



Aperitivo in Turin

Essen und Trinken

Wer auf seiner kulinarischen Italienreise das Piemont links bzw. rechts liegen lässt, verpasst das Beste: Denn hier ist die große Gourmetküche Italiens zu Hause, immer begleitet von einem guten Tropfen Wein. Spitzenrestaurants gibt es überdurchschnittlich viele.

Weißer Alba-Trüffel zur Pasta und in Barolo geschmorte Kalbsbraten sind nur einige Gerichte, die für die Qualität der verwendeten Zutaten sprechen. Und: Von den handgezogenen Grissini bis zum abschließenden Kaffee der Turiner Traditionsrösterei *Lavazza* ist alles echt piemontesisch – auf regionale Produkte legt man Wert und es ist bezeichnend, dass die als eigentlich typisch italienisch geltenden „Grundsubstanzen“ wie Olivenöl und Spaghetti hier kaum zum Einsatz kommen. Ersteres wird oft durch Butter ersetzt, Spaghetti durch *Tajarin*, die traditionell piemontesische Variante der Tagliatelle. Oder gleich durch *Risotto* – der passende Reis dazu wächst in den endlosen Ebenen im Nordosten des Piemonts, als besser Risottoreis gilt die Sorte Carnaroli.

Doch kommen im Piemont – und vor allem in der Nachbarregion Aostatal – auch immer noch deftige und einfache Gerichte auf den Tisch, in den gehobenen Restaurants nicht selten abgewandelt und verfeinert. Von der ligurischen Küste hat man sich ein paar Sardellen auf die heimische Speisekarte geholt, dies aber auch wieder mit Tradition, denn in Salz eingelegt waren sie auch im Piemont schon vor Jahrhunderten ein begehrtes Nahrungsmittel. Ebenso ist auch die ligurische *Farinata* (eine Art Pizza aus Kichererbsenmehl) im Süden des Piemonts recht präsent. Unübersehbar sind auch die Einflüsse der Alpen und der französischen Nachbarschaft auf die piemontesische Küche, ein Teil der Gerichte hat sogar französische Namen (bzw. im piemontesischen

Essen gehen – einige Tipps

Wenn Sie in ländlicher Gegend zum Essen gehen wollen, sollten Sie immer vorher *anrufen und Ihren Besuch ankündigen!* Fast alles kommt frisch auf den Tisch und gerade in den abgelegenen Restaurants wird nur selten mit Überraschungsgästen kalkuliert. Den Anruf sparen können Sie sich in größeren Orten/Städten für den Mittagstisch (außer Sonntag, da immer reservieren) und in der Pizzeria, ansonsten wird, v. a. in der gehobenen Gastronomie, für abends üblicherweise ein Tisch bestellt. Wer in der Weingegend in den Hochsaisonmonaten Oktober und November am Sonntag in einem der traditionsreichen Restaurants Mittagessen möchte, sollte unbedingt rechtzeitig reservieren.

In fast allen Ristoranti (bzw. Trattorie/Osterie) wird ein *Degustationsmenü* angeboten, das in der Regel günstiger als à la carte ist, zudem sind die Gerichte (meist vier Gänge) vom Koch aufeinander abgestimmt, auch was die Größe der Portionen betrifft. Manchmal wird das Menü erst ab mindestens zwei Personen angeboten, teilweise auch nur für den ganzen Tisch (*intero tavolo*). Der Preis für diese Menüs liegt je nach Niveau des Restaurants bei etwa 35–55 € (in besonderen, oft mit Auszeichnungen dekorierten Gourmetrestaurant geht es natürlich auch noch deutlich teurer). Wer à la carte isst, hat die Wahl zwischen *antipasto, primo, secondo, contorni, formaggio, frutta/dolce, caffè, grappa* – was natürlich kaum jemand komplett in Anspruch nimmt. Zwei bis drei Gänge werden aber abends meist schon gegessen: eine der Vorspeisen und das Hauptgericht (*secondo*) mit Beilage sowie zumindest eines der Dessert-Angebote und Kaffee. Auf der sicheren Seite ist man fast immer mit dem Degustationsmenü.

