

Piemont, 28.09 - 02.10.16



Wieder eine markenfreie Tour zum Schluss der Saison mit 5 Tage Dauer, ca. 1'165 km und ca. 12'820 Höhenmeter im Anstieg diesmal als «Genusstour» ausgeschrieben. Das Piemont ist ja das Traumland für Genießer. Es ist die Heimat der guten Küche und ein Schlaraffenland der Köstlichkeiten wie Maronen, Haselnüsse, Kräuter, Trüffel, Reis, Käse und Kirschen, die in den fruchtbaren Tälern wachsen. 11 Teams haben sich eingebucht, bemerkenswert mit 13 Fahrzeugen zum maximalen Fahrspass innerhalb der Teams. Auch diesmal hatten wir super Teilnehmer dabei und auch Petrus war uns gnädig und sorgte für viel Sonnenschein.

Startpunkt der Tour war am Mittwoch die Raststätte Gotthards Nord. Bei der übernächsten Autobahnausfahrt haben wir die Autobahn verlassen uns dem Susten (2224m) und anschließend dem Grimsel (2165m) gewidmet. Am Grimsel war dann Kaffeestopp. Via Simplon (2005m) und leider Stau durch eine Baustelle kamen wir etwas zu spät zu unserem Mittagstopp schon jenseits der Italienischen Grenze in der L'Osteria Alvaro an. Der Vorspeisenteller benannt als «Gemischte Antipasti vom Fisch (kalt und warm) waren sehr üppig und ein guter Rundumschlag bei dem auch diejenige. Die Crevetten und Muscheln verschmähen, etwas gefunden haben. Die anschließende Tagliata vom Rind war der Hammer. Gut gesättigt ging es dann in Richtung Nizza Monferrato. Kurz vor unserer Unterkunft in Mombaruzzo stoppten wir zu einer Besichtigung und anschließender Degustation in der bekannten Distilleria Berta. Die Führung durch die Brennerei war spannend auch einmal das Ausgangsmaterial näher in Augenschein zu nehmen war sehr interessant. Anschließend ging es noch vor der Degustation in Richtung der Reifekeller, die etwas abseits liegen. Schon von weitem war klassische Musik zu hören. So freut sich der Grappa bei klassischer Musik und schönem Beleuchtungsambiente zu reifen. Stolze 2,5 Mio. Liter lagern hier. Zur Degustation wurden piemonteser Süßigkeiten gereicht. Anschließend ging es weiter in unser Übernachtungsquartier Tenuta La Romana. Ein paar Bier zur Entspannung vor dem Abendessen mussten sein. Spannend war dann Für den Organisator mit dem Sommelier im Weinkeller jeweils den Wein für das Abendessen auszusuchen. Zum einen auf der Suche nach einem feinen Tropfen aber auch immer Blick auf die verfügbaren Mengen, 20 sehr durstige Kehlen waren ja dann jeweils am Tisch.

Für den Donnerstag wurde die Route etwas gekürzt mit Hinblick auf die Menge an Fahrzeugen wurden auf den Stopp in Cherasco verzichtet, wo wir in der Pasticceria Barbero die süßen Baci di Cherasco probieren wollte. Wir hätten dort wohl den Verkehr zum Erliegen gebracht.





Nachdem spät das Bett aufgesucht wurde, war dann jeder froh um 45 Minuten extra Schlaf. Unsere Route führte uns vor allem durch viele Haselnusshaine, Ferrero und Nutella in Alba lassen da grüssen. Leider wird vermehrt jetzt auf den Feldern Wein durch die Haselnuss ersetzt, der Aufwand für den Landwirt ist geringer und auch der Ertrag meist besser. Auch hier fuhren wir durch schöne Hügellandschaften und teilweise auf Kammstrassen. Kurz vor Barolo, wechselte das Bild auf Weinreben, deren Felder bzw. Stöcke wohl mit dem Masstab parallel ausgerichtet wurden. Nach der Besichtigung von Barolo ging es zum Mittagessen in die Nähe von La Morra in die Osteria Veglio. Auf der Aussichtsterrasse konnte ein 3-Gänger genossen werden. Nach dem Mittagessen wurde noch ein spontaner Shoppinghalt bei einem Torroneproduzenten eingelegt. Weiter ging es dann nach Costigliole zum Weingut Cascina Castlet. Cascina Castlet Costigliole sind die drei großen „C“, das Markenzeichen der „Barbera-Legende“ Maria Borio. Dort wurden wir von den beiden Damen sehr herzlich willkommen geheissen und nach Rundgang durch das Weingut gab es eine Verkostung deren Weinspezialitäten. Am Abend war wieder Genuss im Weingut angesagt.

