

Bolgheri

ca. 130 Einwohner

Etwas südlich von Marina di Bibbona zweigt von der SS 1 landeinwärts eine etwa 5 km lange, schnurgerade Zypressenallee nach Bolgheri ab, die bekannteste und schönste der Toskana! Der Ort bietet einen in sich wunderschön abgeschlossenen Kern, der um die Burg des grausamen pisanischen Herrschers *Gherardesca* entstand. Berühmt wurde Bolgheri durch den Dichter und Nobelpreisträger (1835–1907) *Giosuè Carducci*, der hier einen Teil seiner Jugend verbrachte und später mit seinem Gedicht „Ode an die Zypressen“ den malemischen Ort verewigte. Am kleinen Platz in der Ortsmitte lächelt eine freundliche Statue, die „Nonna Lucia“ (Oma Lucia), des Dichters geliebte

Großmutter. Schräg gegenüber steht *Carduccis* ehemaliges Wohnhaus.

Die Önotheken sind auf Tagesausflügler eingestellt – mit entsprechenden Preisen. Doch schön sitzt man hier, besonders an lauen Sommerabenden. Was die Bolgheri-Weine betrifft, befindet sich das kleine Anbaugebiet seit Jahren im Aufschwung – sie machen den Klassikern aus Montalcino und Montepulciano erfolgreich Konkurrenz. Das Sortiment reicht bis zu edlen Tropfen, wie den hochpreisigen „Kultweinen“ *Sassicaia* und *Ornellaia*, die international höchst angesehen sind. Der **Besuch eines Weinguts** lohnt sich und gibt Aufschluss über die Weine der Gegend (Tipps im Adressenteil).

Basis-Infos/Wein

Information San Guido, hier, im Infobüro der Weinstraße; kann man Kellereibesichtigungen und Wine Tours (auch auf Deutsch) buchen. Mai bis Mitte Juni Fr/So 16–19, Sa 10.30–12.30 und 15.30–18.30 Uhr. Mitte Juni–Okt. Mo–Fr 16.30–20, Sa/So 16.30–21 Uhr. Nov.–April eingeschränkt nur am Wochenende. Im Ort Bolgheri, Largo Nonna Lucia 5, ☎ 0565-749705, ☎ 0565-749768. www.lastradadelvino.com.

Einkaufen Cipressantico, erste Wahl: Käse, Salami, hausgemachte Soßen, Marmeladen usw. Chiassetto delle Rime Nuove.

Bolgheri Bag, Ideen aus hochwertigem Leder. Piazza Alberto 6.

MeinTipp L'Argentiere („Das Silbrige“), etwas versteckt in der Via Lauretta: Schmuck, Halbedelsteine, Kostbares und Kreatives. Nicole aus Paris hat etwas für jeden Geschmack und Geldbeutel. März–Okt. tägl. geöffnet. Via Lauretta 18, ☎ 0565-762040 und ☎ 393-5827685.

Osteria Caccia al Piano, man sitzt im super gepflegten Olivenhain unter einer genialen Holzüberdachung und genießt schmackhafte Gerichte aus lokalen Produkten – danach lockt die Hängematte zwischen den Ölbäumen. Der sympathische Olivenbauer Giancarlo verkauft

nicht nur lokale Weine und sein exzellentes Öl, er erzählt auch gern Wissenswertes über die Kunst des Olivenanbaus. Mi Ruhetag. Via Bolgherese, Loc. Caccia al Piano ☎ 0586-763203, ☎ 339-7993957.

Spitzenweine: Der in Bolgheri angebaute *Sassicaia* gilt als einer der besten Rotweine Italiens. 1944 pflanzte Mario Incisa della Rocchetta, der auf dem hiesigen Gut San Guido eigentlich Pferde züchten wollte, auf einem steinigem Hang Cabernet Sauvignon an. Der Wein, der 1968 in den Handel kam (heute 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc), durfte lange nur als *Vino di Tavola* eingestuft werden. 1994 wurde er zum „Bolgheri Rosso DOC“ mit der Unterbezeichnung „*Sassicaia*“ geadelt (der Name bedeutet „Steiniger Boden“). Heute zählt der Rote, der 18 bis 22 Monate im Barriquefass ausreift, zu den Exportschlagern der Region.

Veranstaltungen Bolgheri Jazz, an einem Wochenende im September – tolle Jazzmusik mit Weinverkostung.

Weingüter Tenuta San Guido, das renommierteste Weingut der Gegend, hier wird der edle Sassicaia gekeltert. Tenuta San Guido, Loc. Bolgheri, Le Capanne 27, ☎ 0586-762003, www.tenutasanguido.com.

Tra gli Ulivi, freundlicher Familienbetrieb → Agriturismo „Tra gli Ulivi“, S. 287.