Im Herbst kann das Essengehen v. a. in der Gegend um Asti und hier besonders um Alba teurer werden, wenn man eines der zu dieser Jahreszeit auf den Speisekarten stehenden Gerichte mit Trüffel ordert. Für einen Teller Nudeln mit frischem weißen Trüffel bezahlt man dann schnell einmal 30 € und mehr, was schon ein stolzer Preis für ein Primo ist. Doch wann bietet sich sonst schon einmal die Möglichkeit, von der kostbaren Knolle zu kosten? In vielen Ristoranti wird auch das Auftischen des weißen Trüffel regelrecht zelebriert: Mit der Trüffelglocke wird eine Briefwaage an den Tisch gebracht, in weißen Handschuhen wird der Trüffel abgewogen, frisch und hauchdünn über das eben servierte Gericht gehobelt und dann wieder gewogen – die Gewichtsabnahme wandert auf die Rechnung. Doch wenn man bedenkt, dass der Grammpreis auf dem Trüffelmarkt für *Tartufo bianco d'Alba* zuletzt bei 4–7 € lag (je nachdem ob es ein gutes oder schlechtes Jahr für Trüffel war), relativiert sich der Restaurantpreis ein wenig. Auch wenn man sich selbst an die Zubereitung von *tajarin al tartufo bianco, carne cruda al tartufo o. Ä.* (zur fachgerechten Lagerung → S. 207) wagt – ein günstiges Essen wird es nicht werden, aber sicherlich ein Hochgenuss.

Dialekt, der italienisch-französische Bestandteile hat). Eine besondere Bedeutung kommt auch den zahlreichen Desserts im Piemont zu, für die nur die besten Zutaten Verwendung finden – z. B. die berühmten Haselnüsse aus dem Süden der Region, die *Tonda Gentile delle Langhe*.

Seit vor über 35 Jahren *Slow Food* (→ S. 199) in Bra aus der Taufe gehoben wurde, wird das reiche kulinarische Erbe der Region besonders gehegt und gepflegt, fast Vergessenes wiederentdeckt und Althergebrachtes kreativ modernisiert. Kaum ein Restaurant, das auf sich hält, verzichtet auf die Spitzenprodukte regionaler Produzenten, was meist auch in den Speisekarten – z. B. als „Slow Food Presidio“ – besondere Erwähnung findet.

Gut essen kann man überall im Piemont, eine gewisse Konzentration der gehobenen (Land-)Gastronomie findet sich aber in der Gegend um Alba. In dem mittelalterlichen Städtchen selbst befindet sich auch eines von zwei Restaurants der Region, die mit drei Michelinsterne geadelt wurden: das *Piazza Duomo*. Das zweite liegt am Lago d'Orta: die *Villa Crespi* in Orta San Giulio. Neben zuletzt drei Zwei-Sterne-Restaurants verteilen sich 30 Restaurants mit einem Stern im Piemont, neun davon in Turin und Vororten. Hinzu kommen 31 Bib-Gourmand-Empfehlungen (Stand: 2025).

Das klassische piemontesische Restaurant erscheint – auch und besonders auf dem Land – fein und oft auch ein wenig konservativ, mit weiß eingedeckten Tischen und edlem Geschirr, dazu dunkles, oft antikes Mobiliar. Mittags ist legere Kleidung kein Problem (Ausnahme: am Sonntag, wenn die Städter in Massen in die schönen Landgasthöfe strömen), am Abend kleidet man sich gerne ein wenig formeller. Natürlich gibt es Ausnahmen, z. B. immer und überall die Pizzeria oder auch die Enoteca/

Vineria, in der man nicht selten auch hervorragend essen kann, und das in eher legerer Atmosphäre.

Preiskategorien

Die im Reiseteil angegebenen Preiskategorien beziehen sich auf eine Mahlzeit mit Vorspeise und Hauptgericht mit Beilage.

