

Winterreise ins Piemont

Reise vom 2. bis 5. Dezember 2016 organisiert von Hedi Kümmerli

Als ich von der Reise ins Piemont hörte, dachte ich an das Weinbaugebiet um Barolo, den weissen Trüffel aus den Eichenwäldern bei Alba, die Haselnussplantagen oder an das Reisanbaugebiet in der Po Ebene, aber das Piemont hat mehr zu bieten und ist eine Reise wert.

Am Freitagmorgen früh stiegen an verschiedenen Orten 54 reiselustige Frauen und Männer in den Bus der Firma Hess Car zur Winterreise nach Alba. Die Reise führte uns über die Autobahn Richtung Schwyz und die altbekannte Axenstrasse zu unserem ersten Halt im Gasthof Tourist in Flüelen zu Kaffee und Sandwich. Während der Fahrt durch den Gotthardtunnel hat uns Carchauffeur Leo Kessler über die zahlreichen Sicherheitseinrichtungen im Tunnel orientiert, so gibt es z.B. alle 250 m Schutzräume für 60 Personen mit einer Verbindung zum Rettungstunnel.



Urnersee

Bei schönstem Wetter ging die Fahrt weiter durch das Tessin über Como, Richtung Mailand - Novara - Alessandria an riesigen Reisfeldern vorbei über Asti bis nach Alba. In Alba holten wir unsere Reiseführerin Theres Uhlmann beim Hotel Castelli ab und gleich ging die Fahrt weiter nach Griziane Cavour zur „Antico Torrionerie Piemontese“.



Castella della Volta

Leider konnte die Produktion nicht besichtigt werden, im Laden jedoch wurden uns die verschiedenen Produkte wie Tartufone, Torrone, Gianduja-Schokolade etc. erklärt und zur Degustation angeboten. Nachdem sich die meisten mit Süßigkeiten eingedeckt hatten, ging die Fahrt weiter durch die Rebberge und an Haselnuss-Plantagen vorbei über La Morra, der Sonnenterrasse des Piemont,

sowie an Barolo vorbei, zurück nach Alba ins wunderschöne Hotel Castelli. In und um Alba sind zahlreiche Industriebetriebe angesiedelt, so die Firma Mondo, die Bodenbeläge für Sportanlagen und Tennisbälle herstellt, sowie die bekannte Schokoladenfabrik Ferrero. Nach dem Nachtessen im Hotel gingen wir mit Therese Uhlmann noch auf einen Stadtbummel durch die Altstadt von Alba, der führte uns über den Platz Garibaldi, zur Kathedrale San Lorenzo und über die Via Vittorio Emanuele bis zum Piazza Michele Ferrero und zurück zum Hotel.



Kathedrale San Lorenzo



Markt in Alba

Samstagmorgen grosser Markt in Alba und alle gingen hin, die einen schlenderten durch den Markt, andere schauten interessiert die vielen Lebensmittel und Gebrauchsartikel an, wieder andere gingen Zielstrebig um einen Artikel zu kaufen. Um 11.30 Uhr fuhren wir beim Hotel ab durch die Weinberge im Langhe Gebiet. Während der Fahrt erklärte uns Therese Uhlmann die beiden Weingebiete um Alba, „Langhe“ und „Roero“, die durch den Fluss Tànaro getrennt werden. Nördlich des Fluss Tànaro liegt das Roero Gebiet mit eher sandigem Boden, wo vor allem Trauben wie „Arneis“ für Weissweine und

leichtere Rotweine angebaut werden. Südlich vom Fluss Tànaro liegt das Langhe Weinbau Gebiet in dem der Boden vorwiegend aus kalkhaltigem Mergel besteht wo vor allem die Nebbiolo Traube angebaut wird, aus denen granatrote, vollmundige und trockene Weine gewonnen werden, die bekanntesten davon sind Barolo und Barbaresco. Mitten in den Weinbergen des Langhe Gebiet be-

