

<b>Zeitschrift:</b>	Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie
<b>Herausgeber:</b>	Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel
<b>Band:</b>	36 (1995)
<b>Heft:</b>	1
 <b>Artikel:</b>	Pfaffenweiler : eine Weinbaugemeinde in Südbaden
<b>Autor:</b>	Bell, Ingrid Nina / Rolshoven, Johanna / Winkler, Justin
<b>Kapitel:</b>	Zu Gast bei italienischen Winzern im piemontesischen Serralunga d'Alba
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1088522">https://doi.org/10.5169/seals-1088522</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Zu Gast bei italienischen Winzern im piemontesischen Serralunga d'Alba

Jacqueline Spengler

## Wirtschaft, Landschaft und Weinbau wandeln sich

Während sich meine KollegInnen zur Weinlese im südbadischen Pfaffenweiler aufhielten, konnte ich meinen dreiwöchigen Feldforschungsaufenthalt bei einer Winzerfamilie in Serralunga d'Alba verbringen. Die Ortschaft liegt in der Bassa Langa, einem in der italienischen Provinz Piemont gelegenen Gebiet. Die Bassa Langa bezeichnet das südliche Hinterland von Alba: eine weite, fruchtbare, durch Taleinschnitte gezeichnete Hügellandschaft mit einer mittleren Höhe von 400 Metern.

Serralunga zählt 475 EinwohnerInnen. Ein kleines Lebensmittelgeschäft gibt es hier, eine Mercerie, es gibt ein medizinisches Ambulatorium und ein Gemeindehaus, wo der Bürgermeister, der dieses Amt als Ehrenamt bekleidet, anzutreffen ist. Schulen gibt es keine im Dorf. Der Kindergarten ist in Gallo, die Mittelschule in Castiglione Falletto und das Gymnasium in Alba. Der Schulbus führt die Kinder der umliegenden Dörfer zu den Schulen.

Während das Dorf in den letzten hundert Jahren äußerlich keine grösseren Veränderungen erfuhr, hat sich seine innere Struktur völlig gewandelt. Im 19. Jahrhundert und bis nach dem Ersten Weltkrieg lebten hier ungefähr 2.000 Menschen. Es waren vor allem Bauern, die neben Rebland auch Getreide und Früchte kultivierten, Weideland und Wald besassen. Im Dorf waren zahlreiche Handwerksbetriebe ansässig und die Infrastruktur entsprechend vielfältig. Es gab einen Metzger, einen Bäcker, ein Tabak- und Lebensmittelgeschäft sowie Bars und Restaurants. Einmal im Monat fand auf der Piazza ein Viehmarkt statt, wo man seine Erzeugnisse verkaufen konnte und der gleichzeitig ein wichtiges gesellschaftliches Ereignis war. Zu den Markttagen kamen Geschichtenerzähler, Bänkelsänger, Scharlatane, Heiler, Zahnarzt und Heiratsvermittler angereist. Auch das Hotel, in dem sich leidende Italiener dank einer vom Arzt verordneten Traubekur mit Dolcetto-Trauben kurierten, befand sich auf dieser Piazza<sup>79</sup>.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts vollzogen sich grosse Veränderungen. Durch die steigende Nachfrage an Wein wurde immer mehr Wald für Rebland geopfert. Heute kann man tatsächlich von einer Rebenmonokultur sprechen. Durch die Mechanisierung der Arbeiten wurden immer mehr Handwerksbetriebe überflüssig. Viele Menschen wurden erwerbslos und zogen vom Dorf weg, um sich in der näheren Umgebung niederzulassen. Sie gingen vor allem in die Gegend von Alba, denn hier konnten sie von den Möglichkeiten der Stadt und der umliegenden Industrie profitieren.

Die beiden bedeutendsten Industrien der Gegend setzen in gewisser Weise eine handwerkliche Tradition fort. Schon im letzten Jahrhundert mischte man in das Kakaopulver eine Haselnusspaste (*Gianduja*), zur Fabrikation der ersten im Piemont bekannten Schokolade. Neben den ausgedehnten Rebhügeln kennzeichnen daher auch Haselnusskulturen die Landschaft der Langhe. Die Bauern verkaufen



Abb. 13 Während der Weinernte in Serralunga: Diese Generation von Menschen hat den Wandel des piemontesischen Weinbaus selbst miterlebt.