€	bis 25 Euro
€€	25–40 Euro
€€€	40–55 Euro
€€€€	über 55 Euro

Aperitivo und Merenda Sinoira

Die Italiener lieben ihre **Aperitivo**-Kultur und die Piemonteser lieben und zelebrieren sie in besonderer Weise, nahm der gepflegte leichte Cocktail, serviert mit ein paar Häppchen, seinen Anfang doch in Turin, der Hauptstadt des Aperitivo (→ S. 76). Ebenfalls aus dem Piemont stammt die **Merenda Sinoira**. Sie hat im Gegensatz zum städtisch gediegenen Aperitivo ihren Ursprung in der bäuerlich-ländlichen Arbeitswelt. Einst stärkten sich Bauern und Landarbeiter am späten Nachmittag während der harten Arbeit mit einer zünftigen Vesper samt dem im Piemont unverzichtbaren Glas Rotwein. Heute wird die Merenda Sinoira u. a. von Argriturismo-Betrieben und Osterien auf dem Land wiederbelebt.

Vorspeisen (Antipasti)

Acciughe al bagnetto verde: in Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum marinierte Sardellen.

Bagna caöda (auch: **cauda**): piemontesischer Klassiker und Knoblauchbombe! Ein Dip aus Knoblauch, Butter, Olivenöl und Sardellen, in den rohes oder blanchiertes Gemüse getunkt wird. Im Prinzip ein (kleines) Gemüsefondue.

Carne cruda: „rohes Fleisch“, eine Art Tatar (Kalb), das mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und weißem Pfeffer angemacht wird. Gibt

es oft als *battuta al coltello*, also mit dem Messer *geschlagen*, teils aber auch in dünne Scheiben geschnitten (ähnlich dem Carpaccio). Der häufige Zusatz **di Fassone** bezieht sich auf die gleichnamige piemontesische Rinder rasse.

Carpaccio: mit Zitrone, Pfeffer und Öl ange machte, hauchdünne rohe Scheiben vom Rin derfilet (Lende), im Piemont oft mit Egerlingen und Parmesan.

Peperoni all'acciuga: in Sardellen, Knob lauch und Olivenöl marinierte Paprikaschoten.

Tonno di coniglio: Kaninchen mit viel Knob lauch, Zwiebeln, Stangensellerie und diversen Kräutern (im Tontopf serviert).

Vitello tonnato: dünne Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce und Kapern.

Flan di spinaci con fonduta: Spinatflan mit einer Sauce aus Fontina-Käse, ein warmer Vor speisen-Klassiker.

Insalata russa: gekochte und gewürfelte Kar toffeln, Karotten, Erbsen und Eier sowie evtl. Gürkchen und Oliven in Mayonaise. Hat was von Nudelsalat, aber fleischlos.

Antipasti misti: besteht meist aus einer er lesenen Auswahl an Schinken und Salami aus der Gegend, dazu oft auch Käse, Sardellen und mariniertes Gemüse. Wenn die Antipasti misti im ansonsten mittelpreisigen Restaurant recht teuer erscheinen (über 20 €), handelt es sich meist um eine erweiterte Version, bei der nach dem kalten auch noch ein oder mehrere war me Vorspeiseteller kommen. Den Primo da nach kann man sich sparen.

Erster Gang (Primo Piatto)

Agnolotti dal plin: mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen, die Sauce aus Butter, Sal bei und Parmesan, oder *al ragù* (mit Fleisch sauce) und insbesondere *al sugo arrosto* (mit Bratensoße). Der **plin** ist eine kleine Falte im Rand der Teigtaschen. Es gibt auch „Ravioli al plin“.

Tajarin: die piemontesische Variante der Tagliatelle, frische Nudeln, bei denen die Anzahl der verwendeten Eigelbe (ital. *tuorli*) eine gro ße Rolle spielt – 40 bis 50 pro Kilo Teig sind nicht ungewöhnlich. Oft mit Butter und Rosma rin serviert, im Herbst prädestiniert für eine dicke Schicht hauchdünn darübergehobelten weißen Alba-Trüffel.

