



piemont

Wem das Beste gerade gut genug ist, der schätzt das Piemont. Vanessa Oelker hat namhaften Vertretern der dort ansässigen Luxusindustrie wertvolle Insider-Tipps entlockt

Wäre das Piemont ein Platz, eine Stelle, dann vielleicht diese Terrasse in La Morra, auf dem höchsten Hügel der Langhe-Region gelegen. Wäre es eine Zeit, dann diese Abendstunde, in der die Sonne untergeht über den Weinbergen, die wie riesige gekämmte Broccoliköpfe aussehen. Mauro und Daniela Veglio haben zu einem Fest geladen. Rund 100 Freunde des Winzerpaars sitzen an langen Holztischen. Sie haben frische Sardellen und Langustini mitgebracht, die nun in kantinengroßen Töpfen kochen. Drei Musiker spielen Volkslieder, überall sind Kinder, Hunde – und Weinflaschen, stolze Mitbringsel der Besucher: Barolo, Barbaresco, Barbera.

Wäre das Piemont aber eine Handlung, dann das „chiacchierare“, das Schwatzen, das die Gäste des Festes zu einem ungleichmäßigen Stoff von piemontesischer

Eigenart verwebt. Wer war beim Schönheitschirurgen, nahm Geld von der Mafia, hat einen wirklich guten Wein gekeltert? Wer schläft mit wem, hat wo ausgezeichnet gegessen, produziert in Biella die feinsten Tuche?

Denn auch wenn zehn Piemontesen über eine Sache 100 Meinungen haben, in einem sind sie sich einig: Für die wichtigen Dinge des Lebens darf man nur das Beste wählen. Deshalb hat jeder einen guten Tipp, wirklich „molto importante“.

Dabei ist es ohnehin nicht so einfach, im Piemont etwas Mittelmäßiges zu finden. Hier wird der beste Wein des Landes gekeltert, hier wächst der berühmte weiße Trüffel von Alba; Zegna und Loro Piana weben die edelsten Tuche, der Murazzano-Käse genießt Welt-ruhm. In der Langhe-Roero-Region, knapp halb so groß wie das Saarland, konkurrieren allein acht Sterne-Restaurants miteinander.

„Qualität ist ein Kreis“, sagt Giorgio Rivetti, der in der vierten Generation Wein anbaut und auf seinem Gut La Spinetta in Castagnole Lanze einen hervorragenden Barolo keltert. „Nur wenn du in deinem Leben auf Qualität achtest, beim Essen, bei der Kleidung, wenn du deine Familie ehrt – nur dann kannst du etwas wirklich Gutes produzieren.“

Zum Lunch frequentiert der 47-Jährige, der die Barolo-Etiketten mit Zeichnungen seines Lieblingsmalers Albrecht Dürer verziert, das nahe gelegene La Ciau del Tornavento in Treiso. Das Restaurant mit Michelin-Stern und fantastischem Panoramablick kommt Rivettis Lebensstil mit regionalen, hochqualitativen Produkten entgegen, die es stilvoll präsentiert: Kunstvoll arrangierter Trüffel garniert das Fondue mit Taleggio-Käse, die Ravioli di plin werden im Strohnest zubereitet und serviert. Dann folgt das typische Fritto misto mit Ziege



und Spargel. „Im Piemont gibt es zwei Arten von Restaurants: die mit Top-Essen und exquisitem Service und die günstigen mit wundervollem Essen und karierten Tischdecken“, erklärt Rivetti.

Das La Ciau del Tornavento gehört mit Menüpreisen von 45 Euro eher zur ersten Kategorie. Aber nicht nur Touristen, auch Piemontesen können sich diese kreative Küche heute leisten. Die Generation der um die 40-Jährigen ist die erste, die es zu einigem Wohlstand gebracht hat. Vor allem innovativen Winzern wie Angelo Gaja und Elio Altare verdankt die Region ihren wirtschaftlichen Aufschwung. Ende der 80er Jahre begannen sie ihren Wein in Barrique-Fässern zu lagern. Die elegante Holznote machte den piemontesischen Wein auf der ganzen Welt populär.