MeinTipp Guado al Melo, das Weingut der Bolgheri-Weine. Einladend ist das moderne, 3000 m² große, nach ökologischen Gesichtspunkten gebaute Gut von Prof. Sienza, der u. a. an der Universität in Mailand Weinbau lehrte. Er und seine Familie möchten nicht nur Wein verkaufen, sondern auch Kultur vermitteln. Im Museumsbereich sind interessante Dokumentationen zu sehen. Führungen auch auf Deutsch. Empfehlenswert: der 2015er *Vino Superiore Atis* (80 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Merlot) wurde von Vero-

nelli mit der höchsten Auszeichnung bedacht (Flasche 35 €). Der Vorgänger von 2012 wurde von „Gambero Rosso“ prämiert. Ältere Jahrgänge von *Atis* sind noch vorrätig. Breite Weinauswahl von 10 bis 35 €/Flasche. Den Bolgheri Rosso gibt es für 16 €/Fl. Führung und Degustation unter der Woche ab 20 €/Pers., Verkostung und Einführung 10 €/Pers. Das Öl der 2000 Olivenbäumen kann man bei *Fonte di Foiano* erwerben (→ Castagneto Carducci „Oliveto Fonte di Foiano“). Führung bitte voranmelden. Podere Guado al Melo, Loc. Murrotto 130/A (auf halber Strecke zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci). Info und Anmeldung Mo–Fr 8.30–12/13.30–17.30 Uhr. Direktverkauf März–Okt. Mo–Fr 10–13/15–18 Uhr sowie Sa vormittags; Mitte Juni bis Mitte Sept. Mo–Fr 10–13/16–20 Uhr sowie Sa vormittags. ☎ 0565-763238, www.guadoalmelo.it.

Michele Satta, ein weit über Bolgheri und Italien hinaus bekannter Name, der für Qualität steht – und ein Mann, der sein „Handwerk“ versteht. Nicht nur hochpreisige Weine für besondere Anlässe, und nicht nur Veronelli ist begeistert. Der Bolgheri Rosso 2018 (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syra, Teroldego) kostet 18 €. Der Sparkling Bolgheri Rosato „Miche“, ein Rosé aus San Giovese, ist ein exzellenter Begleiter zu vielen Speisen. Kellerei- und Weinbergbesichtigung (in Englisch) mit Degustation in den neuen Räumen nach Voranmeldung (drei Weine 30 €, sechs Weine 50 €). Im Sommer Mo–Fr 11–13 und 15–19 Uhr. April–Juni nur am Nachmittag. Loc. Vigna al Cavaliere, Castagneto Carducci, ☎ 0565-773041, ☎ Cantina (Verkauf und Führung) 0565-763795, www.michelesatta.com.

Weinhandlung Enoteca Tognoni, wirklich enorme Weinauswahl, auch regionaltypische Produkte kann man hier essen. Gute Qualität. Strada Lauretta 5, ☎ 0565-762001, www.enotecatognoni.it.

Castello di Bolgheri, Verkostung und Führungen im ältesten Weinkeller des Orts. Bei Stephanie vorbestellen, sie spricht auch Deutsch: ☎ 0565-762110. Via Lauretta 7.



Gleich wird bestellt ...

Übernachten/Essen & Trinken

Agriturismo Eucaliptus, an der Weinstraße von Bolgheri nach Castagneto Carducci. Nette Familie, die Gemüse, Obst, Wein und Olivenöl anbaut und Honig verkauft. Noch etwas Bauernhofatmosphäre, schön für Kinder. Kleiner

Kinderspielplatz. Hauseigenes Restaurant, auch für Gäste von außerhalb; geöffnet ab Ostern bis Sept. nur abends. Vier 2-Zimmer-Wohnungen im Bauernhaus, kleine Villa „Rustika“ gegenüber. In separatem Gebäude 4 Apart-

Die Weinstraße der etruskischen Küste

Nicht nur durch die Nobel-Weine von Bolgheri hat sich die etruskische Küste einen guten Ruf erworben – das Anbaugebiet gilt als „Eldorado des italienischen Weins“. Die Qualität der DOC-Weine der Region (Montescudaio, Bolgheri, Val di Corna) lässt sich bis in die entlegensten Winkel und Off-DOC-Gebiete mit der hervorragenden Straßen- und Adresskarte des Consorzio erkunden (Hauptstelle im Ort Bolgheri, siehe Bolgheri/Information). Auf dieser Karte sind alle namhaften Anbieter zwischen Cecina und Piombino verzeichnet.

