



Weinspiegel

Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de,

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Reisebericht Piemont August

Sonntag, 22. August



Nach langer Fahrt erreichen wir endlich Barolo und sind sofort wieder von der Landschaft begeistert.

Das Hotel Barolo (sehr zu empfehlen) liegt am Ortseingang und der Prospekt hat nicht gelogen. Wir haben einen herrlichen Blick direkt auf das Castello, die Zimmer sind

schön eingerichtet, der Pool leuchtet unter unserem Fenster. Wir räumen unser Zimmer ein und starten zu einem ersten kurzen Erkundungsgang... mal schauen was sich in Barolo verändert hat....

Der Marchesi di Barolo hat sehr schöne Verkostungsräume eingerichtet, der Keller kann besichtigt werden. Borgogno hat direkt im Zentrum Verkostungsräume eingerichtet und



viele weitere Winzer haben es gleich getan. Barolo ist aus seinem

Dornröschenschlaf erwacht, aber leider hat sich auch vieles sehr touristisch entwickelt, der Charme des verschlafenen Örtchens ist meiner Meinung nach etwas verloren gegangen.

Am Abend dann unser erstes 4-Gang-Menü im Hotel. Es gibt die klassische Küche des Piemont wie Carne Cruda, Tajarin und Brasato del Barolo und dazu einen Barolo 2006 der Cantina Brezza. Die Cantina gehört direkt zum Hotel und hat grossartige Weine, ist aber in Deutschland kaum bekannt, dazu noch später mehr.

Gekrönt wird das Abendessen auf der Terrasse von einem wundervollen Blick auf das Castello di Barolo und einem leuchtenden Vollmond. Wir schweben in unser Hotelzimmer und schlummern den Schlaf des Genusses.



Montag, 23. August

Getreu unserem Motto „unbekannte Winzer im Piemont“ haben wir heute Giacomo Fenocchio in Monforte d'Alba, die Cantina Brezza in Barolo und Mauro Molino in La Morra auf dem Programm. Morgens suchen wir verzweifelt nach der Cantina von Giacomo, sehr verzweifelt bis wir dann La Nonna (die Oma) kennenlernen, die uns die richtige Richtung zeigt aber da gibt es leider auch keine Hausnummern usw. Nachdem wir so ca. das 14 Mal an einer Terrasse vorbei gefahren sind, entscheiden wir uns dann doch zu fragen und endlich kommt der entscheidende Hinweis....endlich gefunden, die Cantina wurde neu gebaut und wir verabreden uns mit Claudio dem Winzer und Sohn des Hauses für Abends 18:00 Uhr zur Besichtigung der Cantina.

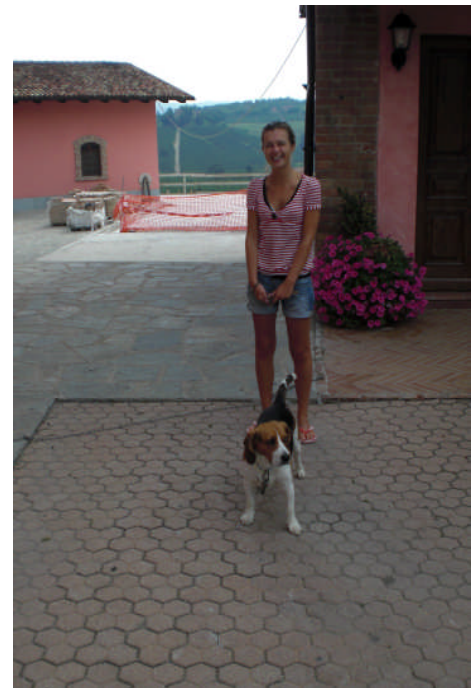


Am späten Vormittag dann unser erster Termin bei **Mauro Molino in La Morra**, das Gut haben wir dieses Mal schnell gefunden (an Kreuzungen und Abzweigungen in Italien immer mal nach hinten schauen). Martina, die Tochter von Mauro, zeigt uns die Cantina und wir verkosten die



Mauro ist eher einer der Modernisten in der Langhe, viele seiner Weine sind im Barrique ausgebaut und sehr

weich aber voller Kraft. Angenehmer Nebeneffekt bei der Verkostung, mit jedem Glas Wein wird unser italienisch besser. Ich konnte meinen Wortschatz auch um ein wichtiges Wort erweitern, sputare – ausspucken.