Auch Rivetti lagert seinen Roten in diesen Fässern. „Die ganze Diskussion um Barrique oder nicht ist überflüssig“, sagt der Winzer, der mit einer Jahresproduktion von 500 000 Flaschen zu den größten Produzenten des Piemont zählt. „90 Prozent eines Weines macht die Traube, nur zehn

Prozent der Weinkeller. In der Toskana mischen sie ihre Trauben mit Cabernet oder Merlot, um den Massengeschmack zu treffen, und der Wein schmeckt überall gleich. Ich verwende nur regionaltypische Trauben. Die wahren Werte eines Weines liegen im Boden, nicht in den produzierenden Menschen.“

Ein Punkt, in dem ihm Bartolo Mascarello Recht geben würde, wenn auch der einzige. Der 78-Jährige wird von den traditionellen Winzern wie ein Heiliger verehrt. Nicht nur, weil er Barrique-Fässer ungefähr so schätzt wie einen großflächigen Pilzbefall seiner Reben. Sondern auch, weil er ein piemontesischer Sturkopf ist.

Mascarello wohnt im Haus seiner Großmutter, das sie 1879 im Örtchen Barolo errichtete. Eine bunte Friedensfahne raschelt an der Fassade, und stört man nicht gerade zur Mittagszeit, zeigt Mascarello im Arbeitszimmer begeistert die neuesten, selbst gezeichneten Etikettentwürfe.

Auf vielen steht der 25. April, jener Tag, an dem 1945 die Nazis kapitulierten. Wie viele Männer der Region war auch Mascarello glühender Anhänger des

Widerstands. „Ach, ich war nicht mutig, ich war nur jung“, winkt er ab, und das leise Knacken seines Gebisses begleitet die Erzählungen wie ein Metronom eine sanfte Melodie. Seine Proletarier-Schiebermütze trägt er auch im Haus, in den Regalen stehen Bücher über Karl Marx, und auf seinem blauen Strickpolo prangt ein kleines grünes Krokodil – willkommen in Italien.

Mit seinem jüngsten Etikett erntete Mascarello bisher am meisten Aufsehen: „No barrique, no Berlusconi“ steht in Handschrift auf seinem 1999er Barolo, was die Polizei im Frühjahr mit gezielten Beschlagnahmungen in den örtlichen Weinhandlungen ahndete. Aber natürlich verkauft der Winzer die Flaschen weiter, von seinem Arbeitszimmer aus, „ganz einfach, weil Berlusconi ein Verbrecher ist!“

Ähnlich querköpfig in Fragen der Ehre sind die Fabianis in Murazzano. Das kleine Dorf liegt nur etwa 20 Kilometer von Barolo entfernt, aber bis man die 200 Kurven bewältigt hat, ist fast eine Stunde vergangen. Fast jede Kurve eröffnet einen neuen, eindrucksvollen Blick auf die liebliche Hügellandschaft; Amerikaner würden alle 20 Meter eine Aussichtsplattform errichten.

Terroire mit Ruf: In Cuneo, Heimat der berühmten Nebbiolo-Rebe, fällt der Blick über endlose Weinberge



Als die Schulglocke in Murazzano zum letzten Mal ertönt, bummeln vier kleine Mädchen nach Hause, die gesamte erste Klasse. Zwei davon sind Michela und Manela Fabiani, die nun ihren Eltern im Geschäft helfen.

„Im letzten Jahr sollte das Gesetz gekippt werden, das die Bezeichnung unseres Käses – Murazzano d. o. p. – schützt“, erzählt Enrica Fabiani, die vor vier Jahren mit ihrem Mann Guiseppa die Käserei eröffnete. „Dann hätte es gereicht, wenn hier ein Stall gebaut worden wäre, die Schafe aber hätten auch in jeder anderen Gegend gehalten werden können. Aber unsere Weiden sind nun mal die besten. Deshalb sind mein Mann und ich vor Gericht gegangen. Und wir haben gewonnen!“ Rund 20 delikate Sorten bieten die Fabianis feil, darunter den regionaltypischen Toma del Bric oder den aromatischen Robiola.