Die Route – insgesamt mehr als 70 km – verläuft u. a. über Bibbona, Donoratico, Castagneto Carducci, Sassetta, Suvereto, Campiglia Marittima und Piombino. Ein Teilabschnitt führt sogar auf der Insel Elba weiter. Die größte Dichte an Weinproduzenten weist die Gegend um **Bolgheri** und **Castagneto Carducci** auf. Diese auch landschaftlich reizvolle Strecke ist je nach Interesse etappenweise oder an einem Tag zu bewältigen. Dabei stellt man fest, dass jedes Gebiet eine spezifische Typologie aufweist: Während in der Gegend um Montescudaio mit den traditionellen Reben Trebbiano, Vermentino und Malvasia Weißweine gekeltert werden, kommt für die Weißen im Val di Cornia noch Carbernet oder Weißburgunder hinzu. Von der traditionellen Sangiovese-Rebe geht es dann in Bolgheri und den Weingütern im Val di Cornia zu den eingeführten Rebsorten wie Sauvignon, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah oder Merlot.

Sportliche Alternative: Mit dem Fahrrad in Cecina starten und in Venturina oder Piombino mit dem Bus (Fahrräder müssen an der Haltestation selbst verladen werden) zurück – und abends die ergrateten Weine verkosten.

ments für je 4 Pers; Wohnung 550–750 €/Woche, „Rustika“ 850–1100 €. Auch 5 Zimmer, DZ 70–110 € inkl. Frühstück, auch mit HP möglich. Pool und Kinderbecken. Agri-Camping mit 10 Stellplätzen. Via Bolgherese 275 a, ☎ 0565-763511, www.agriturismoeucalipus.com.

Tra gli Ulivi, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, Familienbetrieb mitten im Grünen, von der Via Bolgherese geht es links ab. Man fährt 200 m durch eine zauberhafte Zypressen- und Oleanderallee. Insgesamt 6 Apartments (3 kleinere mit bis zu 6 Plätzen, 3 größere mit 2 Schlafzimmern). Kleines Apt. 600–1100 €/Woche, größeres 740–1400 €. 6 DZ, ab 120 € inkl. Frühstück. Familieneigene Kellerei, die gute Weine der Gegend verkauft Der Felciaino, ein guter Bio-Bolgheri Rosso, kostet 18 €. Der

Guado de Gemoli 2009 (San Giovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) wurde vom „Wine Enthusiast“ als bester Wein prämiert. Für den Guado de Gemoli 2015 muss man stolze 50 € hinlegen. „Le Grottine“, ein biologisch angebauter Vermentino, ist für 11 €/Fl. erschwinglicher. Loc. Le Preselle, Podere Felcianino 189 b, ☎ 0565-765201, www.giovannichiappini.it.

MeinTipp Agriturismo Dallolivo, wunderbar gepflegtes Ambiente zwischen Olivenbäumen und Weinstöcken – Entspannung pur! Zwei gut ausgestattete Erdgeschosswohnungen mit Klimaanlage in einem renovierten Bauernhaus mit Veranda und Garten. Grillmöglichkeit. Haus ist rollstuhl- und behindertengerecht eingerichtet. Apt. für 5 Pers. 420–840 €. Das Olivenöl gibt es zu kaufen, das hauseigene Obst und

Gemüse darf man umsonst essen. Sehr freundliche Gastgeber; auch Schäferhündin Gina begrüßt die Gäste freundlich. Loc. Magazzino 273 (hinter Eucalyptus), ☎ 0586-765123 (Riccardo) und 347-5423060 (Patrizia). www.dallovo.it.

Essen & Trinken **La Magona**, das legendäre und mehrfach ausgezeichnete Fleischrestaurant ist umgezogen; die beiden ehemaligen Chefs haben sich getrennt (Gionata in Bibbona, siehe unter „lo Cucino“). Omar hingegen verewöhnt seine illustren Gäste nun in seinem



Hier sind die Supertoskaner!

neuen, exklusiven Lokal **La Ciccia** mit herrlichem Garten, an der Weinstraße zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci. Hochwertige Fleischqualität, natürlich zu entsprechendem Preis. Menü ohne Getränke 40–45 €. Mo Ruhetag. Via Bolgherese, Loc. Vallone dei Messi 199, ☎ 0565-762173.

MeinTipp **La Taverna del Pittore**, gemütliches, charakteristisches Restaurant mit kleiner Terrasse. Geschmackvolles Ambiente. Am Abend öfter Jazz Musik. Von italienischen Gastroführern gelobt. Die *Pappardelle al cinghiale* oder *ai porcini* (Bandnudeln in Wildschweinsöde oder mit Steinpilzen) sind ein Gaumenschmaus (11 €). Natürlich ist die Pasta hausgemacht, danach mundet das in Rotwein geschmorte Täubchen mit Speck und wilden Kräutern. Toskanische Landschaftsbilder im Macchiaioli-Stil zieren die Wände, gemalt vom einstigen Besitzer und in der Region sehr geschätzten Künstler Adamo Lupero. Im Winter Mo Ruhetag. Largo Nonna Lucia 4, ☎ 0565-762184, www.latavernadelpittore.it/it/lataverna.php.

