

GOLFSUISSE

OFFIZIELLES MAGAZIN DER ASG • AUSGABE 1, MÄRZ 2011



Der alte Kontinent schlägt zurück

DER KAMPF UM DIE NUMMER 1



Training mit Caroline und Martin Rominger

FIT IN DIE NEUE SAISON

HAWAII
Garten Eden für Golfer

DIE NEUEN DRIVER
Individualität ist Trumpf!

HERAUSFORDERUNG OLYMPIA
Segen oder Handicap?

GOLF & GOURMET: I. FOLGE PIEMONTE

UND AM ABEND WINKT DAS CARNE CRUDA DI FASSONE



Keine andere Provinz Italiens hat unter Feinschmeckern einen besseren Ruf als das Piemont und nur die Lombardei hat ein vergleichbares Angebot für Golfer: 558 Löcher auf 42 Plätzen.

VON CHRISTIAN WENGER

Schon kurz hinter der Schweizer Grenze warten die ersten Leckerbissen: Golf Club Castelconturbia, eine der zahlreichen Jagdresidenzen der königlichen Familie der Savoyer, baute sich 1898 die ersten 9 Golfplätze. 1984 zauberte Robert Trent Jones, Sr. daraus einen der schönsten 27-Loch-Plätze Italiens mit Blick auf den schneebedeckten Monte Rosa an fast jedem Loch. Nicht umsonst heisst Piemont «am Fusse der Berge». Spätestens nach dem Spiel der 36 Löcher des nahegelegenen Golf Bogogno hat sich der Golfer eine Stärkung verdient. Kurze 15 Kilometer nördlich, im «Al Sorriso» in Soriso demonstriert die beste Köchin Italiens, welche Köstlichkeiten die piemontesische Küche bereithält. Luisa Valazza hält in ihrem Drei-Stern-Relais Gourmand mit Blick über den Orta-See auch einige Zimmer bereit. Die Schönheiten der Hauptstadt Turin (perfekt renovierte Häuser, Galerien, Lingotto und Eataly)

und die reizvollen Golfplätze in der näheren Umgebung und in Richtung Asti wären eine eigene Folge wert. Den genussfreudigen Golfer drängt es jedoch südwärts, über den Fluss Tanaro ins kulinarische Herz des Piemont, in die Langhe, begrenzt von den Flüssen Tanaro und Bormida. 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. Hier liegen auch die Dörfer mit den für Weinfreunde magischen Namen: Barolo, Barbaresco, La Morra,

Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Monforte d'Alba.

Sind es im Oktober und November die weissen Trüffel auf den handgemachten Eiernudeln (Tajarin), die vor allem an Wochenenden Touristen aus der Schweiz, Deutschland und Österreich, 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 und natürlich auch der Nebbiolo. Barbera und Dolcetto sind die zwei anderen Traubensorten, aus denen Weine mit diesen Namen 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



DER WEISSE TRÜFFEL

Wie ein Magnet zieht die animalisch duftende Knolle jeden Herbst fröhliche Esser und Zecher an. Italiener aus Mailand und Turin, Franzosen, Schweizer, Österreicher, Deutsche dominieren das Stimmengewirr auf den Trüffelmärkten, in Alba und anderen grösseren Orten und abends in den Restaurants. Längst hat der Kult um den weissen Pilz, Tuber magnatum, hysterische Züge angenommen und die Preise in schwindelerregende Höhen hochgetrieben – in der vergangenen Saison auf über 6500 Franken für ein Kilo. Solche Mondpreise ziehen auch Profiteure und Betrüger an. Es ist ein offenes Geheimnis, dass nur noch ein kleiner Teil der angebotenen Trüffel aus der Gegend stammt. Der Rest kommt aus Mittelitalien und Jugoslawien und findet seinen Weg über verschwiegene Treffen auf Parkplätzen im Morgengrauen auf die offiziellen Trüffelmärkte. Kenner behaupten, dass sie den

Unterschied riechen könnten: nur Trüffel aus Alba hätten diesen betörend-intensiven, sinnlichen und süchtig machenden Geruch, der auch als Gestank empfunden werden kann: In der Eisenbahn, die Alba mit dem Rest der Welt verbindet, war im Interesse der anderen Passagiere viele Jahre das Mitführen von weissen Trüffeln ausdrücklich verboten. Wer es mag und sich erlauben kann, trüffelt sich das ganze Menu, feingehobelt über Antipasti, Primi und Secundi. Werden die Trüffel auf der Rechnung separat ausgewiesen, können auf diese Weise leicht zwanzig und mehr Gramm zusammenkommen. Aber so üppig muss es gar nicht sein. Kenner essen ein Piatto, das die Feinheiten des Pilzes optimal zur Geltung kommen lässt: Trüffel auf handgemachten schmalen Eiernudeln, den piemontesischen Tajarin, oder auf der Fonduta, der trefflichen Mischung aus Fontinakäse und Eigelb.



