

*Lebensgenuss im Piemont,
der Heimat von Barolo, Barbaresco, Trüffel & Co.*

(wie Olivetti, Ferrero und vor allem FIAT etc.)



7. bis 14. Mai 2022



Piemont heißt soviel wie „am Fuße der Berge“.

Und tatsächlich schmiegt sich diese hoch angesehene Weinbauregion in den schützenden Alpenbogen. Das facettenreiche Hügelland verfügt über hervorragende Böden für den Weinbau, doch wenngleich Asti auf demselben Breitengrad wie Bordeaux liegt, muss das Gebiet doch mit rauerer klimatischen Bedingungen leben: kurze trockene Sommer, lange neblige Herbste und sehr kalte Winter bieten nicht gerade das typische Italienbild!

Das Piemont zählt unbestritten zu den ganz großen Weinbauregionen der Welt. Auf rund 48.000 Hektar, übrigens in der Größe ähnlich der Anbaufläche von ganz Österreich, werden vorwiegend Rotweine angebaut.

Nebbiolo, kleinbeerig, farbintensiv und tanninreich, anspruchsvoll bei Lagen, ist sie imstande, höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen, aus ihr werden die Spitzenweine des Piemont, Barolo und auch Barbaresco, gekeltert.

Barbera, eine weitere hier heimische Rebsorte, ertragsstärker als Nebbiolo, hat Karriere gemacht, ist vom frischen, fruchtigen Wein zum modernen, dichten Spitzenrotwein aufgestiegen. Für weichere und fruchtbetonte Weine sorgt die Dolcetto-Traube; die besten Weißweine kommen von den Hügeln um die Stadt Gavi – sie sind von guter Säure, Stahligkeit und sehr trocken.

Das Piemont steht für weltbesten Rotwein, duftige Trüffel, für sprudelnden, duftigen Spumante aus Asti, für die La Tonda Gentile (die weltweit beste Haselnuss), für den Astigiani Käse sowie für eine Fülle an geschmackvoller Kulinarik.

In sieben Tagen erkunden wir eine höchst erlesene Auswahl an Weingütern, historischen Örtlichkeiten und kulinarischen Genüssen. Wir widmen uns dabei klingenden Ortschaften wie Alba, Barolo und La Morra und lassen uns in Monforte d'Alba, Castiglione Falletto, den Langhe sowie Dogliani verzaubern.

Komm mit auf eine genussvolle Reise!



Die Hotels zur Auswahl

Hotel Ai Tardi, Via San Sebastiano 81, 12055 Diano d'Alba



Das Hotel Ai Tardi bietet einen Außenpool sowie eine Terrasse in der obersten Etage mit hübscher Aussicht auf die Umgebung. Wir wohnen hier in ländlicher Gegend im Piemont, 6 km von Alba entfernt. WLAN nutzen wir kostenfrei.

Die Zimmer sind einfach eingerichtet und mit Teppichböden ausgestattet. Sie verfügen über einen LCD-TV, eine Minibar sowie ein eigenes Bad mit einem Haartrockner und Pflegeprodukten.

Im À-la-carte-Restaurant des Ai Tardi wird uns ein reichhaltiges Frühstück mit frisch gebackenen Kuchen und Croissants sowie Aufschnitt und Käse serviert. Zum Mittag- und Abendessen können wir Gerichte der regionalen Küche und glutenfreie Kost genießen.

Von einer Bushaltestelle mit Verbindungen nach Alba trennen uns 100 m. Asti liegt 35 km entfernt, und Turin erreichen wir mit dem Auto in ca. 1 Stunde.

Zimmerausstattung im Detail:

Eigenes Badezimmer • Gartenblick • Poolblick • Kostenlose Pflegeprodukte • Bidet • WC •
Badewanne oder Dusche • Handtücher • Bettwäsche • Steckdose in
Bettnähe • Schreibtisch •
TV • Kühlschrank • Telefon • Satelliten-TV • Heizung • Flachbild-
TV • Haartrockner • Ventilator •
Zusätzliches WC • Extralange Betten (über 2 m) • Minibar • Teppichboden • Schrank •
Kleiderständer • Klappbett • Toilettenpapier



Hotel Santa Maria Langhe

Frazione Santa Maria 10/B, 12064 La Morra



Das Hotel Santa Maria Langhe - Ristorante - Centro Congressi erwartet uns 5 Fahrminuten von La Morra entfernt mit einem Wellnesscenter und einem À-la-carte-Restaurant. WLAN ist in allen Bereichen kostenfrei verfügbar. Freue dich außerdem auf eine Sonnenterrasse.

Die Zimmer im Santa Maria verfügen über Sat-TV, eine Minibar und einen Sitzbereich. Einige bieten darüber hinaus einen Balkon. Im eigenen Bad liegen ein Haartrockner und Hausschuhe für uns bereit.

Morgens stärken wir uns an einem kontinentalen Frühstücksbuffet mit süßen und herzhaften Speisen. Im Restaurant genießen wir traditionelle Gerichte aus der Region.

Die Privatparkplätze an der Unterkunft nutzen wir kostenlos. Alba erreichen wir nach 12 km. Von Turin trennt uns 1 Autostunde.

Ausstattung: Pool, Fitnesscenter, Familienzimmer, Nichtraucherzimmer, Restaurant, Parkplatz inbegriffen, Haustiere erlaubt, Bar, gutes Frühstück



Die Weingüter

Ca'Viola

12063 Dogliani (CN), Borgata San Luigi 11 info@caviola.com www.caviola.com

Auf den Hügeln mit im Langhe-Gebiet liegen die 12 Hektar an Rebflächen, die Giuseppe Caviola seit 1991 bestellt. Caviola gilt als einer der renommiertesten Dolcetto-Produzenten. Mit seiner enormen Berufserfahrung als Önologe und Berater umliegender Weingüter verfolgt er die Philosophie, Rotweine herzustellen, die einzigartig und unmissverständlich im Charakter sind.



