

Mit der „Strada del Barolo“ hat der König der italienischen Weine jetzt eine besondere Wertschätzung erfahren.

Weinstraße mit Weltruf: Eigentlich ist es keine gerade Straße, sondern eher eine Fläche in der Region Langhe der Provinz Piemont. Ein Kerndreieck bilden die traditionellen Orte Alba, Barolo und La Morra.

Zum Gebiet gehören 50 Weingüter, zahlreiche Hotels und Agriturismohöfe sowie 5 Museen. Nicht nur Liebhaber des Rotweins Barolo erleben hier die gefragten Erholungs- und Genussstage. Auch Weinsorten wie Barbera, Nebbiolo oder Muskat wachsen und reifen in einem sattgrünen, fruchtbaren Ambiente.

Wir haben uns zur Zeit der Weinlese bei anerkannten Winzern umgeschaut und ihr Können, die spezielle Technik und die Geheimnisse der Weinkeller erkundet.

Weinplantagen



© ReiseTravel.eu

HALT Monforte d`Alba: Nach Anfahrt durch eine serpentinengeprägte Bergstrecke empfängt uns auf Costa di Bussia der Chef persönlich. Paolo Sartirano, langjähriger Präsident der Weinproduzenten vom Distrikt Cuneo, berichtet über die Tradition seines Weinberges seit 1874. Seit jeher besteht hier die bedeutendste Kellerei überhaupt. Stolz sind die Winzer von heute auf das erste Etikett auf einer Weinflasche, exportiert in die USA. Inzwischen reisen 88 % der 80.000 Flaschen pro Jahr in alle Welt. Dieser Jahrgang 2019 wird wohl alle Erwartungen an Qualität und Genuss übertreffen. Grund dafür waren ein kühler Frühling und der heiße Sommer. Wie überall haben sich die Weinbauern beim Barolo auf das traditionelle Weinmachen besonnen. Es wird weniger in Kellertechnik als in Weingartenarbeit investiert. Davon kündigt auch das beeindruckende hauseigene Museum. <https://www.costadibussia.com/>

Erstes Etikett (1883): Zweiter Weinberg unserer Reise war Josetta Saffirio. Bereits in 5. Generation und ebenfalls 200jähriger Geschichte. Besitzerin Sara Saffirio erklärt, dass sie dank der Verwendung ausgewählter Pflanzen aus der universitären Forschung mit vielen Zelllinien arbeiten: Das Ergebnis ist eine große Komplexität des Geschmacks und der Nuancen von Barolo in den jährlich 40.000 Flaschen. Kein Wunder für viel Nachfrage auch bei den Verkostungen auf den Barolo-Weintouren.

Reife im Barrique: HALT Castiglione Falletto Keine 6 Auto-km weiter erreichen wir das Weingut von Luca Monchiero an der Strada del Barolo. Ende der 80er Jahre pflanzten die Winzer die Weinreben um und flachten die Felder ab, um sie an die modernen landwirtschaftlichen Maschinen anzupassen. Frau Daniela ging auf Weinmessen auf die Suche nach neuen Märkten in Europa und um alte Kontakte zu stärken. Heute hat das moderne Unternehmen in vielen Ländern der Welt Tradition und trifft auf professionelle Wertschätzung. www.monchierovini.it

Vater und Sohn Monchiero



Am gleichen Ort sind wir bei Gigi Rosso verabredet, direkt gelegen an der Strasse Alba-Barolo. Winzersohn Andreas spricht über seine eigenen Erfahrungen: „Sie nennen mich Winzer, sie zitieren mich als Weinexperten; sie nennen mich einen Pionier. Aber die Wahrheit ist nur eine: Wenn die Natur spricht, höre ich zu“. Auch hier lebt die Tradition, aber mit Blick auf die Zukunft arbeitet das Rosso-Team mit Leidenschaft und Hingabe für exzellente italienische Weine. Die Spitzensorten sind Barolo Arione und Barbaresco. <https://www.gigiroso.it>

HALT Barolo und La Morra Barolo: Die Hauptstadt des gekrönten Weines, hält für seine Besucher gleich mehrfache Überraschungen bereit: Neben den Barolo-Winzern sind es das berühmte Weinmuseum WIMU im Castello und das originelle Korkenzieher-Museum.

