



RISTORANTI E TRATTORIE

RESTAURANTS UND GASTWIRTSCHAFTEN

In diesen Restaurants und Gastwirtschaften bestehen gute Chancen, dass Sie auch die Falstaff-Italien-Redakteure antreffen.

FLORENZ

ENOTECA PINCHIORRI

Via Ghibellina 87, Tel.: +39/055/24 27 57
www.enotecapinchiorri.com

Eine Institution, besser trinkt man nirgends. Über 120.000 Flaschen lagern in den weitläufigen Kellern, neben Italienern vor allem Champagner und Weine aus Bordeaux und Burgund. Aus speziellen Degustationssets können vier bis fünf verschiedene Weine ausgewählt werden. Auch die Küche ist auf höchstem Niveau und dem Michelin drei Sterne wert. So viel Luxus hat allerdings auch seinen Preis.

CIBREO

Via Andrea del Verrocchio 8r
Tel.: +39/055/234 11 00, www.cibreo.it

»Cibreo«, das ist Restaurant, Trattoria und Bar. Der Mensch dahinter heißt Fabio Picchi, er hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Aromen und Eindrücke der alten florentinischen Küche wieder aufleben zu lassen. So gibt es im Cibreo viel Gemüse und viele Innereien sowie Kutteln in allen Variationen. Hervorragend ist das geschmorte Lammhirn. Die Trattoria ist günstiger, allerdings kann man dort nicht reservieren. Für eilige Esser: Typisch für Florenz sind die Trippai, Straßenküchen, an denen Kuttelfleck und andere Innereien angeboten werden. Einer des besten steht vor dem »Cibreo«.

OSTERIA ANTICO NOÈ

Volta di San Pietro 6r, Tel.: +39/055/234 08 38

Einen einzigen überdachten Durchgang gibt es in

Florenz, dort befindet sich diese Osteria. Massimo, der resolute Wirt, berät jeden individuell. Auf der Karte stehen die typischen Gerichte der Toskana: Salami und Brötchen mit Hühnerleberpastete, diverse Nudelgerichte und köstliche Bistecca (Fleisch) vom Grill. Gute Weinauswahl.

LA GIOSTRA

Borgo Pinti 10r, Tel.: +39/055/24 13 41
www.ristorantelagiostra.com

Wenige Schritte vom Dom entfernt, ist diese Trattoria mittags und abends immer sehr gut besucht. Die Auswahl der Gerichte geht über das Übliche hinaus: Köstlich sind die mit Käse und Williamsbirne gefüllten Ravioli oder das frittierte Gemüse. Es bedient Sie ein echter Prinz: Soldano von Habsburg-Lothringen, ein direkter Nachfahre jener Linie der Habsburger, die lange Zeit die Toskana regierten. Sein kulinarisches Aha-Erlebnis hatte er, als ihn seine Großmutter in das Geheimnis der Herstellung köstlicher Krapfen einweihte. Großzügige Weinkarte.

CASTELLINA IN CHIANTI

AL GALLOPAPA

Via delle Volte 14-16, Tel.: +39/0577/74 29 39
www.gallopapa.com

Angenehmes Lokal, das in den ehemaligen Befestigungsanlagen von Castellina untergebracht ist. Leichte und fantasievolle Küche, wie man sie im Chianti nicht vermuten würde, eine willkommene Abwechslung.

COLLE VAL D'ELSA

ARNOLFO

Via XX Settembre 50, Tel.: +39/0577/92 05 49
www.arnolfo.com

Immer ein sicherer Tipp. Raffiniert und stilsicher zaubert Gaetano Trovato aus besten Zutaten Gerichte, die zu den feinsten der Toskana zählen. Dabei verbindet er gekonnt traditionelle Elemente mit Prinzipien der modernen, leichten Küche. Gaetanos Bruder Giovanni ist für den Saal und den Wein verantwortlich. Auf seinen Rat können Sie sich verlassen.



REICHHALTIGER VORRAT Einblick in den Keller der »Enoteca Pinchiorri«

SIENA

IL CANTO DE'HOTEL CERTOSA DI MAGGIANO
Strada di Certos 82, Tel.: +39/0577/28 81 80
www.ilcanto.it

Die Certosa di Maggiano ist ein altes Kloster, das heute ein wunderbares Hotel beherbergt. Paolo Lopriore, der vor einigen Jahren die Verantwortung für die Küche übernahm, hat das Restaurant zu neuen Höhen geführt und zählt zu den kreativsten Köchen Italiens. Im Winter dinieren Sie in einem reich geschmückten Speisesaal, im Sommer wird im Kreuzgang des Klosters serviert.

MONTALCINO

IL BOCCON DIVINO

Tozzi 201, Loc. Colombaio
Tel.: +39/0577/84 82 33

Trattoria am Ortseingang von Montalcino. Mittags kann man hier das wunderbare Panorama voll genießen. Mario Fiorani hat in jahrelanger Arbeit alte, beinahe vergessene Rezepte ausgegraben und kocht diese in der Küche des »Il Boccon Divino« nach. Sehr gut: die »Trippa con Zafferano« (Kuttelfleck mit Safran aus dem nahen Orcia-Tal).

