

# La Dolce Vespa

## DRIE DAGEN MET EEN SCOOTER DOOR DE ITALIAANSE PIEMONTE

Dames en heren, er schuilt een motard in ieder van u. Ontdek in drie dagen de Italiaanse Piemonte aan het stuur van een authentieke scooter, langs prachtige routes met ronkende namen als Barolo, Barbaresco en Roero. Voor wie houdt van het goede leven met Italiaanse flair.

TEKST EN FOTOGRAFIE GERRIT OP DE BEECK

Zin in een georganiseerde zwerftocht? Met een echte Vespa een paar dagen door Piemonte rijden is het antwoord. Met een motor 'schuif' je door de wereld, je rijdt 'in' het landschap, niet 'door' het landschap. En je ruikt ook alles.  
Foto: de heuvels rond Trezzo.



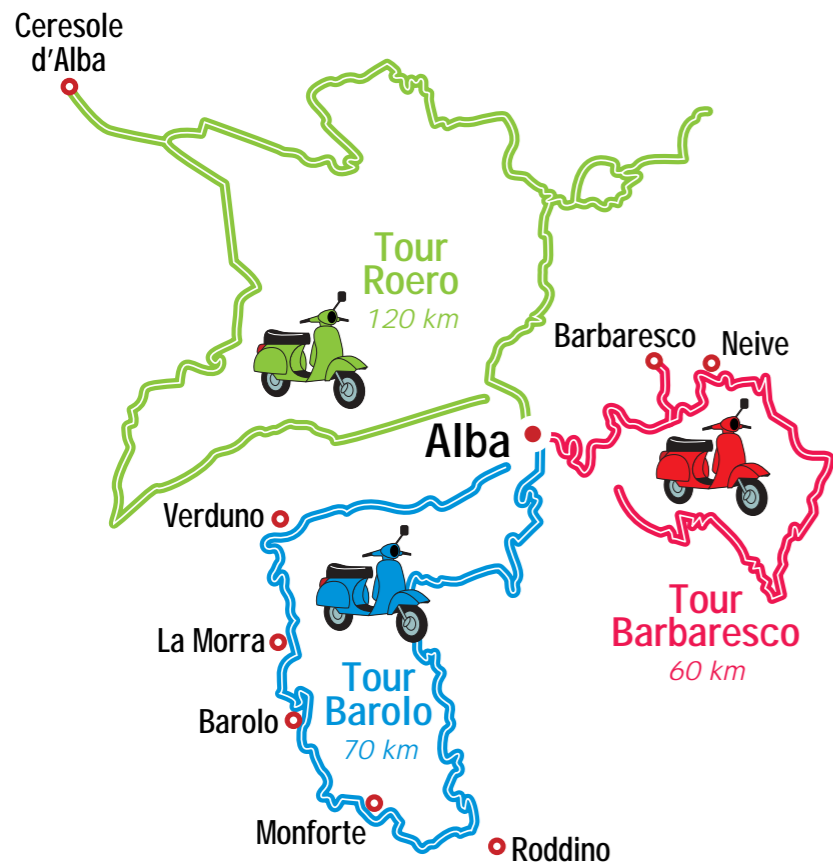
# *Piemonte*

Onderweg tussen Diano d'Alba en Grinzane (route Barolo), een wijnregio waar iedere heuvel haar smaak heeft.





Omwille van de wijn zijn mannen de enige dieren die drinken zonder dat ze dorst hebben" (Plinio II Vecchio). Kasteelheer Signore Italo Stupino overziet dagelijks de wijnvelden vanop zijn terras.



### 3 Routes

die samen een klavertje drie vormen, via lussen genoemd naar een roemrijke wijn.