Pecchenino

Borgatata Valdiberti 59, 12063 Dogliani, 12063 Dogliani, Tel. +39-017370686
pecchenino@pecchenino.com www.pecchenino.com

Mit Dolcetto haben sich die Brüder Orlando und Attilio Pecchenino, die das Weingut seit 1987 führen, international einen Namen gemacht. Das seit Jahrhunderten in derselben Familie befindliche Baujuwel, südlich von Barolo, wies zunächst nur 6 Hektar auf; heute wird auf den Weinbergen bis auf eine Seehöhe von 450m kultiviert, die Fläche wuchs auf über dreißig Hektar, handgelesen, biodynamisch. „Siri d'Jermu“, der Lagen-Dolcetto beweist seidige Eleganz und Komplexität am Gaumen.



Cordero di Montezemolo

12064 La Morra, Fr. Annunziata 67, info@corderodimontezemolo.com
www.corderodimontezemolo.com

Die Familie 'derer zu Montezemolo', gehört zu den ältesten Adelsgeschlechtern Piemonts. Aber nicht nur für Barolisti sondern auch für Ferraristi ist der Name 'di Montezemolo' ein Begriff: Luca, ist/war Rennstalleiter bei Ferrari. Giovanni di Montezemolo beschäftigt sich zwar lieber mit Wein (am liebsten mit Barolo), sieht aber durchaus Gemeinsamkeiten mit Ferrari: „Unser Name und unsere Tradition ist Ehre und Verpflichtung zugleich: das Alte zu bewahren und dennoch die modernsten Mittel zu nutzen, um stets das Beste zu erzielen!“ Giovanni Cordero di Montezemolo führt erst in zweiter Familiengeneration das Gut Monfaletto, dessen Wurzeln bis zum 3. April 1340 zurückreichen. Sein Vater Paolo hatte es Anfang der 1940er Jahre als engster legitimer Erbe der Stammfamilie Faletti geerbt. Von ihm hat Giovanni auch seine Begeisterung für Wein, sodass er sich auch die persönliche Pflege seiner Weingärten und Rebstöcke nicht nehmen lässt. Die modernen, fruchtbetonten Barolo-Weine von Cordero di Montezemolo bereiten tatsächlich bereits heute erstaunlich viel Trinkvergnügen, trotz strammer Tannine: Sie sind voluminös, dabei elegant, nuancenreich, mit reifer Frucht (Waldbeeren, Sauerkirsche) würzigem Abgang und reichlich Entwicklungspotential.



Oddero

Frazione Santa Maria, 28, 12064 La Morra info@oddero.it www.oddero.it

Die Region, die Reben und der Mensch sind die drei Säulen, auf denen die Philosophie des Weinguts Oddero aufbaut, welches zu den ältesten und größten Häusern des Gebiets Barolo gehört. Das Weingut Cantina Oddero liegt in der Nähe der Gemeinde La Morra, im Herzen des Piemonts. Seit über zwei Jahrhunderten prägt die Cantina das Bild der Weinbauregion Langhe im Norden Italiens. Die Rebfläche des Weinguts erstreckt sich auf über 35 Hektar, die in unzählige Parzellen aufgeteilt ist. Darunter befinden sich einige der besten Crus der Regionen Langhe und Asti. Die kultivierten Reben bringen Weine von internationalem Ruf hervor: Barolo, Barbaresco, Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera D'Alba, Barbera d'Asti und Moscato. Seit 2008 wirtschaftet das Weingut möglichst nachhaltig, mit großer Rücksicht auf Umwelt und Natur. Im Jahr 2017 wurden die mit Nebbiolo bestockten „Singlevineyards“ biologisch zertifiziert. Das große Ziel der Cantina ist es, Weine zu erzeugen, die auf einzigartige Art und Weise den Reichtum und die Vielfalt des Terroirs ausdrücken.



Elio Altare

Via Annunziata 51, 12064 La Morra elioaltare@elioaltare.com www.elioaltare.com

Elio Altare übernahm 1976 den Hof und zeigt mit seinen Weinen ganz besonders großes Barolo-Kino, zeigen sie doch eine unverkennbare Qualität und Stilistik. Perfektion hat einen Namen: Altare. Elio Altare ist einer der "Barolo Boys", jene Gruppe junger Winzer, die sich, aus ärmsten Verhältnissen stammend, in den späten 1960er und den folgenden Jahrzehnten, hochgearbeitet haben, moderne Kellertechnik, kürzere Fermentation und Ausbau in französischen Barriques einführten und damit äußerst erfolgreich waren. Sein Ziel war es immer, Barolo so elegant und langlebig zu machen wie die berühmten Weine aus Burgund, von wo er die Ideen mitgebracht hatte. Aus der kleinen Misch-Landwirtschaft Cascina Nuova des Großvaters in La Morra ist mit harter Arbeit im Lauf der Jahrzehnte der Vorzeigebetrieb der modernen Barolo-Winzer geworden. Neben dem – im wahrsten Sinne des Wortes – Hausberg, der Top-Lage Arborina, sind im Lauf der Jahre durch Kauf oder Pacht einige der allerbesten Cru-Lagen, wie Cannubi und Cerretta Vigna Bricco im Barolo-Gebiet, dazu gewonnen worden. So gibt es heute 12 Hektar absoluter Top-Weingärten, die von der Familie mit Respekt händisch gepflegt werden, alles ohne Einsatz von Chemikalien und Pestiziden. Neben den weltweit immer höchstprämierten Barolo-Spezialitäten sind der Dolcetto, Barbera und Nebbiolo Dauerbrenner in den Top-Rängen internationaler Bewertungen.