SEGGIANO

IL SILENE

Loc. Pescina Est, Tel.: +39/0564/95 08 05
www.ilsilene.it

Nur Eingeweihte verirren sich hierher. Dabei ist Seggiano am Monte Amiata eine der Grand-Cru-Lagen für Olivenöl. Roberto Rossi bringt feine, aromenreiche Gerichte auf den Teller. Das »Silene« erzeugt auch ein eigenes Öl - vom Feinsten. In der Nähe liegt der Garten des Künstlers Daniel Spoerri.

URIG »Osteria Antico Noè«
im Herzen von Florenz

SPITZENKOCHE

Gaetano Trovato vom
Ristorante »Arnolfo«





FOTOS (2): O. KEM

LUCIANO ZAZZERI VOM »LA PINETA«
Bei ihm gibt es vorzügliche Fischküche

MASSA MARITTIMA

BRACALI

Via di Perolla 2, Fraz. Ghirlanda
Tel.: +39/0566/90 23 18, www.bracaliristorante.it
Feines Restaurant etwas oberhalb von Massa Marittima an der Küste. Luca Bracali steht am Herd und verzaubert mit raffinierten Gerichten, die gekonnt Tradition mit Kreativität verbinden. Bruder Luca ist für den Keller verantwortlich, in dem viele ausgezeichnete Flaschen lagern. Der Service wirkt mitunter etwas steif.

FORTE DEI MARMI

LORENZO

Via Carducci 63, Tel.: +39/0584/896 71
Frischer und schmackhafter als bei Lorenzo kann Fisch kaum sein. Zweimal täglich wird er frisch angeliefert. Aber auch die Fleischgerichte sind hervorragend. Patron Lorenzo Viani weiß, was er seinem Ruf und seinen Gästen schuldig ist. Großartig auch die Auswahl an Champagner und Spumante.

BIBBONA

LA PINETA

Via dei Cavalleggeri Nord 27
Marina di Bibbona, Tel.: +39/0586/60 00 16
Das »La Pineta« gehört zu den Lieblingslokalen der Falstaff-Italien-Redaktion. Ursprünglich eine Strandbar, machte Luciano Zazzeri im Laufe der Jahre ein veritables Restaurant daraus. Das Flair des Strandbades wurde aber beibehalten. So kann man immer noch in den frühen Abendstunden ein Bad nehmen, sich anschließend bei Luciano auf die Terrasse setzen, einen feinen Schäummer trinken und dazu die Kreationen aus der Fischküche des Hauses genießen, während über dem Meer die Sonne versinkt – was kann es Schöneres geben?



ENOTECHEN VINOTHEKEN

Hier finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Shops für feine Weine aus der Toskana und darüber hinaus.

FLORENZ

ENOTECA BONATTI

Via Gioberti Vincenzo 66r
Tel.: +39/055/66 00 50, www.enotecabonatti.it
Hervorragende Auswahl an Weinen aus der Toskana und anderen Regionen Italiens zu ansprechenden Preisen.

ENOTECA FUORIORTA

Via Monte alle Croci 10/R
Tel.: +39/055/234 24 83, www.fuoriporta.it
Unterhalb des Piazzale Michelangelo liegt diese Vinothek auf der linken Seite des Arno. Ursprünglich geplant als reine Vinothek, kann man im Fuoriporta seit einigen Jahren auch schmackhafte kalte und warme Vorspeisen genießen.

GREVE IN CHIANTI

LE CANTINE DI GREVE

Ileria delle Cantine 2
Tel.: +39/055/854 64 04, www.lecantine.it
In einer ehemaligen Weinkellerei inmitten von Greve finden Sie hier die größte Weinauswahl im Chianti. Bis zu 140 Weine stehen täglich für eine Verkostung zur Verfügung.

AGLIANA

ENOTECA LAVURI

Via Provinciale 154/G
Tel.: +39/0574/75 11 25
www.enotecalavuri.com
Mehr noch als Weinhändler ist Carlo Lavuri begeisterter Weinliebhaber. Auf halbem Weg zwischen Prato und Pistoia gelegen, bietet seine Vinothek eine reiche Auswahl.

LUCCA

ENOTECA VANNI

Piazza San Salvatore 10
Tel.: +39/0583/49 19 02
www.enotecavanni.com
Vinothek im Herzen von Lucca mit reicher Auswahl. Im Keller gewölbe gibt es Raritäten sowie eine feine Auswahl an Whiskys.



PIETRASANTA

ENOTECA MARCUCCI

Via Garibaldi 40, Tel.: +39/0584/79 16 92
Vinothek mit reichhaltiger Weinauswahl (über 1600 Positionen) im historischen Zentrum von Pietrasanta. Auch Essen kann man hier ausgezeichnet. Im Sommer wird im Freien gedeckt, und man genießt bei Kerzenlicht.