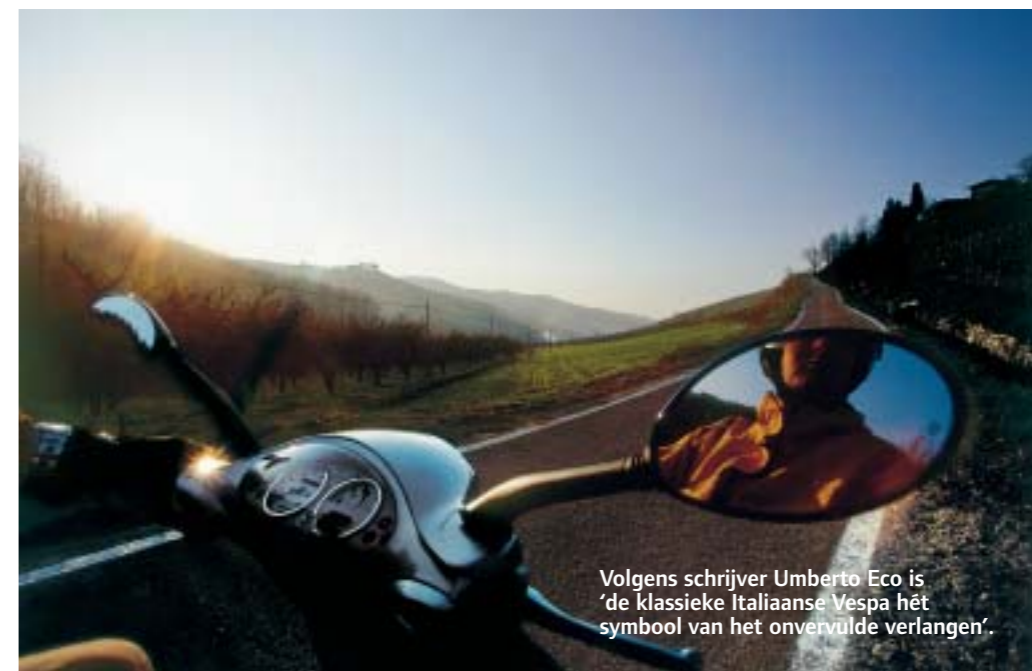


ITALIË



## Danilo Drocco

“Een fles wijn kan meer mirakels teweegbrengen dan een kerk vol met heiligen,” is een Italiaans gezegde dat door wijnmaker Danilo Drocco graag wordt beaamd.



Volgens schrijver Umberto Eco is 'de klassieke Italiaanse Vespa het symbool van het onvervulde verlangen'.

Heeft het onvolprezen Canvas-programma ‘De Bende van Wim’ de motard in u wakker gemaakt, maar u bezit niet de techniek of de ervaring om met een echte toumotor te rijden? Dan is een Vespa de oplossing. Inspelend op het succes van de tv-reeks, waar camaraderie en eerlijke romantiek de rode draad vormden, biedt touroperator Thomas Cook vanaf deze zomer een Italiaans antwoord op de dwang tot (light) motorrijden, of anders gezegd: *the joy of a toy*. De formule is eenvoudig: in de regio Piemonte, ten zuiden van Turijn – en letterlijk: aan de voet van de berg – heeft de lokale touroperator Kalitumba Travel een uniek product gelanceerd: de Vespa-tochten. U rijdt drie grote lussen die telkens een volle dag in beslag nemen, met dagelijks vertrek en aankomst in Alba, een leuk stadje waar Hotel Langhe de thuisbasis vormt. De tochten, respectievelijk 70, 60 en 120 kilometer lang, werden alle naar een lokale wijn genoemd (Barolo, Barbaresco en Roero) en zijn zeer gedetailleerd uitgestippeld. Zo vindt u in het Engelstalige *roadbook* niet alleen plannetjes, maar ook tips voor musea, wijnhuizen en restaurants. Het culinaire aspect (Piemonte is de regio van de truffels) vormt trouwens de rode draad. “Daarom hebben we ook het aantal te rijden kilometers beperkt”, zegt Kalitumba-manager Roberta Ferrero. “Het programma laat toe rustig te tafelen of een museum te bezoeken. Het laatste wat we beoogden, was een racewedstrijd. Integendeel, het gaat erom traag te reizen en intensief te genieten.”

## ROUTE 1 *Bardo* De koning van de wijnen

De eerste voormiddag hielden we het rustig, maar sinds de lunch in Monforte gaan we met meer souplesse in de bochten, dringen we ons meer op in het verkeer en sturen we de 125cc Vespa vooral met meer sex-appeal door heuvel en dal. *Come sta? “Molto bene!”*, roepen we de *locals* toe die onze fonkelnieuwe zilvergrijze scooters goedkeurend nastaren. We zijn vanmorgen vroeg vertrokken in Alba. De zon stond nog maar net boven de heuvel en de thermometer piekte amper vier graden (begin maart 2003). Koude nachten zijn trouwens typisch voor dit agrarische gebied waar men bij helder weer de toppen van de Alpen kan aanschouwen. Onze eerste stop is het imposante wijnhuis van Fontanafredda, een van de beste etiketten uit de regio. Het domein omvat de voormalige koninklijke jachtvelden waar eind negentiende eeuw de bomen werden en wijnranken de plaats innamen. Midden in het landgoed staat de oude jachtvilla (1850) van koning Victor Emanuele II. Hier bracht hij zijn liefdesnamiddagen met Rosa Vercellana, alias de knappe Rossy, door. Vandaag gaat het er iets minder amoreus aan toe, hoewel de schitterende villa net verbouwd is tot een sfeervol restaurant. “Voor speciale gelegenheden”, knipoogt wijnmaker Danilo Drocco (37), >



De torens van Barbaresco.



