



MARIA BORIO POWERFRAU MIT ITALIENISCHER GRANDEZZA

Das kleine, im Moscatogebiet liegende Weinbaustädtchen Costigliole d'Asti ist seit dem 18. Jahrhundert Schauplatz intensiver Forschungen und interessanter Experimente innovativer piemontesischer Winzer.

Das spektakuläre Castello di Costigliole prägt mit seinen Erkern und zinnenbewehrten Türmen das Ortsbild. Es gehört heute der Gemeinde und ist Sitz einer internationalen Kochschule. Sein letzter adeliger Besitzer, Markgraf Filippo Asinari, war ein angesehener Politiker und Diplomat. Angeregt von seinem leidenschaftlichen Interesse am Weinbau, teilte er seine Erkenntnisse über die regionalen Rebsorten schon vor mehr als 200 Jahren Experten aus aller Welt mit und sorgte damit für den Wissensaustausch über die Grenzen des Piemonts hinweg.

Maria Borio, die Besitzerin des heimeligen Weinguts Cascina Castlet, könnte man sich sehr gut als Nachfolgerin des Grafen Asinari vorstellen, mit dem sie sicher nicht per Zufall über einige Ecken verwandt ist. Souverän, mit Pragmatismus und gutem Geschäftssinn leitet die passionierte Winzerin seit über 30 Jahren den Familienbetrieb an der Strada Castelletto. So, wie ihre über fünfzigjährigen Rebstöcke tief mit der Heimat verwurzelt sind, kennt und respektiert sie wie keine andere die Traditionen der Region und setzt sich mit viel Idealismus dafür ein, dass die Vergangenheit eine Zukunft hat. Von der innovativen Winzerin Maria Borio und ihren Weinen hat La

Tavola bereits in der Ausgabe 2/2002 berichtet. Als Schutzengel der Barberatraube, als engagierte Präsidentin der Vereinigung Donne del Vino des Piemonts, als grosse Natur- und Tierfreundin und nicht zuletzt als kluge Unternehmerin mit klaren Zukunftsvisionen hat sie sich national und international Respekt und Bewunderung verdient.

Wer den Weg zu ihrem Weingut findet – und dies gelingt vielen Weinfreunden aus der Schweiz –, wird von den Gastgebern herzlich empfangen. Mariuccia, wie sie von der Familie und von Freunden genannt wird, und ihre Cousine Ada nehmen sich Zeit für eine Exkursion in den Keller und in die Weinberge. Sie lassen die Früchte ihrer Arbeit gern von ihren Besuchern verkosten. Meistens lässt es sich auch Mariuccias hochbetagte Mama Elena nicht nehmen, die Gäste zu begrüßen und sich zu vergewissern, dass diese vorzüglich behandelt werden. Wir sitzen vor dem schlichten Haus, einen rubinrot funkelnden Barbera oder einen fein schäumenden, köstlichen Moscato im Glas, und lassen die Blicke über die Weinberge schweifen. Hund und Katze spielen oder schlummern im Schatten der Bäume, und plötzlich möchte man diesen Ort nie mehr verlassen müssen.

WEIN

Cascina Castlet: charaktervolle Weine, gereift an steilen, sonnenreichen Hängen.

Die Heimat Maria Borios ist die Heimat der Barbera- und der Muskattraube. Diesen zwei Rebsorten hat sich Maria Borio lange Zeit ausschliesslich gewidmet, ohne dass das Angebot ihres Weinguts deswegen einseitig gewesen wäre.

Barbera wird auf Cascina Castlet für jeden Geschmack und jedes Budget in fünf Varianten gekeltert: der Goj, ein frischfruchtiger und leicht schäumender Barbera im Stil eines Novello; der Uceline Barbera Vespa, ein schlichter, traditionell ausgebaute Barbera ohne Holzeinsatz; der Litina, ein Barbera Superiore mit einem halben Jahr Holzlagerung; der Policalpo, ein moderner Barbera-Cabernet-Sauvignon-Verschnitt mit Barriqueausbau und der Passum, ein opulenter, samtiger Barbera aus angetrockneten Trauben, der eine längere Fassreife hinter sich gebracht hat, bevor er in Flaschen gefüllt und mit edlen Etiketten bestückt in den Handel kommt.