Roberto Voerzio

Loc. Cerreto, 7, 12064 La Morra info@robertovoerzio.com www.robertovoerzio.com

1987 trennte sich Roberto Voerzio vom elterlichen Betrieb und schaffte den furiosen Aufstieg in die Gruppe der besten Erzeugern von Barolo, Barbera und Dolcetto im Piemont. Die knapp 10 ha großen Weinberge von Roberto Voerzio befinden sich im Umkreis von La Morra, in den besten und bedeutendsten Einzellagen. Im Einklang mit der Natur achtet Roberto Voerzio darauf, seine Weinbergspflege ökologisch und einfach zu halten: Organischer Dünger wird noch per Hand bedarfsgerecht den Rebstöcken zugegeben. Ein rigoroser Beschnitt während der "Grünen Lese" lässt die Erntemenge gering ausfallen – wenn der Sommer sehr gut war, ergibt ein Rebstock in etwa eine Flasche! Roberto Voerzio hat eine klare Vorstellung von "seinen piemontesischen" Rebsäften: Sie sind für ihn das Ergebnis einer geduldigen und ernsthaften Arbeit im Weinberg mit Hingabe, Demut und Respekt gegenüber der Natur.

Fotos: Weingut Roberto Voerzio



Produttori del Barbaresco

Via Torino 54, 12050 Barbaresco

produttori@produttoriidelbarbaresco.com www.produttoriidelbarbaresco.it

Das Jahr 1894 ist ein Meilenstein in der Geschichte von Barbaresco: damals wurde durch Domizio Cavazza, Rektor der Weinbauschule von Alba und Bürger von Barbaresco, die erste "Cantina Sociale", also Winzergesellschaft, gegründet. Zum ersten Mal in der Geschichte wurde die Nebbiolo-Traube des Dorfes vinifiziert und mit dem Namen Barbaresco auf dem Etikett in Flaschen abgefüllt. Vorher waren sie jeweils nach Barolo zur Produktion des gleichnamigen Weines oder als Nebbiolo di Barbaresco verkauft worden. Diese Cantina wurde in den 30er Jahren dann aber geschlossen. 1958 versammelte der Priester des Dorfes dann 19 verschiedene Produzenten und gründete die Produttori del Barbaresco. Die ersten drei Jahrgänge wurden im Keller der Kirche vinifiziert, die folgenden im gegenüber des Kirchplatzes gebauten Gebäude, wo sich die Produttori del Barbaresco noch heute befindet. Die Produttori del Barbaresco wurde geschaffen, um die Existenzbasis der kleinen Weinbauern zu sichern und den Ruf des Weines und des Dorfes zu verbessern. Zudem wurde aus der Gemeinschaft ein auf der ganzen Welt einzigartiges Beispiel für eine Weinbaugenossenschaft gemacht.



Cantina del Glicine

Via Giulio Cesare 1, 12052 Neive info@cantinadelglicine.com www.cantinadelglicine.com

Adriana Marzi und Roberto Bruno entschieden sich vor mehr als 30 Jahren Ihr Leben in der belebten Metropole Mailand aufzugeben und zogen in die kleine, idyllische Gemeinde Neive, die mitten im Barbaresco Anbaugebiet liegt. In Neive übernahmen sie das wunderschön im Zentrum gelegene Weingut von Roberto's Familie. Sie hätten sich nicht vorstellen können, dass Ihr Weingut eines Tages einen derart ausgezeichneten Ruf in der Region und auf dem internationalen Parkett haben würde. Besonders erwähnenswert ist der historische Weinkeller, der auf das Jahr 1582 zurück geht und bis zu acht Meter tief unter Ihren Garten liegt. Auch heute noch ist der Weinkeller in einem sehr guten Zustand. Die Bedingungen, um in diesem Weinkeller große Weine zu produzieren sind hervorragend. Die Temperatur bleibt Sommer wie Winter gleich, und die natürliche Luftfeuchtigkeit ist ideal für die Herstellung und Reifung der Weine.



Marchesi di Barolo

Via Roma 1, 12060 Barolo reception@marchesidibarolo.com www.marchesidibarolo.com

Die Geschichte des Weinguts Marchesi di Barolo beginnt 1807, als der "Marchesi di Barolo" Carlo Tancredi Falletti die Französin Juliette Colbert de Maulevrier heiratete. Sie war diejenige welche das große Potenzial der Weinberge um Barolo erkannte. Durch den Ausbau in großen Holzfässern zeigte sie die ganze Klasse der Nebbiolo-Traube. Als Juliette 1864 verstarb ging das Weingut an die Familie Abbona über, welche das Weingut immer noch in der 5. Generation führt. Das Weingut Marchesi di Barolo befindet sich mitten in der kleinen historischen Ortschaft Barolo. Durch das Engagement von Anna und Ernesto Abbona, gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio und seinem Team, genießt das Weingut einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung. Seit 1980 tragen die aus 100 % Nebbiolo erzeugten Weine Barolo und Barbaresco die Bezeichnung der höchsten Qualitätsstufe DOCG.