Locanda del Aioncino, eine Leserin empfiehlt das Restaurant in diesem Agriturismo. Via Bolgherese 81, ☎ 345-3361470.

MeinTipp **Caffè & Gelateria della Posta**, naturreines, hausgemachtes Eis ausschließlich aus lokalen und saisonalen Produkten. Der Renner ist „Bolgheri ti amo“ („Bolgheri, ich liebe Dich“), eine Vanille-Kreation mit karamellisierten Pistazien. Das Rezept stammt von Omar, dem tollen Koch von „La Magona“. Das deliziöse Eis kann man sogar relaxt im Strandkorb à la Nordsee schlecken. Largo Nonna Lucia.

Osteria dei Merli, laut einer Leserin eine schöne Location, um gut und gepflegt zu speisen. Loc. Osteria Vecchia 145, ☎ 339-1331833.

Exkurs: mit dem Rad ins Hinterland

Im Eldorado des Fahrradsports sollte man es sich nicht entgehen lassen, ein, zwei Tage die schöne Landschaft mit dem Radl zu genießen. Die Touren verlaufen alle auf asphaltierten Straßen, die bis auf die Via Aurelia (SS. 1) nur wenig befahren sind. Alles, was man braucht, ist etwas Kondition, ein Rad mit guter Schaltung, einen Helm (Pflicht!), eine

Flasche Wasser – und los geht's. Die Routen beginnen und enden jeweils in *Donoratico* am Fahrradgeschäft Ciclosport, wo man sich ein Mountainbike oder Rennrad leihen bzw. das eigene Rad überprüfen lassen kann. Daniela, Gerardo und Riccardo, das Team des kleinen, gut ausgerüsteten Fahrradladens, sind gern behilflich (→ „Ciclosport“ in Donoratico).

Fahrradtour 1: Zypressenallee

Reine Fahrzeit: ca. 3 Std. **Länge:** ca. 38 km asphaltierte Straße. Die überwiegend panoramische Strecke ist relativ gut ausgeschildert. **Schwierigkeit:** einfach bis mittelschwer mit einigen Steigungen. Man sollte etwas geübt und trainiert sein.

Vom **Fahrradladen Ciclosport** in Donoratico geht es auf der Aurelia (SS 1) in Richtung Livorno, bis wir an den Abzweig in Richtung Castagneto Carducci gelangen. Hier, am Hotel Bambolo, biegen wir rechts auf die SP 329 ab. Nach ca. 3 km erreichen wir die Gabelung am **Hotel Zi Martino**. Hier biegen wir links in die Via Bolgherese in Richtung Bolgheri ab.

Nach 1 km geht es rechts in Richtung Campingplatz Le Pianacce, nach weiteren 200 m halten wir uns noch vor dem Wegekreuz links. Durch Olivenhaine und Weinreben fahren wir an der **Ölmühle Fonte di Foiano** vorbei und biegen nach ca. 2 km (noch vor der unbefestigten Schotterpiste) am Wegweiser „Fonte di Foiano/Grattamacco“ erneut links ab.

Wieder auf der Via Bolgherese angekommen, geht es rechts in Richtung Bolgheri auf der Strada del Vino, vorbei an den Weinbergen vom **Weingut Ornellaia**. Wie durch einen Tunnel aus Steineichen, die hier viel Schatten geben, erreichen wir schließlich die **Zypressenallee**.

Auf der Zypressenallee geht es links für ca. 3,4 km bergab in Richtung Aurelia bis zum Sassicaia **Weingut San Guido**. An der Aurelia angelangt, biegen wir rechts ab und fahren ca. 2 km rauf und runter bis zum Abzweig Richtung Bibbona, an dem wir rechts wieder ins Landesinnere abbiegen.

Nach dem Abzweig von der Aurelia geht es ca. 5 km bis zu einer T-Kreuzung, an der wir rechts in Richtung Castagneto Carducci/Bolgheri abbiegen. Die Strecke führt zurück zur Zypressenallee, wo wir links in Richtung Bolgheri radeln und einige leichte Steigungen überwinden müssen. Die kleine Ortschaft **Bolgheri** lädt zu einer Besichtigung bzw. zu einer Pause ein.

Nach Stärkung in einer der Bars geht es die Zypressenallee wieder bergab bis

Die Zypressenallee von Bolgheri: nicht nur für Radler ein „Muss“



zum Abzweig in Richtung Castagneto Carducci. Hier links abbiegen und wieder auf derselben Strecke die Via Bolgherese zurück bis zum **Gasthof Zi Martino** radeln. Am Zi Martino angelangt, führt rechts auf der SP 329 in Richtung Donoratico die letzte Etappe mit leichtem Gefälle zurück zur Gabelung am Hotel Bambolo. Dort links abbiegen, und wir gelangen so auf der Aurelia wieder zum **Ausgangspunkt Ciclospport** zurück.