Bei den Barolo konnte ich das Wort dann schon nicht mehr so



gut leiden, aber wir hatten ja noch einiges vor.

Nach 2 Stunden verabschieden wir uns von Martina und Ihrem Hund "Barolo". Einen schöneren Namen für einen Hund können wir uns in diesem Moment nicht vorstellen.

Nur ca. 200 Meter weiter in Richtung La Morra sehen wir schon die Osteria Veglio, hier wollten wir unbedingt die klassische Piemonteser Küche probieren und werden nicht enttäuscht. Die Osteria hat eine sehr schöne Terrasse mit einem herrlichen Ausblick und die Küche glänzt mit geschmackvollen Gerichten wie Tajarin al Ragu und vielem mehr, sehr zu empfehlen.



Gestärkt machen wir uns auf zu unserer nächsten Station, die **Cantina Brezza** beim Hotel. Während Claudia hier die Gegend genießt, mache ich mich auf in die Cantina. Charlotte Brezza empfängt mich und nach einer kurzen Begrüßung auf italienisch, die Frage „Eigentlich könnten wir uns doch auch auf Deutsch unterhalten“ ...ich stimme natürlich gerne zu. Charlotte ist Deutsche und hat sich in Italien verliebt und geheiratet. Die Kellerei schaut

aus wie ein kleines Museum, überall alte Weinflaschen und Utensilien und natürlich jede Menge Weinflaschen und Weinfässer. Charlotte präsentiert mir die Weine mit viel Kompetenz.



Die Cantina Brezza macht sehr traditionelle Weine, es kommen fast nur große Holzfässer zum Einsatz. In Deutschland sind die Weine noch fast unbekannt, trotz



vieler Auszeichnungen, insbesondere im Gambero Rosso, der italienischen Weinbibel.



Der Tag ist jetzt schon recht fortgeschritten und wir machen uns auf unseren letzten Weg für Heute, wir treffen uns mit

Claudio dem Winzer auf dem Weingut Giacomo Fenocchio. Claudio haben wir noch unter der Dusche erwischt, er hat nicht mit unserer deutschen Pünktlichkeit gerechnet. Aber nach kurzer Zeit ist er frisch geduscht und bereit uns den neuen Keller zu zeigen.



Als besonderen Höhepunkt verkosten wir den neuesten Jahrgang 2009 direkt aus dem großen Holzfass und sind begeistert über die Qualität dieser noch sehr jungen Weine. Insbesondere die Barolo überraschen sehr mit der jetzt noch sehr dominanten Fruchtnote..

Die beiden Brüder Albino und Claudio Fenocchio führen die Kellerei heute im Sinne des verstorbenen Vaters Giacomo weiter. Die Weine werden im traditionellen Stil mit verhältnismäßig langer Maischegärung in großen Holzfässern zu 30-35 Hektoliter ausgebaut, Barrique kommen keine zum Einsatz.



Nach einem langen Tag und arbeitsintensiven Tag, freuen wir uns jetzt schon auf das Abendessen im Hotel und einem schönen frischen Weißwein, Rotweine kann ich an diesem Tag keine mehr sehen..

...und wieder steht ein wunderschöner Mond über dem Castello von Barolo, schöner kann ein Abend eigentlich kaum sein.

Dienstag, 24. August

Nach unserem arbeitsintensiven Tag gestern, lassen wir heute die Seele etwas baumeln, touren ein wenig durch die wunderschöne Region und machen natürlich einen Besuch in Alba um zu schauen, was es neues auf dem Grappa-Markt gibt. Alba ist mit seinen vielen Enotechen ein wundervolles Pflaster dafür.



Für unseren letzten Abend haben wir uns dann noch einen besonderen gastronomischen Höhepunkt aufgeboben, die Osteria Veglio in La Morra. Die Osteria ist auf der Terrasse randvoll, wir haben aber Glück und bekommen noch einen schönen Tisch im Saal. Ein kurzer Blick in die Speisekarte und schon haben wir uns für das 5-Gänge-Degustationsmenü entschieden, ein bisschen Weiterbildung hat ja noch nie geschadet. Ja und was dann kam hat uns doch mehr als begeistert, eine Geschmacksvielfalt wie ich sie seit langem nicht mehr erlebt habe und Portionen, da wird auch ein gestandener Mann satt, einfach buonissimo. Dazu ein Barolo natürlich von Mauro Molino und wir schwebten im Genusshimmel.