Polenta: gibt es in zahlreichen, auch lokalen Varianten, z. B. mit Käse (*ai formaggi* oder



Köstliches im Piemont



concia – im Aostatal *valdostana*), mit Lauchsauce (*con salsa di porri*), als Auflauf mit Hackfleisch und Parmesan (*pasticciata*) oder als *polenta di frumentino* mit Sardellen und Käse.

Gnocchi alla bava: Kartoffelklößchen in Sahne, Butter und geschmolzenem Fontina-Käse. Gnocchi gibt es in zahlreichen weiteren Varianten, z. B. auch al ragù, mit Tomaten usw.

Risotto alla Piemontese: auch als *risotto al sugo arrosto* bekannt; der Reis wird in Fleischbrühe und Weißwein gegart, dann kommt Bratensaft hinzu, zuletzt Parmesan und Butter.

Risotto al Castelmagno: mit dem würzigen Käse aus dem Valle Grana (bei Cuneo), oft mit Birne o. Ä. verfeinert, teils auch mit gemahlener Haselnüssen.

Paniscia alla Novarese: Reis (Risotto) mit Wurst/Salami und Bohnen, in Fleischbrühe und Rotwein gegart. Ähnliche Ingredienzen hat die **Panissa alla Vercellese** aus dem 20 km entfernten Vercelli, die aber laut Ansage sämtlicher Novaresi wie auch Vercellesi etwas völlig anderes ist. Zu beidem nimmt man *keinen* Parmesan.

Risotto alla Vercellese: mit Fröschen (!), Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und zahlreichen Kräutern/Gewürzen.

Zweiter Gang (Secondo)

Finanziera: ein etwas gewöhnungsbedürftiger Fleischartopf mit Hühnerkammern, Kalbsbries und -hoden, Hühnerleber, Kalbsknochen, Kalbs-

filet, Sellerie, Petersilie etc. (in Weißwein und Marsala gegart). Gibt es nicht immer, wer probieren möchte, sollte bei sich bietender Gelegenheit zuschlagen.

Bollito misto: gemischtes gekochtes Fleisch (Kalb, Kalbszunge, Huhn, Schweinewurst), ebenfalls mit viel Gemüse: Staudensellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln. Bollito misto wird meist mit **salsa verde (bagnet verd)** serviert, einer grünen Sauce aus Petersilie, Knoblauch, Ei, Kapern und Olivenöl.

Fritto misto (alla Piemontese): Leber, Hirn, Innereien, Lammkoteletts, Würste und diverse Gemüse werden zusammen frittiert. Gibt es – wie auch *Finanziera* und *Bollito misto* – nicht immer und überall.

Pollo alla Marengo: Huhn (in Stücken) in Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Champignons, Eiern, Garnelen, Gemüse und Weißwein.

Lingua in salsa verde: In Salzwasser gegarte Kalbszunge mit Gemüse. Dazu wird eine Sauce aus Petersilie, Kapern, Chili, Fleischbrühe und Tomaten serviert. Gibt es hin und wieder auch in **salsa rossa** (mit Tomaten).

Brasato al Barolo: Klassiker unter den Secondi (→ unten), wird oft auch im Menü angeboten: Kalbsbraten in Barolo geschmort, manchmal auch in Barbera oder Barbaresco.

In der Gegend um Cherasco isst man außerdem **Schnecken** (ital. *lumache* oder *chiocciolate*), oft *in umido*, also geschmort; in der Ebene um Vercelli auch **Frösche** (*rane*), diese

Brasato al Barolo

Eines der piemontesischen Nationalgerichte: 800–1000 g mageren Rinderbraten zusammen mit je zwei gehackten Zwiebeln, Karotten und Selleriestangen und Gewürznelken sowie einem Rosmarinzwig, einem Lorbeerblatt und einer Knoblauchzehe über Nacht in Barolo (750 ml) einlegen (es geht auch der nicht ganz so wuchertige Barbera).

