

Radikal lokal

Das Piemont im Norden Italiens gilt als Heimat der guten Küche und der besten Weine des Landes. Beides lernt man am besten auf abgelegenen Bauernhöfen und familiengeführten Weingütern kennen.



Paradies für Gourmets: Blick auf die Weinberge zwischen Asti und Alba in den piemontesischen Langhe. Foto: Imago stock&people/Bahn Müller

VON
CLAUDIA SCHOLZ

Die Entfernungen zwischen den kleinen Orten scheinen auf der Karte gering, doch die schmalen, oft steilen und kurvenreichen Straßen führen im Piemont durch ein Hügelland voller Aufs und Abs, vorbei an Haselnusssträuchern, mittelalterlichen Kirchen, Obstbäumen und Burgen. Zwischen den Rebhängen versteckt sich hier und da ein Weingut oder ein Agriturismo – ein italienischer Bauernhof mit Zimmern für Gäste. Immer mehr Winzer haben alte Herrenhäuser oder Gehöfte zu teils luxuriösen Bed and Breakfasts ausgebaut. Massentourismus oder große Hotels gibt es dagegen nicht.

„Touristen kommen hierher, um gut zu essen und zu trinken. Sie bleiben durchschnittlich drei Tage, die Völlerei würde man länger nicht durchstehen“, sagt der Bio-Weinbauer Roberto Damonte. Seine Familie eröffnete 2003 den Agriturismo Villa Tiboldi in einem Haus aus dem 18. Jahrhundert mitten im Weinberg. „Die Villa ist ein wichtiges Mittel, um auf unseren Wein aufmerksam zu machen“, sagt der ausgebildete Önologe. Während er für den Weinkeller verantwortlich ist, kümmert sich sein Bruder Massimo um die Reben, die auf 40 Hektar wachsen. Zwölf Meter unter der Er-

de lagern eine Million Flaschen, ein riesiger Vorrat an älteren Jahrgängen, die bis 1998 zurückreichen. 300.000 Flaschen pro Jahr produzieren die Damontes, darunter 6000 Flaschen Barolo.

Das Piemont zählt zu den besten Weinbaugebieten der Welt, sein Ertrag liegt jedoch innerhalb Italiens auf den hinteren Rängen. Hier werden fast nur Qualitätsweine gekeltert, allen voran der Barolo, benannt nach dem Dörfchen rund 15 Kilometer südwestlich von Alba.

Durchschnittlich zehn Jahre braucht es, bis er Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen entwickelt und bis die volle Tanninstruktur harmonischer wird.

Die modernen Barolos, wie sie auch Roberto Damontes Weingut Malvirà verkauft, werden meist in Eichenfässern ausgebaut, weisen durch eine deutlich geringere Maischstandzeit weniger Tannine auf und lassen sich schon nach zweieinhalb Jahren Reifung genießen. Neben dem Barolo wird auch der Barbar-

esco aus der Nebbiolo-Traube gewonnen und ist ein schwerer, anspruchsvoller Rotwein. Die Rebsorte Barbera, die 50 Prozent der Anbauflächen bedeckt, litt lange unter ihrem Supermarkt-Image. Mittlerweile entstehen aber auch einige intensive Qualitäts-Barbera zum Beispiel aus Alba, Asti und dem Monferrato.

Im Piemont geht es ruhig und einfach zu

Bei den Weißweinen gilt der Gavi als besonderes Gewächs. Die Rebsorte Cortese di Gavi gedeiht auf kalkhaltigen Böden und bringt Weine mit zartfruchtigen, blumigen und mineralischen Aromen hervor. In den Hügeln über der Stadt Gavi betreibt eine Mailänder Unternehmerfamilie ein biodynamisches Weingut und den Agriturismo Locanda La Raia. Der wohlhabende Berater Giorgio Rossi Cairo erfüllte sich hier den Traum vom Landsitz im Piemont mit Bio-Bauernhof und Kunststiftung. Sein 35-jähriger Sohn Piero hängt seinen Job als Jurist an den Nagel, um das dazugehörige Weingut La Raia über die Grenzen der Region hinaus bekannt zu machen. „Am Piemont gefällt mir seine Authentizität, Ursprünglichkeit und Einfachheit. Es ist nicht so touristisch wie die Toskana“, sagt er.