BOLGHERI

ENOTECA TOGNONI

Via Lauretta 5, Tel.: +39/0565/76 20 01
www.enotecatognoni.it
Paola und Francesco Tognoni bieten eine reiche Auswahl an Weinen von der Küste. Auch glasweise Proben sind möglich. Alle Flaschen stehen in einem Kühlautomaten unter Stickstoffverschluss, sodass die Frische der Weine auch bei länger angebrochenen Flaschen garantiert ist. Dazu werden auch herzhaftere Gerichte serviert.

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

ENOTECA CASTIGLIONESE

Piazza Orsini 19, Tel.: +39/0564/93 35 72
www.enotecacastiglione.it
Vielfältige Auswahl an Weinen aus der Maremma und aus Montalcino.

MONTALCINO

CAFFÈ FIASCHETTERIA

Piazza del Popolo 6, Tel.: +39/0577/84 90 43
Seit 1888 wird in diesem historischen Lokal im Zentrum von Montalcino Wein ausgeschenkt. Nicht nur Brunello gibt es hier, auch viele feine Champagner. Die kann man im Schatten des mächtigen Stadtturms wunderbar genießen.

SIENA

ENOTECA I TERZI

Via dei Termini 7
Tel.: +39/0577/443 29
www.enotecaiterzi.it
100 Meter von der zentralen Piazza del Campo gelegen, bietet diese Vinothek eine reichhaltige Auswahl an Weinen aus ganz Italien. Kenner kommen aber vor allem wegen des umfassenden Champagner-Angebots hierher, nur Rotwein wird auf die Dauer ja auch langweilig. Hier kann man auch gut essen.

**ZUM WOHL MIT
CHIANTI CLASSICO!
Schild in Greve**

CORTONA

ENOTECA MOLESINI

Piazza della Repubblica 22
Tel.: +39/0575/625 44
www.molesini-market.com

In der historischen Altstadt von Cortona gelegen, bietet diese Vinothek eine reichhaltige Auswahl an Weinen aus dem Gebiet und weit darüber hinaus. Im Enomatic-Kühlschrank lagern die offenen Weine unter Stickstoffverschluss, sodass auch glasweise jeder Schluck frisch genossen werden kann.



**ENOTECA
TOGNONI IN
BOLGHERI**
Die Pforte ins
Weinparadies

FOTOS (3): O. MIEM



ALIMENTARI

FEINKOST

Wir sagen Ihnen, wo Sie die besten typischen Produkte der Toskana kaufen können.

FLEISCH, SCHINKEN, WURST

TREQUANDA

MACELLERIA RICCI

Via Traversa dei Monti 4, Tel.: +39/0577/66 22 52
Hier gibt es Fleisch von Chianina-Rindern, die in freier Natur aufwachsen.

PANZANO IN CHIANTI

ANTICA MACCELLERIA CECCHINI

Via XX Luglio 11, Tel.: +39/055/85 20 20
Dario Cecchini ist eine Legende. Mindestens drei Finger hoch, sagt er, muss eine »Bistecca Fiorentina« sein. Dünner schneidet er nicht. Ein Treffpunkt ist das Lokal am Sonntagvormittag, da läuft klassische Musik, und Dario rezitiert aus Dantes »Göttlicher Komödie«.

GREVE IN CHIANTI

ANTICA MACCELLERIA FALORNI

Piazza Matteotti 71
Tel.: +39/055/85 30 29, www.falorni.it
Direkt am Hauptplatz von Greve. Das Geschäft von Stefano Falorni ist das Schlaraffenland für alle Liebhaber von Schinken und Würsten. Probieren Sie die Finocchiona (grobe Salami mit Fenchelsamen) oder die Salami von frei lebenden Cinta-Senese-Schweinen.

CHIESANUOVA VAL DI PESA

MASSANERA

Via Faltignano 76, Tel.: +39/055/824 22 22
www.massanera.it
Wenige Kilometer von Florenz, aber schon im

Chianti Classico gelegen. Hier züchtet Carlo Cattaneo auf 30 Hektar Wald Schweine der Rasse Cinta Senese. Daraus erzeugt er köstliche Salami, Speck und Schinken. Zum Betrieb gehört auch ein gut ausgestatteter Agriturismo.

KÄSE

MONTALCINO

CASEIFICIO SILVANA CUGUSI

Via della Boccia 8, Tel.: +39/0578/75 75 58
www.caseificiocugusi.it
Knapp außerhalb von Montepulciano Richtung

Pienza gelegen. Hier gibt es Pecorino (Schafskäse) in allen Varianten, von frisch über würzig bis pikant.

