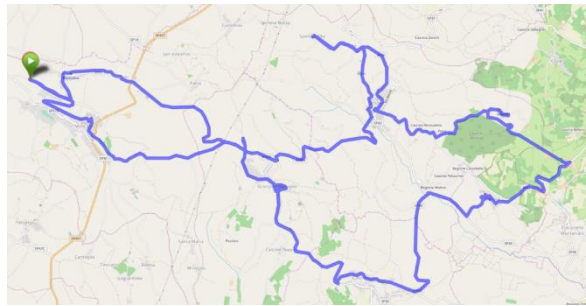


TOUR 5

AUF DEN FUSS-SPUREN VON ALERAMO

Heute bieten wir Ihnen ein perfektes Fortbewegungsmittel für die Hügel des Monferrato an: E-Bikes! Das E-Bike erlaubt es weniger sportlichen Fahrradfahrern angenehm Berge zu erklimmen und weniger jungen Leute Ihre Mobilität zu erhalten. Zusätzlich macht es bei Gruppenfahrten mehr Spass, weil man nicht dauernd aufeinander warten muß.

Diese neue Reise beginnt in Moncalvo, der kleinsten Stadt Italiens, wo wir unser E-Bike bei [Monferrato Bike](#), mieten und eines aus den Tausend auswählen können. Für Neulinge gibt es einen kleinen Eigewöhnungstest mit dem Fahrzeug und dann: Auf die Plätze, fertig, los! Unsere Freunde von Monferrato Bike haben für uns die Tour "[Auf den Spuren von Aleramo](#)" erstellt. Der erste Halt auf der Tour ist nach dem Erreichen von Grazzano.



Einfügen der Strassenkarte nachdem diese von Monferrato Bike zur Verfügung gestellt wird.

Es ist Zeit für eine Weinprobe bei der [Landwirtschaftsfirma Sulin](#) (Voranmeldung erwünscht), wo es die sorgsame und tiefe Suche nach Qualität erlaubt ein Produkt mit herausragendem organischem Charakter durch die Minimierung des Einsatzes von chemischen Substanzen im Weinberg und strenger Auswahl von Trauben und Weinsorten zu erhalten

Auch die Gebrüder [Natta Winzerei](#), ein Familienunternehmen hält die große Tradition der Weinerzeugung von Winzern aus dem Piedmont aufrecht.

Danach a kurzer Besuch der Gegend einschließlich des [historischen Badoglio Museums](#). (Prüfen Sie online Öffnungszeiten und Führungen.)

Und das Grab von Aleramo in der Kapelle der Kirche, gewidmet den Heiligen Vittore und Corona, angedeutet durch ein Fresco mit dem Gesicht von Aleramo und einem Bruchstück von einem Mosaik mit schwarzen und weißen Steinen, welche zwei Monstertiere zeigt, die sich gegenüber stehen. (Für zusätzliche Besuche außerhalb der Öffnungszeiten und am ersten Wochenende im Monat rufen Sie Frau Rita Tel. +39 0141 925158).

Folgen wir dem Pfad weiter um nach Olivola, einem einzigartigen Dorf, das fast vollständig mit „Quadern aus Kalksandstein“ gebaut wurde und genießen Sie ein

Mittagessen in der [Cà Nostra emporium-winebar](#) (Tel. +39 0142 928235) Dort werden alkoholische Getränke wie Aperitifs, geschmackvolles Essen und Slow Food angeboten.

