



PARADEWINZER. Elio Altare (mit seinen beiden Töchtern) ist der Spiritus Rector des modernen Barolo.

>> Die Winzer sind es auch, die inzwischen die Gastronomieszene maßgeblich verändern. Wie etwa im Falle der Brüder Bruno und Marcello Ceretto, die das eingangs erwähnte Piazza Duomo in Alba besitzen. Sie zählen schon seit Jahren zu den führenden Weinmachern der Langhe, nun wollten sie auch in gastronomischer Hinsicht einen Meilenstein setzen. Dazu erwarben sie gleich ein ganzes Haus in Bestlage, schräg gegenüber dem Dom von Alba – eine Millioneninvestition.

Die Brüder Ceretto gelten als feinsinnige Kunstsammler mit guten Kontakten zur New York Künstlerszene. So stießen sie über Vermittlung auf die beiden amerikanischen Stararchitekten Bill Katz und Steven Shaller, die sie überredeten, das neue Restaurant zu gestalten. Vor allem Bill Katz hatte darin bereits Erfahrung. Er entwarf im New Yorker Viertel TriBeCa den vorwiegend von Künstlern

frequentierten Gourmettempel La Chantrelle.

Und so ist auch das Piazza Duomo ein Restaurant von kühner Ästhetik geworden. Die historische Fassade blieb weitgehend erhalten, im Inneren jedoch wurde den Architekten völlig freie Hand gelassen. Das Restaurant ist auf zwei Ebenen aufgeteilt. Der untere Bereich stellt eine moderne Interpretation einer Trattoria dar, im ersten Stock hingegen spielt die große Oper. Der Raum wurde von den Architekten in ein zartes Rosa gehüllt, für den monumentalen Weinschrank musste eigens das Gewölbendach abgebaut werden, damit ein Kran das maßgeschneiderte, chromstahlschimmernde Monstrum in den Keller hieven konnte.

Zwei Menüs sind es, die Küchenchef Enrico Crippa im oberen Stockwerk seinen Gästen offeriert: ein sechsgängiges um 60 und ein zehngängiges um 90 Euro.

Wer sich auf das große Chef-Menü einlässt, der wird mit außergewöhnlichen Kreationen eines hoch begabten Kochs belohnt. Enrico Crippa hat unter anderem beim französischen Großmeister Michel Bras in Laguiole gelernt.

Zu den jungen aufstrebenden Köchen mit einer etwas anderen Gangart als die Klassiker gehört auch Andrea Marino, der zusammen mit seiner Frau Betty in Barbaresco das Restaurant Antinè führt. Das nüchtern, aber gemütlich eingerichtete Ristorante befindet sich gleich neben dem Weingut Gaja und erhielt 2004 den ersten Michelin-Stern. Hier findet man neben leichten und phantasievoll zubereiteten Kreationen auch großartige bodenständige Gerichte von schlichter Finesse. Die „Agnolotti al pin“ etwa, das sind jene berühmten piemontesischen Ravioli mit Falte und hauchdünnem Teig,

Ausgesuchte Adressen für einen kulinarischen Piemont-Trip



Osteria Veglio

RESTAURANTS

Osteria Veglio. Eines der besten Gasthäuser der Region. *Adresse:* 12064 La Morra, Fraz. Annunziata 9
Tel.: +39/173/50 93 41

Piazza Duomo. Spitzengourmettempel am Hauptplatz von Alba im ersten Stock eines historischen Gebäudes. *Adresse:* 12051 Alba, 4, Piazza Risorgimento
Tel.: +39/173/36 61 67

Ristorante Antinè. Grandiose Küche in einem netten Restaurant, gleich neben dem Weingut von Angelo Gaja. Ein Michelin-Stern. *Adresse:* 12050 Barbaresco, Via Torino 34/A
Tel.: +39/173/63 52 94

HOTELS

Villa Beccaris. Stilvolle in Hellgelb gehaltene Villa. Prachtvoller Garten mit Pool, herrlicher Panoramablick. *Adresse:* Monforte d'Alba, Via Bava Beccaris 1
Tel.: +39/173/781 58



Villa Beccaris

Corte Gondina. Ganz neu renoviertes Villenhotel in La Morra. Gedeigenes Ambiente, faire Preise. *Adresse:* La Morra, Via Roma 100 – *Tel.:* +39/173/50 97 81

Dré Castè. Sympathischer Agriturismo zwischen Asti und Alessandria. Herrlicher Blick auf die eigenen Weingärten. *Adresse:* Vignale Monferrato, Via Piave 2
Tel.: +39/142/93 34 42



Enrico Scavino

WINZER

Scavino. Enrico Scavino ist einer der legendären Barolo-Boys und hat mit seinen Weinen Weltruhm erlangt.

Adresse: Castiglione Falletto (Cn) 12060, Via Alba Barolo 20
Tel.: +39/173/628 50

Elio Altare. Der wohl innovativste Weinmacher der Langhe. Erzeugt Weine im Stil französischer Burgunder, aber mit piemontesischer Eigenständigkeit. *Adresse:* La Morra 12064, Borgata Pozzo 51 / Annunziata – *Tel.:* +39/173/508 35

Poderi Aldo Conterno. Einer der ganz großen Barolo-Erzeuger mit dem Paradewein „Granbussia“. *Adresse:* Monforte d'Alba 12065, Ortsteil Bussia 48 – *Tel.:* +39/173/781 50