PANZANO IN CHIANTI

GIOVANNI TOLU - LA CIPRESSAIA

Via Case Sparse 47, Loc. San Leolino
Tel.: +39/055/85 38 01
Wie viele Käseerzeuger in der Toskana ist auch Tolu sardischen Ursprungs. Auf La Cipressaia erzeugt er das ganze Jahr über Pecorino. Am Gut stehen auch Ferienwohnungen zur Verfügung.

SAN PANCRAZIO

FATTORIA CORZANO E PATERNO

Via Paterno 10, Tel.: +39/055/824 81 79
www.corzаноepaterno.it/formaggio.php
500 Schafe geben hier Milch, aus der Antonia Ballarin und Tillo Gelpke eine ganze Reihe köstlicher Käse erzeugen. Versuchen Sie den Bucci di Rospo oder den Blu mit Blauschimmelkulturen. Zum Betrieb gehört auch das gleichnamige Weingut.

SCHOKOLADE

Das Gebiet zwischen Prato und Pisa wird wegen der vielen Schokoladenerzeuger auch Chocolat Valley genannt.

PRATO

LUCA MANNORI

Via Lazerini 2, Tel.: +39/0574/216 28
www.mannoriespace.it
Köstliche Pralinés gibt es bei Luca Mannori. Wer von seinen Schokoladencremen gekostet hat, wird nie wieder Nutella essen. Mit seiner Torte Setteveli gewann er 1997 die Weltmeisterschaften in Lyon.



**WÜRSTE BEI FALORNI IN
GREVE** Ein Bild wie aus dem
Schlaraffenland



PISTOIA

BRUNO CORSINI

Piazza San Francesco 42
Tel.: +39/0573/201 38
www.brunocorsini.com

Ein Geschäft, in dem die Zeit stehengeblieben zu sein scheint. Für die Pistoiesi-Bonbons wird ein Kern aus Haselnuss, Anis oder Kakao in alten Kupferkesseln mit Zucker überzogen. Probieren Sie auch das Panforte Glace, Fruchtebrot mit Schokoguss.

MONSUMMANO TERME

CIOCCOLATERIA SLITTI

Via Francesca Sud 1268
Tel.: +39/0572/64 02 40, www.slitti.it

Andrea Slitti formt aus köstlicher Schokolade Zangen, Schraubenzieher, Schlüssel und andere Gerätschaften. Wunderbar sind auch die Schokoladen (LatteNero) und die Schokocremes.

LA ROTTA

AMEDEI

Via San Gervasio 29, Tel.: +39/0587/48 48 49
www.amedei.com

Schokoladenerzeuger bei Pontedera mit zig Kakaopflanzungen in Süd- und Mittelamerika. Toscano Black, Porcellana und Chuao genießen bei Schokoholics Kultstatus.



FEINE PRALINÉS VON LUCA MANNORI
Ein Fest fürs Auge und für den Gaumen

GEMÜSE, KONSERVEN

ORBETELLO

LA SELVA

Loc. San Donato, Tel.: +39/0564/88 57 99
www.laselva-bio.eu

Seit bald 30 Jahren betreibt der Münchner Karl Egger in der südlichen Toskana Bio-Landbau und erzeugt aus Gemüse und Früchten feine Konserven. Für Nudelgerichte gibt es keine bessere Tomatensauce als La Selvas Salsa Pronta.



FOTOS: (3) O. KIEB

PISTOIESI VON BRUNO CORSINI

Ein Kern aus Haselnuss, Anis oder Kakao, umhüllt von Zucker

HONIG

MONTALCINO

HUBERT CIACCI

Tel.: +39/0577/84 86 40, www.villacipressi.it

In Montalcino wird nicht nur Wein, sondern auch Honig erzeugt. Hubert Ciacci produziert auf seiner Villa I Cipressi über zehn verschiedene Sorten.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

OLIVENÖL

Das grüne Gold der Toskana. 2008 erbrachte reiche Ernte mit sehr hoher Qualität.

PONTASSIEVE

FATTORIA DI GRIGNANO

Via di Grignano 22, Tel.: +39/055/839 84 90
www.fattoriagrignano.com

Duftiges Öl aus dem Rufina-Gebiet. Die Fattoria di Grignano nennt über 17.000 Olivenbäume ihr Eigen. In einer eigenen Mühle werden daraus drei Öle gepresst: Fattoria di Grignano, ein Öl ausschließlich aus der Sorte Frantoio und Laudemio.

LAMPORECCHIO

AZ. AGR. BALDUCCIO

Via Greppiano 31
Tel.: +39/0573/826 81

www.balduccio.it

Andreas März ist ein engagierter Journalist, der seit Jahren über Wein und Olivenöl aus Italien schreibt. In Lamporecchio



FOTO: ISTOCKPHOTO

hat er einen eigenen Landwirtschaftsbetrieb mit alten Olivenbäumen, den er biologisch bewirtschaftet. Aus den Oliven presst der Qualitätsfanatiker ein herrlich fruchtig-pikantes Öl.

