

Fischküche; freundlicher Service, schöne Terrasse; gehobene Preisklasse.

● **Pasta & Basta**, Casseggata Marconi 12a, Tel. 0184/230878, Ruhetag Mo. Nettos Lokal an der Uferpromenade unterhalb der Altstadt mit leckeren Nudelgerichten in allen Variationen; untere Preislage.

### Essen und Trinken außerhalb



● **Hotel Baia Benjamin**, Corso Europa 63, Grimaldi Inferiore, Tel./fax 0184/438002, Ruhetag Mo. Elegantes Feinschmeckerlokal mit ausgezeichneten Fischküche am kleinen Kessel und Baia Benjamin; oberste Preislage.

● **Balzi Rossi**, Frontiera San Ludovico, Piazza De Gasperi 11, Tel. 0184/38132, Ruhetag Mo. und Di, Feinschmeckerlokal kurz vor der französischen Küste mit zwei Michelin-Sternen, schönes Ambiente, perfekter Service und Riviera-Luxus-Küche; schlechteste oberste Preislage.

### Bars/Cafés



● **Bar Bananarama**, Via Cavallotti 13, Di, Ruhetag, Nett eingedeckter Kneipe mit kleinen Snacks.

● **Bar Caffè Cavalieri**, Via Roma 19, Einladendes Café mit schöner Terrasse, Snacks.

● **Bar del Teatro**, Via Mameli 1, Nette Bar mit kaltem und warmem Imbiss.

● **Gelateria Haiti**, Via Roma 26, Eisdiele mit ausgefallenen Sorten.

### Verkehrsverbindungen



● Der Bahnhof liegt in der nördlichen Neustadt.

### Einkaufen



● **Mercato Settimanale**, riesiger Wochenmarkt Fr. vormittags, Lungo Riva Rossa, Via Vittorio Veneto.

● **Mercato Coperto**, Markthalle in der Neustadt, Mo.-Sa. 7.00–13.00 Uhr, Via Roma, Corso Repubblica.

● **Panetteria Meineri**, Corso Genova 129, Süßes und salziges Gebäck.

### Fest



● **Corteo Storico**, historischer Kostumumzug am ersten Augustsonntag.

## Val Nervia und die Seealpen

### Dolceacqua

II, B2

● PLZ 18035

● Einw.: 1900

● 51 m üNN

An einer Biegung des Wildhaches Nervia, 9 km nördlich von Ventimiglia, liegt inmitten von Weinbergterrassen, der idyllische Weinort Dolceacqua. Das landwirtschaftliche Zentrum des Nervia-Tals besteht aus zwei verschiedenen historischen Ortsteilen. Das östliche mittelalterliche **Quartiere della Terra** zieht sich vom Flussufer einen Berghang hinauf und wird von einer beeindruckenden Burgruine überragt. In der Ebene auf der gegenüberliegenden Flussseite breiten sich die Häuser des etwas jüngeren **Borgo** aus. Da dieser Stadtteil außerhalb der Stadtmauern lag, wurde er einfach Borgo (= Dorf) genannt. Schmale überbaute Gassen und Treppen führen hinauf zum **Castello Doria**. Zur Sicherung des Nervia-Tals errichteten die Feudalherren 1177 eine erste Burg. **Oberto Doria** erwarb die Anlage 1270 und baute sie zur Ghibellinensfestung aus. Bis zu ihrer Zerstörung 1745 durch die Spanier beherrschte die Festung den Ort und das Tal.

Das Wahrzeichen Dolceacquas ist die alte Steinbrücke aus dem 15. Jahrhundert. Mit einer Weite von 33 m überspannt sie mit nur einem Bogen die Nervia und verbindet beide Stadtteile miteinander.



Karte II

### Touristeninformation



● **Pro Loco**, Via Barbieri Colomba 3, Tel. 0184/206666, Fax 0184/206433. In Zusammenarbeit mit der Cooperativa Omnia bietet die Gemeinde Führungen durch die historische Altstadt an.

