

Beschauliches Piemont – ein Besuch bei Freunden



Tuber magnatum pico, der weiße Alba-Trüffel ist das Objekt der Begierde, welches jedes Jahr wieder trotz absurder Preise Genuss-Touristen aus aller Welt in die Langhe, das Hügelland rund um Alba, zieht.

Dieser Trüffelrausch verändert im Oktober und November vielleicht nicht die wunderschöne Landschaft mit den vielen kleinen Weindörfern wie Barolo und Barbaresco, wohl aber vertreibt er die Ruhe und Gemütlichkeit in dieser ansonsten wohltuend rein bäuerlich geprägten Region.

Wenn es auf dieser Erde einen Geburtsort der Gastlichkeit gibt, dann mag er wohl genau hier zu finden sein. In jedem noch so kleinen Weiler wird der wirkliche Genießer fündig, ganz besonders dann, wenn in Piemont wieder die Beschaulichkeit eingekehrt ist.

Die vielleicht schönste Reisezeit an den Fuß der Seealpen sind die Tage um Pfingsten: Die Landschaft blüht, die Akazien duften zart süß, und die Küche bietet einen großen Reichtum an lokalen Köstlichkeiten. Auch die ersten Steinpilze und Kaiserlinge »Ovuli« schmecken hauchdünn aufgeschnitten auf »Carne Cruda battuta al Coltello«, dem von Hand geschabtem Kalbstatar mit ligurischem Olivenöl, viel feiner als die hundertmal teureren Trüffel.

Die beste Zeit also auch für Eckart Witzigmann, einige alte Freunde zu besuchen – hier ein paar Reisenotizen und ganz persönliche Empfehlungen, aufgezeichnet und wärmstens zur Nachahmung empfohlen von Otto Geisel:

Claudia & Tonino Verro, »La Contea«, Neive

Hier in Neive, an der Piazza Cocito, entstand in einem kleinen Palazzo aus dem 16. Jahrhundert mit originalen Terra-Cotta-Böden vor 35 Jahren ein Gasthaus mit einem aus heutiger Sicht visionären

Konzept. Bis heute werden ausschließlich regionale Produkte im saisonalen Kontext nach den alten Rezepturen zubereitet.

Claudia und Tonino Verro, damals Autodidakten, vertrauten auf den Weitblick des unvergessenen Gastrosophen Luigi Veronelli, der das junge Paar überzeugte, auf allen modischen Schnickschnack zu verzichten und sich auf die eigenen Wurzeln zu besinnen.



Seit 35 Jahren führt Tonino Verro mit seiner Frau Claudia in Neive das Gasthaus »La Contea«. Außerdem ist er Besitzer des beeindruckenden Weinguts »Ripa Sorita«

Claudias Küche, mit der immer präsenten Liliana als Qualitätsgarant, steht nach wie vor für köstliches »Tonno di Coniglio«, die besten »schlecht geschnittenen« Bandnudeln »Maltagliate« mit grünem Spargel und auch für hocharomatisches Kalbfleisch vom Fassone-Rind, selbstverständlich »natur« und ohne Sauce.

Begleitet werden diese einfach wirkenden, aber komplex schmeckenden Gerichte von Weinen aus Toninos Weinbergen. Beginnend mit einem an Akazienblüten erinnernden Arneis, weiter mit einem mächtigen Chardonnay, der zu den al- >>

lerbesten der Region zu zählen ist, gefolgt von einer ganzen Palette an hochfeinen Rotweinen, allesamt biozertifiziert, aus der noblen Nebbiolo-Traube.

Nur hier, in den besten Lagen von Neive, darf dieser Wein Barbaresco heißen – ein Qualitätsversprechen für ausgeprägt lange Reifezeit im Holzfass und auf der Flasche. Toninos Weine brauchen keinen Vergleich mit den bekanntesten Namen der Region, wie etwa denen von Angelo Gaja, zu