CAPANNORI

TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano 7, Tel.: +39/0583/40 22 71
www.valgiano.it

Lucca ist seit jeher berühmt für sein leichtes, duftiges Öl. Eines der besten kommt von der Tenuta di Valgiano, hoch über der Stadt Lucca.

SAN CASCIANO VAL DI PESA

FATTORIA LE CORTI

Via San Pietro di Sotto 1, Tel.: +39/055/82 93 01
www.principecorsini.com

Le Corti ist eine wunderbare Renaissance-Villa, und Le Corti ist eine richtige Fattoria. Duccio Corsini presst die Oliven in der eigenen Mühle. Das Öl lagert in alten Tonkrügen im Gewölbekeller der Fattoria.

CASTELLO IL PALAGIO

Via di Campoli 140, Fraz. Mercatale

Tel.: +39/055/82 16 30, www.castelloilpalagio.it

Ein richtiges Schloss, 62 Hektar Olivenbäume und eine eigene Mühle – das sind die Zutaten für die Öle von Palagio: ein Chianti Classico DOP und sortenreine Öle aus Leccino, Moraiolo und Leccine.

PANZANO IN CHIANTI

FONTODI

Via San Leolino 89, Tel.: +39/055/85 20 05
www.fontodi.com

Weinproduzent von Weltruf, der auch hochklassiges Olivenöl erzeugt. Dunkelgrün, extrem würzig und intensiv; hervorragend zu gegrilltem Fleisch.



CASTELNUOVO BERARDENGA

FELSINA

Via del Chianti 101

Tel.: +39/0577/35 51 17, www.felsina.it

Giuseppe Mazzocolin erzeugt auf der Fattoria di Felsina erstklassiges Olivenöl, das er sortenrein aus entkernten Oliven presst. Probieren und vergleichen Sie die Aromen und den Geschmack von Pendolino, Leccino, Moraiolo und Raggiolo.

BUCINE

FATTORIA PETROLO

Via Petrolo 30I, Mercatale Valdarno

Tel.: +39/055/991 13 22, www.petrolo.it

Olivenöl aus biologischem Anbau; eine Basisqualität, Terra di Galatrona, und ein Öl, das unter der Marke »Laudemio« läuft.

TREQUANDA

BARDI

Podere La Carraia 47, Loc. Petroio

Tel.: +39/0577/66 52 08, oliobardi@hotmail.com

Franco Bardi bearbeitet 34 Hektar Olivenbäume. Daraus erzeugt er ein kraftvolles, pikantes Extravergine DOP Terre di Siena.

CASTIGLIONE D'ORCIA

PODERE FORTE

Loc. Petrucci 13, Tel.: +39/0577/888 51 00

www.podereforte.it

Pasquale Forte erzeugt auf seiner Tenuta südlich von Montalcino ein kräftiges, hocharomatisches und pikantes Öl, das als DOP Terra di Siena auf den Markt kommt.

MONTENERO D'ORCIA

FRANTOIO FRANCI

Via A. Grandi 5

Tel.: +39/0564/95 40 00

www.frantoiofranci.it

Am Fuße des Monte Amiata gelegen, mehrmals als beste Ölmühle Italiens ausgezeichnet. Großartig ist das Villa Magra Gran Cru. Probieren Sie auch Olivastra Seggianese (leicht und fruchtig), Le Trebbiane (mittlere Intensität) und Villa Magra (intensiv).

CASTEL DEL PIANO

MARINELLI

Podere Marinelli 74

Tel.: +39/0347/854 83 41

www.aziendamarinelli.it

Wein- und Olivenöl-Betrieb am Monte Amiata. Franco Mascelloni erzeugt aus seinen Oliven drei Öle: das »Poggio al Vento« (fruchtig, mittlere Intensität) und die beiden sortenreinen Öle »La Costa« (Olivastra) und »La Galestrai« (Correggiolo).



FOTO: VILLA LA MASSA

GENIESSEN MIT AUSBLICK

Das Restaurant
»Il Verrocchio« in
der »Villa La Massa«



DORMIRE ÜBERNACHTEN

Hier lässt es sich angenehm wohnen.

FLORENZ

GRANDHOTEL MINERVA

Piazza Santa Maria Novella 16

Tel.: +39/055/272 30

www.grandhotelminerva.com

Zentral an der Piazza Santa Maria Novella gelegen. Dachterrasse mit Bar, Pool und einem atemberaubenden Ausblick auf Dom und Innenstadt.

HOTEL LUNGARNO

Borgo San Jacopo 14, Tel.: +39/055/27 26 40 00

www.lungarnohotels.com

Feines Haus im Besitz der Familie Ferragamo, direkt am Arno gelegen. Die Zimmer zum Fluss bieten einen fantastischen Blick auf die Rialto-Brücke. Ausstattung und Service sehr gediegen.

VILLA LA MASSA

Candeli, Tel.: +39/055/626 11, www.villalamassa.it

Beispielhaft renovierte historische Villa, in der nun ein Luxushotel untergebracht ist. Im Vorort Candeli in einem großzügigen Park gelegen, eine Oase der Ruhe. Ein Sommerabend im Restaurant »Il Verrocchio« (vorzügliche Küche!) auf der Terrasse direkt am Arno ist ein unvergessliches Erlebnis.

