

FOCS Vino & Tartufo – Trüffelsuche im Piemont

Gummistiefel anziehen und ab in den Wald! Der FOCS Ausflug Vino & Tartufo stand ganz im Zeichen des Genusses und der Geselligkeit.

Am Freitag trafen wir uns direkt im Hotel in Barolo. Die Teilnehmenden erhielten so die Möglichkeit, vorgängig das Dorf Barolo zu besuchen. Der erste Fixpunkt war der Apéro vor dem Nachtessen im Hotel. Im Vier-Gänge-Menü begeisterte ein Gang mit frischen Trüffeln. Dazu wurden verschiedene Weine aus dem eigenen Weingut serviert: Barbera, Nebbiolo und natürlich Barolo.

Trüffel – soweit der Gaumen reicht

Nach dem Frühstück am Samstagmorgen fuhren wir bei trübem Wetter im Konvoi Richtung Cantina La Morandina zu Giulio. Nach etwas über einer Stunde Fahrzeit trafen wir am Ziel ein. Schuhe wechseln, Stiefel anziehen und ab in den Wald. Dort warteten bereits Marco und sein achtzehnmonatiger Lacotto Tina. Sofort ging die Trüffelsuche los. Rasch fanden wir die ersten Exemplare.

Nachdem wir genug Trüffel für unser Mittagessen gefunden hatten, servierte uns Giulio einen Spumante seines Weingutes mit Foccacia. Gegen Mittag kehrten wir zurück zum Weingut. Das Mittagessen wurde bewusst einfach gehalten: Spiegeleier mit Trüffel und dazu einen Barbaresco aus Giulios Weingut.

Nach dem Gruppenfoto fuhren wir wieder Richtung La Morra. Eigentlich eine wunderschöne Strecke, bei der man die Sicht vom Mittelmeer bis zu den östlichsten Alpen gehabt hätte... „Hätte“, denn im Nebel sahen wir stellenweise keine 30 Meter weit. So fuhren wir schön brav hintereinander. Bei Stefania und Giuliano Corino angekommen, parkten die Ferrari vor der Azienda.

Edle Weine – welcher schmeckt am besten?

Stefania und Giuliano haben kürzlich einen Neubau bezogen. Der Keller ist wunderschön und man spürt die Leidenschaft, mit welcher sie ihren Wein produzieren. Nach der Besichtigung erwartete uns die Degustation. Die Familie Corino produziert zwei Barbera-Weine, einen Nebbiolo und fünf Barolo. Jedesmal erhielten wir eine kurze Erklärung zu der Lage und den daraus entstehenden Eigenschaften der Weine. Übrigens – von der Terrasse aus hat man eine wunderschöne Sicht auf die grosse Zeder im Garten der Familie Montezemolo.

Nach der Degustation fuhren wir zurück ins Hotel. Im Anschluss an eine kurze Verschnaufpause wartete der Bus, um uns in die Osteria Veglio zu fahren. Zu den drei Gängen mit Trüffeln hatte ich verschiedene Weine ausgesucht. Nebst dem Nascetta Weisswein 2022 von Ettore Germano kosteten wir einen Barbaresco 2020 der Cantina del Pino mit seinem eleganten Profil roter Früchte samt blumiger Noten. Danach den Nebbiolo 2023 von Renato Corino, dem Bruder von Giuliano. Ein frischer Rotwein mit einem harmonischen Abgang. Als Barolo versuchten wir den Barolo Conca 2020 der Brüder Revello. Conca liegt als Weinberg direkt hinter der Osteria Veglio. Der Wein ist kräftig und nach einiger Zeit ein wahrer Genuss.

Ach ja – erst zwei Tage vor dem Meeting konnte mir Katharina das bestellte Trüffelmenu bestätigen! Dieses Jahr war es viel zu warm und bis Mitte November fanden sich praktisch keine lokale weissen Trüffel.

Wir genossen einen familiären Ausflug voller geselliger Momente und die feinen Köstlichkeiten des Piemonts. Nebelschwaden raubten uns zwar die imposante Fernsicht. So bleibt uns die doppelte Vorfreude auf eine künftige Wiederholung!

(Text: René Künzler; Fotos: René Künzler)