Fotos Marchesi di Barolo



Elio Grasso

Loc. Genestra 40, 12065 Monforte d'Alba info@eliograsso.it www.eliograsso.it

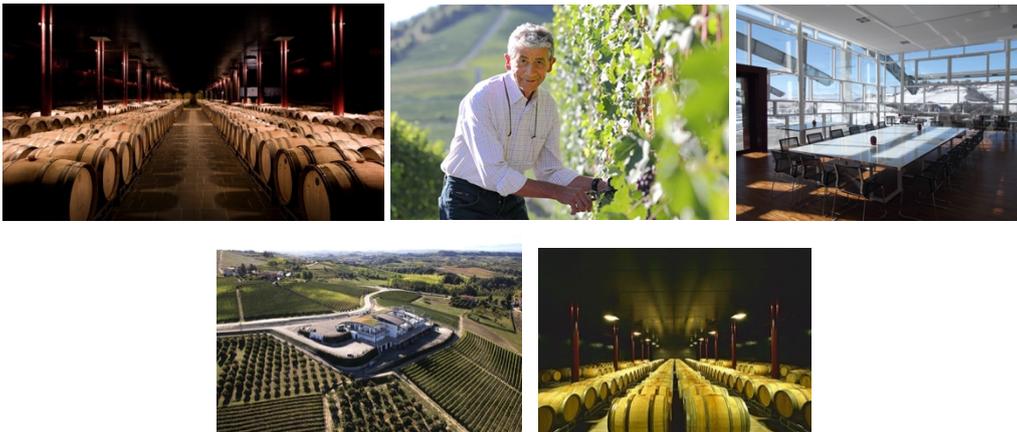
Das Weingut Elio Grasso ist eine Berühmtheit und Elio Grasso zählt mit seinem Sohn Gianluca zu den berühmtesten Winzern des Piemonts. Die Weine sind heißbegehrt und die wenigen Flaschen (Jahresproduktion nur ca. 90.000 Flaschen) in Windeseile ausverkauft. Aktuell sind es 18 Hektar und dabei wird es vorerst auch bleiben, mit dieser Größe kann das Weingut nahezu alleine von der Familie bewirtschaftet werden. Gianluca hat Weinbau studiert, anders als sein Vater, der das Weingut von seinen Eltern übernahm. Vier Hektar Reben waren es damals, zu wenig um davon leben zu können. Dazu kam, dass in den 1950er und 1960er Jahren für die Weine aus dem Piemont nahezu kein Markt existierte. Seitdem Gianluca das Weingut leitet hat die Qualität dramatisch zugelegt. Die Vinifizierung läuft bei Elio Grassos Rotweinen ganz klassisch ab, die Moste werden nur mit den natürlichen Hefen vergoren. Vergärung und Ausbau laufen in getrennten Kellern ab, für ein eher kleines Weingut ist der Barriquekeller erstaunlich groß. Der Chardonnay sowie Barolo Rùncot und der Barbera reifen im kleinen Holzfaß, der Anteil neuer Fässer liegt bei 50 bis 100%. Die beiden anderen Barolo reifen im großen Holzfaß aus slowenischer Eiche, Langhe Nebbiolo und Dolcetto d'Alba im Edelstahl. Der Weinstil kann als betont klar und sehr harmonisch bezeichnet werden. Ausgeprägte Holznoten mit satten Röst-, Vanille- und Sahnekaramelaromen werden wir in den Weinen von Grasso nie finden.



Domenico Clerico

Loc. Mazoni 22/A, 12065 Monforte d'Alba info@domenicoclerico.com www.domenicoclerico.com

Als Domenico 1976 die Arbeit auf dem Weingut seines Vaters begann, war ihm noch nicht bewusst, dass er eines Tages zu den besten Winzern der Region Piemont gehören würde. Kein besserer als sein Vater verstand es, ihn in die Kunst der Weinkelterei einzuführen. Auf wenigen Hektar Land produzierte das Vater-Sohn-Gespinn bereits die ersten Barolo Weine. Von Ehrgeiz getrieben kaufte Domenico weiteres Land und produzierte schon wenige Jahre später seine exklusiven Weine. In den 80er Jahren begann er mit den Reben für den Ciabot Mentin und kurz darauf des edlen Barolo Pajana. Die Weinberge in Monforte d'Alba bieten ideale Bedingungen für langlebige wie facettenreiche Weine und so ist es kaum verwunderlich, dass viele Clerico-Weine die höchsten Auszeichnungen des Landes erhalten. Clericos Philosophie ist klar und präzise, gleichzeitig verkörpert er eine moderne Stilrichtung und hält an traditionellen Werten fest. Auf einer Fläche von rund 21 Hektar pflegt Domenico Clerico seine Rebstöcke und lässt die Barolos in kompakten 225-Liter-Eichenfässern zu fruchtigen Weinen reifen, die einen unnachahmlichen Charakter und faszinierende Tiefe an den Gaumen spülen Domenico Clerico ist der Erfinder des Kultweins "Arte".



Parusso

Loc. Bussia 55, 12065 Monforte d'Alba info@parusso.com www.parusso.com

Das Familienweingut Armando Parusso wird seit 20 Jahren von Marco und Tiziana Parusso geführt. Es liegt auf einem Hügel zwischen Montforte d'Alba und Castiglione Falletto, der als Bricco Rovella zugleich eine der sich auf 20 ha verteilenden Lagen ist. Von fruchtbetonten Weinen für den alltäglichen Genuss bis zu den ausdrucksvollen Barolos reicht das Spektrum; Dolcetto, Barbera und Nebbiolo werden auf den jeweils am besten geeigneten Böden angebaut. Parusso beherrscht perfekt die Balance zwischen piemontesischer Tradition und einer auch dem Zeitgeschmack entgegenkommenden Moderne, wobei die Frage Barrique oder nicht gern mit einem „Es ist Barolo!“ beantwortet wird.

Das Weingut Parusso ist ein traditioneller Familienbetrieb in Monforte d'Alba in der östlichen Barolo-Region. Basierend auf unverrückbaren Werten wie dem ständigen Streben nach Qualität, die Wahrung familiärer Traditionen, die Offenheit für Experimente und dem Respekt vor dem besonderen Terroir zählen sie zur Spitze piemontesischem Weinbaus und piemontesischer Weine. Zum Weingut gehören 23 Hektar Weinberge, bestehend aus 18 verschiedenen Parzellen, die sich nahezu alle in bester Lage befinden. Zu den Aushängeschildern gehören seit jeher die edlen Barolos von Parusso, die eine beeindruckende Qualität und Aromatik aufweisen. Die Weine von Parusso gehören eher zur gehobenen Preiskategorie, erfüllen die entsprechenden Erwartungen aber zu 100%. Sie stehen für Authentizität, Eleganz und Harmonie. Das Team des Weinguts schafft es auf beeindruckende Art und Weise bei jedem Wein, mittels sorgsamer und schonender Techniken der Vinifizierung auch die besonders feinen, zarten, empfindlichen und individuellen Noten der Trauben herauszuarbeiten, zu betonen und so jeder Flasche ihre ganz eigene Persönlichkeit zu verleihen.