Wir bleiben vorerst bei der Weinprobe und fahren zu Marchesi di Barolo, das antike Weingut in der Via Alba. Hier ruht der Ursprung aller Barologeschichten: Die französische Adlige Giulia Falletti lebte um 1806 nach ihrer Hochzeit mit dem Grafen von Barolo im Piemont.

Als Weinkennerin hatte ihr es die besondere Lage von Boden und Mikroklima für die Reifung der Nebbiolo-Traube angetan. Sie ließ wunderbare Weinkeller errichten und die Gärung in eichenen Holzfässern erfolgen. So geschah die wundersame Zähmung des edlen, kräftigen und bissigen Urweins zu Barolo mit seinem großartigen Geschmack. Noch heute zählt für Barolo eine Fassreifung von mindestens 38 Monaten und 1 Jahr in der Flasche. Diesem Credo verpflichtet ist auch die Winzerfamilie Abbona, die u.a. den Spitzenwein Barolo Cannubi kreierte hat. Marchesi di Barolo bewirtschaftet heute rund 200 Hektar Rebfläche und produziert Weine aus den wichtigsten einheimischen Sorten. Um die verschiedenen Merkmale besser zu definieren und zu verbessern, werden die renommiertesten historischen Crus aus einer einzigen Sorte hergestellt, einzeln gekeltert und in Flaschen abgefüllt. www.marchesibarolo.com

Familie Abbona



Als letzter Weinberg erwartet uns in La Morra Ciabot Berton. Die Weine der Geschwister Paola und Marco Oberto erreichen Jahr für Jahr ein Niveau, das die beiden klar unter den führenden Betrieben im Barolo-Gebiet einstuft. Bewusst wird eine museale Weinpresse eingesetzt, da sie nach Winzererfahrung die besten Resultate bringt. Auf eine Filtration wird verzichtet, um ein Maximum an Substanz zu bewahren. Selbst noch intakte Betonbehälter aus den 60ern stehen für Tradition. „Qualität gedeiht im Rebberg – Professionalität im Keller bringt sie zum Ausdruck“, so Marco. Davon haben zwei Proben von Barbera und Barolo voll überzeugt. Die Weine der „Strada del Barolo“ schmecken aber am besten im Piemont. Dem einfachen Weinliebhaber ebenso wie dem erfahrenen Weintouristen, www.ciabotberton.it

Warum hat BAROLO die Spitzenposition?

Barolo: Der König der Weine und Wein der Könige. Der trockene Barolo ist ein Wein von weltweiter Anerkennung und Bekanntheit und zählt zu den großen Gewächsen. Barolo war bereits im Mittelalter ein außergewöhnlicher Wein. Er war dazu bestimmt, „Botschafter“ des Savoy Piemont an allen Höfen Europas zu werden.

Dieser prächtige Wein ist mit der großen piemontesischen gastronomischen Tradition verbunden und ist weltweit Synonym für Eleganz. Er ist auch „König der Weine“ geworden, weil sein Ruhm und seine Wertschätzung sich nicht nur in der Langhe sondern auf der ganzen Welt verbreitet haben. Die Trauben des Barolo hängen tief, fast auf dem goldenen Boden. Nach neuesten Forschungen behält der Rebstock jetzt auch mehr Blatt. Das vermittelt noch mehr Aroma. Heute ist Barolo einer der auch außerhalb Italiens bekanntesten und am höchsten geschätzten Weine des Landes. Seit 2014 sind die Weinbaugebiete Langhe-Roero und Monferrato Welterbe. Zur UNESCO-Stätte gehören insgesamt 10.800 Hektar im Süden des Piemont. Randvoll mit Zeugen der Entwicklung des Weinbaus, der lokalen Architektur und jahrhundertealter Geschichte. Barolo-Trauben hängen tief. **In vino veritas!**