Am Freitag habe ich das Steuer meiner Cobra abgegeben und mich chauffieren lassen, Für Roni der Contrapunkt zum flinken Mini. Der weg führte zum ersten Programmpunkt eine Trüffeljagd in Costigliole d’Asti. Leider war der Gutshof nicht angeschrieben so fuhren wir einige Male im Convoj daran vorbei. Nathale der „Trifulaus“ führte uns in die Welt des Trüffels ein. Mit viel Emotionen brachte er uns den Trüffel, die Trüffelsuche und die Besonderheiten der Trüffelhunde näher. Anschliessend ging es mit Hund in den nahegelegenen eigenen Wald und tatsächlich fand der Hund dann auch binnen 30 Minuten 2 weisse und einen schwarzen Trüffel. Bei letzterem war das Herrchen etwas zu langsam und musste den Trüffel dann aus den Tiefen des Hundemauls retten. Anschliessend gab es noch eine Verkostung regionaler Trüffelprodukte. Speziell war der lokale Robiolakäse mit weissem Trüffel an dem Nathale nicht sparte beim Hobeln. Anschliessend gab es vor der Verabschiedung noch das Buch «The Mytery and Allure of truffle» von Nathale für den Organisator mit spezieller Widmung für Nadja «Mystery like e truffle» und für Thomas «Attention to feromons». Weiter ging es anschliessend zu einer individuellen Stadtbesichtigung von Asti, die wir aber etwas früher beendet haben, nachdem die Läden in Asti fast alle geschlossen hatten über den Mittag. Anschliessend fuhren wir weiter nach Canelli und besuchen die heiligen Hallen des Weingutes Coppo in Canelli, das sind die mittlerweile als UNESCO Weltkulturerbe anerkannten Weinkeller von Canelli, wo seit 250 Jahren der Asti-Mus-





kateller erzeugt wird. Sie sind auch als die unterirdische Kathedrale bekannt. Nach einem Rundgang und Blick auf besonders alte Jahrgänge, die dort reifen, war dann eine Weinprobe von Weiss und Rot angesagt, bevor es dann wieder zurück ins Hotel ging.

Am vorletzten Tag im Piemont fuhren wir am Morgen nach Alba, der Hauptstadt des Trüffels. Ziel war der grosse Markt in Alba. Stadtbesichtigung, Marktbesuch und Shopping wurde individuell gestaltet. Einige Salamivarianten konnten am Markt probiert werden und fanden sich dann auch in unseren Einkaufstüten. Treffpunkt für die Gruppe war dann wieder das Hotel, von dem wir dann am späteren Nachmittag zur Kellereibesichtigung bei Braida aufbrachen. Braida ist vor allem bekannt für seine Spitzen-Barbera Bricco della Bigotta und Bricco dell'Uccellone. Die zur Degustation gereichte Salami und der Robiolakäse bildeten eine gute Basis für die Degustation. Zurück im Hotel wurden einige Fahrzeuge vor dem Hotel als Dekoration für die dort stattfindende Hochzeit speziell präsentiert.

Am Sonntag ging es wieder zurück in die Schweiz. Bei Mailand war noch eine Führung im neuen Museo storico Alfa Romeo gebucht. Unser Guide erklärte im Detail das Alfa-Logo und die Veränderungen über die Zeit und brachte uns die Alfawelt näher. Viele schöne Fahrzeuge und mir nicht bekannte Prototypen konnten begeistern. Auch die rasante Fahrt auf den Sportsitzen im 3D-Kino war ein Erlebnis. Nach der Führung ging es ins Café Alfa Romeo wo für uns auf festlich eingedeckten Tischen ein feines Menu serviert wurde, unerwartet in einem Automuseum.

Die neue Variante «Genusstour» hat dem Organisator viel Spass bereitet, die Teilnehmer waren alle sehr unkompliziert und haben wieder Ihr Ziel gefunden. Ich danke den Teilnehmern für das Mitwirken und vielleicht war das nicht die letzte «Genusstour». Gerne dann wieder mit denselben Teilnehmern

<http://www.sportwagen-tours.com/fotoalben/fotoalbum-2016/piemont/index.php>

