

Wein und Genussreise Piemont

18.10.2022 - 23.10.2022

Begleiten Sie uns mit unserem Online-Blog auf einer Reise durch Piemont. Wein, Risotto Reis, Kulinarik - hier kommen alle Lukulus Freunde auf ihre Rechnung. Viel Spaß beim Lesen.

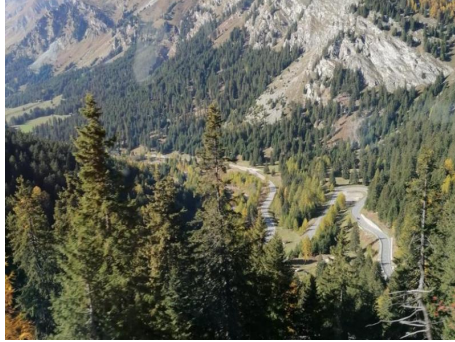
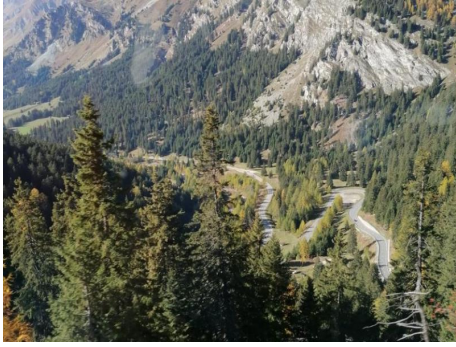
Nachdem ich ja nicht nur Blogger sondern auch Busfahrer und Reiseleiter bin, kann schon mal sein, dass ich nicht immer aktuell bin. Bitte darum um Verzeihung!



1. TAG - DIENSTAG 18.10.2022

Abfahrt von Schörfling um 06.00 Uhr mit einem Bus der Firma Schranzinger. Alle sind pünktlich. Wir fahren los Richtung Innsbruck. Lisa serviert Brioche Kipferl und Kaffee. Das Wetter ist ein Traum. Kein Nebel, die Sonne geht auf, wir fahren in den Morgen Richtung Westen. In Angath machen wir eine Pause. Hier empfehlen wir eine Jause zu kaufen, weil nicht klar ist, ob auf der Strecke von Landeck durch die Schweiz Restaurants offen haben. Im Vorfeld habe ich einige Restaurants angerufen, aber alle haben zu. Es geht an Innsbruck vorbei Richtung Landeck. Dann biegt die Straße ab Richtung Reschenpass und Schweiz. Kurz vor der Grenze Tanke ich nochmals. Dann geht es schon in die Schweiz. Viele kleinere Baustellen erschweren die Fahrt. Es geht immer den Inn entlang. An der Grenz zur Schweiz wollen, die nur meine Straßenverkehrsabgabenanmeldung sehen, dann geht es weiter in die Schweiz hinein. Links und rechts hohe Berge, deren Namen mir nicht geläufig sind. Die Lärchenwälder leuchten in prachtvollen Farben. Kein Wölkchen trübt den Himmel. Es geht Richtung St. Moritz. In Samedan machen wir eine längere Pause. Auch hier ist alles wie ausgestorben, die meisten Restaurants und Hotels haben zu. Weiter geht die Fahrt vorbei an Silvaplana entlang des Silsersees. Im See spiegeln sich die Berge mit den leuchtenden Lärchenwäldern umgrenzt. Nun kommen wir zum Maloja Pass. Der schlängelt sich in zahlreichen Haarnadelkurven hinunter nach Italien. Im Bus herrscht Stille, Angst oder Begeisterung? Ich weiß es nicht. Mir macht das Kurven aber Spaß. In weiteren, zahlreichen Windungen geht es Richtung Como See. Manchmal gibt es einen schönen Blick auf den See mit seiner Y-Form. Leider ist die ganze Strecke entlang des Sees in einem Tunnel, so sieht man nicht viel von der Landschaft. Wir kommen nach Lecco, wo wir unser Hotel haben. Das Hotel liegt im Zentrum und ist nur schwer zu erreichen. Nach dem Einchecken gehen wir zum See und genießen einen Drink auf einer Seeterrasse. Zum Abendessen sind wir im Hotel.