Zubereitung: 50 g Butter schmelzen und darin etwa 50 g gewürfelten Schweinespeck anbraten. Das eingelegte Fleisch in Mehl wenden und in der gleichen Pfanne/Kasserolle bei großer Hitze anbraten. Die Marinade hinzufügen, aufkochen, salzen, ca. drei Stunden schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Gewürze entfernen und die Sauce pürieren und über den in Scheiben geschnittenen Braten geben. Dazu Kartoffelpüree oder Polenta und eine gute Flasche Barolo!

Valdostanische Küche

So sehr unterscheidet sich die Küche des Aostatal nicht von der piemontesischen, jedoch geht es etwas deftiger und einfacher zu. Berühmtestes Gericht aus dem Tal ist zweifelsohne die *Fonduta Valdostana*, das Käsefondue mit mildem Fontina-Käse, Milch, Eigelb und einem Gläschen Kirschwasser, im Herbst wird gerne auch ein wenig Trüffel darübergehobelt. Auf fast jeder valdostanischen Speisekarte wird man auch das *Costoletta alla Valdostana* finden: mit Fontina-Käse gefüllte panierte Kalbskoteletts. Aus dem Aostatal kommt auch der bekannte Speck *Lardo di Arnad DOP*.

oft frittiert oder auch mal im Risotto – logisch: wo Reisfelder, da Frösche.

In Acqui Terme kommt hingegen der **Stoccafisso all'Acquese** auf den Tisch – Stockfisch mit Sardellen, Pinienkernen, Knoblauch, Peperoncini, Oliven, Petersilie und Kartoffeln.

Desserts (Dolci)

Bonèt/Bunet: Dessertklassiker der Region, die piemontesische Variante des Schokoladenflan mit vielen zerstoßenen Amaretti gibt es allerdings in zahllosen lokalen Variationen.

Torta di nocciole: Piemontesischer Haselnusskuchen, die Nüsse namens *tonda gentile* stammen aus den Langhe und sind für ihre besondere Qualität bekannt.

Torta gianduja: Schokoladentorte Piemonteser Art, dazu trinkt man einen süßen Moscato oder Spumante.

Monte Bianco: kandierte Maronen püriert (mit Rum) und mit geschlagener Sahne getoppt.

Mattone: ein geschichtetes Dessert aus Butter/Margarine, Zucker, Eiern, Espresso, Keksen, Likör und gehackten Haselnüssen obendrauf. Entfernte Ähnlichkeit zum Tiramisù.

Zabaione al Moscato: schaumiges Dessert mit Moscato-Wein aus dem südlichen Monferrato.

Ciliege al Barolo: in Barolo gegarte Kompottkirschen, dazu Schlagsahne.

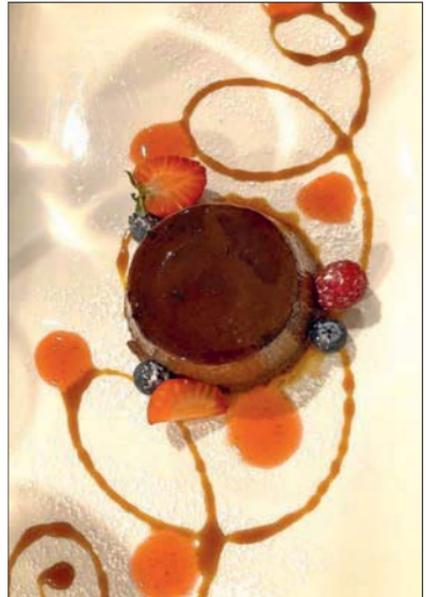
Pere al Barolo: wie die Barolo-Kirschen, nur mit Birnen.

Pesche ripiene: mit einer Masse aus Mandeln, Amaretti, Butter und Zucker gefüllte und im Ofen gebackene Pfirsiche.

Panna cotta: nicht nur im Piemont, in ganz Italien geliebtes Standard-Dessert: mit Vanilleschoten und Gelatine gekochte Sahne, dazu oft Waldbeerenkompott (*frutta di bosco*).