Fahrradtour 2: Hügeliges Hinterland mit der „Traumstrecke“ zwischen Sassetta und Suvereto

Reine Fahrzeit: ca. 4 Std. **Länge:** ca. 57,5 km asphaltierte Straße. **Schwierigkeit:** setzt unbedingte Kondition für die längeren Streckenabschnitte mit konstanter, leichter Steigung voraus (nach Castagneto ca. 2,5 km, nach Campiglia ca. 4 km), die mit entsprechenden Pausen aber durchaus zu bewältigen sind.

Vom **Fahrradladen Ciclospport** in Donoratico geht es auf der Aurelia (SS 1) in Richtung Livorno, bis wir an den Abzweig in Richtung Castagneto Carducci kommen. Hier, am Hotel Bambolo, biegen wir rechts auf die SP 329 ab. Immer geradeaus und am **Gasthof Zi Martino** vorbei geht es bergauf in Richtung Castagneto Carducci.

Wir bleiben auf der Straße, fahren rechts an Castagneto Carducci vorbei immer geradeaus in Richtung Sassetta, bis wir nach 1 km einen Friedhof passieren.

Hier beginnt die nächste, leichtere Etappe, auf der es für ca. 4,7 km in Richtung Sassetta immer leicht bergauf geht, bis wir an die Weggabelung „Monteverdi/Sassetta“ gelangen. Diese Weggabelung ignorieren und auf derselben Straße geradeaus auf der SP 18 weiterradeln bis in das verträumte Bergdörfchen **Sassetta**.

Ab Sassetta beginnt die versprochene „Traumstrecke“, die uns für ca. 14 km durch den Wald (Wacholder, Kastanien, Stein- und Korkeichen)

immer mit leichtem Gefälle in Richtung Suvereto führt. Nach ca. 8,5 km (noch ca. 5 km vor Suvereto) erreichen wir ein verlassenes Kirchlein aus dem 12. Jh., das direkt rechts an der Straße an einer Kurve auftaucht (das Wasser der Quelle ist nicht gefiltert; besser also nicht die Flaschen für den Durst auffüllen!)

Nach erfrischender Rast an der Quelle geht die Fahrt immer weiter bergab. Die Landschaft wird offener, bis der weite Blick zum Meer frei wird und wir schließlich in **Suvereto** ankommen. Am Ortseingang am Supermarkt Conad-Margherita (linker Hand) und an der Apotheke (rechter Hand) vorbei, erreichen wir gleich danach eine T-Kreuzung, wo wir links an der alten Kirche hoch in die Altstadt abbiegen. Hier in Suvereto sollte eine Pause für die Brotzeit eingeplant werden (Räder kann man an der Kirche abstellen). Die Bar **La Gattabuia** vor dem Stadttor (Via Leporatti) zur hübschen Altstadt von Suvereto ist dafür geeignet und zudem eine Art Biker-Treff.

Nach der Pause geht die Fahrt von Suvereto weiter in Richtung Venturina. Zunächst zurück zur Hauptstraße (mit dem Rücken zum Stadttor, die Kirche rechts), am Stopp-Schild in Richtung Venturina ziemlich steil bergab.

Nach ca. 5 km erreichen wir die kleine Ortschaft **Cafaggio**. Wer hier noch Kraft in den Beinen und Willensstärke im Kopf hat und sich noch einen weiteren leichten Anstieg zutraut, kann rechts in Richtung Campiglia Maritima abbiegen. Dafür sollte man aber trainiert sein! Die Etappe ist kurvig und ohne Schatten, aber es lohnt sich. (Die einfachere, aber unattraktivere Möglichkeit ist, auf der verkehrsreichen Straße zu bleiben, die über Venturina nach San Vincenzo führt. Von dort geht es auf der Aurelia in Richtung Livorno zurück nach Donoratico.)

Wer sich für den landschaftlich viel schöneren Weg über Campiglia Marit-

tima entscheidet, biegt am Ortseingang von Cafaggio (an der Bar) rechts auf die Strada del Vino ab und fährt für ca. 4,5 km (leichte bis mittelschwere Steigung) hoch in den mittelalterlichen Ort **Campiglia Marittima** (den Friedhof links liegen lassen, nicht dem Schild in Richtung Ortsmitte folgen).

Im Stadtpark mit dem Denkmal für die Kriegsgefallenen (Monumento ai Caduti) kann man sich eine Pause gönnen. Die Mühen haben nun ein Ende, und wir können uns auf eine schöne, leicht bergab verlaufende Strecke freuen.