Bild: Jacqueline Spengler

ihre Ernte an Ferrero; Haselnusstorte ist eine Spezialität der Gegend. Die Schokoladenfirma Ferrero geniesst heute einen internationalen Ruf; vor zehn Jahren beschäftigte sie bereits 6.802 Angestellte.

Die Langhe waren früher berühmt für die Produktion der hochwertigsten Seidenkokons im Piemont. Die zweitgrösste Industrie der Gegend ist heute die Firma Miroglio, eine Textilfirma. Auch sie beschäftigt über tausend Angestellte<sup>80</sup>.

Durch diese neuen wirtschaftlichen Möglichkeiten wurde Serralunga immer mehr entvölkert und entwickelte sich gleichzeitig zum reinen Weindorf. Nur wer lernte, Wein zu machen, hatte noch Arbeit im Dorf. Schon in den 30er Jahren begann der Weinexport nach Amerika; ein einheimischer Weinhändler hatte ihn lanciert.

Heute sind die meisten Familien im Dorf Kleinunternehmer, Weinhändler. Jeder arbeitet für sich. Im Ort gibt es keine Winzergenossenschaft. Das ist zwar förderlich für die Qualität des Weines, aber vielleicht weniger für die Solidarität unter den Dorfbewohnern und -bewohnerinnen. Die Konkurrenz unter den WeinhändlerInnen sei, wie man mir sagte, in Serralunga recht gross.

Im Dorf fehlen die handwerklichen Erwerbszweige, welche die Weinproduktion begleiten, wie zum Beispiel Küfer, Flaschen- und Zapfenproduzenten. Es bahnt sich zudem eine neue Entwicklung an, der man mit grosser Skepsis begegnet: 1988 erwarb ein international bekannter Weinproduzent aus Barbaresco einen grossen Rebhügel von 50 Hektar. Man fürchtet nun, dass das Land immer mehr von grossen Kellereien aufgekauft wird und die Existenz der Kleinproduzenten und -produzentinnen auf dem Spiel steht. In Serralunga könnte das zu einer erneuten Bevölkerungsabwanderung führen<sup>81</sup>.

## Piemonteser Trauben

Im Piemont gibt es heute noch ungefähr zwanzig Rebsorten, aber nur etwa ein Drittel besitzt wirtschaftliche Bedeutung. Im 19. Jahrhundert wurden sogar vierzig verschiedene Sorten gezählt, die meisten sind auch hier der Reblaus zum Opfer gefallen, die Anfang des 20. Jahrhunderts in diese Region eindrang<sup>82</sup>. Die hochwertigste und bekannteste Rebsorte des Piemont ist die *Nebbiolotraube*; sie macht nur vier Prozent des gesamten Rebenbestandes aus. Aus ihr wird der wertvolle Barolo erzeugt, der fraglos zu den italienischen Spitzenweinen zählt. Sie gilt als anspruchsvolle Sorte, weil sie viel Wärme und trockene Böden braucht. Es kommt immer wieder vor, dass bei zuviel Regen die nötigen Alkoholgrade nicht erreicht werden. Dann ist ein bisschen pansen gesetzlich erlaubt! Aber nicht alle tun es.

Ausser Barolo werden aus dieser Traube auch die Weine Barbaresco und Nebbiolo d'Alba erzeugt. Sie hat kleine Beeren mit dünner Haut, die viel Tannin und wenig Pigmente enthalten. Sie ist vergleichsweise wenig frostempfindlich, so dass sie meist erst Ende Oktober geerntet wird, bei sonnigem Wetter sogar erst im November. Kann sie gut ausreifen, ergeben sich schwere tanninreiche Weine von hoher Lagerfähigkeit. Meine Gastfamilie lehrte mich, dass der schwere Barolo weder zur Vorspeise noch zu den Teigwaren, sondern erst zu den Hauptgerichten getrunken wird. Manche Touristen haben da andere Gewohnheiten...

Die *Dolcettotraube* ist eine alte piemontesische Rebsorte. Sie wird früh gelesen und ist wunderbar süß. Während der Weinlese genoss ich sie im Überfluss, sie schmeckt nämlich auch ungewaschen grossartig. Ihre Schale hat einen hohen Anteil an Farbpigmenten, so dass der Wein fast violett wird. Dolcetto ist der Alltagswein der Piemonteser. Bei einem traditionellen Essen wird er zur Vorspeise und zu den Teigwaren serviert.

