

LUXUSTÜRER
Der neue Mercedes SLS
auf der Panamericana
SEITE 86



LUXUSLINER
Neue Kreuzfahrtschiffe
auf Rhein und Mosel
SEITE 83

Am Doubs Seite 82
Eine neue Serie stellt
Schweizer Kleinstädte vor:
Heute Saint-Ursanne

Im Pazifik Seite 83
Ein Luzerner zeigt
Touristen die Osterinsel

Auf der Piste Seite 85
Der neue Lamborghini ist
so handlich wie noch nie

Prickelnde Landschaft

Zwischen Valdobbiadene und Conegliano in Norditalien dreht sich alles um den Prosecco – sogar der Käse



Anstossen auf der
Strada del Prosecco:
Von Rolle aus hat
man eine traumhafte
Aussicht auf die
Rebberge

VON STEFANIE RIGUTTO (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Alle sind trunken vor Glückseligkeit. Und vom Prosecco. Nicht nur die Gesellschaft, die das 40-Jahre-Hochzeitsjubiläum von Gino und Maria feiert und zu Celentanos «Azzurro» mitsingt. Auch das Perlhuhn-Gericht auf dem Tisch, die «faraona all'uva prosecco», wurde in Prosecco geschmort. Und der Käse, an dem wir knabbern, ist ebenfalls besoffen: «formaggio ubriaco al prosecco» heisst er, vom Prosecco betrunken Käse. (Die Idee dazu entstand zufällig, während des Ersten Weltkriegs, als die Bauern den Käse vor den Soldaten im

Traubenmost versteckten.) Im Gegensatz zu Champagner, der derzeit einen Einbruch erlebt, trinken immer mehr Menschen Prosecco. Aber nur wenige wissen, woher er kommt. Nein, nicht aus der Dose, liebe Paris Hilton, Botschafterin des Büchsenproseccos. Sondern aus der italienischen Provinz Treviso, nördlich von Venedig. Es ist die Gegend der «colline dolci», der süssen Hügel zwischen Valdobbiadene und Conegliano. 30 Kilometer lang, 15 Gemeinden zählen zur DOCG-Zone Prosecco. Wir sind in der Locanda Sandi, einem alten, restaurierten Gasthaus bei Valdobbiadene und stossen mit dem ergrauten Gino und der fül-

Prosecco-Gebiet



ligen Maria auf ihr Jubiläum an. Mit Prosecco, den man hier nicht aus der Flûte, sondern aus dem Weissweinglas schlürft.

Die Villa Sandi ist ein Werk des Architekten Palladio

Prosecco ist nicht nur ein Getränk, das man sich die Kehle runterschüttet. Der Name bezeichnet zugleich die Traubensorte und seit der Ernte 2009 auch das Terroir. Analog zum Champagner darf sich nur noch Prosecco nennen, was hier produziert wird. Sehr zur Freude der Moretti Polegato, Winzer in der dritten Generation. Ihnen gehört die Locanda Sandi, wo

wir übernachten, und das Wein- gut La Gioiosa, der meistverkaufte Prosecco in Italien. Die Moretti Polegato, das sind zwei Brüder: Giancarlo, der Ökonom, der das Gut führt, und Mario, der Önologe, der atmende Schuhe erfunden hat – bekannt unter dem Namen Geox.

Giancarlo ist 52 Jahre alt, hat stahlblaue Augen, Gel in den Haaren und das Lachen eines Hollywoodschauspielers. Er trägt einen Massanzug und schwarze Mokassins («Geox?» – «Certo!»). Er hat nicht viel Zeit, er muss nach Mailand zum Nachtessen mit Berlusconi. «Prosecco ist ein leichter Wein, nichts Komplexes. Man kann ihn zum Frühstück wie zum

Apéro trinken.» Er lacht, eigentlich passe Prosecco zu jeder Tageszeit. Zum Weingut gehört die Villa Sandi, die man besuchen kann. Ein Werk von Palladio aus dem 17. Jahrhundert, mit markanten Säulen und pompösem Interieur, einst der Landsitz reicher Venezianer. Den wahren Schatz der Villa entdeckten die Moretti Polegato während der Renovation, als ein Boden einstürzte und ein zweistöckiges Kellerlabyrinth offenbarte. Es wurde während des Ersten Weltkriegs von Soldaten genutzt, jetzt lagern hier Millionen Flaschen, viele mit Schimmel überzogen. Restaurants in New

FORTSETZUNG AUF SEITE 81

ANZEIGE

FJORDE UND BALTISCHES MEER: Jetzt buchen. Letzte Kabinen.

bereits ab CHF 879,- p.P.