Nicht ausgewiesene piemontesische Desserts sind auch das auf vielen Karten zu findende **Semifreddo** (Halbgefrorenes) und das **Sorbet** – beide etwas leichter als die meisten obigen Nachspeisen.

An **Gebäck** gibt es u. a. *baci di dama* – Mandelkekse, mit Schokolade aneinander geklebt; *amaretti* – Mandelplätzchen; *krumiri* – Mürbegebäck in gebogener Stangenform. Darüber hi-



Ein Bonèt geht immer

naus ist Turin berühmt für seine *gianduiotti* – Schokopralinen mit gemahlenen Haselnüssen und Vorbild für *Nutella*, die übrigens auch aus dem Piemont stammt.

Käse

Glückliche Kühe grasen in den Alpentälern auf saftigen Almwiesen und geben allerbeste Milch für die besonders herausragenden Bergkäse aus Piemont und Aostatal. Zu den bekanntesten zählen der milde Kuhmilchkäse *Fontina* (45 % Fett) aus dem Aostatal und der *Robiola di Roccaverano*, ein Frischkäse (Kuh-/Schafs- und Ziegenmilch, teilweise auch 100 % Ziege) aus Roccaverano aus der Gegend südlich von Asti. Aus der Umgebung von Asti stammt auch der *Murazzano*, ein Schafskäse mit maximal 40 % Kuhmilchanteil. Im Südwesten des Piemont stößt man häufig auch auf den würzig-pikanten *Castelmagno* aus dem

gleichnamigen Ort im Valle Grana bei Cuneo. Aus der Provinz Cuneo stammt auch der würzige *Raschera*. *Bra* ist ein Halbfett-Kuhmilchkäse aus der gleichnamigen Stadt am Rand des Roero. Bekannt ist auch der *Toma Piemontese*: Diesen Kuhmilchkäse gibt es in unzähligen Varianten, je nach Fettanteil, Reifezeit und Zugabe von Schafs- und/oder Ziegenmilch, manchmal von einem Tal zum anderen variierend (*toma* oder *tuma* ist der übergeordnete regionale Begriff für Kuhmilchkäse, es gibt auch den kleineren *tomino*). Auch der berühmte *Gorgonzola* hat zumindest einen Teil seiner Wurzeln im Piemont: Besonders erwähnenswert ist der milde *Gorgonzola dolce* aus Novara.

Das Gütesiegel DOP (Denominazione d'Origine Protetta) für Käse wird seit 1996 verliehen.

Getränke

Im Weinland Piemont trinkt man neben der selbstverständlichen Flasche Wasser im Restaurant eigentlich immer auch *Wein* (→ unten). Zumindest abends ist es üblich, dass Wein bestellt wird. Wer allein beim Essen ist (oder noch fahren muss), kann eine kleine (375-Milliliter-) Flasche ordern, die auf vielen Weinkarte zu finden ist, wenn auch mit eingeschränkter Auswahl; in eigentlich jedem Restaurant sind einige Weine auch glasweise – *al calice* – zu haben. *Vino della Casa* in der Karaffe gibt es auch im Piemont, allerdings seltener, oft ein eher einfacher und junger Wein zu niedrigerem Preis. *Bier* wird im edlen Ristorante eigentlich kaum getrunken, eher schon in der Pizzeria.

Selbstverständlich gibt es im Piemont auch hervorragenden *Grappa*. Den Tresterbranntwein findet man in großer Auswahl in jeder Enoteca, Qualität und Preise schwanken stark je nach Erzeuger. Eine Besonderheit des Piemont ist der *Wermut* (Vermouth), der Ende des 18. Jh. in Turin erfunden wurde (→ S. 76).



Käsespezialitäten aus dem Valle Grana

Die Weine des Piemont

Barolo, Barbaresco, Barbera – die drei großen Weine des Piemont zählen zum Besten, was Italien zu bieten hat. Herz der Weingegend sind die Langhe und das Monferrato mit ihren Zentren Alba und Asti. Hier dreht sich fast alles um den Wein und manche Lage am Südhang ist Millionen wert. Für Genusstouristen ist die Gegend eines der Highlights in Italien.