2. TAG - MITTWOCH 19.10.2022

Wir starten schon um 08.00 Uhr, denn wir sollten um 11.00 Uhr in Turin sein. Zuerst geht die Fahrt raus Aus Lecco, dann Richtung Monza. Der Verkehr wird immer dichter. Stau, Stau, Stau... An Mailand vorbei nichts wie Stau, aber dann kommen wir auf eine neue 4 Spurige Autobahn und es geht was weiter. Immer wieder kontrolliere ich die geplante Ankunftszeit. Es wird knapp. Endlich – Abfahrt nach Turin. Der Weg in die Stadt hinein ist leicht zu finden. Wir müssen zweimal über die Brücke über den Po fahren. Nun tut sich der beeindruckende Piazza Vittorio auf. Dann geht es die Prachtstraße, die von zwei Arkadengängen gesäumt ist, zum Piazza Castello. Hier wartet auch schon unsere Reiseleiterin Luisa, die mit der Gruppe einen Stadtrundgang macht. Ich fahre mit dem Bus zum Busparkplatz und treffe dann später auf die Reisetilnehmer. Ich hab auch mal Zeit die Arkadengänge zu durchwandern, bis zum Piazza Vittorio. Dann treffe ich einen Teil der Gruppe. Abfahrt ist dann um 15.00 Uhr. Wir marschieren vom vereinbarten Treffpunkt zum Bus. Leider hat sich ein Teil der Gruppe vergangen und wir müssen warten. Endlich sind alle da. Ich hab mir die kürzeste Route von Turin nach Barbaresco ins GPS eingegeben. Das sollte sich als Fehler herausstellen, denn die Straße führt, teilweise einspurig hoch hinauf in die Hügel, wo die Häuser der Reichen sind. Ständig kommen Autos entgegen. Stehenbleiben, Ausweichen... es geht nichts weiter. Wir suchen nun doch die schnellste Strecke und kommen dann auf die Autobahn. Wir verspäten uns um eine Viertelstunde, das ist nicht das Problem. Ein anderes Problem hat sich eingestellt. Die Tür unseres WC's geht nicht mehr auf. Das ist in der Tat ein Problem. Wir machen einen Stopp und dann geht es weiter nach Barbaresco. Hier wartet schon Fabrizio auf uns. Wir unternehmen gleich mal eine Weinverkostung im naheliegenden Montaribaldi. Hier gibt es den berühmten Barbaresco Wein. Wir verkosten fünf Weine. Zuerst einen Schaumwein, dann einen Rosé, einen Weißwein und dann zwei schwere Rotweine. Der Ausblick vom Verkostungsraum ist gewaltig. Die Sonne geht spektakulär im Dunst unter. Zum Abendessen sind wir im Hotel Casa Nicolini. Es gibt geschmorte Rinderbacke –