Meine Gastfamilie besitzt zwei Hektar Dolcettoreben und produziert davon jährlich 20.000 Flaschen. Aus den im Herbst 1993 gelesenen Dolcettotrauben wurden drei verschiedene Weine hergestellt. Der einfachste ist der Dolcetto d'Alba D.O.C. (50 hl), dann kommt der Dolcetto d'Alba Sorò D.O.C. (42 hl); Sorò ist ein Dialektausdruck und bezeichnet einen Rebberg von ausserordentlicher Qualität. Der dritte wird Dolcetto d'Alba Cru Broglie D.O.C. (24 hl) genannt. *Cru* ist die Qualitätsbezeichnung, *Broglie* der Name des Hügels. Die Trauben nach Hügeln getrennt zu vinifizieren, ist eine moderne Erscheinung. Kenner behaupten, jeder Hügel verleihe aufgrund seiner spezifischen Bodenverhältnisse dem Wein seinen ganz eigenen Geschmack.

Die häufigste Rebsorte des Piemont ist jedoch die *Barberatraube*; mehr als die Hälfte der Weinberge sind mit ihr bepflanzt. Sie ist wie die Nebbiolo eine spätreife Sorte, man erntet sie zwischen Mitte und Ende Oktober. Sie stellt wenig Ansprüche an den Standort, muss aber, um einen guten Wein zu ergeben, stark zurückgeschnitten werden. Der Tanningehalt des Barbera ist eher niedrig, Säure und Alkoholgehalt sind leicht erhöht<sup>83</sup>.

Meine Gastfamilie hat keine Barbera angepflanzt. Sie kauft die Trauben von einem Nachbarn und macht daraus ungefähr 160 hl Wein. Die Trauben muss die Familie selbst ernten, dafür geht der Nachbar mit dem Preis etwas herunter. Der Kauf fremder Trauben ist nicht unproblematisch, denn die Qualität des Weines

beginnt schon bei der Pflege der Rebbergs. Die Stöcke wurden im Frühling kaum zurückgeschnitten, die Blätter bedeckten die Früchte, die zu eng beieinander wuchsen; die Trauben waren stark schimmlig, das ergibt nur einen mittelmässigen Wein.

Im Piemont gibt es auch mehrere weisse Traubensorten, aber in der Gegend um Serralunga werden keine angepflanzt. Die bekannteste ist die *Moscato*. Aus ihr wird der süsse Asti Spumante hergestellt.

## Weinbau im Piemont zwischen Tradition und Moderne

Die wertvollen Weine *Barolo* und *Barbaresco* sind das Markenzeichen der Langhe. Der in der *Nebbiolo* reichlich vorhandene Gerbstoff ist das Qualitätsmerkmal aller grossen Rotweine; erst dadurch bekommen sie Struktur, Kraft und Geschmack und sind zum Lagern und Reifen geeignet. Die Kunst liegt darin, dem Wein eine ausgewogene Menge der richtigen Tannine zu geben. Zu viel davon macht den Wein schwer, hart und versteckt den Geschmack der Traube. Zu wenig Tannin ergibt nie einen grossen Wein, wohl aber fruchtige und feine Weine. Um das Tannin dreht sich auch die neueste Entwicklung im Piemont. Sie wird mit den Begriffen Tradition und Moderne beschrieben und weist dadurch auf Polaritäten in der piemontesischen Önologie hin. Den Wein nach der *traditionellen* Methode auszubauen, bedeutet eine lange Gärung bei relativ hohen Temperaturen und eine lange Fasslagerung. Als *modern* dagegen werden kurze Gärung und kurze Fasslagerung bezeichnet. Zwischen diesen beiden Polen sind viele Variationen möglich. Aus einigen gehen hervorragende Weine hervor.

Die traditionelle Art piemontesischer Weinherstellung lässt sich in folgender Weise beschreiben<sup>84</sup>:

Zunächst werden die geernteten Trauben leicht zerstampft. Der Most samt Schalen wird in den Tank gepumpt, wo bei offenem Deckel (*cappello emerso*) die Fermentation beginnt. Während des Gärorgangs bilden die Schalen einen Tresterhut, der täglich mit Most überspült wird, damit er nicht zuviel Säure entwickelt. Nach der traditionellen Methode wird der Deckel nach ein paar Tagen geschlossen (*cappello sommerso*), was den Kontakt zwischen Schalen und Most intensiviert und den Tanningehalt im Wein erhöht. Nach der Gärung wird der Wein von den Schalen getrennt und in einen anderen Tank gepumpt, wo die Milchsäuregärung stattfindet. Hier wird er auf Null Grad Celsius abgekühlt, dadurch setzt sich der Hefetrub ab. Schliesslich kommt der Wein zur Lagerung in ein grosses Holzfass aus slowenischer Eiche, dessen Fassungsvermögen zwischen 20 und 100 Hektolitern aufweisen kann.

