

40 Spielen

An aerial photograph of a tropical golf course. The course features vibrant green fairways and greens, interspersed with numerous sand traps. Palm trees are scattered throughout the landscape, particularly in the foreground and along the edges of the course. The overall scene is bright and sunny, suggesting a warm climate.

Wintergrüns

Unsere Reiseziele
für Sonnenhungrige

Heldengalerie

Unsere Spieler des Jahres

Einkaufstour

Unsere Spätlese
von der Golfmesse



Barolo und weiße Trüffel

Golf Club Biella „Le Betulle“

Kulinarischer Golfausflug. Folge 4: Piemont

Der Piemont erstreckt sich von der Schweizer Grenze bis Ligurien. Turin ist die Hauptstadt. Keine andere Provinz Italiens bietet golferisch mehr: 612 Löcher auf 40 Plätzen, keine andere hat unter Feinschmeckern einen besseren Ruf.

Die bei Genießern beliebteste Gegend des Piemont ist die Langhe, italienisch Langa, begrenzt von den Orten Alba, Dogliani und Canelli. Hier liegen die Dörfer mit den für Weinfreunde magischen Namen: Barolo, Barbaresco, La Morra, Serralunga, Castiglione Falletto, Monforte d'Alba.

VON CHRISTIAN WENGER

Schon im Norden des Piemonts erwarten den Golfer die ersten Leckerbissen. Auf Castel Castelconturbia, einer der zahlreichen Jagdresidenzen der königlichen Familie der Savoyer, wurden 1898 die ersten neun Golfplätze errichtet. 1984 zauberte Robert Trent Jones Senior daraus einen der schönsten 27-Loch-Plätze Italiens. Der Blick auf den schneebedeckten Monte Rosa öffnet sich auf fast jedem Loch. Nicht umsonst heißt Piemont „am Fuße der Berge“. Spätestens nach dem Spiel der 36 Löcher des nahen Golf Bogogno hat sich der Golfer eine Stärkung verdient. Wenn es eine -dem Platz angemessen- gekrönte sein darf, demonstriert Luisa Vallazza im „Al Sorriso“ in Soriso, welche Köstlichkeiten die Piemontesische Küche bereithält. Das Relais Gourmand mit Blick über den Orta-See liegt kurze 15 Kilometer nördlich.

Die Schönheiten der Stadt Turin und die Plätze in deren Umgebung wären eine eigene Folge wert. Uns zieht es südwärts des Flusses Tanaro, ins kulinarische Herz des Piemont in die Langhe (deutsch Langhe). Auf den ersten Blick kein Ziel für die Befriedigung klassischer Italien-Sehnsüchte: Bis ans Meer sind es noch gut 120 km, das Klima ist für italienische Verhältnisse eher kühl, der Frühling niederschlagsreich, und im Herbst gibt es, dem Wein zuliebe, schon mal Nebel. Die schmalen, verschlungenen und mitunter steilen Straßen zwingen zur Langsamkeit, touristische Attraktionen fehlen. Über dem ganzen Gebiet liegt eine eher melancholische Grundstimmung, aber von den sanften Hügeln geht eine magische Kraft aus, gepaart mit Schönheit und Anmut.



Wein, weiße Trüffel und wunderbare Golfplätze – das Piemont hält, was es dem Genießer verspricht

Sind es im Oktober und November die weißen Trüffel auf den handgemachten Eiernudeln (Tajarin), die vor allem an Wochenenden Touristen, aber auch Einheimische aus Turin und Mailand in Scharen anziehen, so begeistern die Weine aus der Langhe rund ums Jahr. Die wichtigste Traubensorte ist die Nebbiolo-Traube. Aus ihr entstehen der Barolo und der Barbaresco. Barbera und Dolcetto sind die zwei andern Traubensorten, aus denen gleichnamige Weine gemacht werden. Die weißen Trauben heißen Arneis, Favorita und Cortese (Gavi). Weine, die sich mit Namen wie Arborina, Larigi, Darmagi oder Piodilei ins Ohr schmeicheln, können eigentlich gar nicht anders, als verführerisch zu duften und sanft, weich, würzig und harmonisch zu schmecken. Sie tun es auch. Und darüber hinaus haben sie Statur, Finesse und das Potenzial, sich ihre geschmeidige Kraft noch für viele Jahre zu erhalten. Angefangen hat der Boom für die Weine aus dem Piemont in den Achtzigerjahren, als die Söhne und Töchter der Weinproduzenten der Massenproduktion den Kampf ansagten. Rigoros räumten sie mit der traditionellen Weinherstellung auf: Im Weinberg reduzierten sie den Ertrag, im Keller suchten sie nach neuen Methoden für die Verarbeitung und Vinifikation. Die Wogen gingen damals hoch. Die jungen Wilden wurden unterstützt und gefördert von einem, der schon ganz oben war und dessen Weine Kultstatus erreicht hatten, Angelo Gaja aus Barbaresco.

Aber es wäre ungerecht, die Langa nur über den Wein zu definieren. Die Küche gilt als die raffinierteste und beste Italiens: Alle Arten von Eierteigwaren (Tajarin, Agnolotti al plin) oder Carne Cruda (feinstes rohes Kalbfleisch mit Olivenöl und Parmesan), beide verfeinert mit etwas gehobelem weißem Trüffel; Brasato (Schmorbraten) in Barolo, herrlicher Käse, Flans aus Gemüse, Paprika mit der berühmten Käsesauce Fonduta, gerührt aus Fontinakäse und Eigelb.