LUCCA

HOTEL ILARIA

Via del Fosso 26, Tel.: +39/0583/46 92 00

www.onenet.it/lu/ilaria

Angenehmes, überaus ruhiges Hotel in der

historischen Innenstadt von Lucca. Von einigen Zimmern aus blickt man auf den Park der nahen Villa Bottini.

SAN CASCIANO VAL DI PESA

VILLA MANGIACANE

Via Faltignano 4, Tel.: +39/055/829 01 23

www.mangiacane.it

Traumhaft gelegene Villa, gediegen restauriert. Das Haus wurde nach Plänen von Michelangelo erbaut. Vom Balkon fällt der Blick direkt auf die Kuppel des Doms von Florenz.

GREVE IN CHIANTI

VILLA BORDONI

Via San Cresci 31/32, Tel.: +39/055/884 00 04

www.villabordoni.com

Hoch über Greve schufen Catherine und David Gardner aus einem alten Gehöft ein feines Landhotel. In der Villa Bordoni ist auch ein Restaurant untergebracht, in dem Francesco Fineo kreative, sorgsam abgestimmte Gerichte auf den Tisch bringt.

CASTELNUOVO BERARDENGA

RELAIS BORGO SAN FELICE

Loc. San Felice, Tel.: +39/0577/39 64

www.borgosanfelice.com

Ein ganzes Dorf als Hotel, umgeben von Weinbergen und wunderbarer Landschaft. Ein idealer Standort für eine Reise durch das Chianti, auch Siena liegt gleich in der Nähe.

CORTONA

IL FALCONIERE

Località San Martino 370

Tel.: +39/0575/61 26 79, www.ilfalconiere.it

Ein »Relais & Châteaux« außerhalb von Cortona, eingebettet in die liebliche Landschaft in der



EIN DORF ALS HOTEL
»Borgo San Felice«

Nähe des Trasimenischen Sees. Die Familie Baracchi hat aus dem alten Palais ein Juwel gemacht. Sehr liebevoll ausgestattete Zimmer. Zum Haus gehört auch ein eigenes Weingut.

SAN GIMIGNANO

LA COLLEGIATA

Loc. Strada 27, Tel.: +39/0577/94 05 66
www.lacollegiata.it

Ehemaliges Franziskanerkloster wenige Kilometer vom mittelalterlichen San Gimignano entfernt. Die Zimmer liegen in der Klausur, der Speisesaal mit romanischen Rundbögen in der früheren Kapelle. Das zum Haus gehörende Restaurant »Il Sagrato« überzeugt mit raffinierten Gerichten.

PORTO ERCOLE

IL PELLICANO

Località Sbarcatello, Tel.: +39/0564/85 81 11
www.pellicanohotel.com

Die unvergleichliche Lage in einer Bucht der Halbinsel Argentario, die Ausstattung und der exzellente Service machen das »Pellicano« zu einem der besten Hotels Italiens. Ein zentrales Gebäude und mehrere Villen liegen eingebettet in einem großzügigen mediterranen Park. Zum Pool und zum Privatstrand sind es nur wenige Meter. Der ideale Ort, um auszuspannen und sich von allzu anstrengenden Wein- und Kulturreisen zu erholen.

MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI

TOMBOLO TALASSO RESORT

Via del Corallo 3, Tel.: +39/0565/745 30
www.tombolotalasso.it

Ehemalige Ferienkolonie, die von der Familie Antinori in ein Luxushotel umgewandelt wurde. Auf der Terrasse fühlt man sich wie auf der Brücke eines Ozeandampfers, der Strand liegt nur ein paar Schritte entfernt. Im Untergeschoß befindet sich ein großzügiger Wellnessbereich mit Thalasso-Anlage.



WELLNESSTEMPEL
Das »Tombolo Talasso Resort«



VINO

WEIN-AUFSTEIGER

Namen, die Sie sich für die nächsten Jahre vormerken sollten.

CASTELLINA IN CHIANTI

GAGLIOLE

Loc. Gagliole 42, Tel.: +39/0577/74 03 69
www.gagliole.com

Die Zürcher Monika und Thomas Bär haben auf Gagliole bei Castellina eine zweite Heimat gefunden. Das traumhafte Gut liegt in unmittelbarer Nähe des Siepi-Weinbergs von Castello di Fonterutoli. Hauptsorte ist Sangiovese, die in den beiden Top-Weinen, dem Gagliole und dem Pecchia - benannt nach der gleichnamigen Lage -, die dominante Rolle spielen. Beides sind sehr eigenständige, charaktervolle Weine.