Die Reise – im kurzen Überblick – 7.-14.5.2022

7. Mai 2022 (Samstag)

- Ab 16.00 Uhr individuelle Ankunft sowie Check-In der Gäste in entweder im Hotel „Ai Tardi“ in Diano d’Alba oder im Congresshotel Santa Maria Langhe in La Morra
19.00 Uhr Abendessen im Hotel

8. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
09.30 Uhr Abfahrt in die Dolcetto-Region nach Dogliani
10.30 Uhr Weinverkostung im Weingut **Ca’ Viola**
12.30 Uhr Mittagslunch Osteria in Dogliani Dogliano
15.00 Uhr Weinverkostung mit kleinem Imbiss (näher anführen) im Weingut **Pecchenino** in Dogliani
19.00 Uhr *Empfehlung fürs Abendessen: Osteria Battaglino in Dogliani (alternativ „Il Torchio“/Dogliani)*

9. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
10.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Cordero di Montezemolo** in La Morra
12.30 Uhr Mittagslunch in einer Trattoria in La Morra
14.30 Uhr Weinverkostung im Weingut **Oddero** in La Morra
19.00 Uhr *Empfehlung fürs Abendessen im „La Brezza“ in Barolo oder im Restaurant „Rosso Barolo“ in Barolo*

10. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
09.30 Uhr Abfahrt nach La Morra
10.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Elio Altare**
12.30 Uhr Mittagslunch & Grappa (☺)
15.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Roberto Voerzio** in La Morra
19.00 Uhr *Empfehlung fürs Abendessen: Osteria More e Macine in La Morra*

11. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
09.30 Uhr Abfahrt nach Alba; Besichtigung & Führung in/durch das historische Zentrum von Alba, Kathedrale San Lorenzo, unterirdisches Alba, Mittagessen/Lunch on demand
14.00 Uhr Weinverkostung im Weingut „**Produttori di Barbaresco**“ in Barbaresco
16.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Glicine** in Neive
19.00 Uhr *Empfehlung für Abendessen: Donna Selvatica od. Osteria Borgo Vecchio in Neive*

12. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
09.30 Uhr Fahrt nach Barolo
10.00 Uhr kleiner individueller Rundgang in Barolo, Führung im „Museo del Vino Barolo“ und im Korkenzieher-Museum
11.30 Uhr Weinverkostung im Weingut **Marchesi di Barolo** mit anschließendem Degustations-Menu im Restaurant **Foresteria dei Marchesi di Barolo**
15.30 Uhr Weinverkostung im Weingut **Elio Grasso**
19.00 Uhr *Empfehlung fürs Abendessen: Osteria die Càtari oder Le Case della Saracca in Monforte d'Alba*

13. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück
09.30 Uhr Fahrt nach Monforte d'Alba
10.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Domenico Clerico**
12.00 Uhr *Lunch in Monforte d'Alba Mittagessen/Lunch im „Barolando“ Piazza Municipio/Barolo*
15.00 Uhr Weinverkostung im Weingut **Parusso** (www.parusso.com)
19.00 Uhr *Empfehlung fürs Abendessen: Abendessen im Hotel*

14. Mai 2022

- 08.30 Uhr Frühstück, danach individuelle Heimreise

Was ließe sich zwischendurch noch so alles „einstreuen“?

- Trüffel – eigentlich ist der November ist die Zeit für frischen Trüffel, aber der Trüffelmarkt in Alba hat immer offen
- Haselnuss – La Tonda Gentile (die sanfte Runde) aus Alta Langa, südl. v. Alba – Agricola TARABLE, Strada Borgo San Martino 31 – 12042 Bra
- Familie Ferrero – 20 Mrd. Euro Vermögen
- Die Stadt Asti und ihre Sehenswürdigkeiten: Kathedrale Santa Maria Assunta, Torre Comentina, die Stiftskirche San Secondo; Palazzo del Podesté; Torre de Regibus (achteckig); Torre Rossa; Torre Troiana & die Kulinarik von Asti
- Martini & Rossi Asti Spumante; Montalbera – riesiges Weingut in den Langhe mit prämiertem Asti DOCG
- Asti Käse Route (Astigiani Käse Route): z. B. in Roccaverano (Robiola Frisch-Käse aus Schaf, Kuh oder Ziegenmilch) oder Cessole (Bricco della Croce – Schaf sowie Blu di Loazzolo; oder in Moasca (Moasca-Ziegenkäse) oder in Monale den dortigen Robiola. Oder in der Cocconá der Molkerei Balzi (Weichkäse, typ. flache Form)

Oder vielleicht eines der besten Restaurants im Piemont, unter den TOP-100 der Welt (ggf. vor Ort bzw. nach Wunsch & Laune der Gruppe buchbar)

- Piazza Duomo (siehe Ceretto) in Alba
- La Madernassa in Guarene
- Il Centro in Priocca d'Alba
- La Coccinella in Serravalle
- Antica Corona Reale in Cervere



Die Leistungen

- 7 Übernachtungen mit Frühstück Doppelzimmer im Hotel Ai Tardi in Diano d'Alba (Ausstattung und Beschreibung des Hotels und seiner Leistungen siehe oben)
- Deutschsprachige Führung in/durch das historische Zentrum von Alba
- Das Degustationsmenu in der Foresteria di Marchesi di Barolo am 12. Mai 2022
- Führung im Museo del Vino Barolo in Barolo am 12. Mai 2022
- Eintritt ins Korkenziehermuseum am 12. Mai 2022
- sämtliche Transfers vom Hotel zu den einzelnen Weingütern lt. Programm sowie in die Städte lt. Programm (mind. 12-Sitzer) und wieder retour ins Hotel; inkl. Fahrer
- sämtl. Parkgebühren, ggf. Mauten für den Bus
- kommentierte Weinverkostungen, Betriebsbesichtigungen in den Weingütern Ca'Viola, Pecchenino, Cordero di Montezemolo, Oddero, Elio Altare, Roberto Voerzio, Produttori del Barbaresco, Cantina del Glicine, Marchesi di Barolo, Elio Grasso, Domenico Clerico sowie Parusso lt. o. a. Programm (zumeist in Englisch, wenige in deutscher Sprache)
- anteilige Verpflegungskosten für den Busfahrer
- Reiseleitung