Die 45 Hektar Rebflächen werden nach den Methoden des Anthroposophen Rudolf Steiner bewirtschaftet. Dazu gehört beispielsweise, dass Rebstöcke nur bei abnehmendem Mond beschnitten werden. „Wir wollen die Landschaft der nächsten Generation intakt überlassen oder sogar fruchtbarer. Das geht vor allem über das Vermeiden von Monokul-

turen“, sagt Piero Rossi Cairo, dessen Schwester auf dem Grundstück einen Waldorfkindergarten betreibt.

Die Familie ist mit acht Prozent Anteilseigner von Natura SI, einer italienischen Bio-Supermarktkette. Neben Wein bauen sie Dinkel und Roggen an. Honig liefern eigene Bienen, und ein paar Fassone-Rinder stehen auf der Weide. Das zarte Fleisch dieser alten Rasse kommt im Restaurant der Locanda La Raia zum Beispiel als grobes Tatar, Battuta di Manzo, auf den Tisch. Kräuter aus dem Garten verfeinern das Risotto.

Die piemontesische Küche ist eine Küche voller Aromen, die sich fast ausschließlich regionaler Produkte bedient – bis hin zu Trüffeln. Sie ist bodenständig und bisweilen deftig. Ravioli, meist Agnolotti genannt, werden gerne mit Braten gefüllt. Die Bandnudeln namens Tajarin verfügen über extra viel Ei im Teig und werden mit gehobeltem Trüffel und Butter oder Ragout serviert. Auch Risotto wird hier zur Kunstform erhoben, schließlich ist in der Gegend um Vercelli der Reis zu Hause. Und es ist bestimmt kein Zufall, dass die „Slow Food“-Bewegung 1986 ausgerechnet in Bra im Piemont gegründet wurde.

Im Restaurant des Agriturismo Cà del Re in Verduno bewirten die 36-jährige Giovanna Bianco und ihre Mutter die Gäste, während Schwester Marcella das Familienweingut managt. Die Weine lagern oberhalb im Keller des Schlosses aus dem 16. Jahrhundert. Es war einst im Besitz von Carlo Alberto, König von Sardinien-Piemont, der daraus im 19. Jahrhundert ein Paradiesweingut machen wollte. 1910 erwarb Marcellas Urgroßvater das Schloss vom Hause Savoyen. Mit dem eigenen Wein wird heute so manches Gericht gekocht, zum Beispiel Rinderbäckchen in Barolo-Soße.



Liebt es einfach: Piero Rossi Cairo



Der Pool der Villa Tiboldi in Canale



Die Locanda La Raia. Fotos: Scholz (2), La Raia

Piemont

Anreise

Von Stuttgart gelangt man in sieben bis acht Autostunden ins südliche Piemont. Die meisten Agriturismi dort sind nur mit dem Auto zu erreichen. Das eigene Auto hat auch den Vorteil, dass man Weinkisten mitnehmen kann. Wer mit dem Zug fahren will, reist bis Turin (www.bahn.de) und mietet sich dort einen Wagen.

Unterkunft

Locanda La Raia, gehobener Agriturismo mit einer biodynamischen Farm, Bienen und Rindern, einem Weingut, einem Gourmet-Restaurant und Kunst in der Landschaft, DZ/F ab 162 Euro, www.locandalaraia.it. Villa Tiboldi, vom Guide Michelin empfohlen, mit Blick über die Weinberge des

Roero-Gebietes und der Möglichkeit, nebenan im Familienweingut Malvirà die Weiß- und Rotweine zu verkosten, DZ/F ab 117 Euro, www.villatiboldi.com. Agriturismo Cà del Re, rustikal, das haus-eigene Restaurant lockt Gäste aus der ganzen Region an, DZ/F ab 95 Euro, www.agriturismocadere.it.

Uve Rooms & Wine Bar La Morra, Boutiquehotel, gut geeignet für Ausflüge in die Langhe, die für ihren Barolo-Wein berühmt sind, DZ/F ab 140 Euro, www.uvelanghe.it.

Aktivitäten

Neive mit seiner malerischen Altstadt gehört zu den schönsten Dörfern Italiens. Am Ortsausgang lohnt ein Halt in der gemütlichen Weinbar Porta San Rocco, www.rivettimassimo.it. Alle zwei Jahre findet in Turin die Slow-



Food-Messe Salone del Gusto statt, das nächste Mal im Jahr 2022. Weingüter: www.agriturismo.it, www.langheroero.it, www.malvira.com, www.la-raia.it, <http://cantinecastellodiverduzo.it>

Allgemeine Informationen

Italienische Zentrale für Tourismus, www.enit.de