Jede Änderung in diesem hier nur grob gezeichneten Prozess der Weinherstellung hat einen Einfluss auf das Endprodukt. Das Ziel der nach neueren Methoden arbeitenden Winzer ist es, einen weichen, eleganten und weniger tanninhaltigen Wein zu produzieren, der trotzdem charaktervoll und haltbar bleibt.

Im Gespräch mit einzelnen risikofreudigen Winzern bekam ich den Eindruck, dass ihre Weine Ausdruck ihrer Lebenshaltung sind. Sie vermittelten mir, dass Weinherstellen eine schöpferische Tätigkeit ist. In meiner Gastfamilie war davon keine Rede. Zweifel an der traditionellen Vinifizierungstechnik oder Gedanken an Veränderungen wurden nie geäussert. Sie sind überzeugt, dass dank der guten Lage der Rebberge, die sie besitzen, auch der Wein gut ist. Niemand in der Familie hatte

nach eigenen Aussagen je etwas von der traditionellen Methode des *cappello sommerso* gehört und von Barrique-Weinen wollten sie nichts wissen. Sie bewegen sich bei ihrer Weinherstellung in der Mitte zwischen Tradition und Moderne; ohne Ambitionen, mehr aus Zugzwang als aus wirklicher Überzeugung nehmen sie gewisse Veränderungen auf.

In den letzten Tagen meines Aufenthaltes lernte ich drei Winzer kennen, die durch Erprobung und Kombinierung von traditionellen und modernen Erkenntnissen ihren ganz persönlichen Wein herstellen. Eine völlig neue Welt eröffnete sich mir dadurch und es wurde mir klar, wie vielseitig und anregend die Arbeit eines Winzers sein kann. Ursprünglich wollte ich diese Winzergruppe bei meinen Recherchen unberücksichtigt lassen. Eines Abends jedoch genoss ich wie zufällig mit Freunden einen Wein, den ich nicht mit Worten beschreiben kann – er war einfach grossartig. Wir erkundigten uns nach dem Inhalt der Karaffe und am nächsten Tag fuhr ich zu diesem Winzer, dem ich diese bereichernde Entdeckung zu verdanken habe.

### Von kleinen und grossen Fässern...

Für die neuen, mit veränderten Methoden an- und ausgebauten Weine gibt es keine festen Regeln. Dennoch möchte ich kurz zu beschreiben versuchen, worauf diese Winzer mehr oder weniger Gewicht legen.

Seit 1961 werden Weine aus Einzellagen produziert. In der Weingeschichte des Piemont bedeutete das eine Wende. Bis dahin besassen viele Weinproduzenten keine eigenen Rebberge, sie kauften Trauben aus den verschiedensten Anbaugebieten und stellten hieraus ihren Wein her. Mit Beginn der 60er Jahre stieg nun das Interesse am Besitz erstklassiger Rebhügel. Solche Hügel tragen zum Beispiel die Bezeichnung *sorì* oder *brich*; so bezeichnet man den höchsten Punkt. Die dort wachsenden Trauben weisen bei idealem Klima den grössten Zuckergehalt auf. Somit stehen die Bezeichnungen heute sowohl für gute Lagen wie für guten Wein, was nicht unbedingt identisch sein muss.

Was wird in neuerer Zeit verändert? Einige der Winzer unterlassen das Düngen mit Stickstoff. Einer von ihnen düngt gar nicht und spritzt auch keine Herbizide, um die Bakterienkultur im Weinberg zu erhalten, die die Qualität der Tannine positiv beeinflusst. Die meisten Winzer legen Wert auf niedrige Erträge. Sie schneiden die Rebschenkel bis auf acht Augen zurück und erhalten so weniger als 45 Doppelzentner Wein pro Hektar Rebland. Wichtig ist, dass die Trauben gut ausreifen können, das steigert ihre Qualität. Im richtigen Moment mit der Lese zu beginnen braucht Erfahrung. Nach ein paar Tagen zu viel Regen etwa quellen die Beeren auf, sie werden schimmelig und der Wein wässrig.