3. TAG - DONNERSTAG 20.10.2022

Fabrizio wartet schon auf uns für unseren heutigen Ausflug. Unser Frühstück, mit Blick über die Weinberge von Barolo hat uns für den Tag gestärkt. Zuerst geht es mal in Richtung Alba, dann weiter nördlich in die Poebene. Zuerst geht es über eine hügelige Landschaft, aber als wir dann unserem Ziel Desana nahe kommen wird es immer flacher. Vom Ort Desana aus, geht es dann über einen staubigen Feldweg, vorbei an eher verfallen wirkenden Bauernhöfe. Das Ganze Gebiet hier ist ein einziges Reisfeld, denn Italien ist der zweitgrößte Reisproduzent der Welt! Nach einer Weile erreichen wir dann den Bauernhof, auf dem die Führung stattfindet. Die Chefin begrüßt uns schon bei der Einfahrt. Alles wirkt heruntergekommen, kaum vorstellbar, dass das hier ein Traditionsbetrieb sein soll. Die Chefin des Hauses erklärt die Reisproduktion. Wie kommt das Wasser in die Felder, warum braucht der Reis überhaupt Wasser? Ist Reis eine Wasserpflanze? Für viele ein Aha-Erlebnis. Zu guter Letzt sehen wir auch, wie der geerntete Reis weiterverarbeitet wird. 130 Hektar Reisfelder ergeben 6.500 Tonnen Reis! In mehreren Schritten wird der Reis geschält, getrennt und verpackt. Weil hier auch viel Risotto Reis produziert wird, bekommen wir dann im angeschlossenen Gasthaus Risotto und dann auch noch hauchdünnes Rindfleisch und eine Nachspeise. Dazu natürlich Rotwein aus der Region. Wir fahren zurück über die gleiche Strecke und machen Halt in Crea beim Heiligen Berg. Hier gibt es mehrere Kreuzwegstationen, die das Leiden Christis zeigen. Weiter geht die Fahrt zu einem weiteren Highlight, der Grappa Verkostung bei Mazzetti D`Altavilla in Monferrato. Das Anwesen liegt auf einem Hügel. Früher war das mal ein Kloster, heute eine der bekanntesten Grappa Produzenten der Region. Der Trester wird hier in langen Kunststoffwürsten gelagert, bevor er verarbeitet wird. Ich kenne nun schon einige Grappa Produzenten, aber jeder ist anders. Unser Guide erklärt uns die Art und Weise wie hier Hochprozentiges gemacht wird. Bei jeder Station bekommen wir (ich nicht) einen Grappa zum Verkosten. Dann kommen wir in die Halle in der die Holzfässer stehen in denen der Grappa gelagert ist. Zu guter Letzt natürlich – Shopping! Einige kaufen auch was ein. Dann fahren wir weiter, zurück nach Barbaresco und fahren zum Restaurant Rabaya. Ein wunderschönes Restaurant! Für uns wurde ein eigener Raum mit drei Tischen vorbereitet. Es gibt vier Gänge; Kürbis mit Käse und Blätterteig, dann Ravioli mit Trüffel und dann noch geschmorter Hase und dreierlei Nachspeisen. Auch der passende Wein wird dazu serviert. Jeder kann auch noch einen Nachschlag haben. Die Zeit läuft davon, ich muss meine Lenk- und Einsatzzeiten im Auge behalten. Um 21.30 verlassen wir das Restaurant und fahren die drei Kilometer zu unserem Hotel. Hier muss ich dann rückwärts in die Zufahrtsstraße schieben. Ein schöner Tag geht zu Ende.

Leider war es heute meist dunstig und die Sonne hat sich nicht gezeigt.





4. TAG - FREITAG 21.10.2022

Heute schaut das Wetter nicht so gut aus. Aus dem Nebel nieselt es leicht. Nach dem Frühstück fahren wir nach La Morra. Der 2700 Einwohnerort ist eine der bedeutendsten Weinbaugemeinden des Piemont. Von hier kommen viele der besten Weine der Region Barolo. Die Winzer Elio Altare und Roberto Voerzio haben hier ihre Weingüter. In La Morra werden auch Reben für den Dolcetto d'Alba, einen Rotwein mit DOC Status angebaut. Der Ausblick wäre wahrscheinlich genial, wenn nicht der Nebel wäre. Während die Gruppe den Ort besichtigt, kümmere ich mich um die Getränke und kaufe in einem kleinen Laden ein. Dann geht es wieder hinunter Richtung Alba. Hier befindet sich das Unternehmen der Familie Ferrero, die mit 3000 Mitarbeitern zu den größten Arbeitgebern zählt. Weiter geht es zu einer Haselnussfabrik. Hier werden die gesammelten Haselnüsse verarbeitet. Zuerst werden sie gewaschen, dann getrocknet und dann wird in einem aufwendigen Prozess die Schale entfernt. Nach mehreren Qualitätskontrollen werden die Nüsse geröstet. Dann werden daraus die verschiedensten Süßspeisen produziert. Kandierte Nüsse, Nüsse mit weißer oder schwarzer Schokolade, verschiedene Cremes und sogar Eis. Ilias kommt aus Mazedonien und hat sich innerhalb kurzer Zeit hier ein kleines Imperium aufgebaut und er macht das mit Begeisterung. Nach einer ausführlichen Verkostung geht es weiter Richtung Barbaresco. Hier haben wir eine Weinführung bestellt. Fabrizio war auch noch nicht dort und weiß daher den Weg nicht so genau. Er schickt mich einen steilen, sehr schmalen, kurvigen Straße (eher Weg) hinunter. Es schaut so aus, als wenn es nicht zu schaffen wäre, weil die Kurven so eng sind. Aber, wir irgendwie schaffen wir es und erreichen mit etwas Verspätung das Weingut. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Di Gresì. Wir werden freundlich empfangen und beginnen mit der Besichtigung. Der Weinkeller ist riesig, aber eher lieblos gestaltet. Die Fässer stehen am Sandboden, anders als bei den anderen, die ihre Fässer in Regale haben. Nach einigen Erklärungen beginnt die Weinverkostung von vier verschiedenen Weinen. Die Ikone des Weingutes ist Barbaresco 2018 Martinenga Barbaresco DOCG, dann gibt es einen 2010 Rossi Struttaurati Virtus Langhe DOC, weiters einen 2012 Merlot da Sola Monferrato DOC und einen 2021 Vini Bianchi Villa Giulia Langhe DOC. Nach der Weinverkostung fahren wir zurück ins Hotel. Ein Teil der Gruppe schaut sich, gemeinsam mit Fabrizio noch Barbaresco an. Das Abendessen gibt es wieder im Hotel. Gruß aus der Küche, Tartar vom Rind mit Olivenöl, Salz/Pfeffer, Hausgemachte Tjarin Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen, und als Nachspeise Törtchen mit Feigen und Thymian, Fiordilatte-Eis und Salzkaramell. Ein Genuß!