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 achtziger Jahren, 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 Langhe 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) aus dem Fleisch der Rasse Fassone – beide Gerichte in der Saison verfeinert mit etwas gehobeltem weissen Trüffel. Brasato (Schmorbraten) in Barolo, herrliche 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 berühmten Asti Spumante nicht die geringste Ähnlichkeit hat. Und dann ist da natürlich noch der eine oder andere golferische Leckerbissen zu entdecken...

Nächste Folge: Schwarzwald/Elsass

Christian Wenger war Redakteur der Wochenzeitschrift «Die Zeit», ist passionierter Gourmet und Weinkenner und schreibt – wenn er nicht Golf spielt – für «Der Feinschmecker» sowie «Wein Gourmet».



Fotos: Piemonte Turismo, Golf Clubs

WISSENSWERTES

GOLFEN

Golf Club Biella «Le Betulle»

(mit Hotel)
www.golfclubbiella.it
T: +39015/679151
info@golfclubbiella.it
18 Löcher, Par 73, Länge: m6427, w5341, Typ: hügelig, Design: John Morrison, 1957; Handicap-Nachweis: 36/36, Greenfee: 70, Weekend 110 €, Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 50 €.
Stand bei «Il Mondo del Golf» über 10 Jahre an der Spitze der italienischen Golfclubs.

Golf Club Castelconturbia

(mit Hotel)
www.golfclubcastelconturbia.it
T: +390322/832093, info@golfclubcastelconturbia.it
27 Löcher, Par 72, Länge: 3266+3085+3145 m; Typ: flache Landschaft, Design: Robert Trent Jones Sr., 1898/1984; Handicap-Nachweis: 34, Greenfee: 78 €, Weekend 105 €, Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 40 €. Norditalienischer Golfadel. Ziemlich trickreich.

Golf Bogogno

www.circologolfbogogno.com
T: +390322/863794
nadia.duelli@circologolfbogogno.com
36 Löcher, 18 Del Conte, Par 72, und 18 Bonora, Par 72, Typ: flache Landschaft, Design: Robert von Hagge, 1997; Handicap-Nachweis: 36/36, Greenfee: 75 €, Weekend 95 €,

Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 50 €.
Moderner Golfplatz mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad

Golf Club Cherasco

www.golfcherasco.com
T: +390172/489772
info@golfcherasco.com
18 Löcher, Par 72, Länge: m6050, w5340, Typ: Parkland, Design: Marco Croze, 1982; Handicap-Nachweis: kein, Greenfee: 60 €, Weekend 70 €, Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 40 €. Eingewachsene Bahnen am Ufer des Tanaro. Überschwemmungsgefährdet.

Golf Club I Girasoli

(mit Agriturismo)
www.girasoligolf.it
T: +39011/9795088
info@girasoligolf.it
18 Löcher, Par 71, Länge: m5773, w5156, Typ: Parkland, Design: Marco Croze, 1996; Handicap-Nachweis: 36, Greenfee: 30 €, Weekend 40 €, 100 € pro Person inkl. Doppelzimmer, Weekend. Spiel nur nach Vereinbarung möglich; Golf Cart 25 €. Gehört zusammen mit dem danebenliegenden La Margherita zu den Bio-Vorzeigebetrieben

Golf Club La Margherita

(mit Agriturismo)
www.golfclublamargherita.it
T: +39011/9795113

info@golfclublamargherita.it
18 Löcher, Par 72, Länge: m6062, w5412; Typ: flache Landschaft, Design: Marco Croze und Giorgio Ferraris, 1989; Handicap-Nachweis: 36/36, Greenfee: 50 €, Weekend 70 €, Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 30 €. siehe I Girasoli

Vigne del Barolo Golf Resort & Spa

www.barologolfresort.com
T: +390173/776893
golf@barologolfresort.com
18 Löcher, Par 74, Länge: m6646, w6104, Design: Emanuele Canonica und Josè Maria Olazábal Golf Team, 2008; Typ: Parkland, Handicap-Nachweis: 36/36, Greenfee: 40 und 50 € (Weekend), Spiel nur nach Vereinbarung; Golf Cart 30 €. Der Name Barolo ist irreführend für die Lage.

