



EAT.



DRINK.



SLEEP.



REPEAT.



CULINARIUM PIEMONTESE

Zu Recht wird das Piemont mit den grossen Weingebieten Langhe, Roero, Alba, Asti und Monferrato für seine Ess- und Trinkkultur gerühmt. In den wenigen Jahrzehnten zwischen dem zweiten Weltkrieg und den 80er-Jahren wurde aus einem von einfachen Wein- und Haselnussbauern geprägten Gebiet einer der weltgrössten Produzenten und Lieferanten für Spitzenweine, mit über 30'000 Winzer*innen. Die riesigen, in die typischen Hügellagen eingebetteten Weingüter und Dörfer sind heute ein UNESCO-Weltkulturerbe.

Die Lieblingsantwort der Piemontesen auf die Frage, wie es ihnen geht, ist „tiriamo avanti“ und meint etwa „naja, man kommt so über die Runden“ (... mit dem, was man immer gemacht hat... ist natürlich mitgemeint). Wir durchqueren dieses Ambiente der sogenannten Langa, und begegnen nicht einfach „Piemontesern“ sondern Menschen mit viel Wärme und grosser Freundlichkeit.

Wir starten in der Alta Langa in Castino, wo wir auch stationiert und beherbergt sind. Auf dem Weingut von Elena +Enzo Patrone, einem Geschwisterpaar, die in steilster Lage ihren ambitionierten slow food prämierten **Dolcetto** und einen hervorragenden Nebbiolo herstellen. Nebbiolo ist die Traubensorte der wir immer wieder begegnen werden – Barbaresco und Barolo- es ist immer die **Nebbiolo Traube**, welche diesen erstklassigen Weinen als Grundlage dient. Unsern zweiten Besuch führt uns zu einen jungen, durch einen Unfall erblindeten Weinbauern auf seinem Weingut das als „Borgo“ nahe am Fluss Bormida liegt – seine Weine überraschen Gaumen. Zum Nachtessen bleiben wir in Bormida- Nähe und füttern uns durch die traditionelle Piemonteserküche – bis der Hosenknopf geöffnet werden muss.



Weiter führt die Reise am 2. Tag erst ins **Barologebiet**, zu Aurelio Settimo einem Familienbetrieb mit hervorragendem, international prämiertem Barolo. Unterwegs zum Mittagsimbiss in La Morra machen wir noch eine kurze Stippvisite bei ... surprise. Den Alkohol-Verdauungsspaziergang führt uns durchs schicke Dörfchen Barolo, bevor wir dann weiter nach **Barbaresco** fahren, dort werden wir verschiedene „produttori“ in der communalen Enoteca kennenlernen. In der beliebten Trattoria nelle vigne beenden wir den Tag mit einen

Abendessen und schöner Aussichtslage in Diano d'Alba.

Frei verfügbar, geht's am Folgetag zum grossen Wochenmarkt in Alba mit rambazamba al italiana. Der Mittagsimbiss kann mit einer Degustation aus dem Roerogebiet kombiniert werden der Produzent befindet sich mitten in Alba. Anschliessen fahren wir nach Castelinaldo zu Morra's „Vögeliwii“, bekannt für seinen **Roero Arneis**. Auch da begegnen wir einem weiteren Familienbetrieb wo Vater +Sohn über Modernisierung und Tradition immer mal wieder diskutieren. Den Abend verbringen wir „zuhaus“ mit Giro-Pizza an David's Holzofen, mit dem Wettbewerb „wer macht die hässlichste aber beste Pizza ever“.

Am Sonntag geht's nach dem Frühstück nach Canelli, wo wir in den eindrücklichen Katakomben eine Spumante-Degu geniessen und beschwingt die Heimreise unter die Räder nehmen.

Das Programm

CULINARIUM PIEMONTESE

Auffahrt

- 11.00 Treffpunkt Castino mit Zimmerbezug
- 12.30 Degustation bei Patrone Elena mit Imbiss
- 17.00 Roccasanta –Degustation valle Bormida
- 20.00 Nachtessen in Perletto la Torre

Freitag

- 10.30 Barolo- Degustation bei Aurelio Settimo
- 12.30 Mittagsimbiss in la Morra bei Severino
- Verdauungsbummel in Dörfchen Barolo
- 16.00 Barbaresco-Degustation in der Enoteca Barbaresco
- 20.00 Nachtessen Trattoria nelle vigne

Samstag

- Markttag in Alba frei verfügbar
- 14.00 Roero- Degustation bei Morra Stefanino+Luca
- Giro Pizza ...no limit

Sonntag

- Nach dem Frühstück im Circolo Castino
- Fahrt zur letzten Degustation ...Spumante brillante in den Katakomben von Canelli
- anschliessendCiao und auf Wiedersehen

Preis, je nach Anzahl Teilnehmende, inbegriffen sind:

- 6 Degustationen, 3 Übernachtungen, Mittagsimbiss, 3 Nachtessen inkl. Tischwein,
- Begleitung und Organisation von Rita Maria