Bei den italienischen Weinen belegt das Piemont einen Spitzenplatz, für viele ist die Region sogar die Nummer eins noch vor der Toskana. Etwa 75 % aller Weine stammen aus einem DOC- oder DOCG-Anbaugebiet, die verwendeten Rebsorten sind größtenteils piemontesischen Ursprungs, erst in den letzten Jahrzehnten hat man einige Importreben – allen voran den Chardonnay, zuletzt auch ein wenig Riesling – angesiedelt.

Ihren großen Erfolg verdanken die Weine in erster Linie der einheimischen Rebsorte *Nebbiolo*, deren Name vom herbstlichen Nebel (ital. *nebbia*)

in den Weinbergen abgeleitet ist. In den Dorfchroniken des Weinortes La Morra – heute der größte Barolo-Produzent – wurde der *Nebbiolum* bereits im Jahr 1431 als besonders herausragend erwähnt, zu großem Ruhm kam die Sorte aber erst Anfang des 19. Jh., als der Savoyerkönig Carlo Alberto den *Nebbiolo* aus *Barolo* zu seinem Lieblingswein erkor und sich großzügig mit dem edlen Tropfen beliefern ließ (→ auch Barolo, S. 232). Der *Barbaresco*, der andere berühmte Wein, der aus der *Nebbiolo*-Traube gekeltert wird, trat seinen Weg in die Königsklasse der europäischen Weine gegen Ende des 19. Jh. an.

Bei der Weinlese



Aber auch die *Barbera-Rebe* ist in den letzten Jahrzehnten zum absoluten Spitzengewächs aufgestiegen, nicht zuletzt dank der Innovationsfreude einiger Winzer, die den ehemals recht plumpen und einfachen Roten im kleinen Eichenfass (Barrique) ausbauten und ihm so zu ungeahnter Klasse verhalfen. Als Erster wagte diesen Schritt bereits 1982 *Giacomo Bologna* („Braida“) auf seinem Weingut in der Nähe von Asti. Heute entfällt etwa die Hälfte des piemontesischen Weinkonsums auf den Barbera, der damit zum mit Abstand beliebtesten Wein der Region geworden ist. Auch der *Dolcetto* erfreut sich großer Beliebtheit, mal als einfacher Hauswein in der Karaffe, aber auch als qualitativ hochwertiger DOCG, wie der *Dolcetto d’Ovada* oder der *Dolcetto di Dogliani*.

Wie der Barbera wird auch der *Barolo* seit Ende der 1980er-Jahre teilweise im Barrique ausgebaut. Anfangs schlugen die Wogen hoch – vor allem bei den Traditionalisten, die sich in ihrer önologischen Kunst verraten fühlten. Doch bringen seit Jahrzehnten sowohl die Erneuerer des Barolo als auch die traditionellen Barolo-Winzer viele sehr gute und einige herausragende Weine hervor.

Zu den legendären piemontesischen Winzern zählten und zählen u. a. *Bruno Giacosa*, *Elio Altare*, *Pio Cesare*, *Renato Ratti*, *Giacomo Conterno*, *Braida* sowie *Giacomo Bologna* und natürlich *Angelo Gaja*, der sich besonders auch um den *Barbaresco* verdient gemacht hat.

In jüngster Zeit widmet man sich zunehmend den alten, fast vergessenen Sorten und deren Reaktivierung, wie z. B. dem seltenen, weißen *Nascetta* (oder *Nas-cëtta*). Andere Rebsorten – wie beispielsweise der *Ruchè di Castagnole Monferrato* – wurden aus ihrem Schattendasein geholt und begeistern jenseits der drei großen „Bs“ Genießer und Kritiker. Und auch die

Importreben Pinot Nero und Chardonnay brachten es als Spumante *Alta Langa* zu DOCG-Status (auch als Spumante Rosato).