Jeden Sonntag führt ihr Weg die Familie in die Trattoria Da Lele auf dem Dorfplatz. Die Speisen sind hausgemacht und decken nahezu das Angebot der Gegend ab: Ravioli al plin, Vitello tonnato, die feinen Bandnudeln Tajarin mit Ragù, Terrine vom Huhn, Spargelarte,

Carpaccio mit Steinpilzen, Rind mit Nelken. Das mittägliche Menü-Festmahl umfasst sieben Vorspeisen, zwei Gerichte mit Pasta und zwei mit Fleisch, dazu ein Dessertteller und Käse. Il conto, per favore. 28 Euro inklusive Wein.

„Wenn ich zu Hause im Piemont bin, esse ich fast nie auswärts“, sagt dagegen Sergio Loro Piana. Warum auch? Sein lässig mediterran eingerichtetes Haus in Biella war „Architectural Digest“ eine Titelgeschichte wert, und sein guter Freund Pier Paolo zaubert in der Küche fantastische Cotolette milanesa, kleine zarte Schnitzelchen, und reicht dazu einen leichten Salat aus selbst angebauten Tomaten.

In der sechsten Generation webt die Familie Loro Piana in Biella Stoffe, und mittlerweile hat Sergio gemeinsam mit seinem Bruder Pier Luigi den Jahresumsatz von 2,5 Millionen auf 250 Millionen Euro geschraubt. In 63 Filialen verkauft er die weltweit hochwertigsten Kaschmirprodukte, aber auch Anzugstoffe, Hemden, was man eben so braucht, um perfekt, aber nicht übertrieben gekleidet zu sein.

Der schlanke, hoch gewachsene 55-Jährige trägt tagsüber einen dunkelblauen Anzug und würde auf den ersten Blick auch als hanseatischer Reeder durchgehen.

Nur vom Feinsten: **Ob Trüffel oder Traube, im Piemont schöpft man aus dem vollen Naturangebot. Produkte wie die feinen Tuche aus den Webereien der Brüder Sergio (o.) und Pier Luigi Loro Piana markieren ebenso Weltspitze wie die Käse-Delikatessen Murazzano**

Doch seine Füße stecken strumpfloß in den handgefertigten Schuhen – „im Sommer niemals Socken!“ –, um das Handgelenk schlingt sich ein ausgebleichenes Glücksbändchen, eine Reminiszenz an den Familienurlaub in Bahia. „Wir haben da so eine Wette“, sagt Loro Piana, Vater von drei Kindern, „die Bänder haben uns Straßengungen geschenkt, und bei wem es am längsten hält, der hat gewonnen.“

Barfuß begrüßt die 13-jährige Margherita die Gäste ihres Vaters, zwei Labradore demonstrieren durch ausgiebiges Willkommensleckes Gastfreundschaft, um später beim Lunch vielleicht ein paar Cotolette abzustauben. In einer Hinsicht täuscht das legeres Ambiente: Der begeisterte Polospieler und Springreiter führt das Unternehmen keineswegs zwischen Espresso und Familienzusammenkünften. „Quatsch“, sagt er, „als Ehemann und Chef bin ich ein Albtraum. Immer fordernd, immer aktiv, immer erreichbar. Nur beim Tauchen trenne ich mich vom Handy! Ich muss dringend lernen, nicht mehr so detailversessen zu sein.“ Silvana Piazza, seine Assistentin, lächelt und schweigt.

Ausflüge macht die Familie nach Orta, das am Ufer eines romantischen Sees liegt. Dort besuchen sie Maria Luisa Romussi in der Taverna Antico Agnello. Das Gebäude stammt aus dem 17. Jahrhundert, wie viele Häuser in den schmalen, hohen Gassen. Fast meint man, Giacomo Casanova in einer Toreinfahrt erblickt zu haben, auf den Spuren einer schönen Comtessa, doch dann liest man das Schild am Tor: Hier operiert ein ehemaliger italienischer Gesundheitsminister Brüste.

Obwohl Orta nur etwa 100 Kilometer vom Barologebiet entfernt liegt, ist Maria Luisa mit der Küche der Langhe-Region so vertraut wie mit Hamburgern oder Hot Dogs. Hier, im Norden des Piemont, steht vor allem Fisch auf der Karte, Lamm mit Minze oder Entenschenkel mit Ziegenkäse. Zu moderaten Preisen: Zwischen 10 und 15 Euro kostet ein Hauptgericht.