Wir radeln durch ausdrucksvolle Landschaften und erreichen das einzigartige Sarazenendorf Moletto, dessen Aussichtsturm ein UNESCO Kulturerbe ist. In der Nähe von Moletto sind die Keller der Sarazenen noch immer teilweise unentdeckt. Sie wurden untersucht und haben auch weiterhin einen unglaublichen Eindruck auf die Vorstellungskraft der Menschen. Für viele Jahre haben Menschen, besonders die Einheimischen ganze Winter, frei von Bauernarbeit, damit verbracht im Steinbruch nach dem sagenhaften Schatz der Sarazenen zu graben den niemals jemand gefunden hat. Im Sommer kann der atemberaubende Ausblick von hier aus sogar in der Nacht genossen werden und zieht Mengen von jungen Leuten an, die hier oben vorbeikommen, um gemeinsam mit einigen Freunden den Abend mit dem anhören von guter Musik zu verbringen, oder einfach der Hitze zu entfliehen. Es ist jetzt Zeit anzuhalten und ruhig die Landschaft zu genießen, die Farben und Gerüche. Einen Kuchen zu essen, einen Kaffee zu trinken oder einen Drink zu sich zu nehmen. In einem Bauernhof aus Kalksandstein können Sie den „Keller von Moletto“ (Tel. +39 0142 921468), ein wirklich vielsagender Ort, wo Sie sich im Sommer in der Kühle der ehemaligen Ställe entspannen, und den Hof überblicken können. Ein bißchen weiter finden Sie die [ba@chiuso](#), von vielen als ein magischer Ort beschrieben, der seit sechzehn Jahren in Betrieb ist und dem es gelungen ist das Gebiet zu bereichern, die Hügel von Monferrato und seine Köstlichkeiten (Wir empfehlen seiner Webseite zu folgen um über Updates der vielen Musikevents zu erfahren.)

Als nächstes lassen Sie uns nach Ottiglio fahren. Einem Dorf das auf dem Hügel trohnt, um den Duft und den Geschmack der Weine die in dieser Gegend erzeugt werden zu genießen. Eine Möglichkeit ist die [Winzerei La Spinosa Alta](#)(Nach Voranmeldung), die eine sich ergänzende Herstellung zwischen Umwelt und dem Erzeugnis vorantreibt. Eine andere Möglichkeit ist [Vinicea](#), mit Kellern angeordnet auf vier Stockwerken. Der Letzte ist in den Kalksandsteinboden gegraben. Diese unterirdischen Räume werden „Infernot“ genannt und sind ideal für die Reifung von Wein in Eichenfässern und die Weinlagerung. Sie werden von der UNESCO seit 2014 als Welterbestätte anerkannt.

Nach der Rückkehr nach Moncalvo empfehlen wir Ihnen einen einzigartigen Aperitif in der [Bottega del Vino](#) (Tel. +39 339 1751905) zu genießen, gemeinsam mit Erzeugnissen direkt aus dem Garten, Wein, Brot, Oil und Käse. (Verfügbar mit Preisen „Vom Hersteller zum Verbraucher.“ Die Winzerei ist im beeindruckenden früheren Turm des Schlosses untergebracht und Sie können die ehemaligen Gänge besuchen. Lassen Sie uns das Leben von Moncalvo im Caffè Roma (Tel. +39 0141 917389), mit selbstgemachter Marmelade, Eiscreme oder einigen anderen Spezialitäten des Hauses genießen

Zeit zum Abendessen? Ein paar Schritte entfernt in der Mitte des Dorfes befindet sich das [Corona Reale Trattoria](#), ein historisches, familiengeführtes Restaurant, welches eine typische Piedmontesische Küche anbietet. (Reservierungen sind nötig.)

Moncalvo ist für sein Fleisch bekannt und zum propieren der traditionellen „BollitoMisto“ dürfen Sie das Central Restaurant (Tel. +39 0141 917126) nicht verpassen.

Am Ende des Tages erwartet Sie die geräumigen und hellen Zimmer des [Locanda del Melograno](#) zu einem guten Nachtschlaf.

Eine andere Möglichkeit ist in das Dorf Grazzano zu fahren um im exklusiven, von der Natur umgebenen [Locanda Casa Costa](#), zu Abend zu essen.

Oder ein romantisches Candle Light Dinner im [Natalina Restaurant](#) mit traditioneller und geschmackvoller Küche zu genießen. Die Nacht können Sie im Albergotto Hotel verbringen, welches mit authentischen, traditionellen Möbeln in „romantisch ländlicher“ Atmosphäre ausgestattet ist, die Ihren Aufenthalt angenehm und einzigartig machen.

Übersetzt von Reinhold Ott