

Piemontes kasvavad Itaalia parimad veinivilnamarjasordid.



Kvaliteetveinide valik on lõputu...



Romantiline spaapealinn Acqui Terme

ELU NAUTIMINE ITAALIA MOODI

Kui te igatsete midagi tõeliselt erilist, midagi, mis paneks teid unustama kõik argise, kuid oleks samal ajal ülimalt lihtne, romantiline ja unustamatu, minge Piemontesse – Itaalia toiduaita ning parimate veini- ja vahuveinikeldrite maakonda. Sõitke läbi sealsete provintside Alessandria, Asti ja Cuneo ning te saate tunda tõeliselt hõrgu veini ja eheda toidu maitset. See reis muudab tõenäoliselt teie elus paljutki...

tekst Riina Luik fotod Corbis ja Riina Luik graafika Helle-Mai Pedastsaar
Artikkel valmis koostöös Itaalia turismiameti Skandinaavia esindusega.



Corte Gondina hotell La Morras



Restoran Antiche Volte Fossanos



Delikatessiriidid Gallo Wine Gallerys



Piemonte kuulsat veiseliha süüakse enamasti (pool)toorelt.

LIHTSALT MAAILMA PARIMAD

Piemontes kasvavad Itaalia parimad ja hinnalisimad veiniviinamarjasordid Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, Freisa, Moscato, Arneis ja Passito ning vaid neist valmistatud oivalistele veinidele, vahuveinidele ja *grappa*'dele kantakse sildile viinamarjasordi nimi ja märges DOCG ehk kõrgeim kvaliteedimärk või DOC. Küllastage kõhklematult ja nii palju, kui vähegi jaksate (see pole kerge "töö", uskuge!), kohalikke veinikeldreid ja vinoteeke (itaalia k *enacoteca*), sest vaid seal saate sortimendist parima ülevaate, kuid mis peamine: kõike on võimalik enne ostmist maitsta. Eriti toredad ja tänuväärased on gruppidele mõeldud degusteerimised, mille saate valida just teid huvitava alkoholiliigi järgi. Ja ärge unustage, et just

siin olete te sõna otseses mõttes kuulsast Asti Spumane ehk Moscato Bianco viinamarjast traditsioonilise meetodi järgi valmistatud õilsa kihiseva joogi sünnikodus, ning seda mitte proovida oleks tõeline patt.

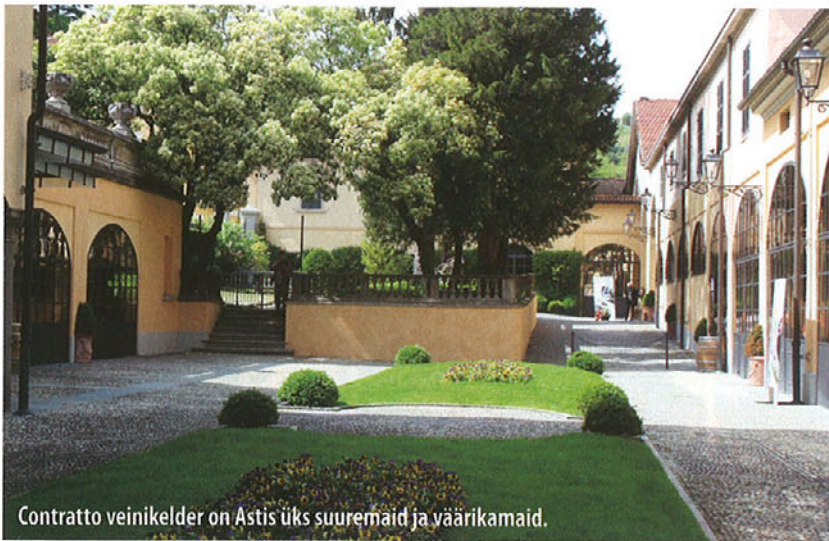
SÖÖMINE ON NAUDING!

Piemontet võib pidada õigusega eheda Itaalia köögi südameks, sest niisugust rikkust, nagu sealne kliima ja maapind kasvatada lubavad, pole kusagil Itaalias. Ega asjata kutsuta piirkonda Gourmet Hillsiks (gurmeeküngasteks) ning just seal sündis oma toidukultuuri, vanade traditsioonide ja talupidajate kaitseks Slow Foodi filosoofia. Nüüdseks on sellest saanud ülemaailmne liikumine, kuid ehedamal ja rikkalikumal kujul kui Piemontes on selle vilju vist raske leida. Siin nauditakse ilma igasuguste süüme-

piinadeta söömist, söömist ja veel kord söömist – ning te ütlatute isegi, kui paljusid meeli toidab hea toit ja sinna juurde hästi sobiv vein. Te tunnete ehk esimest korda elus toidu LÕHNA ja MAITSET,

Kus ööbida:

Roma Imperiale****, Acqui Terme, www.venere.com/hotels/acqui-terme/hotel-roma-imperiale/
Corte Gondina Hotel, La Morra; www.cortegondina.it
B&B Timless, La Morra; www.timeless.name
Albergo dell'Agencia****, Pollenzo; www.albergoagenzia.it
Villa D'Amelia****, Langhe; www.villadamelia.com
Palazzo Lovera****, Cuneo; www.palazzolovera.com



Contratto veinikelder on Astis üks suuremaid ja väarikamaid.



Piemonte on Euroopa suurim riisikasvatustpiirkond ja risoto on üks siinseid toiduhitte.



Trühvlijahi koos trühvlikoertega



Grinzane Cavouri restoran Albas



selle serveerimise lihtsuses peitub kirjeldamatu võlu, teie pilk avaneb hingematvatele maastikele ja lossimüüride jahedus sobib suurepäraselt kokku Itaalia tulitava päikesega. Ei mingit üleolekut, ei mingeid kapriise – klient pole siin kuningas, kelle ees koogutada, vaid kallis omainimene, keda tahaks kaisutada. See kõik kokku on elamus, mida te ei unusta iial. Sööge nii palju, kui jaksate, kuulsat Piemonte veiseliha ja võimaluse korral toorelt: *prosciutto*'na, hakituna soola ja pipraga röstsaial või vorstikestena – pole midagi hõrgumat! Proovige nii palju, kui teile ette kantakse, kohalikke juustusorte. Siinsed Gorgonzola ja Robiola di Rocca-verano on parimad maailmas!

Ärge unustage *gnocchi*'sid Montebore juustuga, *agnolotti*'sid lihakastmes, *corsetti* pastat seenekastmes, talupoeg-

likku ja lihtsat *bagna càoda*'t, rohelist risotot, kohalikke salaamisid, marineeritud jäneseliha, artišoki *quiche*'i, Krumiri küpsiseid, ahjusooja valget leiba *farinata*'t, hõrke pähklikooke, šokolaadi... Ma usun, et te pakite juba kohvleid! ■

Kus süüa – tõeliselt mõnusad ja erilised paigad

- Al Castello**, Grinzane Cavour;
www.castellodigrinzane.it
- Antiche Volte**, Palazzo Righini, Fossano;
www.palazzorighini.it
- Ai Cavalieri del Monferrato**, Castello d'Uviglie;
www.monferrato.net
- Guido**, Albergo dell'Agencia loss Pollenzos;
www.albergoagenzia.it
- Osteria Amarotto**, Casale Monferrato;
www.osteria-amarotto.com