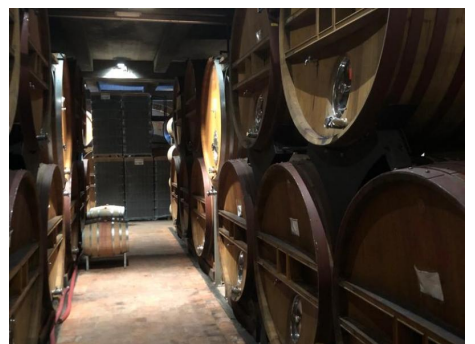
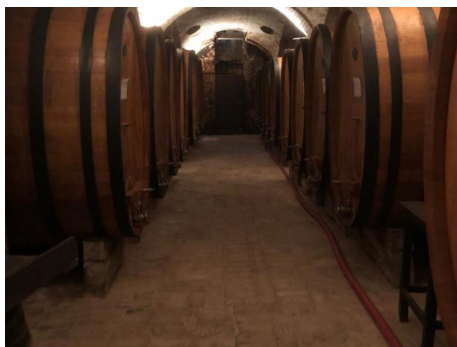




5. TAG - SAMSTAG 22.10.2022

Heute geht es nach Alba. Die geschlängelte Straße hinunter nach Alba ist mir ja jetzt schon fast zum gewohnten Alltag geworden. In Alba angekommen unternimmt Fabrizio einen Rundgang mit einem Teil der Gruppe. Der andere Teil der Gruppe besucht das Weingut Pio Cesare. Alba ist die Stadt der Trüffel, sie ist besonders für weißen Trüffel bekannt. Eine Sehenswürdigkeit ist der Dom von Alba im gotischen Stil, mit dem Glockenturm mit Blick über die Stadt. Was uns aber besonders interessiert ist der Trüffelmarkt, der an jedem Wochenende in Oktober und November stattfindet. Am Samstag ist immer Wochenmarkt. Durch die ganze Fußgängerzone zieht eine Schlange, Stand an Stand mit Textilien. Durch einen speziellen Eingang erreicht man den Trüffelmarkt. Fünf Euro Eintritt sind notwendig, damit man alle Weißen und Schwarzen Trüffel beschnuppern und auch kaufen kann. Aber nicht nur Trüffel, sondern auch Trüffelprodukte, riesige Steinpilze (auch getrocknet) und Wein gibt es. Jeder konzessionierter Trüffelsucher kann hier seine Trüffel zum Verkauf anbieten. Es duftet nach Trüffel, und zwar in der ganzen Stadt. Ich habe inzwischen meinen Bus beim Bahnhof geparkt und treffe einen Teil der Gruppe. Am Stadtplatz steht eine moderne Skulptur, die die Familie Ferrero gespendet hat. Wir sitzen in einem netten Lokal und warten auf die Weinverkostung bei Pio Cesare, als der erste Teil der Gruppe nach der Weinverkostung zu uns stoßt. Sie sind restlos begeistert! „Wow, Wahnsinn, das nenn ich ein richtiges Weingut“, sind die überschwenglichen Meinungen. Na, da können wir uns ja freuen.