Detaillierte Auskünfte über Golf Clubs und die Region auf:
www.torinopiemonte.com

ESSEN

La Coccinella, Serravalle Langhe

T: +390173/748 220
Piemontesische Küche mit Fisch und Meeresfrüchten

Savino Mongelli (im Castello), Santa Vittoria d'Alba

T: +390172/478 550
Abwechslung zur Piemonteser-Küche: kreative Fischküche

Osteria del Vignaiolo, St. Maria (bei La Morra)

T: +390173/350 335
Regionale Küche, Treffpunkt vieler Winzer

Al Sorriso, Soriso (auch Zimmer)

T: +390322/ 983 228
Butterzartes Fassone Rind und Bettelmatt-Käse

Cascalenuovo, Isola d'Asti (auch Zimmer)

T: +390141/958 166
Küche wie das Ambiente: pur, schnörkellos, perfekt

Trattoria «In Piazza», Montelupo Albese

T: +390173/617 016
Handgemachte Tajarin und Agnolotti al plin

Guido, in der Gastronomie-universität

Pollenzo – Bra
T: +390172/458 422
weit und breit die feinsten Ravioli mit Bratenfüllung

Piazza Duomo, Alba

T: +390173/366 167
Luftig locker im Erdgeschoss, Haute Cuisine im ersten Stock

Vincafé, Alba

T: +390173/364 603
zentral an der Via Vittorio Emanuele 500 einheimische Gewächse, davon viele glasweise

SCHLAFEN

Relais «La Corte di Lequio», Lequio Berria

www.corte-di-lequio.com
T: +390173/522008
7 Zimmer Relais ab 190 €
Luxuriöses Landhotel: stilvoll-individuell mit Sauna und Pool

Hotel Savona, Alba

www.hotelsavona.com
T: +390173/440 440
90 Zimmer und Suiten ab 70 €
Schlichter Klassiker seit über 100 Jahren

Hotel «I Castelli», Alba

www.hotel-icastelli.com
T: +390173/361 978
87 Zimmer ab 75 €
Industriearchitektur, dafür total zentral

Relais «Villa d'Amelia», Benevello

www.villadamelia.it
T: +390173/529 225
37 Zimmer und Suiten ab 173 €
Städtisches Luxushotel auf dem Land

Hotel «Villa Lauri», Neive

www.hotelvillalauri.com
T: +390173/679 874
12 Zimmer und Suiten ab 90 €
kleine und feine Herberge in den Reben

KAUFEN

Eataly

Filialen in Turin, Pinerolo, Monticello, Asti
Die genialen Gourmet-Shops von Oscar Farinetti

AgriSalumeria Luiset,

Piazza San Francesco 5/b, Alba
Weiterum die beste Salami, speziell die getrüffelte

Tartufi Ponzio,

Via Vittorio Emanuele 7/a, Alba
Trüffel und Agnolotti al Plin

Tartufi Morra, Alba

Trüffelprodukte und famose Pasta d'Autore

Panetteria Craverio, Barolo

Knusprige, zarte Grissini von Weltklasse

PROBIEREN

Die folgenden drei Önotheken führen fast alle Produzenten der jeweiligen Regionen. Besuche auf den Weingütern bitte nur angemeldet:

Enoteca Regionale Piemontese

Cavour Grinzane Cavour, Via Castello 5

Enoteca Regionale del Barolo

Barolo, Castello Falletti

Cantina Comunale di La Morra

La Morra, Via C. Alberto 2



Blue and White - Wellness und Golf

Eine attraktive Herausforderung erwartet alle Golfer und Skifahrer am Wochenende vom 26./27. März 2011 in Leukerbad, wenn zur originellen Leukerbad Ski & Snow Golf Trophy in atemberaubender Bergkulisse gestartet wird.

Kombinieren Sie diesen unvergesslichen Event mit einem verlängerten Aufenthalt in Leukerbad und geniessen Sie die wohlige Wärme der Thermalbäder.

Leukerbad Ski & Snow Golf Trophy
26./27. März 2011
Informationen & Buchung: www.leukerbad.ch