An besonders lauen Abenden geht Sergio Loro Piana mit seinem Sohn Pietro in die Berge Biellas, zum Fliegenfischen. „Dort ist für mich das Herz des Piemont“, sagt er.

„Nein“, widerspricht der Winzer Giorgio Rivetti, das Herz des Piemont liege woanders. Es ist spät, das Fest der Veglios neigt sich dem Ende zu, und Rivetti steigt die letzten Meter zum Dorfplatz in La Morra hinauf. Ein zarter Schleier aus Dunst überzieht die Weinberge, es ist still, so still, als hätte jemand die Geräusche des Tages mit einem Knopfdruck abgestellt. „Nur nach einem abgerundeten Essen und dem Gemuss unserer vollen Weine stellt sich diese Ruhe ein“, sagt Rivetti. „Die Luft, die Erde, der Tag bringen den entspanntesten Schlaf. Die Menschen, die Tiere, die Reben, alles schläft. Wer nachts hier oben steht – der versteht das Piemont wirklich.“ ♦

PIEMONTE PRIVAT

TIPPS VON SERGIO LORO PIANA

Golfklub **Le Betulle** Reg. Valcarozza, 2, Magnano, Tel. 0039/015/67 81 51, www.lebetulle.com → „Wunderschön gelegen, anspruchsvoll.“
 Restaurant **Taverna Antico Agnello** via Olina, 18, Orta S. Giulio, Tel. 0039/0322/902 59
 Hotel **Grand Hôtel et des Iles Borromées** Corso Umberto I, 67, Stresa (Verbania), Tel. 0039/0323/93 89 38, www.borromees.it; Zimmer: 204–2700 € → „Direkt am Lago Maggiore, fünf Sterne, schönes Spa.“

TIPPS VON GIORGIO RIVETTI

Weinkeller **La Spinetta** Via Annunziata, 17,

Castagnole Lanze, Tel. 0039/0141/87 73 96

Restaurants **La Ciù del Tornavento** Piazza Baracco, 7, Treiso, Tel. 0039/0173/63 83 33, www.laciudedeltornavento.it

Il **Cascinalenuovo** Statale Asti-Alba, 15; Isola D'Asti (AT), Tel. 0039/0141/95 81 66, www.ilcascinalenuovo.it; Menü um 60 € → „Kreative Küche, großer Weinkeller.“

Affineur Giolito Fiorenzo Via Montegrappa, 6, Bra, Tel. 0039/0172/41 29 20, www.giolitocheese.it → „Riesige Auswahl hervorragender Käse.“

Hotels **Relais San Maurizio** Località San Maurizio, 39, Santo Stefano Belbo, Tel. 0039/0141/84 19 00; Zimmer: 225–380 € → „Altes Kloster, aufwändig renoviert, großartige Küche.“

Politische Note: **Bartolo Mascarello bezieht Stellung per Etikett**

Le Case della Saracca Via Cavour, 5, Monforte d'Alba (CN), Tel. 0039/0173/78 92 22; www.saracca.com; Zimmer: 110 €

→ „Sechs Zimmer in den Berg gehauen: ursprünglich, tolles Design, einzigartig.“

Süßigkeiten Zuccherò e...

Fantasia Piazza Lucchini, 11, Castagnole Lanze, Tel. 0039/0141/87 79 21 → „Handgemachte



Spezialitäten, vor allem die Haseinusstorte ist ein Gedicht.“

TIPP VON ENRICA FABBIANI

Restaurant **Trattoria Da Lele** Dorfplatz in Murazzano, Tel. 0039/0173/79 80 16

TIPPS VON BARTOLO MASCARELLO

Restaurant **Ristorante dei Caciatori da Cesare** Via Umberto I, 9, Albaretto della Torre, Tel. 0039/0173/52 01 41; Menü um 55 € → „Hier holt sich sogar Alain Ducasse Ratschläge!“

Weinkeller **Mauro Veglio** Frazione Annunziata - Cascina Nuova, 50, La Morra, Tel. 0039/0173/50 92 12, www.mauroveglio.com