Boven: In een doolhof van kelders rusten de wijnen van Castello Di Neive.

Rechts: Tussen Castellinaldo en Montà waken de heiligen over de druiven.

> die ons meeneemt naar de diepe catacomben van het domein. Het lijkt wel een scène uit een James Bond-film. Daarnet stonden we nog in een zakelijke, spierwitte receptieruimte, twee verdiepingen lager lopen we door koele, vochtige en donkere gangen met duizenden flessen van het beste wat Italië onder de kurk te bieden heeft. Het wijnhuis Fontanafredda bestaat sinds 1932 en wordt algemeen herkend als een van de betere Barolo-makers van de regio. "In totaliteit produceren wij zes miljoen flessen per jaar", zegt Danilo Drocco. "Maar het gros daarvan zijn populaire soorten en schuimwijnen met een lage instapdrempel. Onze topproducten, de 'Select Range' genoemd, zijn andere koek. Dit 'wijnhuis in een wijnhuis' produceert 'amper' 700.000 flessen."

Wat maakt deze buurt nu zo uitzonderlijk? "Het is absoluut geen gemakkelijke, zelfs een gevaarlijke regio voor een wijnmaker", aldus Danilo Drocco. "Het weer kan hier een zware spelbreker zijn. Late sneeuw in de lente, onverwacht veel regen of zelfs zomerstormen kunnen lelijk huishouden. Vorig jaar werd 30 procent van de druiven vernield door een zomerstorm. Zomaar, van de ene op de andere dag."

#### BAROLO OF BARBARESCO?

De nebbiolo is de populairste druifsoort in de heuvelachtige landschappen. "Vandaar de spreuk dat ze hier achter iedere hoek een andere wijn maken. En weet u: het is nog waar ook." Momenteel is zowat de helft van de productie

bestemd voor export, met Japan, de VSA en Scandinavië als belangrijkste afzetmarkten. Danilo Drocco: "Een visitekaartje. Voor al wie de Italiaanse wijnen nog zou durven weg te lachen..."

Na een beperkte proeverij moeten we terug het asfalt op. Ons doel: restaurant 'Da Felicin' in Monforte, waar we worden opgewacht door zowat heel de familie Rocca, een horecageslacht pur sang waarvan de naam tot ver in de regio weergalmt. Het restaurant opende in 1927 en bevindt zich sinds 1946 op dit adres, in de schaduw van het kerkplein, net achter de hoofdweg dat het dorp Barolo met Roddino verbindt. Anno 2003 staat zoon Nino Rocca (38) er achter het fornuis, al houdt vader Felicine meer dan een oogje in het zeil. "Hij kan en wil geen afstand nemen", knipoogt Nino, die in culinaire gidsen omschreven wordt als de chef die de robuuste regionale keuken van Piemonte weet te herleiden tot onvergelykbare verfijnde porties. Nino staat erop dat alles, maar dan ook alles, in huis gemaakt wordt. "Het unieke aan dit restaurant is waarschijnlijk dat we eigenlijk niets speciaals serveren", zegt hij cryptisch. "Alles wordt doodgewoon authentiek bereid naar onze aloude familierecepten. Niets aparts op zich, maar misschien uniek in een culinair klimaat waar meer en meer chefs alles kapotkoken, niet zelden om een ster of een geforceerd imago te bemachtigen. Daar doen we niet aan mee: hier wordt gekookt voor de gasten, niet voor de Michelin-gids." Bij de koffie en de huisgemaakte limoncello, een specialiteit van *la mama*,

&gt;



Tinca-vis in restaurant  
La Campana in Ceresola d'Alba.



Vader Felicine en zoon Nino  
Roca van 'Da Felicin'  
restaurant in Monforte.



Piemonte: zijn wijnen, zijn kaas, zijn beruchte  
truffels (foto: in restaurant Da Felicin).