Danilo Drocco ist der talentierte Kellermeister des ehemals königlichen Weinguts »Fontanafredda«, das auf der Seite 66 zu sehen ist. Es gilt als der Geburtsort des Barolo wie auch der von Slow Food

tion verantwortlich, doch die Qualitätspolitik in den vergangenen Jahrzehnten nicht dieselbe wie heute. Es liegt auf der Hand, dass für den König nur allerbeste Lagen in Frage kamen, so ist der fabelhafte Cru »Lazzarito«, aus dem auch Angelo Gaja seinen Barolo »Sperss« keltert, nahezu im Alleinbesitz dieses über 100 Hektar großen Gutes. Dies hat wohl auch Oscar Farinetti, ein in Barolo geborener überaus erfolgreicher Geschäfts- und Gefolgsmann von Carlo Petrini so erkannt, als er sich vor wenigen Jahren entschied, dieses Juwel zu kaufen und an die alte Qualitätstradition anzuknüpfen. »Mirafiore«, wie die Gattin des Königs, heißen nun die besten Weine aus diesen berühmten Lagen (> www.mirafiore.it) am besten gleich vor Ort zu probieren im aktuell neugestalteten Restaurant Villa Contessa Rosa mit Küchenchef Ugo Alciati, der hoch begabte Spross der Gastronomie-Dynastie »Guido« aus Costiglione d’Asti, am Herd. Elf schöne Gästezimmer befinden sich übrigens gleich nebenan. (> www.fontanafredda.it)

Das für seine großartig gereiften Baroli, ganz besonders aus den fünfziger und sechziger Jahren, hoch geschätzte Nachbarweingut »Borgogno« im Herzen von Barolo (> www.borgogno.com) und der rein ökologisch arbeitende Vorzeigebetrieb »Brandini« in La Morra (> www.agricolabrandini.com) gehören ebenfalls zum Imperium der hauseigenen einzigartigen Verbindung von Gastronomie-Erlebnis und Feinkost-Handelskette »Eataly«, mit Filialen in Rom, New York, Tokio und vielleicht auch bald in München.

Cesare Giaccone »Dei Cacciatori«, Albaretto della Torre

Ein weiteres Highlight im wahrsten Sinne des Wortes auf dieser Piemont-Reise ist ein Besuch im hoch über Alba gelegenen Albaretto della Torre. (> www.ristorantedacesare.it)

Auch nach über 30 Jahren ist Cesares Küchen-Poesie ein ganz großes Erlebnis, was gerade auch Koch-Ikone Daniel Boulud aus New York und

»Scandinavian Cuisine«-Erfinder René Redzepi aus Kopenhagen auf Ihrer letztjährigen »Trüffel-Jagd« eindrucksvoll erfahren durften. Diese ungebrochene Faszination die von Cesare’s feinsinnigen Kreationen ausgehen, macht den 3-Sterne-Küchenschef Franck Cerutti aus dem auf der anderen Seite der Seealpen gelegenen Restaurant *Louis XV. Alain Ducasse* in Monte Carlo genauso zum Stammgast

Und Cesare wäre nicht Cesare, wenn er bei so viel Barolo-Prominenz nicht auch seine eigene Interpretation dieses Themas beisteuern würde. Er produziert und lagert die wohl feinsten Essige von Grundweinen aus seinem Freundeskreis, ein unverfälschtes Genusserebnis und eine auch für die Küche von Alain Ducasse unverzichtbare Geschmackskomponente. (> www.acetodibarolo.it)



Die »Villa Contessa Rosa« war einst das Privathaus des Königs auf Fontanafredda; heute beherbergt es ein sehr gutes, neu gestaltetes Restaurant und elf schöne Gästezimmer

scheuen. Gerade dieser weltweit hoch geachtete Winzer ist selbst gerne Gast im La Contea und weiß die ursprüngliche Qualität dort sehr zu schätzen. (> www.la-contea.it)

Barolo, das Vermächtnis des Königs

Oscar Farinetti & Luca Baffigo Filangieri, »Fontanafredda«, Serralunga d’Alba

Das ehemals königliche Weingut musste Jahrzehnte ein Schattendasein im Besitz einer toskanischen Bank führen. Wohl war damals wie heute der talentierte Kellermeister Danilo Drocco für die Produk-

wie die Winzerin Maria Teresa Mascarello vom Weingut Bartolo Mascarello. Ihre Weine reflektieren auf kongeniale Weise die Schönheit und Eigenheit der Langhe und sind somit die idealen Essensbegleiter in Cesare’s Restaurant. (> www.barolodibarolo.com/inglese/scheda.asp?id_azienda=11)

Mit allergrößtem Respekt begegnet Cesare ebenfalls dem Winzer Mauro Mascarello vom nicht mit Bartolo zu verwechselnden Weingut »Guiseppa Mascarello«, den großen Traditionalisten mit einer fast vergessenen vielschichtig duftenden Barolo-Stilistik. (> www.mascarello1881.com)