TENUTA I COLLAZZI
Prachtvolle Villa, prachtvolle Weine

IMPRUNETA

I COLLAZZI

Via Colleramole 101, Loc. Tavernuzze
Tel.: +39/055/202 25 28, www.collazzi.it

Eine der schönsten Renaissance-Villen in der Umgebung von Florenz! Zu Beginn der Neunzigerjahre wurden die Weinberge neu angelegt, 1999 die ersten Weine abgefüllt. Nur zwei Weine werden erzeugt: ein geschliffener, fruchtiger Chianti Classico (I Bastoni) und der Collazzi (CS, ME, CF, Petit Verdot, SY). Der engagierte Kellermeister Alberto Torrelli hat eine glückliche Hand.

BARBERINO VAL D'ELSA

I BALZINI

Loc. Pastine 19, Tel.: +39/055/807 55 03
www.ibalzini.it

I Balzini liegt knapp außerhalb der Grenzen des Chianti Classico. Antonella und Vincenzo d'Isanto erzeugen hier kernige, eigenständige Weine, die ihre Namen nach der Farbe des Etiketts tragen: Sowohl Black Label (CS, Sangiovese, ME) als auch White Label (Sangiovese, CS) sind Cuvées. Neben diesen Roten gibt es noch den Green Label, einen erfrischenden, klaren Weißwein.

FIESOLE

TESTAMATTA

Via di Vincigliata 19, Tel.: +39/055/59 72 89
www.bibigraetz.com

Nicht mehr ganz neu, aber immer noch viel zu wenig bekannt. Bibi Graetz erzeugt in Fiesole oberhalb von Florenz aus alten Rebstöcken einzigartige Weine. Er arbeitet ausschließlich mit den traditionellen Sorten Sangiovese, Canaiolo und Colorino. Die Trauben für den Weißwein »Bugia« stammen von der Insel Giglio. Einzigartig.

SAN CASCIANO VAL DI PESA

IL BORGHETTO

Via Collina 21, Loc. Montefioralle
Tel.: +39/055/824 44 91
www.borghetto.org

Il Borghetto ist ein kleines Familienunternehmen bei Montefioralle. Der Keller wird von Tim Manning betreut. Als einziger Betrieb im Chianti füllt Il Borghetto seinen Chianti Classico Bilaccio in Burgunderflaschen, womit die Marschrichtung evident wird: Nicht Konzentration, sondern Eleganz und Seidigkeit zählen. Il Borghetto bietet auch Agriturismo an.

PANZANO

TENUTA DEGLI DEI - CAVALLI

Via San Leolino 56, Tel.: +39/055/82 55 93
www.deglidei.it

Tomaso Cavalli, Sohn des berühmten Modeschöpfers, wohnt seit einigen Jahren auf einem Landgut in Panzano, wo er seine Hobbys zum Beruf gemacht hat: Pferde und Wein. Nur ein Wein wird erzeugt, Cavalli Selection.

CORTONA

BARACCHI

Via Cegliolo 21, Loc. Camucia
Tel.: +39/0575/61 26 79
www.baracchiwinery.com

Hoteliersonn Riccardo Baracchi verwirklichte sich Ende der Neunzigerjahre den Traum eines eigenen Weingutes. Mithilfe des Önologen Stefano Chioccioli pflanzte er in der Nähe von Cortona Sangiovese, Merlot, Syrah und Trebbiano an. Spitzenwein ist der Ardito (Sangiovese, SY). Als erstes Weingut produziert Baracchi auch einen interessanten Spumante aus Sangiovese.

CASTIGLIONE D'ORCIA

PODERE FORTE

Loc. Petrucci 13, Tel.: +39/0577/888 51 00
www.podereforte.com

In Castiglione d'Orcia, gegenüber von Montalcino, hat der Unternehmer Pasquale Forte sich seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllt. Weinberge und Keller sind auf dem neuesten Stand der Technik, nichts wird hier dem Zufall überlassen. Die beiden Hauptweine heißen Petrucci (Sangiovese) und Guardiavigna (CS, ME).

RIPARBELLA

CAIAROSSA

Loc. Serra all'Olio 59, Tel.: +39/0586/69 90 16
www.caiarossa.it

Biodynamisch arbeitendes Weingut im Einflussbereich der Küste, auch im Keller wird nur mit Betontanks und Holz gearbeitet, kein Stahl ist in Verwendung. Dem Eigentümer, Eric Albada-Jelgersma, gehören auch Château du Tertre und Giscours in Bordeaux. Der junge Dominique Genot führt das Weingut. Neben den beiden Rotweinen Caiarossa und Pergolaia werden auch ein Weißwein und seit Kurzem ein beachtlicher Süßwein erzeugt.

DUE MANI

Loc. Ortacavoli
Tel.: +39/0583/97 50 48, www.duemani.eu

Luca d'Attoma ist einer der gefragtesten Weinmacher in der Toskana (u. a. Le Macchiole). Bei Riparbella hat er zusammen mit Elena Celli sein eigenes Weingut geschaffen. Sehr gut: der Due mani (CF) und der Suisassi, ein reinsortiger Syrah, von dem es leider nur 3000 Flaschen gibt.