> steekt Nino nog een tandje bij. Op onze vraag wat die Italiaanse keuken nu zo populair maakt, antwoordt hij: "Eigenlijk is er amper verschil tussen de Japanse en de Italiaanse keuken. Beide zijn simplistisch georiënteerd, oorspronkelijk bedoeld voor een arm volk. Precies dat maakt ze zo eerlijk. Trouwens, wat mij betreft, bestaat 'de' Italiaanse keuken of 'de' Chinese keuken niet. Er zijn te veel regionale verschillen. Is dat een goed antwoord?" We lachen en heffen het glas. De zon staat al laag wanneer we vertrekken voor de laatste ruk van de tocht. Die brengt ons naar La Morra en Verduno. Onderweg sterft de zon. Het wordt oranje, het wordt rood. Het is donker.

## ROUTE 2 *Barbaresco*

### De vallei van de zeven broers

Dag twee rijden we de Barbaresco-tour. *Easy going*, want de afstand is kleiner dan gisteren. Het cliché wil dat motorrijden je gezichtsveld verruimt, en dat klopt. Je schuift door de wereld, je ziet alles in de breedte want je rijdt 'in' het landschap, niet 'door' het landschap. En je ruikt ook alles. Kortom: je beleeft alles veel intenser dan in een wagen. Dat gevoel overvalt ons weer als we de heuvels richting Neive opscheren. Achter ons breekt de zon door de ochtendmist: verblindend gaat ze in de kleine achteruitkijkspiegels schitteren.

Onze eerste stop is het dorp Barbaresco, waar we wijn proeven in de Enoteca Regionale. Op zich niets bijzonders, ware het niet dat de locatie een negentiende-eeuwse barokkapel is waar de wijn tot tegen het altaar opgestapeld staat. "Tja, in 1986 zochten we een geschikte ruimte en deze kapel was beschikbaar, er is immers nog een kerk", zegt het vriendelijke baliemeisje. "Dus waarom niet?" Hoe dan ook, het heeft iets, wijn consumeren in een sacrale plaats waar de Heer je geen minuut uit het oog verliest. Zijn wegen zijn dan ook ondoorgrondelijk.

#### DE HEER DRINKT MEE

Maar we kunnen niet lang blijven. We worden voor het aperitief verwacht bij de familie Stupino, kasteelheren van stand die hun beste spumante 'Metodo Classico 1999', honderd procent Pinot Noir, koud hebben gezet. Signore Italo Stupino (67) betreft een imposant kasteel in het hart van Neive: het Palace Castel Borgho. Hier, in een doolhof van kelders uit de achttiende eeuw, rusten de wijnen van Castello Di Neive, een productie van 12.000 kisten per jaar waaronder heel wat 'grote' wijnen. Het kasteel laat niet zomaar iedereen toe, maar Roberta Ferrero kreeg het gedaan dat haar Vespa-rijders niet alleen mogen aanbellen om de kelders te bezoeken, maar ook het aanpalende kasteel te zien krijgen. Een bijzonder voorrecht. "Hier wordt nog wijn gemaakt zoals wel-er", vertelt Signore Italo ons later bij de lunch terwijl hij de borstkas opspant. "*Vino robusto. Capito?* Wijn is trouwens het intellectuele deel van de maaltijd. Daarom zou president Bush meer wijn moeten drinken..." Vele kilometers verder, in de late namiddag, beleven we nog een leuke ontmoeting. Twee *carabinieri* kijken ons vanuit hun Alfa Romeo langdurig aan. Ze stappen >

"En daar gaan we dan, berg op, berg af, dwars door het land, dat Italië heet." (Godfried Bomans).



Midden: De enoteca regionale van Barbaresco: wijn tot tegen het altaar.

Rechts: "Zonder vrouwen, zonder wijn, kan niet vrolijk zijn." (anoniem spreekwoord).

- > uit, zetten hun pet op, groeten volgens de regels van de kunst en houden een immense toespraak. We kijken verbaasd. Wanneer ze beseffen dat we er niet veel van begrepen hebben, krijgen ze met veel moeite één woord Engels over de lippen, terwijl ze naar onze scooters wijzen: "New?" We knikken. En dan gaat hun duimpje omhoog. "Arrivederci", roepen ze glimlachend en druipen af.