**Der Preis pro Person € 1.925,- bei Unterkunft im Hotel Ai Tardi in Diano d'Alba
Aufpreis von € 200,- p. Person bei Unterkunft im Hotel Santa Maria Langhe in La Morra
Einzelzimmerzuschlag von € 350,- p. Person bei Unterbringung im Einzelzimmer**

Die beschriebenen Tagesprogramme dienen zur Orientierung, wurden bereits reserviert und von den Winzern bestätigt. Das endgültige Programm kann durch den Einfluss lokaler Verhältnisse sowie der aktuellen Pandemie natürlich noch variieren. Sollte einer der namhaft gemachten Winzer nicht zur Verfügung stehen, wird für adäquaten Ersatz gesorgt. Das o. g. Programm entspricht einer sorgfältigen Planung auf Grundlage der Bestätigungen der einzelnen Winzer sowie der angegebenen touristischen Betriebe.

Und zu guter Letzt: das kleine Piemont-Wein-1x1 ☺



Das Piemont grenzt an Frankreich und bis zur italienischen Staatsgründung im 19. Jahrhundert beeinflusste das Königshaus der Savoyer die Gegend maßgeblich. Auch bei der Weinerzeugung und den Absatzmärkten war der französische Einfluss spürbar. Das prominenteste Zeitzeugnis liefert die Historie des Rotweins Barolo. Doch die beiden Weltkriege brachten auch die piemontesische Weinwirtschaft zum Erliegen. Heute ist das Piemont wieder eine der abwechslungsreichsten Weinregionen mit klar gezeichneten Terroir-Weinen und der größten Anzahl an DOP-Weinen. Natürlich dreht sich vieles um die Hügellandschaft Langhe und das Städtchen Alba, wo Trüffel und Nutella (Hauptsitz von Ferrero) zuhause sind.

Barolo

Etliche Bücher sind über den König der Rotweine geschrieben worden. Seine Geschichte ist tatsächlich faszinierend. Für den Weintrinker von heute ist der Barolo jedoch zunächst einmal ein schillernder Name der italienischen Weinszene. Dabei schmeckt er Weinliebhabern mit wenig Affinität zu kräftigen Gerbstoffen oft gar nicht. Ähnlich verhält es sich mit dem Champagner, den zwar viele Leute schätzen wollen, deren prägnante Säure ihnen aber meist nicht wirklich gefällt.

Der Barolo besteht zu 100% aus der Sorte Nebbiolo, die nicht nur viel Gerbstoff, sondern auch eine prägnante Säure mitbringt. Doch je nachdem in welcher Gemeinde er gewachsen ist, zeigt er andere charakteristische Merkmale in Säure, Gerbstoffen und bei den Aromen. Ein Barolo aus der Gemeinde La Morra unterscheidet sich im Geschmack von einem Barolo aus Barolo oder Serralunga bzw. Castiglione Falletto oder auch Monforte d'Alba.

Heiße und trockene Sommer sind in den Hügeln, die als Langhe bezeichnet werden, die Regel. Die Sorte Nebbiolo reift spät, meist wird im Oktober gelesen, wenn die Herbst-Nebel schon in den Weinbergen hängen, ein grandioses Bild im Herzen vieler Weinliebhaber. Die ausdrucksstarken Kalkmergel-Böden und das Mikroklima aufgrund der unterschiedlichen Höhenlage und Ausrichtung sorgen für die Unterschiede im Geschmack. Die Aromen sind in der Regel „kühler“ als beim Brunello, er kann Unterholz, Teer, Oliven, schwarze Früchte, Veilchen, Rosen, Heu und vieles mehr zeigen. Barolo entwickelt sich mit dem Alter in der Flasche, er kann von allen Weinen Italiens am besten reifen und sehr gute Jahrgänge können 20 – 40 Jahre Freude bereiten. Die Diskussion, ob der Nebbiolo im kleinen Barriquefass ausgebaut wird oder im großen Eichenholzfass besser reift, haben auch die Winzer im Piemont in den Neunziger Jahren intensiv geführt. Heute gibt es beides, und beides hat seine Berechtigung. In den Verkauf kommt der Barolo nach vier Jahren, ein Jahr früher als der Brunello aus der Toskana.

Lang ist die Liste der Weingüter mit Format, es gibt viele gute, jedoch weniger bekannte Winzer, berühmt sind u.a. Aldo Conterno, Elio Altare, Luciano Sandrone und Voerzio Roberto. Große Häuser sind Fontanafredda, Marchesi di Barolo, Batasiolo oder Terre da Vino mit Vite Colte. Die Preise variieren von 20 € bis 100 € EVP, Lagen-Barolos kosten schon mal das Doppelte vom Basis-Barolo ohne Lagenbezeichnung. Hinweis: Wichtige Barolo-Gemeinden sind Barolo, La Morra, Serralunga, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto. In allen Gemeinden gibt es detaillierte, historische Lagenkarten, es sind die ersten Crus bzw. Weinbergsklassifikations-Karten Italiens gewesen. Das Barolo-Gebiet besitzt eine historische, detaillierte Karte mit Einzellagen.

Barbaresco

Vieles, was für den Barolo gilt, ist auch dem Barbaresco eigen: 100% Nebbiolo, Hektarhöchstertag 7.500 kg/ha, in der Langhe zuhause, Kalk-Mergel-Böden. Außerdem komplexe Aromen, präsen Säure und Gerbstoffe, großes Alterungspotenzial, herausgehobene Einzellagen, Barrique oder großes Holzfass. Feine Unterschiede sind: 3 Jahre nach Ernte im Verkauf (vier für den Barolo), Erzeugung in den drei Gemeinden Barbaresco, Treiso und Neive, weniger bekannt als der Barolo, preiswerter im Mittel, kleinere Menge (1/3 des Barolo, ca. 650 ha), im Mittel etwas duftiger und „leichter“ im Charakter als der Barolo, wenn man davon überhaupt bei der Sorte Nebbiolo sprechen kann. Angelo Gaja ist hier zuhause! Bekannte Winzer neben Angelo Gaja sind die benachbarte Genossenschaft Produttori del Barbaresco, Giorgio Rivetti von La Spinetta, Giorgio Pelissero, Bruno Rocca und das legendäre Haus Bruno Giacosa.