Es gibt viele Möglichkeiten, die Maischegärung zu variieren. Von den jüngeren Winzern besitzen einige rostfreie Edelstahltanks. Während die Gärung früher bei unkontrollierten Temperaturen vor sich ging und bis zu 40 Tage dauerte, versuchen einige Winzer heute, die Fermentation auf 10 bis 15 Tage zu reduzieren, bei einer durchschnittlichen Temperatur von 29 bis 30 Grad. Grössere Kellereien in den Langhe besitzen computergesteuerte Temperaturregulatoren, so dass die Temperatur im Tank und im Keller beliebig beeinflusst und gleichzeitig auch konstant gehalten werden kann. Für den Rotwein wird die Kellertemperatur oft erhöht, um

die Fermentation zu beschleunigen. Beim Weisswein wird sie konstant tief gehalten. Es gibt aber auch Winzer, die nach kalifornischer Methode die Temperatur beim Rotwein bewusst niedrig halten. Solche Weine mögen zwar weicher und fruchtiger werden, aber sie sind weniger haltbar.

Immer mehr wird auch auf den *cappello sommerso* verzichtet. Er wird spöttisch 'Tanninpeitsche' genannt. Die Schalen werden also nicht mehr forcirt mit dem Most in Kontakt gebracht, so dass man nur die edleren Tannine aus den Häuten und nicht die bitteren erhält. Neu ist auch die Lagerung in sogenannten Barrique-Fässern – eine Methode, die bei den Bordeaux-Weinen Tradition hat, nicht aber beim Barolo und Barbaresco, die traditionell in riesigen Eichenfässern gelagert wurden. Die kleinen Barrique-Fässer aus junger französischer Eiche beschleunigen die Oxydation des Weins; diese Eiche gibt ihre, verglichen mit der slowenischen Eiche, die im Piemont gebraucht wird, süsseren und würzigeren Aromen an den Wein ab und es entsteht nach den Aussagen der Winzer ein weicher, geschmackvoller und haltbarer Wein. Um bei den kurzen Ausbauzeiten die gesetzlich vorgeschriebenen vier Jahre Lagerung erzielen zu können, verbringt der Barolo unter Umständen die nötige Restzeit in einem Zement- oder Stahltank. Viele Winzer bauen ihren Wein jedoch nach wie vor in den grossen slowenischen Eichenfässern aus. Manche verlängern die Lagerung sogar noch, in einem Fall bis zu acht Jahren.

Die neuen Weine sind häufig nicht allein aus Nebbiolo-Trauben. Wird eine geringe Menge Barbera-Trauben dazugemischt, so ergibt sich wieder ein neuer, eigener Wein. Einiges ist möglich bei der Weinherstellung und man schwankt angesichts dieser Vielfalt von 'Erfindungen' zwischen Begeisterung und Misstrauen. Trotz des hochbewerteten fachmännischen Urteils der Sommeliers entscheidet beim Weingenuss am Ende nicht nur die offiziell bescheinigte Qualität, sondern auch die persönliche Vorliebe.

### Beobachtung einer Weinherstellung: Luciano keltet

Ich hatte in Serralunga Gelegenheit, einem jungen Winzer, Luciano, beim Kelttern zuzusehen:

Bevor die Trauben in die Presse kommen, misst Luciano ihren Zuckergehalt. Von Hand zerdrückt er in einem Behälter ein paar Trauben und taucht das Thermometer in den Saft. Der diesjährige Dolcetto-Traubensaft hat einen Zuckergehalt, der zwischen 19 und 20 Grad schwankt: ein befriedigendes Ergebnis. Der Zucker wird während der Fermentation in Alkohol verwandelt; je höher also die Zuckergrade, desto mehr Grade wird der Wein haben. Der ausgegorene Dolcetto schwankt zwischen 12 und 13 Grad.

Die Trauben werden nun in die Presse gegeben, die automatisch Stiele und Früchte trennt und die letzteren in einen Zementbehälter im Keller pumpt. Dort beginnt die Fermentation. Zuerst aber werden gleich zu Beginn, je nach Zuckergehalt, drei bis fünf Gramm Kaliummetabisulfit auf tausend Liter dazugegeben. Das Pulver soll Mikroben töten und zuviel Säure im Wein verhindern. Während der Fermentation und auch später wird der Wein regelmässig gekostet und je nach Geschmack und Gutdünken kommen wieder ein paar Gramm Kaliummetabisulfit dazu. Die Fermentation dauert ungefähr acht Tage. Die Dauer der Gärung hängt von der Temperatur des Kellers ab, die wiederum von der Aussentemperatur abhängt:



Abb. 14 Luciano prüft den Most.  
Bild: Jacqueline Spengler

je wärmer es ist, desto schneller geht die Fermentation voran. Während dieses Prozesses wird der Deckel des Behälters nicht ganz geschlossen, damit die durch die Gärung entstehenden Gase abgehen können. Die Schalen werden durch die Gärung nach oben getrieben und bilden den Tresterhut. Jeden Tag werden sie mit einer Pumpe wieder nach unten gedrückt. Während die Pumpe den ganzen Saft aufwühlt, begießt Luciano von oben die Schalen mit Traubensaft, denn sie dürfen nicht trocken werden, sonst entwickelt sich zuviel Säure.

Nach ungefähr einer Woche ist der Gärungsprozess abgeschlossen. Der neue Wein wird in ein anderes Fass gepumpt und von den Schalen getrennt. Die Schalen werden aus dem Fass gepumpt und über eine Presse, die den restlichen Wein herauspresst, in eine andere Presse geführt, wo sie so stark zusammengedrückt werden, dass sie davon fast trocken sind. Wieder gewinnt man ein paar Liter Wein, die zum neuen Wein ins Fass geschüttet werden.

Auf italienisch heisst der Tresterhut *vinaccia*. Die Endung *-accia* ist eine Entwertung. Angeblich verkauft man den aus dem Tresterhut gepressten Wein als offenen Wein von minderer Qualität. Luciano macht das nicht so, alles kommt ins Fass. Die durch das Pressen fast trockenen Schalen müssen in eine Brennerei gebracht werden. Aus ihnen wird Grappa gebrannt.

Je nach Traube und nach zukünftigem Wein wird der neue Wein in ein anderes Betonfass oder in ein Eichenfass umgefüllt. Der einfache Dolcetto wird in ein Betonfass gepumpt, wo er noch ein paar Monate bleibt, um dann bereits in Flaschen abgefüllt zu werden. Während der Lagerung wird der Wein überwacht. Er wird nicht

nur probiert, sondern auch jeden Monat mit einer Pumpe in ein anderes Fass umgefüllt. Dieser Prozess dient der Reinigung des Weines, denn beim Umfüllen bleibt am Boden der Satz zurück.

Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein durch einen Filter gepumpt, damit er ganz klar und rein wird. Diese letzte Reinigung muss vor allem bei Weinen durchgeführt werden, die aus Italien in die USA verkauft werden. Hier werden Ablagerungen in der Flasche wenig geschätzt, sie gelten als Verunreinigung und bedeuten schlechten Wein. Auch wenn Italiener Wein kaufen, so halten sie als erstes die Flasche hoch und kontrollieren, ob er sauber ist. Luciano reinigt jeden Wein auf diese Art. Da das Filtrieren eine Manipulation des Weines bedeutet – er wird in Farbe und Geschmack verändert – nimmt Luciano für junge Weine wie Dolcetto und Nebbiolo einen Filter von mittlerer Durchlässigkeit. Für Barolo und Barbera benötigt er hingegen einen Filter von sehr geringer Durchlässigkeit. Die Weine sollen auch nach Jahren keinen Satz zeigen!

## Ein Nebenerwerb ganz anderer Art: die Trüffelsuche

Neben dem Wein gibt es eine Delikatesse, für die das Gebiet der Langhe berühmt ist: weisse Trüffel. Noch etwas gab es also zu entdecken, denn weder wusste ich etwas über Trüffel noch hatte ich sie bis dahin gegessen.

An einem Sonntagmorgen durfte ich Franco, einen *trifolau* (so nennt man die Trüffelsucher in der Gegend) und seine Hündin Bella auf ihrer Suche begleiten. Zuvor aber hatte mir Luigi, ein älterer *trifolau*, von seinen Erfahrungen mit diesem geheimnisvollen Gewächs erzählt. Seine Einstellung zur Trüffel erschien mir ein wenig mythisch. Ich möchte deshalb die Aussagen des über siebzigjährigen *trifolau* den eher sachlichen Informationen über die Trüffel zur Seite stellen.

Luigi betreibt seit 35 Jahren die Trüffelsuche; sie war immer schon ein lukratives Geschäft. Er hat nichts über Trüffel gelesen, sein Wissen fußt auf seinen Erfahrungen und Vorstellungen: Vorstellungen, mit denen er sich selbst das 'Mysterium' Trüffel zu erklären sucht.