Der Weg führt unterhalb der Kalksteinbrüche des Parco Archeominerario di San Silvestro vorbei in Richtung Meer, bis wir die SS 1 auf einer Brücke überqueren (Vorsicht: unübersichtliche Gabelung). Wir bleiben immer auf derselben Straße geradeaus in Richtung **San Vincenzo** (auch an der T-Kreuzung), passieren den Ort und gelangen auf der Aurelia zurück nach **Donoratico** zum Ausgangspunkt Ciclosport.

■ **Nur für Trainierte:** Eine weitere anspruchsvolle, teilweise schattige Alternative für

Zi Martino – Castagneto	2,6 km
Castagneto – Friedhof	1,0 km
Friedhof – Weggabelung Sassetta	4,7 km
Weggabelung – Sassetta	2,0 km
Sassetta – Quelle	8,3 km
Quelle – Suvereto	6,3 km
Suvereto – Cafaggio	5,7 km
Cafaggio – Campiglia	4,4 km
Campiglia – Aurelia	7,0 km
Aurelia – Ciclosport	11,0 km

die Rückfahrt: Von Suvereto auf halbem Abstieg Richtung Monterotondo fahren (und nicht Campiglia Marittima) und später nach Monteverdi Marittima (hier Pause bei „Mucci“, dem kleinen Lebensmittelladen) und Canneto. Dann weiter Richtung Sassetta bzw. Aurelia. Genaue Wegbeschreibung mit detaillierten Schwierigkeitsgraden bei Ciclosport erfragen!

Weitere Tourenvorschläge und gute Tipps zu Bikehotels, Fahrradläden usw. bei Ciclosport, in den Touristbüros in Livorno und den Orten entlang der Etruskischen Riviera.

Für Radsportinteressierte: Am 21. Februar findet alljährlich der „Giro der Etruskischen Küste“ statt – natürlich nur mit Profis, die neue Strecken testen und bekannt machen. Infos dazu ebenfalls bei **Ciclosport** in Donoratico.

Marina di Castagneto

ca. 100 Einwohner

Der Badeort ist schöner als Marina di Bibbona (s. o.), vorgelagert ist ein 14 km langer Sandstrand, der zur Gemeinde Castagneto gehört. Davon ist nur ein Kilometer Privatstrand, auf dem das Anmieten von „ombrellone, sdraio, doccia“ (Strandschirm, Liege, Dusche) obligatorisch ist. Der Rest ist „spiaggia libera“, freier Strand für alle. Außer zum Badespaß in ausgezeichnetem Wasser lädt der nach Süden hin immer feinsandiger werdende Strand zu ausgiebigen Spaziergängen ein. Die noble Sommerresidenz in dem weitläufigen Pinienhain am Meer, einst Besitz der Familie *della Gherardesca*, wurde in

Apartments aufgeteilt; auch im benachbarten ehemaligen Cantiere Navale entstand eine Apartmentanlage.

Seit Jahrhunderten lebten neben den *della Gherardesca* auch andere adelige Großgrundbesitzer wie die Familien *Antinori*, *Frescobaldi* und *della Rocchetta* in dem Gebiet rund um Marina di Castagneto und Bolgheri; bis heute besitzen sie hier Landgüter und große Weinberge. Auch wenn es vielleicht seltsam klingt: Auch ihnen ist es zu verdanken, dass die Landschaft noch ursprünglich und von größeren Bau-sünden verschont geblieben ist.

Basis-Infos

Information Geöffnet Ostern bis Ende Sept.; Juni–Aug 9.30–12.30 und 16–19 Uhr, sonst eingeschränkt. Daniela und Evelyn sprechen Deutsch. Hier gibts auch Tickets für den Trenino Turistico. Via della Marina 6, ☎ 0565-744276.

Erlebnispark Cavallino Matto, das „Verrückte Pferdchen“, der größte Erlebnispark der Toskana, rechts an der Straße, die nach Marina führt, inmitten einer Pineta. Attraktionen à la Disneyland, nur antikerter. April/Mai und 1. Juni–Hälfte Sa/So 10–18 Uhr; Mitte Juni bis Mitte Sept. tägl. 10–18 Uhr; Mitte Sept. bis Anfang Nov. Sa/So 10–18 Uhr. Erw. 24 €, ab 14 Uhr 1 €, Kind bis 129 cm und über 65 J. 17 €, bis 99 cm frei. www.cavallinomatto.it.

Feste In Marina di Castagneto wie auch in allen Orten an der Küste wird im Juni **la notte**

blu, die Auszeichnung mit der blauen Fahne, gebührend gefeiert.

Fahrrad Verleih bei **Parco il Leccio**, in der HS tägl. 10–19.30 Uhr. Via Colombo, ☎ 333-2909339.