Auch die aromatische Muskattraube verarbeiten Maria Borio und ihr kleines Team zu verschiedenen charaktervollen Weinen. Einfach köstlich ist der fein schäumende Moscato d'Asti. Mit nur 5,5 Volumenprozent Alkohol und einer zarten Süsse ist er ein idealer Dessertwein, dem auch die Herren der Schöpfung nicht widerstehen können. Aus getrockneten Muskattrauben, die nur noch wenig Saft und einen verhältnismässig hohen Zuckeranteil enthalten, entsteht der Moscato Passito Aviè. Maria Borio bezeichnet ihn als Meditationswein. Sein Name bedeutet Wache. Damit erinnert der Wein an die Zeiten, als die Bauern nach vollbrachtem Tagewerk an langen Winterabenden im warmen Stall beisammen sassen, um mit ihren Nachbarn zu schwatzen und ihren Kindern Geschichten zu erzählen.

Aus dem Trester der Muskat- und Barberatrauben werden hochwertige, teils in Barrique ausgereifte Grappas gebrannt. Mit ihrem intensiven Traubengeschmack und ihren attraktiven Etiketten tragen sie deutlich die Handschrift Maria Borios. Zwanzig Jahre lang hat sich Maria Borio hartnäckig und leidenschaftlich einem Projekt gewidmet, das eng mit ihren Kindheitserinnerungen verknüpft ist. Ihre Eltern und die alten Bauern im Ort krenzten zu speziellen Gelegenheiten einen starken Rotwein, der nur in Kleinstmengen und aus getrockneten Trauben produziert wurde.

Die Traubensorte Uvalino war beinahe ausgestorben und der Wein vergessen. Mariuccia liess nach den wenigen, noch verbliebenen Rebstöcken der Uvalinotraube suchen und Genomuntersuchungen bestätigten ihre Vermutung: Es handelte sich bei dieser Sorte um eine autochthone – also eine lediglich in der Region um Costigliole d'Asti vorkommende – Traube. Maria Borio entschloss sich, eine ganze Parzelle mit der Uvalinorebe zu bepflanzen und erreichte nach einem



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!



Es ist durchaus möglich, dass Sie die Gegend, die ich hier beschreibe, bereits kennen. Denn das Piemont gehört zu den Lieblingsdestinationen der Schweizer Weinfreunde. Die norditalienische Region liegt nahe genug, damit es sich lohnt, dort ein langes Wochenende zu verbringen. Mit der Hügellandschaft der Langhe, den Städten Alba und Asti und den faszinierenden Weinorten ist sie das ganze Jahr über eines der attraktivsten Reiseziele für die umliegenden Länder. Von sympathischen und preiswerten Agriturismoangeboten bis zu den feinsten Hotels und Restaurants bietet das Piemont alle Voraussetzungen, um sich als Weinpilger Tag und Nacht wie im Paradies zu fühlen.

Im Herbst hält im malerischen Alba der exklusive weisse Trüffel Hof. Er zieht Liebhaber aus allen Ländern nahezu magisch an. Der süsse Schokoladenduft, der abends durchs Städtchen zieht, erinnert daran, dass hier die legendäre Haselnuss des Piemonts zu feinen Pralinen und einem weltweit beliebten Brotaufstrich verarbeitet wird. Die Auslagen locken mit Spezialitäten, denen man einfach nicht widerstehen kann: feiner Ziegenkäse, knusprige Grissini, zarte Buckelkarden, Olivenöl mit Trüffelgeschmack und herrliche Würste. Als perfekter Begleiter zu jeder piemontesischen Delikatesse wird hier der passende Wein empfohlen. Haben Sie im November schon etwas vor?

Buon appetito!