Wer sich eine gute Flasche Wein gönnen will, sollte sich an eine der regionalen Enotheken wenden: Hier werden auch die Weine der prestigereichen Güter angeboten, die einem als Privatkunde verschlossen bleiben (nur die wenigsten der großen Namen öffnen ihre Pforten für Normalsterbliche). Gegen einen kleinen Obulus kann man hier degustieren oder auch nur eine einzelne Flasche kaufen. *Enoteche Regionali* gibt es u. a. in *Acqui Terme*, *Barbaresco*, *Barolo*, *Canale*, *Canelli*, *Casale Monferrato*, *Grinzane Cavour* und *Mango* (→ unter den jeweiligen Orten). In aller Regel residieren sie im Castello oder zumindest einem altherwürdigen Palazzo des Ortes, und je kleiner und „unbedeutender“ das Gebiet, desto familiärer geht es zu – gelegentlich sind auch die Winzer selbst in ihrer Regional-Enothek anzutreffen und stehen den Interessierten Rede und Antwort. Größte und älteste Enothek ist die *Enoteca Regionale Piemontese* im Schloss von Grinzane Cavour. Hinzu kommen auch noch die eine oder andere kommunale Enothek (*Cantina Comunale*) wie beispielsweise in La Morra, in Castiglione Falletto oder auch in Dogliani. Auch hier geht es in Sachen Beratung und Degustation deutlich familiärer zu als z. B. in Barolo. Auch hier gibt es in aller Regel gegen eine kleine Gebühr Degustationen und wie auch in den größeren Enotheken wechselt das Angebot der zu degustierenden Weine.

Interessante Weine glasweise probieren kann man aber auch in jeder *Vineria* oder *Osteria* der jeweiligen Wein-Orte, oft werden die Weine auch direkt zum Verkauf angeboten, sodass man vom exzellenten Barbera zum Essen gleich auch ein paar Flaschen mit nach Hause nehmen kann.

Kleines Weinglossar

Azienda agricola/Azienda viticola: Weingut, das Wein aus eigenen Reben produziert.

Azienda Vinicola: Weingut, das Wein aus zugekauften Reben produziert.

Bricco: beste Lage am Weinberg hoch oben am Hang (auf der Kuppe).

Cantina sociale: Genossenschaftskellerei.

Cru: (Einzel-)Lagenwein, spielt eine immer größere Rolle, den Begriff darf man in Italien als Herkunftsbezeichnung nicht benutzen, hier heißt es dann: **I.G.T.** (Indicazione Geografica Tipica).

DOC: *Denominazione di Origine Controllata*, bezeichnet das Herkunftsgebiet eines Weines und legt bestimmte Normen wie Rebsorte(n), maximale Ertragsmenge, Alkoholgehalt, Säuregehalt usw. fest.

DOCG: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* – wie DOC, allerdings mit nummeriertem Etikett und noch strengeren Qualitätsnormen, nach denen jeder Wein vor dem Verkauf verkostet und analysiert werden soll.

Einzellage: Vor allem bei Barolo wird aus nur einer Lage (Weinberg) produziert, die dann auch auf dem Etikett genannt wird. Die berühmtesten und teuersten Lagen im Piemont liegen um Barolo und La Morra.

Frizzante: leicht perlender Wein, ähnlich wie Frizzante ist der **Vivace**. Das Gegenteil ist **Fermo**.

Metodo classico/Metodo tradizionale: Flaschengärung (bei Schaumweinen).

Novello: junger Wein, der ab Anfang November verkauft werden darf.

Passito: süßer und starker Wein aus luftgetrockneten Trauben.

Riserva: Bezeichnung für einen DOC/DOCG-Wein, der eine vorgeschriebene Lagerzeit im Fass hinter sich hat, meist sind dies vier oder fünf Jahre.

Sori: piemontesischer Dialekt für Steilhang (Lage).

Superiore: Bezeichnung für einen DOC-Wein mit höherem Alkoholgehalt und längerer Fasslagerung.

Vigna/Vigneto: Weinberg.

Vendemmia: Weinlese (auch: Jahrgang).