Minizug Der **Trenino Turistico** fährt tägl. mehrmals von Marina di Castagneto nach Donoratico und zurück. Hält an den Campingplätzen. Die Fahrt kostet 1 €/Pers., im Bähnchen kostet sie 1,50 €/Pers.

Spaziergang An der Hauptstraße in Richtung Meer (gegenüber vom Erlebnispark Cavallino Matto) führt gleich am Anfang eine Pinienallee links hinein. Der Spaziergang unter den schönen hohen Bäumen hat geradezu therapeutische Wirkung. Die Anpflanzungen stammen aus dem 18. Jh., der Zeit der Trockenlegung der Sümpfe. Linker Hand geht es weiter in die Pineta.

Übernachten/Essen & Trinken

Übernachten Il Pelago di Fattoria Casa Terra, Agriturismo mit 8 Zweizimmerwohnungen in renoviertem Haus, schöne Ausstattung. Eigener Oliven- und Obstanbau. Familiäre Atmosphäre, die Gäste können bei der Ernte mithelfen. Mai, Juni, Sept. ab 680 €/Woche.

Loc. Bandita 345, ☎ 346-8511221, www.ilpelago.it.

***** I Ginepri**, mit 51 Zimmern ein großer (dreistöckiger) Kasten, von dessen Panoramaterrasse man einen Blick auf die Tombole-Küste von Marina di Bibbona bis nach San Vin-

Familienfreundlich: der Sandstrand von Marina di Castagneto



cenzo genießt. Dezente, kühl-moderne Ausstrahlung. 5 Zimmer in einem neuen Nebengebäude. Quirliger Betrieb mit Restaurant, Pool, Garten mit uralten Wachholderbüschen (Ginepro heißt Wacholder) am Meer und eigenem Strand, viel deutsches und italienisches Stammpublikum. Alle Zimmer komplett renoviert – außer auf der 3. Etage. Schöne Suiten. DZ Standard ab 130 € inkl. Frühstück. Man spricht Deutsch. Viale Italia 13, ☎ 0565-744029, www.hoteliginepri.it.

***** Villa Tirreno**, komfortables 29-Zimmer-Haus. Der Pächter spricht Deutsch und kümmert sich um seine Gäste. Einige Zimmer mit Balkon zum Meer. Restaurant. DZ zur Meerseite 85–120 €. Via della Triglia 4, ☎ 0565-744036, www.villatirreno.com. Eine günstigere 1-Stern-Dependance befindet sich in der Via Finenze: DZ inkl. Frühstück 75–95 €.

Camping ** Belmare, über 520 Stellplätze und Bungalows. Tennisplatz. Nicht protzig. Restaurant und Lebensmittelladen. Viele einheimische Dauercamper. Kaum Schattenplätze. Strandzugang. 2 Pers. inkl. Zelt oder Wohnwagen ab 22 €. Geöffnet April bis Mitte Okt. Via del Forte 1, ☎ 0565-744264, www.campingbelmare.it.

**** Continental**, gleich neben Belmare, mit diesem in puncto Größe und Komfort vergleichbar. Ebenfalls Strandzugang. Geöffnet April bis Ende Sept. Via 1° Maggio, ☎ 0565-744014, www.campingcontinental.it.

Essen & Trinken Il Poeta, Fisch-Restaurant der gehobenen Klasse unter neuer Leitung, abends speist man romantisch am Meer. Via della Gherardesca, ☎ 0565-745859.

Ristorante Miramare, verspricht frische Meeresspezialitäten, bemerkenswerte Weinkarte. Terrasse mit freiem Blick aufs Meer. Via del Tirreno 21, ☎ 0565-745761.

La Tana del pirata, Strandbad und Restaurant mit Terrasse am Meer, frische Meeresspezialitäten, nicht nur von italienischen Gastroführern empfohlen. Hochpreisig. Di Ruhetag (außer Juni–Sept.). Geöffnet März–Okt. Via Milano 17, ☎ 0565-744143.

Santa Lucia Beach, stimmungsvoll abends am Strand Meeresspezialitäten genießen; schönes Interieur, feines Essen, freundlicher Service; immer wieder ein guter Platz, auch nur auf einen Drink. Reservierung ratsam. Via del Corallo 2, ☎ 0565-744165.

Donoratico

ca. 5050 Einwohner

Der Ort, der erst beim Bau der Eisenbahnlinie Mitte des 19. Jahrhunderts gegründet wurde, liegt zwischen Marina di Castagneto und Castagneto Carducci (s. u.). Bis zum Zweiten Weltkrieg hieß er *Bambolo*, erst danach wurde er umbenannt. Der heutige Name rührt vom gleichnamigen mittelalterlichen Kastell her, von dem nur noch der weithin sichtbare Turm geblieben ist. Donoratico gehört zur Gemeinde Castagneto Carducci, verfügt über einen Bahnhof und eignet sich gut zum Einkaufen.