MSC ORCHESTRA
1 WOCHEN - 7 NÄCHTE
Abfahrten ab Kiel am 16.5. und von 4.7. - 22.8.2010

KINDER REISEN GRATIS
Bei Unterbringung von 2 Erwachsenen in einer Kabine reisen bis zu 2 Kinder unter 18 Jahren gratis mit Sie bezahlen lediglich die An- und Rückreise sowie die Hafentaxen**.

MSC
KREUZFAHRTEN
Die modernste Flotte der Welt.
www.msckreuzfahrten.ch

Hotel Dellavalle
Brione-Locarno

Familienhotel mit besten Aussichten. Zwischen Himmel und See. Schon der Blick auf den Lago Maggiore verheisst himmlische Ferien – die können paradiesisch sein: Mediterrane, marktfrische Küche verführt zum Genuss, prächtige Gartenanlage, schattige Panoramaterasse und Pergola locken. Reichhaltiges Freizeitangebot: Pool, Gartenschach, Fahrräder, Fitnesscenter. AYURVEDA-OASE, Midness – das neue Wohlfühlprogramm, Kinderspielfeld und -raum! Liebenswerte familiäre Betreuung.

FRÜHLINGS-HIT
Bis 26.6.2010 ab Fr. 414.- p.P.
3 Übernachtungen, 2 4-Gang-Menüs,
1 Gourmet-Dinner u.a.m.

ROMANTISCHE TAGE
ab FR. 340.- p.P.
2 Übernachtungen, 2 4-Gang-Menüs,
1 Massage u.a.m.

Hotel Dellavalle • 6645 Brione-Locarno • Tel. 091 735 30 00
Fax 091 735 30 01 • www.dellavalle.ch • hotel@dellavalle.ch

MAGGIORE!
LOCARNO



Prosecco-Abteil des Vatikans; malerisches Conegliano; Giancarlo Moretti Polegato mit Prosecco-Trauben vor der Villa Sandi; Antipasti-Teller aus dem Restaurant Da Andreetta

► FORTSETZUNG VON SEITE 79

Prickelnde Landschaft

York haben in diesem Keller eigene Abteile – und der Vatikan!

Nicht alles ist idyllisch und historisch. Typisch für die Weingüter sind die riesigen Stahl tanks, die bis 70 000 Liter fassen und zeigen, zu welchem grossen Industriezweig die Prosecco-Produktion gewachsen ist. Die Tanks liefern auch die Antwort auf die Frage: Wie kommt der Sprudel in den Prosecco rein? Der Prosecco wird nicht, wie der Champagner, in der Flasche gelagert, sondern gärt im Tank. Aus dem Zucker der Traube wird einerseits Alkohol, andererseits Kohlensäure. Da der Drucktank verhindert, dass die Kohlensäure verfliegt, bleibt der Wein prickelnd.

Wir nehmen Kurve um Kurve auf der Strada del Prosecco, der Prosecco-Strasse, in Richtung Conegliano. Es ist das kulturelle Zentrum der Gegend, mit der ältesten Weinbauschule Italiens. Allerdings verfährt man sich schnell, findet sich plötzlich vor der Abtei Follina wieder, wo die Gläubigen eine letzte Zigarette rauchen, bevor sie in die Messe gehen. Oder fährt

unverhofft durch den Cartizze-Weinberg, wo der exklusivste Prosecco überhaupt herkommt. So exklusiv, dass er nicht ins Ausland verkauft wird. Der Cartizze ist noch ausbalancierter und lieblicher, aber für unseren Gaumen – man mag uns Banansen schimpfen – fast schon fad. Dafür gefällt uns, wie die Weinberge mit Rosen verschönert wurden. «Falsch. Das sind keine Verzierungen», korrigiert der Winzer, der den Cartizze ausschenkt. «Die Rosen geben Hinweise auf Schädlinge ab.»