Hinweis: Die Winzer in den historischen DOCG-Anbaugebieten Barolo, Barbaresco und Roero können ihren Nebbiolo-Wein bereits nach 1-2 Jahren verkaufen, wenn sie ihn als DOC Langhe Nebbiolo oder Nebbiolo d'Alba anbieten. Diese beiden Herkünfte sind interessante und preislich attraktive Varianten für typische Nebbiolo-Weine der Gegend. Es ist ein sinnvoller Unterbau für das Gebiet, man kann diesen Wein als jungen Zweitwein vergleichbar mit dem Rosso di Montalcino einordnen.

Barbera aus Alba und Asti

Gerne wird zitiert, dass der Rotwein Barbera in den Siebzigern ein einfacher Bauernwein war, doch waren das nicht viele Weine in Italien? Der Winzer Giacomo Bologna von Braida hat in den Neunzigern bewiesen, dass er im Barrique-Fass ausgebaut, zum Spitzenwein taugt. Der Barbera d'Asti Bracco del Uccellone ist ein Kultwein dieser Zeit. Heute gibt es nach der Euphorie und der Konsolidierung im Piemont ein sehr breites Angebot an Barbera. Es ist die meistangebaute Rebsorte im Piemont. Als Barbera del Piemonte ist er ein günstiger Alltagswein, als Barbera del Monferrato regional auch als frischer, fruchtiger Rotwein mit Kohlensäure zu genießen. Die beiden anderen Gebiete - sowohl Barbera d'Alba als auch Barbera d'Asti - heben sich deutlich ab und erzeugen von preiswertem Barbera mit Ausdruck bis zum komplexen Lagenwein die ganze Palette. Barbera besitzt wenig eigenen Gerbstoff, eine typisch piemontesische Frucht und eine präsen Säure. Barbera d'Alba darf im Anbaugebiet des Barolo, Barbaresco und Roero erzeugt werden. Hier führen die typischen Böden und das Know-how der Winzer zu kräftigen, vielschichtigen Rotweinen aus dem Holz- oder fruchtbetonten Varianten aus dem Stahltank.

Diese Unterscheidung gilt auch für die Rotweine aus der Gegend von Asti und Nizza Monferrato. Hier ist die Barbera-Sorte anders als in der Langhe des Barolo die Nummer eins und steht daher in den besten Lagen.

Das andere Terroir sorgt für einen saftig-fleischig-kräutrigen Gebietscharakter, wie immer das verstanden werden will. Gute Erzeuger sind Braida, Massimo Pastura von La Ghersa oder Michele Chiarlo. Mit dem Nizza DOCG gibt es seit einigen Jahren einen Super-Barbera d'Asti, der ein neuer Kultwein werden will. Die Preise für Barbera d'Asti variieren zwischen 6 – 20 € EVP, in Einzelfällen wie dem Barbera Nizza DOCG oder den Weinen von Braida liegen sie auch deutlich darüber.

Weitere Weine des Piemonts

Dort, wo Barbera oder Nebbiolo angebaut wird, ist auch die Rebsorte Dolcetto zuhause. In den hochgelegenen Gebieten Dogliani oder Ovada ist es sogar die erste Rebsorte des Gebiets, weshalb die Weine vielschichtiger sein können. Meist werden die Dolcetto-Weine vor allem aus Alba jung getrunken, sind beim Mittag die Essensbegleiter, wenn für den teuren Barolo kein besonderer Anlass besteht. In Deutschland besitzt der fruchtig-herbe Rotwein bedauerlicherweise kaum einen Markt, spricht er doch ganz klar die Sprache des Piemonts.

Nicht alle Nebbiolo-Weine sind erfolgreich, so erreichen nur wenige Rotweine aus dem Roero-Anbaugebiet den deutschsprachigen Markt, obwohl dort ein beachtenswerter Nebbiolo-Rotwein aus sandigeren Böden durchaus Beachtung verdient hätte. Nur der Fluss Tanaro trennt das Gebiet übrigens vom Barolo-Gebiet. Im Roero ist der beliebte, aromatische Weißwein Arneis zuhause, den mehr und mehr Rotweinwinzer der Langhe im Programm haben.

Nördlich der Alpen war eine ganze Zeit lang der Weißwein Gavi aus der Rebsorte Cortese populär, der in der Provinz Alessandria angebaut wird. Seine Menge reichte immerhin für eine Supermarktkarriere. Im Supermarkt ist natürlich auch der mengenmäßig bedeutendste Wein des Piemonts zu finden: Der Asti Spumante. Ein süßer Sekt aus der Rebsorte Moscato, der von großen Vermarktern in alle Welt exportiert wird.

Gavi, Asti, Ovada Dolcetto, Roero und Gattinara Nebbiolo, Arneis ...

Wie schon oben beschrieben, gäbe noch viel mehr zu entdecken als Barolo, Barbaresco der Langhe und Barbera aus Alba und Asti...

Auf Sand gebaut? Aber ja! Und mit welch prächtigem Ergebnis! Ob weiß oder rot, im Roero gibt es abseits der großen B's zu den Weinen eine Extraportion piemontesisches unverfälschtes Lebensgefühl.