Im Piemont suchen nicht Schweine, sondern Hunde die Trüffel. Sie werden an der *Università dei cani* in Alba zu Trüffelhunden ausgebildet. Jeder Hund kann das lernen. Ist seine Ausbildung beendet, so steigt sein Wert um ein Vielfaches.

Luigi konnte sich nie einen solchen Hund leisten. Er hat seinen Tieren die Lust auf Trüffelgeruch selbst beigebracht. Wie tut er das? Zuerst lehrt er sie das Suchen, indem er etwas in der Erde vergräbt, das ihnen schmeckt: meist ein Stück Salami. Hat der Hund begriffen, dass er suchen muss, und findet er das Versteckte, dann wird er als nächstes mit dem Trüffelgeruch vertraut gemacht. Die Trüffel werden an der Schale etwas aufgekratzt, damit sie ihren typischen Geruch entfalten. Schweine reagieren angeblich ganz scharf darauf, und auch die Hunde verachten ihn nicht. Als Belohnung müssen sie sich jedoch mit harten Brotbrocken oder Käserinde zufriedengeben. Wissenschaftler fanden heraus, dass die Gase, die den durchdringenden Duft der Trüffel ausmachen, einen Stoff enthalten, der dem männlichen Sexualhormon Testosteron ähnelt<sup>85</sup>. Das ist es also, was den Trüffelgeruch so begeht macht.

Bei der Suche nach Trüffeln muss der *trifolau* seinen Hund stets zum Suchen antreiben, denn wenn dieser lange Zeit nichts findet, verliert er die Lust daran. Das gilt ebenso für den *trifolau* selbst. Ich konnte beobachten, wie Franco nach etwa einer Stunde erfolglosen Suchens von Zweifeln geplagt sich selbst überwinden musste, um den Hund überzeugend zu motivieren, sonst hätten wir gar nichts gefunden. Als der Hund dann plötzlich ganz gierig zu graben begann und ein winziges Stück Trüffel aus der Erde ausgrub, wurde er mit einem trockenen Stück Brot belohnt und musste gleich wieder an die Arbeit. Nach vier Stunden kehrten wir heim – stolz, denn der Hund hatte eine 40 Gramm schwere Trüffel gefunden. Ein guter Trüffelhund kann den Duft auf grosse Distanzen riechen – auch dann, wenn der Pilz bis zu einem Meter unter der Erde versteckt ist. Es ist erstaunlich, dass der Hund die Trüffel ausgräbt, aber sie nicht selbst frisst, obwohl sie ihm auch schmecken würde. Die Erziehung hat ihn entsprechend abgerichtet.

Für mich bleibt die sonntägliche Trüffelsuche mit Franco und seiner Hündin Bella ein unvergessliches Erlebnis. Zum Schluss schenkte mir Franco die zwei Trüffelknollen, die Bella ausgegraben hatte. Sie wogen zusammen mehr als 40 Gramm. Ich schenkte sie meiner Gastfamilie, die sie grosszügig über das ganze Essen raspelte.

## Luigis kleine Trüffelmythologie

Es war ein Piemonteser, Vittorio Pico, der die weisse Trüffel 1788 entdeckte, die nach ihm *tuber magnatum pico* benannt wird. Trüffel gedeihen vorwiegend an den Wurzeln von Weiden, Birken und Linden und an Wasserläufen. Sie bevorzugen schattige, feuchte Orte, eine Höhe zwischen 200 und 600 Metern sowie alkalische Böden. Sie gehören zur Familie der Schlauchpilze, vermehren sich durch Sporen und sehen einer Kartoffelknolle ähnlich<sup>86</sup>.

Luigi hat seine ganz eigene Vorstellung vom Wachstum der Trüffel. Für ihn entsteht sie aus einem Wassertropfen: Erde und Pflanze müssen sie zusammen hervorbringen, dazu werden Feuchtigkeit und Wärme benötigt. Die Erde 'schwitzt' und so bildet sich dieser Wassertropfen. Aber eigentlich ist für ihn bis heute die Trüffel ein Geheimnis, denn hat das Wachstum der Knolle einmal begonnen, so weiss man nicht, wie sie sich entwickeln wird. Sei es, dass sie erst ein bisschen wächst und dann wieder faul. Oder sie wächst stetig und wird im günstigsten Fall zum richtigen Zeitpunkt gepflückt. Oder aber, was auch vorkommen kann, sie bleibt lange Zeit klein, um dann innerhalb einer halben Stunde zu einer 500 Gramm schweren Knolle zu wachsen.

