



Einblick ins
Weinparadies:
alte Magnums
im Keller
von Ornellaia



Köstliches Essen und
feiner Wein lassen das
Genießerherz höherschlagen

Wir fliegen Sie in einem Executive-
Jet der GlobeAir in die Toskana



AN DER WEINKÜSTE

EINLADUNG ZUR GOURMETREISE

Gehen Sie mit Falstaff und Ruefa Reisen vom 22. bis 25. April oder vom 3. bis 6. Juni auf Gourmetreise in die Toskana. Wir öffnen die besten Weinkeller und bringen Sie mit prominenten Weinpersönlichkeiten zusammen. Ornellaia, Sassicaia, Masseto: Verkosten Sie mit uns die edelsten Tropfen der Region. Auf den folgenden Seiten führen wir Sie durch die Highlights unseres exklusiven Gourmet-Reiseprogramms.

Fotos: Othmar Klem, www.picturedesk.com, GlobeAir, beige stellt

Der Blick von der Tenuta Argentario zeigt die Quintessenz der Weinküste: Reben, Küste und Meer



TAG 1

Lucca, Tenuta di Valgiano, Marina di Castagneto, Grand Hotel Tombolo, Guado al Tasso.

Das Umland von Lucca ist bekannt für hochwertiges Olivenöl



Die Kathedrale San Martino ist eine von vielen Sehenswürdigkeiten in Lucca

Erste Station unserer Reise ist die Stadt Lucca. Der mittelalterliche Stadtkern ist noch vollständig von der mächtigen Stadtmauer umgeben. Die malerischen engen Gassen öffnen sich immer wieder zu weiten Plätzen, die von prachtvollen Renaissancebauten geprägt sind. Lucca ist eine der wenigen Städte der Toskana, die sich dem Hegemoniestreben von Florenz erfolgreich widersetzen, und blieb eine unabhängige Stadtrepublik – bis 1805. Da löste Napoleon die alte Republik auf und setzte stattdessen seine Schwester Elisa Bonaparte als Herrscherin ein. Was das alles mit Wein zu tun hat? Viel, denn in diesen Jahren kamen auch französische Adelige ins Land, die hier Wein anbauten und dafür Sorten benutzten, die sie aus ihrer Heimat kannten: Merlot, Syrah und Cabernet.



Fotos: www.picturedesk.com (2), CEPHAS/Herbert Lehmann, beige stellt (3) Illustration: Bianca Tschakner

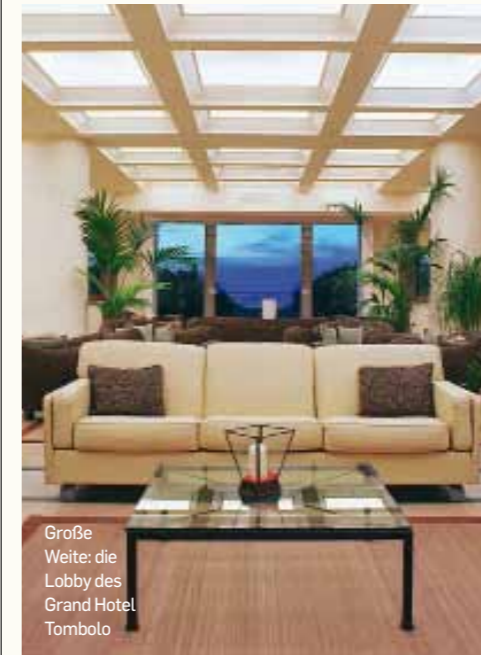


Große Auffahrt: die Tenuta di Valgiano

Unser erster Weingutsbesuch führt uns auf einen Hügel über der Stadt. Im Jahr 1993 übernahmen Laura di Collobiano, Moreno Petrini und der Önologe Saverio Petrilli das geschichtsträchtige Anwesen der Tenuta di Valgiano. Lucca war in erster Linie für köstliches Olivenöl und weniger für feine Weine bekannt, bis diejenigen von Valgiano für Aufsehen sorgten. Nachdem die drei das Anwesen übernommen hatten, wurden die Weinberge neu angelegt.

Eingehende Bodenanalysen förderten interessantes Terrain für Sangiovese, Merlot und Syrah zutage. Seit dem Jahr 2000 werden die Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet. Erzeugt werden derzeit zwei Weiß- und zwei Rotweine. Der Grand Vin des Hauses heißt schlicht Tenuta di Valgiano, besteht aus Sangiovese, etwas Syrah und Merlot und zählt mittlerweile zu den großen Weinen der Toskana.

Moreno Petrini empfängt uns im Schatten einer mächtigen Platane, und da gerade Mittagszeit ist, gibt es nach einem kurzen Rundgang im Keller ein schmackhaftes Mittagessen mit typischen Gerichten der Region. Von der weitläufigen Terrasse genießen wir einen prächtigen Ausblick auf Lucca und das Umland – ein idealer Einstieg in unsere Genussreise.



Große Weite: die Lobby des Grand Hotel Tombolo

Genuss und italienische Lebensart erwarten uns am ersten Tag unserer Reise. Moreno Petrini empfängt uns im Schatten einer Platane, ehe wir uns im Grand Hotel Tombolo einquartieren.

Die nächste Station unserer Reise führt uns direkt ins Zentrum der Weinküste. Vorbei an Pisa und Livorno fahren wir nach Castagneto Carducci. Im Ortsteil Marina di Castagneto befindet sich unser Quartier für die nächsten Tage, das Grand Hotel Tombolo. Über mehrere Jahre wurde das Gebäude – eine ehemalige Ferienkolonie aus den Dreißigerjahren – adaptiert und mit edlen Materialien ausgestattet. Eindrucksvoll ist die große Halle, auf der Terrasse des Obergeschoßes glaubt man sich auf der Brücke eines Ozeandampfers, vor sich nur das weite Meer. Zum Strand sind es nur wenige Meter, zum Schwimmen muss man aber nicht einmal dorthin gehen. Im Grand Hotel Tombolo ist neben einer Beauty- und Fitness-Abteilung ein Hallenschwimmbad mit mehreren Becken untergebracht, in denen die Thalasso-Therapie praktiziert wird. Haupteigner des Grand Hotel Tombolo ist übrigens Piero Antinori, sodass auch für die richtige Weinauswahl gesorgt ist.



Große Aussicht: die Sonnenterrasse im Grand Hotel Tombolo

Antinori ist der tonangebende Name in Castagneto Carducci. Piero Antinori, ein Cousin des Sassicaia-Eigentümers Nicolò Incisa della Rocchetta, hat in den ersten Jahren den Sassicaia exklusiv vertrieben und ist mitverantwortlich für den Erfolg dieses Weines. Sein eigenes Weingut Guado al Tasso zählt mit gut 300 Hektar Weinbergen zu den größten des Gebietes. Es ist unser nächstes Ziel. Die Tenuta erstreckt sich von der Via Aurelia bis hinauf zur Via Bolgherese.

Richtung Meer sind die Böden sandiger und leichter. Hier werden vor allem Weiß- und Roséweine produziert. Je weiter wir uns vom Meer wegbewegen, umso mehr eignen sich die Böden für kraftvolle, strukturierte Weine. Allegra Antinori, eine der Töchter Pieros, begleitet uns durchs Weingut. Nach der Besichtigung des Kellers und einigen Kostproben geht es ins anliegende Jagdhaus zum Abendessen. Eine der Spezialitäten ist Braten vom Cinta-Senese-Schwein, das im nahen Wald gehalten wird.



Guado al Tasso, das edle Landgut der Marchesi Antinori