

VOGUE

DEUTSCH

September 2013



VOGUE REISE

Genua, wo Touristen wie vor Jahrzehnten eine diskrete Minderheit bilden. Bei mir verhält es sich umgekehrt: Ich bin mein halbes Leben zur Kennerin von „Italia nascosta“ geworden, wie die Einheimischen das „unentdeckte Italien“, speziell das Nordens nennen, und habe etwa von Rom kaum mehr gesehen als den Aéroport Leonardo da Vinci. Aber warum überhaupt Italien? Die Liebe ist alt und tief. Ich wuchs im Tessin auf, er mag dann Spanien in Espadrilles erken-

nen, wenn der Stiefel vor der Haustür liegt. Und über viele Jahre als Reisejournalistin unterwegs, habe ich nirgends eine Welt gefunden, die Italiens „cultura e gioia della vita“ gleichkäm. Außerdem wird man hier als Frau nicht belästigt. Man glaube es oder nicht, der italienische Mann will letztlich nur eines: reden. Das trifft sich gut, denn ich höre gern zu. Und er will zeigen die Schätze seiner unmittelbaren



Lebenswelt, auf die er als geborener Lokalpatriot mächtig stolz ist. Geht mal einer zu weit, flücht sich schnell abhelfen: durch „drammatizzare“, entdramatisieren, wie mir meine italienische Freundin Chiara bereits in der Schule erläuterte. Ungefähr so: „Ich bin geschmeichelt, doch schon vergeben.“ Lächelt man dazu, wird die Flirt-Oper sofort in ein kameradschaftliches Kammerenspiel zurückgefahren, aus Respekt vor der bestehenden Bindung.

Meine früheste Entdeckung in „Italia nascosta“ ist die Franciacorta südlich des Lago d'Iseo: stille Dörfer mit steinernen Gassen und Türmchen, zum Neiderlassen schöne Patrizervillen und Restaurants mit Mannus in den Küchen, deren Künste jeden Sternkoch ausstechen. Gegen den Antiquitätenmarkt auf Isos Piazza Garibaldi ist Londons Portobello Market ein Kleinstadtevent. Die „Gelateria Porto“ am Seehafen verkauft das beste Eis der Welt, ich schwöre es. Und in „Il Barbiere“ kann man stundenlang Designerware ausprobieren, ohne etwas zu kaufen – und wird noch mit einem Glas „Bollicine“ verabschiedet. Der Stolz der Region, „Bollichene“ zu deutsch, ist der hiesige Sekt, dessen Geschmack schwer zu beschreiben ist. Vielleicht war Wäse Bollicine ein Mensch, würde man ihn zu jeder Party einladen.

Auf einer Tour durch die Franciacorta habe ich Maurizio Zanella kennengelernt, „Boss“ des Weinguts „Ca' del Bosco“. „Der Mensch lebt nicht vom Wein allein“, so sein Motto, also verpflanzte er postmoderne Kunst in die Hügel seiner Domäne. Wie das mächtige Bronzestor von Arnaldo Pomodoro, den halben Männerkopf aus Carraramarmor von Igor Mitoraj, der unvermittelt auf einer Wiese steht, und das Nashorn aus Fiberglas, das über den Stahlstank der Kellerei an der Decke hängt. „Das Gut wird zunehmend von Menschen besucht, die sich für Kunst begeistern“,

freut sich Maurizio. Dann blickt er mich seltsam liebäugelnd an und susst: „Wein und Kunst – gibt es schönere Leidenschaft, die man verbinden kann?“ Der richtige Moment für „drammatizzare“: „Nein, gibt es nicht“, sage ich lachend, aber bestimmt. Da schmunzelt er, und wir sind wieder im Kammerpielmodus.

Abends zeigt mir Maurizio das malerische Rovato. Die Piazza ist menschenleer, nur in der „Bar Cavour“ sitzt ein Pärchen vor seinen Bollicino-Küchen. In den Läden ringsum gibt es Schabe von Marc Jacobs, Mode von Prada und exquisite Alimentari, jedoch kaum Kasken. „Am Wochenende ist es anders“, sagt Maurizio, „dann kommen die Leute aus der Stadt.“

Wer in Iseo lebt, kann stets das beste Eis der Welt essen. Und wäre Bollicine ein Mensch, würde man ihn zu jeder Party einladen

Gemeint sind die Mäiländer, die das Isochilly lieben und den überlaufenden Comer See meiden wollen. Eine begehrte Residenz ist das „L'Albereta“ im Dörfchen Erbusco mit einer Handvoll Häusern und der gleichwohl imposanten Kathedrale. Tagüber löst man sich in Henry-Chenot-Spa verwöhnen und am Abend im Restaurant von Maestro Marchesi und seinem berühmten Safranrisotto mit Blattgold.

Eine meiner liebsten Entdeckungen in Norditalien, Vicenza, verdanke ich Maurizio. Er hat mich weitergereicht, wie es hier Sitte ist, wenn man jemand mag. Am Franco Pianogondis, einen *Kartierung auf Seite 347*

ECCO! • Weingut „Ca' del Bosco“, Franciacorta; Skulptur von Igor Mitoraj; Platz für Genießer: Hotel „Relais Mirabella“, Iseo; • Luise Austerteil: „Il Bigo“, Genua – gestaltet vom Genuesen Ferruccio Piana; • Nicht verpassen: Opernhaus „Teatro Olimpico“, Vicenza; • • • • • Modernes Design küsst glamouröse Klassik in den 5-Sterne-Häusern „Al Tezzon“ im Campioncampio bei Pöria und „Palazzo Cicala“ in Genua; • Bucht bei Boccadasio; • Dolci solo Lomello im Lago d'Iseo; • Das „Caffè San Carlo“ in Turin mit dem weltbesten Macchiato.

TIPPS UND INFOS: UNENTDECKTES NORDITALIEN!
 • Anreise mit Air Dolomiti/LH über München nach Genua, Mailand, Verona, Lufthansa.de • Wohnort: „Relais Mirabella“, Tourismus-Büro am Iseo-See, Relaismirabella.it • „L'Albereta Relais & Châteaux“, Luxusrefugium in der Franciacorta inmitten von Weinbergen, Albereta.it • „Hotel Palladio“, Vicenza, stylish Inneswert in einem Palladio-Palazzo, Hotel-palladio.it • „Al Tezzon“, exquisites Boutiquehotel in Campioncampio zwischen Vicenza und Verona, Altezzonhotel.com • „Hotel Francovich“, in einer 1500 Jahre alten Villa am Ufer der Brenta unweit von Venedig, Villafranceschi.com • „Locanda di Palazzo Cicala“, luxurioses Palais in Genuas Altstadt mit Design von Philippe Starck, Palazzosocial.it • Essen: „Antica Osteria Cini“, Broccadeste bei Genua, horebrendl am Meer, Anticosteriadendi.com • „Il Priore“, exzellentes Landrestaurant mit Panoramablick, Cielo di Franciacorta, Ristorantecinequino.it • „Antico Ristorante agli Schiappi“, Vicenza, mit grandioser La-Mamma-Küche, Ristoranteglicchioppi.com