Arzt Dr. Fabrizio Rossi, deutschsprachiger Arzt. Via Giuseppe Toniolo 13, ☎ 0565-775323.

Einkaufen Supermarkt Coop, Viale di Vittorio 2 B.

Wochenmarkt Do Vormittag.

Maestrini, sehr gut sortierte Weinhandlung/Wine Bar. Via Vecchia Aurelia 1, ☎ 0565-775209.

Fahrrad Ciclosport, Fachgeschäft mit Werkstatt. Der Familienbetrieb (seit 1983) ist eine Institution in der Welt des Radsports. Vater Gerardo, Mutter Daniela und Sohn Riccardo schmeißen den Laden und geben Auskünfte zu den Radstrecken, die sie alle kennen. Die Liebe zum Drahtesel hat die Familie im Blut. Diego Ulissi, ein Neffe, hat schon mehrere Etappen des Giros gewonnen und ist der gefeierte Newcomer. Auch Verleih (Trekkingrad und Rennrad, 8–10 €/Tag, auch E-Bikes, 15–25 €/Tag) Helme und Kindersitze. Im Winter tägl. außer So und Montagvormittag 8.30–12.30 und 15–19.30 Uhr, im Sommer auch So/Mo vormittags. Via Aurelia 25, ☎ 0565-777149, ☎ 393-2912972.

Übernachten/Essen **Hotel Il Cucciolo, zwei Brüder vermieten hier 16 Zimmer; spartanisch, sauber, günstig, mit Klimaanlage. DZ 50–70 € (inkl. Cappuccino und Hörnchen). Ganzjährig geöffnet. Neben Locanda Roma. Via Aurelia 161, ☎ 0565-775156, www.hotellilcucciolo.com.

***** Zi' Martino**, knapp unterhalb des Orts, freundliche Wirtsfamilie und traditionelle gute

Zwei Traditionsläden:

„Arte e Moda“ und „Premiata Fabbrica Liquori – E. Borsi“

Arte e Moda: Wer nichts von der Existenz des kleinen, exklusiven Schneiderateliers in der Via Vittorio Emanuele 50 weiß, würde an dem Lädchen ohne Firmenschild glatt vorbeilaufen. Hier schneidert der bescheidene Florin Cristea mit seiner Frau weitgehend per Hand auch die berühmten Jacken der *Butteri* genannten „Maremma-Cowboys“ nach traditionellen Schnitten auf Maß. Die Modelle sind aus bestem englischem Tuch meisterlich verarbeitet und preisbedingt „betuchten“ Leuten vorbehalten. Aber

auch wenn man kein feines Gewand in Auftrag geben will, lohnt der Besuch in dem unscheinbaren Laden, der seit seiner Gründung 1906 nichts von seinem Charme verloren hat. Inneneinrichtung, historische Fotos, Ankleidepuppen und die geradezu entzückende Ankleidekabine – alles aus den 30er- Jahren – sind sehenswert. ☎ 0565-763694.



Premiata Fabbrica Liquori – E. Borsi: In diesem winzigen Betrieb in der Via Garibaldi 7 werden seit Generationen zwei Likörsorten hergestellt: der „Gran Liquore del Pastore“, eine Spezialität aus Limone, Milch, Zucker und Vanille, und das legendäre

„Elixir China Calisaja“, das in Zeiten, in denen die Malaria noch Teil des Lebens in Castagneto Carducci war, eher als Medizin und Wundermittel konsumiert wurde. Der wichtigste Inhaltsstoff ist das fiebersenkende Chinin, das aus einer tropischen Baumrinde gewonnen wird. Noch heute wird das fertige „Elixir“, das tatsächlich ein wenig nach Medizin schmeckt, zur Behandlung von Magenverstimmungen und Verdauungsstörungen verwendet. Den kleinen Betrieb, in dem sämtliche Produktionsschritte bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen von Hand durchgeführt werden, sollte man sich von der sympathischen Annamaria zeigen lassen. Die Pralinen „Cioccopastore“, „Cioccalisaja“ und „Amarancia“, ein spezieller Likör in Pralinenform, sind ausgefallene Kreationen. Erwähnt sei auch die für Papst Benedikt XVI. (Joseph Ratzinger) entwickelte „Gelato-Crema di Pastore“. Die neuesten Errungenschaften, ein Enzianlikör sowie Kuchen und Plätzchen mit dem Liquore del Pastore, sollte man mal probieren. Im Sommer tägl. 9.30–13 und 16.30–24 Uhr, im Winter 9.30–13 und 15.30–20 Uhr. ☎ 0565-766017, ☎ 342-3208245.