## ROUTE 3 *Roero*

### In de wijn schuilt de waarheid

Dag drie vormt het hoogtepunt van het cruisen, het ultieme stillen van de honger naar landschappen. Vandaag rijden we 125 kilometer en de liefde voor de motor wordt groot, ook al zijn we geen in leder gehulde motards, maar gezapige scooterboys. Al vroeg in de ochtend zingen de Vespa's aantekelijk. We genieten, al is het ijskoud en hebben we de koude ochtend onderschat. We vreten kilometers, geven onze ogen de kost en snuiven de geur van het asfalt. Verbrand door de ijzige wind bereiken we in de vroege namiddag het hoogtepunt van de dag: restaurant La Campana in Ceresola d'Alba. Hier zwaait Giacomo Mosso de scepter, de bezieler van de Tinca-vis die in de lokale bergmeertjes gekweekt wordt. Amper vijf ton per jaar vist hij; dat is niet winstgevend, maar hij bekijkt het dan ook als een nobele hobby. "Het is een schitterende vis, uniek van smaak," legt Giacomo uit, "met wat olijfolie in de pan, *e basta...*" Om het feest compleet te maken serveert hij gekoelde Roero Arneis, de plaatselijke witte wijn die langzaam maar zeker aan een internationale carrière bouwt. Wanneer we 's avonds de Vespa's volgetankt hebben, sluiten we de reis in stijl af in restaurant Vigin Mudest te Alba. We worden er bediend door een jonge Italiaanse, rond haar hals hangt een immens diamanten kruis. Dit kan alleen *la bella Italia* zijn. 🍷



## ONTDEK PIEMONTE OP DE *Vespa*

"Stel u voor: een plankje, met daaronder twee wielletjes en erop een gemakkelijk fauteuiltje. Men gaat in dit fauteuiltje zitten, drukt op een knop en hoort een gezoem, als een wesp die tegen een raam gonst en er niet uit kan; vervolgens draait men een krukje om waarop het cijfer 1 staat en rolt statig de wijde wereld in."  
Uit 'Gedachten achter een bord Spaghetti' van Godfried Bomans, 1956.

### ERHEEN

Voor wie niet met de wagen vanuit België reist: **SN Brussels Airlines** vliegt – op zeer aantrekkelijke uren – non-stop van Brussel naar Turijn. Vandaar is het 105 kilometer naar Alba. Info en tarieven: [www.brusselsairlines.be](http://www.brusselsairlines.be)  
Prijzenbreker **Sunny Cars** (credo: rent a smile) biedt huurwagens all-in tegen onklopbare prijzen. Een categorie A (Fiat Punto) kan vanaf 59 euro per dag, taksen en verzekering inbegrepen. Reservatie bij uw reisagent of op [www.sunnycars.be](http://www.sunnycars.be). Op de website vindt u trouwens meteen heel wat praktische info over de regio.

### BESTE REISTIJD

U kunt de hele zomerperiode reizen (uiterlijk tot 15 november) met vrije vertrek- en aankomstdagen. **September**, wanneer de druiven op hun best zijn en het kleurenpallet compleet, is de topmaand.

### LEZEN EN SURFEN

Dit is een trip voor echte reizigers, niet voor toeristen die overgeorganiseerde en platgetreden paden verwachten. Over de regio vinden we trouwens niet veel informatie: in de Capitool-reisgids **Italië** (670 bladzijden dik) neemt Piemonte amper 15 bladzijden in beslag. Mager dus.  
Websites: Piemonte: [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it), Alba: [www.albain.it](http://www.albain.it)

### INFO EN RESERVATIE

**Piemonte op de Vespa** is een pakketreis die op de Belgische markt exclusief verkocht wordt door **Thomas Cook Autovakanties**. De formule omvat vier overnachtingen op basis van halfpension in Hotel Langhe (\*\*\*) te Alba. Het ontbijt wordt in het hotel geserveerd, voor het diner werden vier toprestaurants in de buurt ingeschakeld waar u met een vouchersysteem geïnviteerd wordt. Het arrangement heeft een instapprijs van 417 euro per persoon voor het hotel en de maaltijden. Per koppel betaalt u een toeslag van 181 euro per scooter, al raden wij u aan **een scooter per persoon** te voorzien; duorijden is vermoeiender en vergt meer ervaring. Het pakket komt uit het aanbod 'autovakanties', vervoer van en naar de luchthaven is dus niet inbegrepen. De minimumleeftijd is 18 jaar. De helm is bij de huur van de Vespa inbegrepen. Benzine dient u extra te betalen, net als de lunches onderweg. Reserveren kan bij uw reisagent, surf ook eens naar [www.thomascook.be](http://www.thomascook.be)