Trüffelknollen wachsen nicht nur unter der Erde, sondern auch auf der Erde, ja sogar auf einem Baum fand Luigi einmal eine Trüffel. Sie kommen nicht nur an Wasserläufen und an den Wurzeln bestimmter Bäume vor, sondern auch auf Wiesen. Luigi erzählt, wie er sie in einer Wiese erkennt: Das Gras muss ungefähr fünf Zentimeter hoch sein, und wenn die Sonne senkrecht steht, biegen sich die Spitzen der Grashalme, unter denen eine Trüffel wächst. Die Trüffel wird nicht nur gerochen und gesehen, sie wird auch gespürt und gehört! Mit der Spitze eines Holzstocks, an der manchmal ein kleiner Bleiring angebracht ist, klopft Luigi die Erde ab. Am Widerstand und am Ton erkennt er, ob unter der Erde eine Trüffel versteckt ist.

Früher wusste Luigi genau, wann und wo er Trüffel finden konnte. Die beste Zeit war November, bei Mondwechsel, der das Wachsen des Pilzes zu fördern scheint. Er wusste auch, wo die Bäume standen, an deren Wurzeln sich Trüffel bevorzugt bildeten. Heute ist das alles anders. Waldrodung, saurer Regen und chemische Bodendüngung verschlechterten die Wachstumsbedingungen für die Trüffel.

Dazu kommt eine Art Trüffelvandalismus. Eigentlich wird eine Lizenz benötigt, um auf Trüffelsuche zu gehen; aber die ist teuer und so gehen viele schwarz auf die Suche. Es gibt immer weniger Alba-Trüffel. Auf dem Trüffelmarkt, der im Oktober in Alba stattfindet, stammen denn auch die meisten Trüffel aus anderen Regionen: aus Istrien, aus der Romagna und der Toskana. Die Preise sind enorm hoch und Betrügereien scheinen eine ganz normale Sache. Ein Kilo weisse Alba-Trüffel kostet mindestens 2.000 Franken.

## Wirtschaftliche Veränderungen seit den 1950er Jahren

Ariane Dannacher

Während des Aufenthalts in Pfaffenweiler führte ich neben Beobachtungen Befragungen zu Arbeit und Bräuchen durch. Im Mittelpunkt meines Interesses stehen daher jene Menschen, die ich befragt und gesehen habe. Ich beschloss, zeitlich nur so weit zurückzuschauen, wie sie sich erinnern können. Diese Zeitspanne erstreckt sich etwa bis zur Jahrhundertwende. Wenn ich also das Wort "früher" verwende, dann meine ich damit die Zeit vor dem Einschnitt, den die 50er Jahre bedeuten.

Es ist nicht mein Ziel, die 'objektiven' Verhältnisse aus Interviews zu rekonstruieren, sondern vielmehr interessieren mich die (subjektiven) Einstellungen. Da diese wiederum in einem engen Zusammenhang mit den ökonomischen Verhältnissen stehen, kommt dem Aspekt der Arbeit ein wichtiger Stellenwert zu: nämlich die Auswirkungen der wirtschaftlichen Verhältnisse auf die Lebensformen und -normen.

Die Personen, die ich befragte, stammen aus Familien, die seit mehreren Generationen im Dorf ansässig sind. Sie wuchsen auf einem Hof auf, dessen Besitzer sich von Rebbau und Landwirtschaft ernährten.

### Weinbau vom Haupterwerb zum Nebenerwerb

Trotz früh einsetzender Industrialisierung, Technisierung und Rationalisierung haben sich die ökonomischen Strukturen im ländlichen Raum erst nach dem Zweiten Weltkrieg durchgreifend verändert. Mit den wirtschaftlichen Veränderungen haben sich auch die alten Sozialstrukturen und die Normen gewandelt. Das Dorf wurde zum Zulieferer von Arbeitskräften und zum Industriestandort der Städte. Es verlor seine wirtschaftliche Eigenständigkeit und wurde immer mehr zu einem reinen Wohn- und Schlafort. Diese Feststellung, die Beate Brüggemann und Rainer Riehle vor dem Hintergrund ihrer Untersuchung machen können<sup>87</sup>, stimmt mit meinen Beobachtungen und Befragungsergebnissen in Pfaffenweiler überein.