehr empfing uns der Hoteldirektor Peter Müller zum Aperitiv in den hauseigenen Weinkeller und zeigte uns noch einmal in einem kleinen tour d`horizon durch das Piemont einige seiner Lieblingsweine.

Mit dem anschließenden Galadiner verabschiedete sich die Crew des Hotels Castello di Villa von den Weinfreunden, an dieser Stelle besten Dank für die freundliche Aufnahme, den exzellenten Service und die kulinarischen Genüsse!

Sonntag, 19.5.13

Nach dem Frühstück und Auschecken führte die Reise – nun bei prächtigem Sonnenschein – weit in den Norden des Piemonts, genau nach Boca, das sich bereits in den Hügeln befindet, die den Alpen unweit der Schweizer Grenze vorgelagert sind.

Christoph Künzli vom Weingut Le Piane lotste unseren Car auf eine Anhöhe oberhalb von Boca und erzählte uns in einem kleinen Rebberg von der Geschichte der Weinproduktion in Boca und der Entstehung seines Gutes in den Neunziger Jahren.

In den Fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts wurden die meisten Rebflächen aufgegeben und das Gelände wurde von Wald überwuchert. Im Jahre 1998 wurde das Weingut gegründet, indem viele kleine Parzellen puzzleartig zusammengefügt wurden. Insgesamt sind ca. 6 ha mit den Sorten Nebbiolo, Croatina, Vespolina und Uva rara bestockt, teilweise noch nach dem alten System „La Maggiorina“, wo 3 Reben sich in alle 4 Himmelsrichtungen entwickeln und einen Kelch bilden. Dieses System hat einige Vorteile, z.B. punkto Beschattung, ist aber sehr arbeitsintensiv und eigentlich wirtschaftlich nicht interessant.



Zurück im Weingut folgte eine kurze Führung durch die Produktion und den Keller, gefolgt von einer Degustation der Weine Boca DOC, Le Piane und La Maggiorina. Während die ersten beiden wohl einiges Lagerungspotential haben, ist der dritte „La Maggiorina leichter, frischfruchtig und trinkfertig. Interessant dabei ist, dass bei der Herstellung die oben genannten Traubensorten aus alten Rebbergen gemeinsam gekeltert werden und eine schöne Harmonie erreichen.

Nach einem recht kurzen Transfer in den südlichsten Zipfel der Schweiz, nach Meride, konnte im dortigen urigen Grotto Fossati das Mittagessen eingenommen werden. Es wurden die typischen Tessiner Spezialitäten aufgetischt wie Brasato, Coniglio, Funghi, Risotto und besonders erwähnenswert eine über dem offenen Holzfeuer gekochte, rauchig schmeckende Polenta. Es versteht sich von selbst, dass die Mahlzeit von lokalen Weinen begleitet wurde und trotz der eher beengten Sitzverhältnisse zog sich das gemütliche Beisammensein in der Gaststube noch etwas in die Länge.

Die weitere Rückreise erfolgte wiederum auf der San Bernardino-Route und gegen 20 Uhr trafen die Weinfreunde etwas müde, aber voller neuer Eindrücke wieder im heimatlichen Thurgau ein.

Herzlichen Dank an Yvonne und Ueli Looser für die Idee, die tadellose Organisation und die sichere Fahrt!

Peter Hofmann



Weitere Fotos:

[http://s1287.photobucket.com/user/Peter\\_Hofmann/library/Weinreise Piemont](http://s1287.photobucket.com/user/Peter_Hofmann/library/Weinreise_Piemont)

Quellen und Links:

[www.hotel-bodenhaus.ch](http://www.hotel-bodenhaus.ch)

[www.acquerello.it](http://www.acquerello.it)

[www.castellodivilla.it](http://www.castellodivilla.it)

[www.barberodavide.it](http://www.barberodavide.it)

[www.contratto.it](http://www.contratto.it)

[www.distillierberta.it](http://www.distillierberta.it)

[www.wimubarolo.it](http://www.wimubarolo.it)

[www.corderodimontezemolo.it](http://www.corderodimontezemolo.it)

[www.bocapiane.com](http://www.bocapiane.com)

<http://grottofossati.pagine.ch/#>