BIBBONA

TENUTA DI BISERNO

Via Gramsci 9, Tel.: +39/0586/67 90 77
www.biserno.com

Das neue Weingut von Lodovico Antinori liegt etwas nördlich von Bolgheri in Bibbona. Weinberge wie aus dem Bilderbuch, ebenso das gesamte Anwesen. Bisher werden zwei Weine erzeugt, der Inseglio del Cinghiale und der Pino di Biserno. Der Erstwein, er wird Tenuta di Biserno heißen, kommt in zwei Jahren auf den Markt. Vormerken!



FOTOS (2): O. KRIEM



EIN FRANZOSE IN DER TOSKANA (L.) Dominique Genot von Caiarossa
WEIN-KATHEDRALE (R.) Keller der Tenuta Argentiera

CASTAGNETO CARDUCCI

TENUTA ARGENTIERA

Via Aurelia 410, Donoratico
Tel.: +39/0565/77 31 76, www.argentiera.eu

Die Weingärten der Tenuta liegen auf einer Hochebene über Bolgheri. Argentiera entsteht aus einem Joint Venture zwischen den Florentiner Unternehmern Corrado und Marcello Fratini und Piero Antinori. Stéphane Derenoncourt, einer der am meisten geschätzten Önologen in Bordeaux, steht beratend zur Seite. Spitzenwein ist der Argentiera (CS, CF, ME); auch der Zweitwein Villa Donoratico ist beachtlich.

CASTELLO DI BOLGHERI

Piazza Teresa 3, Bolgheri, Tel.: +39/0565/76 21 10
www.castellodibolgheri.eu

Eine Weinkellerei direkt im mittelalterlichen Kern von Bolgheri. Die Weingärten umfassen den gesamten oberen Bereich links und rechts der berühmten Zypressenallee von Bolgheri. Geleitet wird das Gut vom Sohn des Hauses, Federico Zileri. Hervorragend ist der Erstwein Castello di Bolgheri, aber auch der Zweitwein Varvara verdient Beachtung. Auf dem Castello stehen auch Zimmer und Häuser für den Agriturismo zur Verfügung.

BATZELLA

Via dei Campi al Mare 227
Tel.: +39/0339/397 58 88, www.batzella.com

Khanh Nguyen und Franco Batzella, sie Koreanerin, er Italiener, lernten einander in New York kennen, wo sie beide für die Weltbank arbeiteten. Durch die Liebe zum Wein entstanden rasch gemeinsame Pläne. Nach ihrer Pensionierung zogen sich die beiden nach Bolgheri zurück und führen nun dort dieses interessante kleine Weingut.

SAPAIO

Loc. Lo Scopaio 212, Tel.: +39/0565/76 51 87
www.sapaio.it

Das Weingut entstand 1999 und umfasst 40 Hektar Weingärten in Bolgheri. Zwei Weine werden erzeugt: der Sapaio (Bolgheri DOC Superiore) und der Volpola (Bolgheri Rosso DOC). Önologe ist Carlo Ferrini.

ROCCASTRADA

AMPELEIA

Loc. Meleta, Tel.: +39/0564/56 71 55
www.ampeleia.it

Ampeleia ist anders. Obschon in der Maremma gelegen, ziehen sich die Weinberge bis auf 650 Meter hinauf. Elisabetta Foradori aus dem Trentino und die beiden Südtiroler Thomas Widmann und Giovanni Podini haben das Weingut vor einigen Jahren übernommen und vollkommen umgekrempelt. Angepflanzt wurden neben Sangiovese auch Cabernet Franc, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Alicante und Marsellane. Ziel ist es, daraus einen eigenständigen und einzigartigen Rotwein zu keltern. Dass Foradori das kann, hat sie mit dem Granato ja schon hinlänglich bewiesen.

CAPALBIO

TENUTA MONTETI

Via della Sgrilla 6, Tel.: +39/0564/89 61 60
www.tenutamonteti.it

Musterweingut von Banker und Unternehmer Paolo Baratta im äußersten Süden der Toskana. 30 Hektar Weingärten mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Alicante wurden angelegt, ein neuer Keller, der den höchsten Qualitätsstandards entspricht, errichtet. Herausragend ist der Erstwein Monteti. Dessen einziges Problem ist, das ihm in manchen Jahren der Zweitwein Caburnio sehr nahe kommt.

CAPRAIA ISOLA

LA PIANA

Via Regina Margherita 4,
Tel.: +39/0335/841 37 11

Capraia war bis 1986 eine Gefängnisinsel. Im Jahr 2000 verliebte sich der Designer Eros Bollani in diese Insel und erwarb einige Hektar Land, auf dem er Aleatico anpflanzte, eine traditionelle Sorte, die auch auf der Nachbarinsel Elba zu finden ist. Daraus keltert er einen köstlichen Rotwein: aromatisch, süß und mit feinem Tannin.