Über ein unscheinbares Holztor kommen wir in die privaten Räumlichkeiten der Familie Pio. Wir werden freundlich empfangen. Im Saal, in dem die Weinverkostungen gemacht werden, bekommen wir die ersten Informationen. Pio Cesare datiert bis 1881 zurück. Seit dieser Zeit, produzieren sie Wein im Barolo und Barbaresco Gebiet. Die unterschiedlichen Lagen werden erklärt und auch welche Rebsorten es hier gibt. Barbera, Chardonnay, Nebbiolo sind meist die Zutaten zu perfekten Weinen. Der Guide zieht einen Vergleich zur Musik (kein Wunder denn er ist Jazz-Musiker) und meint, dass das ganze Orchester für den Erfolg verantwortlich ist. Es geht manchmal ins Philosophische, aber gut gemacht, muss man wirklich sagen. Dann geht es hinunter in die Weinkeller und nun kommen wirklich alle aus dem Staunen nicht mehr heraus. Riesige Weinfässer, aber auch Barriquefässer beherbergen die Schätze, die auf der ganzen Welt verkauft werden. Einen Weinverkauf gibt es übrigens hier nicht, man kann nur über ausgewählten Händler im Ausland kaufen. Es geht immer tiefer in die Erde. Der Wein aus 70 ha Weinbau im Eigenbesitz braucht Platz. Platz gab es nicht viel, so nützte die Familie die Tiefe. Nach der Kellerführung werden die Weine verkostet, ich bin nicht dabei – leider! Nach der Weinverkostung geht es mit dem Bus hinaus in die Haselnuss Haine. Hier treffen wir Janny, den Hundeführer. Jetzt geht es um die Trüffelsuche. Er hat einen kleinen Schoßhund mit dabei und einen weißbraunen Hund. Zuerst erklärt er, wer Trüffel suchen darf, welche Trüffel es gibt und wie man sie findet. Trüffelschweine gibt es hier nicht. "Schweine werden gebraten und gegessen, nicht zum Suchen verwendet" meint Janny. Die Hunde starten los und schon hat Vicky (der kleinere) einen Trüffel gefunden. Die Teilnehmer helfen beim Ausgraben. Und schon geht es weiter – schon wieder ein Trüffel und noch einer und noch einer... Die Hunde wollen gar nicht aufhören. Ein Schauspiel! Es geht zurück zum Hotel. Kurz frisch machen und dann fahren wir um 19.30 Uhr in unser Restaurant „Osteria Italia“ Hier hat Fabrizio für uns ein dreigängiges Menü bestellt. Wir haben die Wahl bei der Hauptspeise; Hase, Lamm oder Kalbsbacken geschmort. Wieder einmal überschlagen sich die Geschmacksnerven vor Vergnügen. Der Kellner präsentiert mit voller Leidenschaft die Weine, die dazu passen. Ein gelungenes Abschiedessen. Fabrizio hat sich schon vorher verabschiedet. Leider müssen wir um 22.00 Uhr schon aufbrechen, weil ich ja meine gesetzlich vorgeschriebenen Ruhezeiten einhalten muss. Pünktlich sind wir zurück im Hotel, jeder ist müde vom Tag aber glücklich über das erlebte.





6. TAG - SONNTAG 23.10.2022

Abfahrt pünktlich um 09.05 Uhr, so dass ich das mit der Ruhezeit ausgeht. Wieder geht es nach Alba. Hier ist heute der Trüffel-Marathon. Wir müssen warten, Hubschrauber kreisen über die Läufer. Dann geht es weiter Richtung Piacenza – an Mailand vorbei – Richtung Verona – Trento – Bozen – Brenner – Innsbruck – Rosenheim – Salzburg. Es geht so flüssig dahin, dass wir schon kurz vor 20.00 Uhr Schörfling erreichen. Lisa und ich putzen noch den Bus – eine Reise ist zu Ende.

Weine und Piemont – das gehört zusammen. Dass es aber hier auch noch Reis und Haselnüsse gibt war mir nicht so bekannt. Die Landschaft kann sich mit der Toskana messen. Die Reise hat mir selber gut gefallen. Was aber noch wichtiger ist, auch die Reiseteilnehmer waren überrascht, was es alles zu sehen gibt und welche kulinarischen Genüsse einem begegnen. Bald wieder – Piemont wir kommen!

Verfasser

Harald Schobesberger