suchten wir in der Nähe von Neive die Weinkellerei „Prinsi“ der Familie Lequio. Zuerst zeigte uns der Patron sein kleines Museum mit alten Geräten von der Weinlese bis zur Flaschenabfüllung. Im Weinkeller mit den grossen Stahltanks und den vielen Eichenfässern erfuhren wir mehr über das Weingebiet, die Traubenlese, die Herstellung und die Lagerung des Weins. Der Barbaresco wird sortenrein aus Nebbiolo Trauben, der nur in den Gemeinden Barbaresco, Treiso und Neive hergestellt werden darf. Die DOCG-Bestimmungen für den Barbaresco sehen eine Mindestausbauzeit von 26 Monaten, davon 9 Monate im Eichenfass vor. Der Degustationsraum ist für die grosse Reise-



Fasslager bei „Prinsi“

gruppe viel zu klein und so konnten wir im Weinkeller verschiedene Weiss- und Rotweine degustieren. Wir genossen die Weindegustation mit den feinen Salami-, Schinken-, Speck-, Käse-Häppchen zusammen mit Grisini-Stengel. Alles hat sein Ende und nach den diversen Weinbestellungen verliessen wir schweren Herzens die Weinkellerei „Prinsi“, den ein weiterer Höhepunkt wartet auf uns. Nach einer interessanten Fahrt durch die Weinberge (zeitweise war es sehr ruhig im Car) trafen wir bei der Grappa Distilleria Berta in der Fraktion Casalotto der Gemeinde Mombaruzzo ein. Giulia die Tochter der Besitzerfamilie Berta führte uns durch die Distilleria und erklärte, dass sie keinen eigenen Weinberg besitzen und den Traubentrester aus allen Regionen Italiens in speziellen Behältern aus lebensmittelechtem Kunststoff beziehen. Während der Destillation wird der Trester in einem Kolben erhitzt und die dadurch entstehenden Dämpfe durch Kühlung zu einer Flüssigkeit mit hohem Alkoholgehalt kondensiert und in einem zusätzlichen Kolben aufgefangen, dieser Vorgang wird zweimal wiederholt um ei-



Häppchen bei „Prinsi“

mal wiederholt um ei-



Grappa Fasslager bei Berta

beiden Lager sowie die Effekte mit den verschiedenen Lichtfarben und der Musik. Im ersten Keller lagern etwa eine Million Liter Grappa in grossen Holzfässern und im zweiten Keller lagern etwa zwei Millionen Liter Grappa in Barrique-Fässer (ca. 220 ltr.). Angegliedert an die Destillerie ist auch eine Pasticceria, welche feine Amaretto Morbido mit verschiedenen Geschmacksrichtungen produzieren. Nach der Degustation von drei verschiedenen alten Grappa's und Amaretto Morbido wurde im Fabrikladen die Möglichkeit rege genutzt die feinen Sachen zu kaufen. Gegen Abend brachte uns Leo Kessler sicher zurück ins Hotel nach Alba. Nach dem individuellen Nachtessen besuchten wir ein wunderschönes und besinnliches Konzert vom Gospelchor „Rejoicing“ in der Kirche San Giovanni Battista.



Gospelchor „Rejoicing“

Am Sonntag stand die Besichtigung von Turin der viertgrössten Stadt Italiens, der Verwaltungssitz der Region Piemont und der ersten Hauptstadt des vereinigten Italiens (1861 bis 1865) auf dem Programm. Auf der Fahrt nach Turin erklärte uns Therese Uhlmann, dass in der Gegend von Carmagnola vorwiegend Peperoni und in der Gegend von Poirini vor allem grüne Spargel angepflanzt werden. Turin ist den meisten Personen als Sitz der Fahrzeughersteller Fiat (gegründet 1899) und Lancia (gegründet 1906) oder der Durchführung der Olympischen Winterspiele 2006 bekannt.



