Berlin, 22. Mai 2025

**UNESCO-Landschaften im Piemonte: Wo Fässer rollen und Kunst im Weinberg steckt**

**Langhe-Roero und Monferrato heissen Landstriche im Piemonte, die von der UNESCO für Ihre Weinkultur als Welterbe ausgezeichnet wurden. Grosse und kleinen Events laden ein, diese Genussregion im Nordwesten Italiens mal etwas anders zu erleben.**

 Piacere Barbaresco - unter diesem Titel firmiert eine Veranstaltungsreihe, die Weinliebhabern alljährlich von April bis Anfang Juni Gelegenheit gibt, in das Universum einer der renommiertesten Rotweine der Region Piemonte einzutauchen. Jeweils am Wochenende stellen verschiedene Winzer ihre Weine in der Vinothek es Ortes vor, der sowohl dem Anbaugebiet als auch den Weinen seinen hübschen Namen gibt – Barbaresco.

Agliano Terme ist ein kleines Dorf in der Region Asti, eingebettet in die grünen Hügel des Monferrato. Hier wird ein weiterer berühmter Rotwein angebaut – Barbera d’Asti DOCG. Am Wochenende 31. Mai/ 1. Juni 2025 feiert Agliano „Barbera Unplugged“. Das Zentrum des Ortes wird dann zu einer Open-Air-Weinstube, wo Weinliebhaber Barbera von unterschiedlichen Weingütern bei Live-Musik und kulinarischen Kostproben kennenlernen und entspannt geniessen können. Bra, etwa eine halbe Autostunde von der Stadt Alba entfernt, ist als Wiege der Slow-Food-Bewegung bekannt. Vom 19. bis zum 22. September lädt die Slow Food-Vereinigung Geniesser von Nah und Fern zum „Cheese Festival“ – der grössten und wichtigsten Rohmilchkäse-Messe der Welt. Dort machen Pro Feinschmecker mit ihren Spezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch bekannt. Für alle hier vertretenden Herstellerhabe das Tierwohl einen hohen Stellenwert, betonen die Organisatoren. Auch wenn Käse bei diesem Event im Mittelpunkt steht, runden Fleisch- und Wurstspezialitäten lokaler Produzenten und natürlich auch Weine aus der Region das Spektrum der Genüsse ab.

Canelli, eine 10 000-Einwohner-Gemeinde in der Provinz Asti, gilt den Piemontesern als „Hauptstadt“ eines edlen Schaumweins. Hier wird er in klassischer Methode, also mit doppelter Gärung auf Hefe, hergestellt und in den tief in den Tuffstein gehöhlten „unterirdischen Kathedralen“ zur perfekten Reife gebracht. Am 12. und 13. Juli bietet Canelli Gelegenheit, die sanft prickelnden Tropfen in besonders beschwingter Atmosphäre kennenzulernen. Musik, Folklore und kulturelle Darbietungen bilden das Rahmenprogramm für alle, die sich bei „Canelli, città del vino“ zum Kosten in die kühlen Keller begeben.

Regionale und nationale Messen, die dem schwarzen oder dem weissen Trüffel gewidmet sind, stehen vielerorts im Piemonte im alljährlichen Veranstaltungskalender. Vom 11. Oktober bis 8. Dezember 2025 bereitet die Stadt Alba ihrem grossen Star, dem weissen Trüffel, die Bühne. Bei der „fiera internazionale del tartufo bianco d’Alba“ dreht sich alles um den begehrten Edelpilz aus den Wäldern rund um Alba. Der weisse Trüffel, eines der teuersten Lebensmittel der Welt, wird in dieser Zeit samstags und sonntags

auf dem Messegelände gehandelt und beim Schau-Kochen – selbstverständlich mit Verkostungen – präsentiert. In den Restaurants von Alba und Umgebung lässt es sich in der Trüffel-Saison aber auch an jedem anderen Tag in Tartufo-Hochgenuss schwelgen. „Sagre“ werden traditionellen Kulinarik-Feste überall in der Region genannt, bei denen man sich an Schlemmerständen trifft, um ein bestimmtes lokales Produkt in unterschiedlichen Variationen zu geniessen. Pasta nach einem bestimmten Rezept beispielsweise, oder traditionell hergestelltes Brot, Honig, Süssspeisen und andere Köstlichkeiten.

**Klassik, Jazz Folklore**

Castello Grinzane Cavour in der Provinz Cuneo besticht mit seiner unverwechselbaren Architektur. Aus gutem Grund hat die [Regionale Piemontesische Önothek](https://www.visitlmr.it/de/pois/weinorte/regionale-piemontesische-onothek-cavour) ihren Sitz in diesem imposanten Schloss. Der Weinberg, der das Schloss umgibt, ist ein Open-Air-Museum. Hier lässt sich vieles über die Geschichte des Weinbaus und das Know-how der Winzer erfahren. Am 21. Juni wird der Schlosspark zur Konzertbühne. Attraktiver kann sich Klassik kaum präsentieren. Ein heisser Tipp für Jazz-Fans ist MONFORTINJAZZ. Das Festival verwandelt das Horszowsky Amphitheater in Monforte d’Alba in der Provinz Cuneo an fünf Abenden zwischen Anfang Juli und Anfang August in eine einzigartige Klang-Arena. Für die Provinzhauptstadt Asti wird der Palio am 7. September das wichtigste Event des Jahres sein. Das traditionelle Pferderennen, bei dem Rösser und Reiter seit dem Mittelalter auf der Piazza Alles geben, feiert in diesem Jahr sein 750-jähriges Jubiläum. Das pittoreske Nizza Monferrato dagegen veranstaltet seit ein paar Jahren das „Wettrennen der Weinfässer“. 2025 findet es am 7./8. Juni statt. Damit will der Ort an die Tradition der Holzfässer-Herstellung erinnern – und an eine Zeit, in der Handwerk überall präsent war und die Gesellschaft hauptsächlich aus Handwerkern und Bauern bestand. Der unterhaltsame Wettkampf geht einher mit der Veranstaltung „Monferrato a tavola“, die Gaumen mit Highlights aus der Regionalküche verwöhnt.

**Kunst und Kulinarik unter freiem Himmel**

Mangialonga nennt sich eine gesellige Landpartie durch die Weingärten von La Morra in der Provinz Cuneo. Bei dem Event, das in diesem Jahr am 31. August stattfinden wird, lassen sich Genussmenschen aus aller Welt die besten Weine der lokalen Weingüter und authentische Gaumenkitzel schmecken. Ein ähnliches Event richtet das Dorf Diano d’Alba aus. „Di sörì in sörì“ (von Weinberg zu Weinberg) nennt sich der dortige Genuss-Spaziergang (am 19. Oktober 2025). In einer lustigen Runde mit Gleichgesinnten schmecken die edlen Tropfen besonders gut. Ein breites Publikum für Landschaft und Kunst begeistern – darum geht es beim Germinale - Monferrato Art Fest. Die Ausstellung mit Werken zeitgenössischer Künstlerinnen und Künstler findet vom 6. bis 29. September in den Hügeln des Basso Monferrato statt. Weinlese und Gesangskunst lassen sich ebenfalls lustvoll verbinden. Zumindest will das die Weingemeinde Rosigniano Monferrato am 5. Oktober bei „Vendemmia in Arte“ einmal mehr unter Beweis stellen.