E-Mail: proloco.dolceacqua@libero.it

### Unterkunft/Agriturismo



● **Azienda Agricola Terre Bianche**, Loc. Arcagna, Tel. 0184/31426, Fax 0184/31230, Anfahrt: Hinter Dolceacqua nach links in Richtung Rocchetta Nervina abbiegen und den Wegweisern Terre Bianche folgen. In herrlicher Lage zwischen Rebem, Oliven- und Pinienbäumen liegt das schön restaurierte Landgasthaus des Weingutes Terre Bianche. Auf ca. 8 Hektar erzeugen zwei junge und engagierte Winzer die klassischen Weine der Piemonte: Pigato, Vermentino und Rossese di Dolceacqua. Die Locanda del Bracco Arcagna verfügt über ein ausgezeichnetes Restaurant mit typischen Speisen aus Ligurien und der Provence (Mo. und Di, Ruhetag; mittlere Preislage), 8 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, einige mit kleiner Terrasse oder einem Privatgarten, und ein kleines, einzel stehendes Ferienhäuschen.

Internet: [www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)

E-Mail: [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com)

● **Rifugio „Alta Via“**, Loc. Pozzuolo, Tel. 0184/206754, Bauernhof mit Gaststätte oberhalb von Dolceacqua in 500 m Höhe, 5 Doppelzimmer und einige Campingplätze.

### Essen und Trinken



● **Degli Amici da Piombo**, Via Roma 16, Isolabona, Tel. 184/208124, Ruhetag Mo. Restaurant (4 km hinter Dolceacqua in Isolabona) mit bemerkenswert guter traditioneller Küche, Stockfischspezialitäten, gemütliches Ambiente; mittlere Preislage.

● **Locanda del Bracco Arcagna** (siehe „Unterkunft/Agriturismo“)

### Verkehrsverbindung



● Gute Busverbindung zum Bahnhof von Ventimiglia.

### „Rossese di Dolceacqua“

Der „Rossese di Dolceacqua“ ist der ganze Stolz Liguriens. Im Jahr 1972 erhielt er als erster ligurischer Wein den D.O.C.-Prädikatsstatus (siehe Kapitel „Wein“). Das Mischungsverhältnis ist gesetzlich vorgegeben. Der Rossese muss aus 95% Rossese-Trauben und bis zu 5% anderen Rotweinträumen bestehen. Der Ertrag pro Hektar darf nicht mehr als 90 Doppelzentner betragen, bei einem Mindestalkohol von 12% und Mindestsäuregehalt von 0,45%. Erst nach einem Jahr Lagerung und bei mindestens 13% Alkoholgehalt bekommt er die Bezeichnung „Superiore“. Jungen, engagierten Winzern ist es – dank neuer Schnitt- und Pflegemethoden, Ertragsbegrenzung und sorgfältiger Kellerarbeit – gelungen, den Qualitätsstandard anzuhelien.

Das kleine Anbaugebiet des Rossese di Dolceacqua liegt in den Bergen hinter San Remo, Bordighera und Ventimiglia, vor allem im Nervia- und im Crosia-Tal auf einer Höhe bis zu 600 m. Zentrum des Weinanbaugebiets ist der Ort Dolceacqua. Die besten Weine stammen aus Dolceacqua, San Biagio und Soldano im Val Crosia. Insgesamt dürfen 14 Gemeinden bzw. Weine die Herkunftsbearbeitung „Rossese di Dolceacqua“ tragen.

Der Rotwein aus Dolceacqua ist ein trockener, kräftiger Wein mit einem blumigen Duft und einer schönen rubinroten bis ins Violett gehenden Farbe. Er sollte zwischen dem ersten und dritten Jahr getrunken werden (Superiore 2–3 Jahre). Nur die besten Jahrgänge eignen sich für eine längere Lagerung.