Arkade an der Via Roma

Nach einer Stadtrundfahrt und dem Stadtspaziergang mit der einheimischen Stadtführerin Raffaele hat Turin aber mehr zu bieten als Fiat und Lancia. Turin mit seinen neun Kilometer Arkaden, den Einkaufsstrassen, den vielen Piazza's, sowie den vielen historischen Gebäuden ist eine sehenswerte Stadt in der man mehr

als einen Tag verbringen könnte. Ein Höhepunkt in Turin war sicher der Genuss der Spezialität „Bicerin“, ein Getränk aus flüssiger Schokolade mit Kaffee, Rahm und Milchschaum serviert in einem kleinen Glas, im historischen Kaffeehaus „Baratti & Milano“. Der Nachmittag stand zur freien Verfügung und die Landfrauen und Landmänner schlenderten durch die Einkaufsstrassen, besuchten ein Museum oder Vergnügten sich in einem Restaurant. In der Kathedrale San Giovanni Battista ist das geheimnisvolle Grabtuch, in dem Jesus nach der Kreuzigung begraben sein soll, hinter Glas ausgestellt. Nach der Rückfahrt ins Hotel in Alba und dem feinen Nachtessen im Panorama Restaurant ging ein erlebnisreicher Tag zu Ende.

Am Montagmorgen verlassen wir mit Wehmut das Hotel Castelli in Alba, den unsere Reise ging langsam dem Ende entgegen. Auf der Fahrt von Alba zur Reismühle Asigliano erzählte uns Therese Uhlmann noch viel über das Piemont. So das im Dorf Guarene das Schloss in ein Hotel umgebaut wurde, in der die Zimmer Säle sind und pro Nacht etwa 3'000 Euro kosten, oder über den Haselnussstrauch, welche angeblich die besten Haselnüsse der Welt tragen und vor allem von der Firma Ferrero verarbeitet werden. In Alba findet jedes Jahr im Oktober und November die Internationale Messe für weissen Trüffel statt, wo 100 Gramm davon für 400 bis 600 Euro gehandelt werden. Vor der Besichtigung der Reismühle in Asigliano erfuhren wir, dass Italien der grösste Reisproduzent Europas mit einer Fläche von etwa 120'000 ha ist. In der Gegend von Vericelli und Novara wird unter anderem die Reissorte Carnaroli angebaut, welches das beste Rissotto Reis sein soll. Fausto Schäfer der Sohn des Besitzers hat uns den Ablauf der verschiedenen Schritte in der Verarbeitung der rohen Reiskörner über die Entfernung der Spelze, dem schleifen und reinigen bis zur Verpackung des weissen Reises erklärt. Die Verarbeitung der mit Lastwagen angelieferten rohen Reiskörner über die verschiedenen Mühlen, Transportrohre, Elevatoren etc. bis zum fertigen weissen Reis wird vollautomatisch überwacht und war sehr imposant. Pro Tag werden etwa 200 Tonnen Reis verarbeitet. Nach dem einige Besucher sich im Laden mit Reisprodukten eingedeckt hatten, führte uns Leo mit seinem Car zum Mittagessen ins Restaurant Il Portico nach Casale Monferato. Nach dem feinen fünf Gang Menu wurden den beiden Geburtstagskinder gratuliert und dabei zeigte sich unser Chauffeur von einer ganz anderen Seite, holte er doch seine Handorgel hervor und spielte einige Musikstücke. Mit Applaus und einem herzlichen Dankeschön verabschiedeten wir uns von Therese Uhlmann, die uns in den letzten vier Tagen das Piemont nähergebracht und viel davon erzählt hat.

Unsere Rückreise führte uns über die Autobahn an Varese vorbei, bei Stabio über den Zoll nach Mendrisio und dem Gotthardtunnel nach Zürich. Die kurze schöne Winterreise ins Piemont mit vielen Eindrücken war zu Ende.



Reismühle Asigliano



Leo Kessler

Leo Kessler

Leo Kessler

Einen speziellen und herzlichen Dank geht an die Reiseleiterin Hedi Kümmerli für die gute Organisation, sowie an den Chauffeur Leo Kessler, der uns sicher zurück in die Schweiz brachte.

Christian Schneider