Oder süßer Torrone und Desserts und Kuchen aus gerösteten, für die Gegend wichtigen Haselnüssen zusammen mit einem kühlen Glas Moscato d'Asti, der mit dem berühmtesten Asti Spumante nicht die geringste Ähnlichkeit hat. **Nächste Folge: Wallis**

GOLF SPIELEN

Golf Bogogno

Tel.: 00390322-863794, www.circologolfbogogno.com, 36 Löcher, Par 72, Slope 126/123, flache Landschaft, Hcp 36, Greenfee: 72 bis 150 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

Golfclub Castelconturbia (mit Hotel)

Tel.: 00390322-832093, www.golfclubcastelconturbia.it, 27 Löcher, Par 72, Slope 142/132; flache Landschaft, Hcp 34, Greenfee: 70 bis 102 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

Golf Club Biella „Le Betulle“ (mit Hotel)

Tel.: 0039015-679151, www.golfclubbiella.it, 18 Löcher, Par 73, Slope 140/130, hügelig, Hcp 36, Greenfee: 70 bis 110 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

Golf Club Cherasco

Tel.: 00390172-489772, www.golfcherasco.com, 18 Löcher, Par 72, Slope 129/127, Parkland Kurs, Greenfee: 40 bis 55 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

Golfclub I Girasoli

Tel.: 0039011-9795088, www.girasoligolf.it, 18 Löcher, Par 71, Slope 132/122; Parkland Kurs, Hcp 36, Greenfee: 30 bis 40 Euro, am Wochenende Spiel nur nach Vereinbarung möglich.

Golfclub La Margherita (mit Agriturismo)

Tel.: 0039011-9795113, www.golfclublamargherita.it, 18 Löcher, Par 72, Slope 136/134, flache Landschaft, Hcp 36, Greenfee: 40 bis 65 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

Vigne del Barolo Golf Resort

Tel.: 00390173-776893, www.barologolfresort.com, 9 Löcher, Par 72, Parkland Kurs, Hcp 36, Greenfee: 50 Euro, Spiel nur nach Vereinbarung.

ESSEN & TRINKEN

All Sorriso, Soriso (auch Zimmer), Tel.: 00390322-983228, Butterzartes Fassone-Rind und Bettelmatt-Käse.

Cascinalenuovo, Isola d'Asti (auch Zimmer), Tel.: 00390141-958166, Küche wie das Ambiente: pur, schnörkellos, perfekt.

Conti Roero, Monticello d'Alba, Tel.: 00390173-64155, Tajarin (handgemachte schmale Eiernudeln) mit Kalbsragout.

Giardino da Felicin, Monforte d'Alba (auch Zimmer), Tel.: 00390173-78225, legendäres Restaurant, klassische Langhe-Küche.

Trattoria della Posta, Tel.: 00390173-78120, Uovo in camicha - Ei im Hemd, Agnolotti al plin.

Guido, Località Pollenzo - Bra, Tel.: 00390172-458422, piemontesische Küche mit frischem Meerfisch.

Cacciatori da Cesare, Albaretto della Torre, Tel.: 00390173-520141, Steinpilze und Pfirsiche, Zicklein aus dem Kamin.

Piazza Duomo, Alba, Tel.: 00390173-366167, luftig-locker im Erdgeschoss, Haute Cuisine im Obergeschoss.

Vincafé, Alba, Via Vittorio Emanuele 12, 500 einheimische Gewächse, etliche glasweise.

ÜBERNACHTEN

Hotel Savona, Alba, Tel.: 00390173-440440, www.hotelsavona.com, 99 Zimmer und Suiten ab 70 Euro, schlichter Klassiker seit 100 Jahren.

I Castelli, Alba, Tel.: 00390173-361978, www.hotel-icastelli.com, 87 Zimmer ab 98 Euro, Industriearchitektur, dafür absolut zentral.

Villa Beccaris, Monforte d'Alba, Tel.: 00390173-78158, www.villabeccaris.it, 36 Zimmer und Suiten ab 190 Euro, sorgfältig renovierte Generalvilla.

Villa d'Amelia, Benevello, Tel.: 00390173-529225, www.villadamelia.it, 37 Zimmer und Suiten ab 160 Euro, modernes Luxushotel.

Villa Lauri, Neive, Tel.: 00390173-679874, www.hotelvillalauri.com, 12 Zimmer und Suiten ab 90 Euro, kleine und feine Herberge in den Reben.

Castello di Perno, Perno, Tel.: 00390173-78465, www.castello-perno.it, 5 Zimmer ab 110 Euro, Leben im Schloss wie einst Verleger Einaudi.

EINKAUFEN

Tartuffi Ponzio, Alba, Via Vittorio Emanuele, Trüffel und Agnolotti al Plin.

AgriSalumeria Luiset, Alba, Piazza San Francesco 5, weitherum die beste Salami, speziell die getrüffelte.

Tartuffi Morra, Alba, Trüffelprodukte und famose Pasta d'autore.

Cravero, Barolo, knusprige Grissini von Weltklasse.

ÖNOTHEKEN

(Diese drei führen fast alle Produzenten der jeweiligen Regionen)

Enoteca Regionale di Grinzane Cavour, Grinzane Cavour, Via Castello 5

Enoteca Regionale del Barolo, Barolo, Castello

Cantina Comunale di La Morra, La Morra, Piazza del Municipio