Weinmuseum in Barolo: Das originell gestaltete WIMU im alten Festungsturm von Barolo versucht in interaktiver Weise die Entstehung des Weins, die Herkunft des "Barolo" und die Bedeutung des Barolo für die Gegend zu vermitteln. Der von **François Confino** entworfene Rundgang erzählt die tausendjährige Beziehung zwischen Wein und Mensch.

Es beginnt im obersten Stockwerk: der Beitrag der Natur. Und dann Wein in Geschichte und Kunst, in der Küche und im Kino, in Musik und Literatur, in den universellen Mythen. WIMU ist auch eine Hommage an die Geschichte des Schlosses und an die illustren Leute, die es bewohnt haben. Am Ausgang betreten wir eine Enoteca, in welcher über 30 verschiedene Baroloweine degustiert werden können.

www.barolofoundation.it

Museum im Castell Korkenziehermuseum: Die internationale Weinhandlung von Paolo Annonis macht nebenan nur knapp 20 Prozent der Fläche seines besonderen Museums aus. Seit 1928 hat die Kollektion die stattliche Anzahl von 1.400 verschiedenen Korkenziehern erreicht. Welch besseren Platz gibt es für eine solche Sammlung als einen ehemaligen Weinkeller?

Während des Rundgangs durch das altherwürdige Ziegelgewölbe im Rundbogenstil lernt der Besucher Überraschendes und Kurioses über dieses alltägliche Werkzeug.

Die ältesten Exponate stammen aus dem 17. Jahrhundert. Von figurativen Korkenziehern, Taschenkorkenziehern, Korkenzieher mit Tier- und Clownmotiven gibt es alles, was das Weinliebhaberherz begehrt. Eine besondere Vitrine ist den Miniaturen gewidmet, die man für Parfümflaschen und Medikamente des Adels verwendete und mit dem jeweiligen Familienwappen versah. Im Anschluss an die Führung hatten wir die Möglichkeit, eine Flasche Barolo mit einem historischen Korkenzieher zu öffnen. <http://www.museodeicavatappi.it/de/>

Korkenzieher: Übrigens feiert Italien das „Jahr des langsamen Tourismus“, das dem entschleunigten Reisen gewidmet ist und für einen Urlaub abseits der großen Touristenzentren steht. Freizeit in der Natur verspricht Erholung, aber auch die Möglichkeit zum Wandern, Radfahren, Reiten und vielen anderen Aktivitäten unter freiem Himmel. Der Trend reicht vom nachhaltigen Reisen bis hin zum green und slow tourism, also einem Aufenthalt in Kontakt mit Natur und Menschen, um das Ursprüngliche und Authentische kennenzulernen und beim „langsamen Reisen“ Zeit dafür zu haben. Auf alle Fälle aber zum ausgiebigen Weintrinken.

ReiseTravel Service

Weinverkostung: **Mario Ferrero**, Büro Strada del Barolo, Via Cavour 26, 12060 Castiglione Falletto, Tel.: +39 0173 787166, comunicazione@stradadelbarolo.it - www.stradadelbarolo.it

Ein Beitrag mit Fotos für **ReiseTravel** von Günter Knackfuß.



Freier Journalist in Berlin.

Sehr geehrte **ReiseTravel** User, bitte schreiben Sie uns Ihre Meinung, senden uns Ihre Fragen oder Wünsche. Vielen Dank. Ihr **ReiseTravel** Team: feedback@reisetraavel.eu
- Bitte Beachten Sie [YouTube.ReiseTravel.eu](https://www.youtube.com/channel/UC...) - [#MyReiseTravel.eu](https://www.instagram.com/MyReiseTravel.eu)