Prosecco war für D'Isanto Liebe auf den ersten Blick

Von der Landstrasse weist eine Tafel zur Villa Clementina, die zum Weingut Contarini gehört, ebenfalls ein Familienbetrieb. Contarini ist neben La Gioiosa einer der grössten Prosecco-Produzenten, exportiert aber 80 Prozent seiner 20 Millionen Flaschen ins Ausland. Eine prächtige Allee führt zum Anwesen, ein Agriturismo mit zehn Zimmern, von denen man das Tal überblickt. Die Villa ist gelb und rot gestrichen, ein Hahn kräht ununterbrochen, ein Hase hoppelt übers Kies, in der Hollywoodschaukel zwischen den Reben döst ein Paar.

Mino D'Isanto ist Sommelier von Contarini, seit acht Jahren.

Vorher arbeitete er für die italienische Luftwaffe, die in der Nähe stationiert ist. Hier in Norditalien hat er – der Neapolitaner – den Prosecco kennen gelernt, es war Liebe auf den ersten Blick. Ihm erging es wie der deutschen Musikerin Annett Louisan: «Das alles wär nie passiert – ohne Prosecco», singt sie. Mino D'Isanto blieb und begann, sich auf Prosecco zu spezialisieren. «Er ist mir bis heute nicht verleidet», sagt er und lädt zur Degustation. Erst gilt es, die Farbe des Proseccos zu beurteilen, dann den Geruch, wobei man durch jedes Nasenloch separat atmen muss. Schliesslich ein kleiner Schluck, um den Mund vorzubereiten, und erst danach dürfen wir trinken. Wir nicken fachmännisch, aber eigentlich schmecken die Proseccchi alle ähnlich (gut). Einzig bei der Süsse – von Brut über Extra Dry bis Dry – merken wir einen Unterschied.

Fast jede Familie hier hat Prosecco in der DNA und setzt den Schaumwein gleich mit Tradition und Zugehörigkeit. So wichtig ist den Winzern die Familie, dass es üblich ist, jemandem einen Wein zu widmen. Die Brüder Moretti Polegato etwa haben einen nach ihrer Mutter benannt. Der Chef von Contarini ehrte nicht nur seinen verstorbenen Vater mit einer

Linie, sondern auch zwei Basketballspieler vom Club Benetton Treviso. Die Idee allerdings entstand aus einer Wette, als alle schon genug Prosecco getrunken hatten.

Wer Resentin bestellt, erhält 60-prozentigen Grappa

Die Region ist vom bäuerlichen Leben geprägt, herzlich ist denn auch die Küche. Mino D'Isanto bringt uns ins Restaurant Al Larin, das Aufschnitt in jeder Form serviert, Risotto mit Kürbis, Tagliatelle mit Wurst und Fleisch, das über dem Cheminée gegrillt wird. Dazu – logisch – Prosecco. «Es ist der einzige Wein, der zu jedem Gericht passt», findet der Sommelier. Zum Espresso jedoch, da braucht er ein paar Prozente mehr. Er bestellt den Resentin, einen friulischen Grappa in der 1,5-Liter-Flasche mit 60 Prozent Alkohol. Der Grappa kommt nicht – wie beim Coretto – in den Espresso, sondern wird erst am Schluss hineingelegt, sodass er sich mit den Resten vom Kaffee und Zucker vermischt. Der Grappa schmeckt vertraut, und ein Blick auf das Etikett erklärt wieso: Auch er wurde aus der Prosecco-Traube hergestellt.

Die Reise wurde unterstützt von Auto Europe

Ein «Gran misto della casa» im Da Andreetta, einen Apérol Spritz auf dem Dorfplatz von Asolo

Anreise: Swiss fliegt täglich von Zürich nach Venedig, ab 300 Franken, www.swiss.com. Für das Erkunden der Prosecco-Region ist ein Auto unerlässlich. Ein Mietwagen von www.autoeurope.ch kostet ab 153 Euro/Woche. Von Venedig ist man in rund einer Stunde im Prosecco-Gebiet.

Unterkunft:

► Locanda Sandi, Valdobbiadene: Erst 2006 als Agriturismo eröffnet, sechs hübsch eingerichtete Zimmer, mit Häkeldecken und

venezianischen Möbeln. DZ ab 75 Euro, www.locandasandi.it
► Tenuta Contarini Villa Clementina, San Pietro di Felleto: Zehn Zimmer, grosses Frühstücksbuffet. DZ ab 50 Euro, www.tenutacontarini.it
► Weitere Unterkünfte auf www.coneglianovaldobbiadene.it

Restaurants:

► Da Andreetta, Rolle: Ausgezeichnete Küche, tolle Antipasti (unbedingt den «Gran misto della casa» probieren) und eine

wunderbare Aussicht auf die Prosecco-Hügel. Hier kann man auch übernachten. www.andreetta.it
► Trattoria al Larin, Carpesica di Vittorio Veneto: Beliebt Lokal, typisch für die Gegend. Tel 0039 438 561 102

Prosecco: Den Prosecco von La Gioiosa findet man in der Schweiz bei Manor, www.lagioiosa.it. Die Villa Sandi kann man gratis besuchen, muss sich aber anmelden: www.villasandi.com. Prosecco von Contarini findet man hierzulande

zum Beispiel bei Mövenpick, www.contarinispa.com
Strada del Vino Prosecco: Unter www.coneglianovaldobbiadene.it/mappa.pdf kann man sich eine Karte der Route ausdrucken. Von der Prosecco-Strasse lohnen sich verschiedene Abstecher. Etwa nach Asolo, wo man auf dem Dorfplatz Apérol Spritz trinkt, oder nach Serravalle, einer Kleinstadt mit schönem historischem Zentrum.
Allg. Infos: www.enit-italia.de

MELDUNGEN

Französisch und Surfen lernen

BIARRITZ F Starke Brandung, tolle Sandstrände – Biarritz ist einer der besten europäischen Surfspots. Die Sprachschule Escapade Biarritz lanciert aus diesem Grund eine Kombination aus Französisch-Sprachunterricht und Surflektionen. Die Kurse eignen sich für Anfänger wie Fortgeschrittene – sowohl was das Wellenreiten als auch die französische Sprache betrifft. Übernachtet wird in Gastfamilien oder Hotelresidenzen. Buchen: Boa Lingua, Tel 044 211 1232, www.boalingua.ch

Günstiger in First und Business-Class

DUBAI Wer zu zweit mit der Überflieger-Airline Emirates reist, profitiert bis zum 30. Juni von attraktiven Partnertarifen in der First und Business-Class. Der Retourflug von Zürich nach Dubai kostet pro Person 3024 (First) oder 2304 Franken (Business), die Reise via Dubai nach Bangkok 3500/2710 und nach Shanghai 3491/2701 Franken. Buchen bis zum 31. Mai unter www.emirates.com/ch

Fluchthelfer für Fussballmuffel

BAD BIRNBACH D Wer im Juni und Juli Ferien auf dem Hofgut Hafnerleiten in Niederbayern verbringt, kriegt garantiert nichts mit von der Fussball-WM in Südafrika. Denn in der pittoresken Wohlfühlase gibt es keine Fernseher und schon gar kein bierseiliges Public Viewing. Das Hofgut lockt mit Fussballfluchtarrangements: Drei Übernachtungen im Themenhäuschen mit Halbpension und Wellnessgutscheinen kosten pro Person 435 Euro. www.hofgut.info

Mehr Flüge in der Hochsaison

ZÜRICH Tui Suisse (Tui, Vögele, 1-2-Fly) schickt während der Sommer- und Herbstferien zusätzliche Flieger zu Badeferienzielen, etwa nach Mallorca (Sommer), Zypern oder Kos (Herbst).

Kroatien kommt nach Zürich-Oerlikon

ZÜRICH An der Ferienmesse Kroatien im Swissôtel in Zürich-Oerlikon bringen 25 Aussteller den Besuchern die Schönheiten des Adria-Landes näher. Der Anlass findet Samstag, 10. April, von 11 bis 16 Uhr statt und wird mit dem Auftritt einer Tanzgruppe und einer Degustation kroatischer Spezialitäten garniert. Die Messe ist Auftakt zu zwei kroatischen Wochen in den Swissôtel-Restaurants Dialog und Szenario.



INSIDER

Idalberto Garcia Lopez, 50, ist Naturführer auf Curaçao. Er kennt die besten Plätze für Outdoor-Aktivitäten:



► Christoffel-Park: Acht wunderschöne Wanderwege führen durch ein Naturparadies von atemberaubender Schönheit.
► Mountainbike: eine geführte Tour entlang der Küste unserer Karibikinsel

zu Traumbuchten. Mit dem Auto kommt man an die herrlichen Flecken nicht ran, und zu Fuss ist es oft zu weit.

► St. Joris Bay: Es gibt viele Spots zum Surfen, aber nirgendwo sind die Wellen so gut wie an diesem Küstenstreifen im Norden. (CMS)

www.tourism-curaçao.com