Eine gastronomische Revolution und die beste Mensa der Welt

Carlo Petrini, »Universität der Gastronomischen Wissenschaften«, Pollenzo

Treffen mit Gastronomie-Revolutionär »Carlin« Petrini sind immer inspirierend und überraschend. An seiner Universität auf dem Gelände des ehemaligen landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsgutes des letzten Königs mit Sitz in Turin studieren heute über 300 junge Leute aus allen Teilen der Welt den zeitgemäßen und richtungsweisenden >>

Umgang mit Lebensmitteln ([\(> www.unisg.it\)](http://www.unisg.it)). Sein neuester Coup ist eine Mensa, die abwechselnd von den besten Köchen ebenfalls aus der ganzen Welt bespielt wird. Unser gemeinsamer Freund und Präsident der »Grandes Tables du Monde« Marc Haberlin gibt sich hier ebenso ein Stelldichein, wie die beiden spanischen Avantgardisten Ferran Adria und Andoni Aduriz, Alex Attala aus Sao Paolo, sowie nacheinander die Brüder Troisgros Claude aus Rio de Janeiro und Michel mit Vater aus Roanne, um



Carlo Petrini, u.a. Gründer von Slow Food, umringt von Foodmanagement-Studenten der DHBW (Duale Hochschule Baden-Württemberg) in der »Kantine der Sterne« in Pollenzo

nur einige zu nennen. Dabei ist dieses Kantinen-Konzept so einfach wie schlüssig: Der vorgegebene Wareneinsatz für 3 Gänge beträgt drei Euro, und es darf kein Abfall produziert werden! Eine köstliche Lektion, allerdings exklusiv für die Studierenden und die am Campus beschäftigten reserviert. ([\(> www.unisg.it/en/tavole-accademiche/il-progetto\)](http://www.unisg.it/en/tavole-accademiche/il-progetto))

Die Weinbank, als Archiv der Geschmacksvielfalt

Gleich neben der Uni-Mensa, im gegenüberliegenden Gebäude auf dem Campus von Pollenzo, wurde eine andere Idee von Carlin umge-

setzt und trägt bereits Früchte, die Weinbank. ([\(> www.bancadelvino.it\)](http://www.bancadelvino.it)). Hier finden sich die wunderbar harmonischen, in sich ruhenden Gewächse von Barolo-Papst Luciano Sandrone, dem es nunmehr ebenfalls mehr als dreißig Jahren gelingt, sein liebenswert zurückhaltendes Wesen in seinen Weinen zu reflektieren. ([\(> www.sandroneluciano.com\)](http://www.sandroneluciano.com))

Oder auch die großen Barbaresci des neuseeländischen Winemakers Jeffrey Chilcott, der einst als Barkeeper in Rimini strandete und heute dem Traditionsgut von Alberto Marchesi di Gresy ([\(> www.marchesidigresy.com\)](http://www.marchesidigresy.com)) neuen Schliff verleiht und das Herz der Barbaresco-Freunde höher schlagen lässt.

Ein ganz besonderes Augenmerk haben dort auch die Weine von Andrea Sottimano verdient. Beginnend mit einem trocken ausgebauten Brachetto »Maté«, verwirrend nach Rosen duftend und am Gaumen doch mit Säure und Tanin ausgestattet, gibt es kaum eine schönere Kombination zur typisch weichen Salami aus der Langhe. Sein Nebbiolo d'Alba ist tatsächlich ein deklassierter Barbaresco aus jungen, knapp zwanzig Jahre alten Reben und die vier feingewobenen Crus »Pajoré«, »Fausoni«, »Curra« & »Cottà« als Sortimentsspitze sind seit Jahren das Eleganteste, was Barbaresco zu bieten hat! ([\(> www.sottimano.it\)](http://www.sottimano.it))

Die zentrale Idee dieser Weinbank ist hier, die größten Wein aus ganz Italien, mit Schwerpunkt auf Piemont, in Ruhe reifen zu lassen und sie vor einem verfrühten Zugriff zu schützen sowie eine Art Archiv dieser Geschmacksvielfalt zu schaffen. Es besteht dort aber auch die Möglichkeit, besonderes schöne, trinkreife Gewächse zu verkosten und auch zum Mitnehmen einzukaufen, sehr wahrscheinlich der interessanteste Einkaufstipp der Region.

Auch braucht sich hier der Weinfreund keine Sorgen um den Führerschein zu machen – im selben Gebäudekomplex befindet sich ein gutes Hotel, in dem auch schon Angela Merkel untergebracht war. ([\(> www.albergoagenzia.de\)](http://www.albergoagenzia.de))

Otto Geisel



Otto Geisel mit Cesare Giaccone im Mai in Albaretto della Torre, Piemont