Das Anbaugebiet Roero

Der Fluss Tanaro trennt das Anbaugebiet Roero von seinen berühmten Nachbarn Barolo und Barbaresco. Die ehrgeizigen Winzer rund um das Städtchen Canale arbeiten mit den gleichen Rebsorten, dem Nebbiolo und Barbera. An den Erfolg der Barolo-Winzer reichen sie jedoch nicht heran. Es fehlt ihnen die frühe Förderung des Weinbaus durch den Adel, was zu einer viel späteren Hinwendung zum Qualitätsweinbau führte. Nebbiolo d'Alba darf wie Barbera d'Alba in allen drei Gebieten erzeugt werden, die Grenzen des Langhe Nebbiolo sind noch weiter gefasst. Klein dagegen sind die Nebbiolo-Anbaugebiete Gattinara und Ghemme im Norden des Piemonts. Sie erhielten früh den Adelstitel DOCG.

Dolcetto - Alltagswein im positiven Sinne

Mittags zum Essen steht ansonsten der Dolcetto auf dem Tisch. Er ist im positiven Sinne ein Alltagswein, der viel Trinkfreude und Frucht mitbringt, ohne den herausfordernden Gerbstoff eines Nebbiolo oder die präsen Säure eines Barbera zu besitzen. Im Herbst beginnen die Winzer die Weinlese mit dieser Sorte, denn die zuckersüßen Trauben (dolcetto – kleiner Süßer) sind bereits im September reif zum Ernten. Der Dolcetto ist weit verbreitet und besitzt in den Hügeln von Asti, Aquir, Diano d'Alba, Ovada und Dogliani ein eigenes Anbaugebiet. Er ist dennoch kein Exportschlager, obwohl der Weintrinker ihn in den Restaurants vor Ort gerne trinkt. Frucht und Struktur vereinen die Winzer der Albaregion in ihren Dolcetto-Weinen, die vom Können der erfahrenen Nebbiolo-Winzer profitieren. Auch Ovada besitzt eine ganze Menge an Dolcetto-Weinbergen, doch liegt das Anbaugebiet abseits der ausgetretenen Pfade und hat angesichts der stattlichen Konkurrenz in der Nachbarschaft einen schlechten Startplatz. In jüngster Zeit bewegt sich dort aber einiges, im Zug der Anerkennung der DOCG Ovada und der Gründung des Konsortiums im Jahre 2013, unsere Weintipps im Anschluss dokumentieren die gewachsene Zahl interessanter Betriebe.

Weißwein mit Klang - Gavi aus der Rebsorte Cortese und Arneis im Roero

Die berühmten Rotweine verstellen den Blick auf die Weißweinschätze des Piemont. Und damit ist nicht in erster Linie der Gavi gemeint, der in Deutschland bereits seine Anhänger hat. Sein Hoheitsgebiet liegt fern ab der Langhe, in den Hügeln des Orts Gavi. Im Gavi wird die Rebsorte Cortese verwendet, die sich in der Wucht und Frucht relativ zurückhaltend gibt. Mineralisch gelingen die Weine in der kleineren Unterzone Gavi di Gavi, die schon vom Namen her ein Gewinn ist, weil er besonders einprägsam und melodisch ist. In der Langhe hat sich mit der Rebsorte Arneis, die mehr Frucht und Körper als die Sorte Cortese mitbringt, ein zweiter Weißwein in den Vordergrund gespielt und bereits eine Fangemeinde aufgebaut. Auch die Sorte gedeiht in den sandigen Böden im Roero-Gebiet prächtig. Die Vorzüge der Arneis verliehen in der Vergangenheit – in kleineren Anteilen – dem Rotwein Nebbiolo mehr Geschmeidigkeit und Frucht. Für beide Weißweine, den Gavi aus der Rebsorte Cortese wie auch den Arneis aus dem Gebiet Roero gilt, dass sie jung getrunken werden sollten. Einer der erfolgreichsten Winzer ist die [Familie Ceretto in Alba](#), neben Cordero di Montezemolo oder Bruno Giacosa. Weitaus seltener, aber nicht weniger spannend ist die Sorte Favorita der Langhe, die mit ihrer lebendigen Säure und ihrem schlanken Körper ein beliebter Wein auf dem Mittagstisch in Barolo ist, wenn es mal kein Roter sein soll.

Zum Dessert einen Asti Spumante oder Moscato?

Das an Weinen reiche Piemont besitzt auch den bekanntesten „Süßwein“ Italiens. Es ist der Asti Spumante, der in großer Menge aus der Moscato-Traube im Gebiet südlich von Asti erzeugt wird. In den Orten Canelli und Santo Stefano Belbo schlägt das Herz allein für den Moscato, obwohl mit Barbera und Dolcetto die Rotweinsorten nicht fehlen. Das Geschäft teilen sich einige große Unternehmen, ihre Marken wie Cinzano oder Martini sind in fast allen Supermärkten zu haben. Kulturell unterschiedlich sind die Trinkgewohnheiten: Während er nördlich der Alpen das ganze Jahr über getrunken wird, öffnen die Italiener ihren Asti vor allem in der Weihnachtszeit zum panettone, dem traditionellen Hefekuchen mit Rosinen. Denn Asti Spumante ist ein Frischeprodukt, das seine facettenreichen Muskataromen direkt nach der Versenkung am intensivsten ausspielt. Die Kohlensäure und die großzügig im Sekt verbliebene Traubensüße wirken dabei als natürlicher Geschmacksverstärker für die bezaubernden Aromen. Asti ist Genuss ohne Reue, denn ein Asti Spumante hat mit 7,5 Vol% wenig Alkohol. Noch weniger Alkohol – dafür eine intensivere Süße – enthält der Moscato d’Asti. Er ist das Premiumprodukt der Asti-Erzeugung, weil die Winzer sorgfältiger die Trauben auswählen und bei der Herstellung noch feinere facettenreiche Aromen und Bläschen erhalten. So hat sich der Moscato d’Asti in der italienischen Gastronomie, auch in Sterne-Lokalen, zu einem beliebten Dessertbegleiter emporgeschwungen; wahrlich ein Hochgenuss für all diejenigen, die viel Süße bei moderater Säure mögen.

Harald Hois/29.12.2021