

Das Chianti

Zwischen Florenz und Siena liegt das Chianti, Herz der Toskana und Heimat des Chianti Classico. Hier haben sich die Winzer 1924 im Consorzio del Vino Chianti Classico zusammengeschlossen. Unter dem Symbol des Schwarzen Hahns wacht das Consorzio über die Qualität seiner Weine. Atmosphärisch könnte der Kontrast zum trubeligen Florenz kaum größer sein: sanfte Hügel, Zypressen, Olivenhaine, malerische Dörfer, viel Ruhe und eben viel, viel Wein.



Mehr zum legendären Symbol des Schwarzen Hahns lesen Sie hier auf Seite 201. Noch mehr Wissenswertes zum Wein finden Sie außerdem ab Seite 200 sowie bei den einschlägigen Adressen dieses Kapitels.

Wo Wein probieren?

Castello di Fonterutoli: Bei einer Führung durch das Weingut im malerischen gleichnamigen Weiler sind hypermodernste Kellertechnik und die uralte Quelle des Ortes zu bestaunen. → S. 115

Rocca di Castagnoli: Hinter wuchtigen Mauern der alten Burganlage werden bei einer Weingutbesichtigung auch edle Tropfen verkostet. Die schönen Zimmer und Wohnungen laden hier gleich zum Bleiben ein. → S. 126

Castello di Meleto: in der Nähe der Rocca. Die Führung durch die Säle zeigt auch ein entzückendes Theater und endet in der modernen Enoteca, wo ein guter Tropfen und toskanische Brotzeit angeboten werden. → S. 126

Castello di Brolio: einst das wichtigste Schloss der Region mit gut organisierter Probierstube. Der Besichtigung der Anlage mit Garten und die Weinverkostung gehören unbedingt zusammen. → S. 129

Achtung, Geheimtipp! Weinbar Divino: In einem lauschigen Garten zwischen den Reben Antinoris, direkt an der Abtei von Passignano gibt es die köstlichsten Crostoni (überbackene Panini). Dazu ein Glas vom offenen Wein – man kann es hier stundenlang aushalten. → S. 96

Wo essen?

Osteria Cinque di Vino in San Casciano: hervorragende Adresse für eine Bistecca Fiorentina und andere Spezialitäten vom Holzkohlengrill. Im gemütlichen Gastraum hat der Wirt alles im Griff. → S. 93

Antica Macelleria Falorni in Greve: Auf dem Markplatz führt kein Weg an dieser Institution vorbei. Verkauft und auf

einladender Terrasse vorm Ladengeschäft serviert werden Spezialitäten wie Fenchelsalami, toskanischer Schinken – und die Salami vom allgegenwärtigen Wildschwein nicht zu vergessen! → S. 102

Giovannino in Radda in Chianti: Beim Ausflug hierher schlendert man die Hauptstraße Via Roma mit ihren kleinen Geschäften entlang. Falls sich auf der Miniterrasse von Giovannino noch Platz finden sollte: Pasta bestellen! → S. 119

Apropos Essen: Noch ein Tipp für alle, die sich noch immer nicht zu den Vegetariern zählen. Er oder sie sollte auf den Speisekarten nach dem **Cinta-Senese-Schwein** Ausschau halten. Diese schon auf Renaissance-Bildern verewigte Rasse wird in Eichenwäldern gehalten, ihr Fleisch schmeckt unglaublich aromatisch und ist dabei noch cholesterinarm. → S. 100

Was anschauen?

Badia a Coltibuono: Die Abtei ist schon wegen der herrlichen Lage einen Ausflug wert. Nach Besichtigung von historischem Keller, Kreuzgang und italienischem Garten kann an einer Wein- und Olivenöldegustation teilgenommen werden. → S. 126

Volpaia: Immer weiter schlängelt sich der Weg durch die Weinberge empor bis hinauf in den 40-Seelen-Ort. Pures Mittelalter! Wie wunderbar, dass der abgeschiedene Weiler zwei gute und gut frequentierte Adressen zur Einkehr bereithält. → S. 120

Castellina in Chianti: In der Nähe wurden ein etruskisches Grab und einiges mehr entdeckt. Das Museum im Zentrum bietet eine kleine, aber feine Ausstellung zur einstigen Präsenz der Etrusker. → S. 112

Parco Sculture del Chianti in Pievasciata: Im Skulpturenpark wandert



man durch eine Open-air-Ausstellung zeitgenössischer Kunst von Künstlern aus aller Welt. Ein Top-Tipp und mal ganz unmittellalterlich! → S. 129

Was unternehmen?

„Heldhaftes“ Radfahren: Wir sind im Chianti und somit in der Welt des Radsport-Klassikers **Eroica**. Also, Fahrrad im Ort Gaiole ausgeliehen und los geht es! Unser **Touren-Tipp:** Von Gaiole auf Asphaltstraße durch Wald und Weinberge nach Pianella und zurück. Übrigens auch für Flachlandradler mit weniger Kondition geeignet! → S. 123

Mit dem Auto auf der Höhenroute: bietet sich die landschaftlich interessantere **Höhenroute** von San Casciano über Mercatale nach Panzano an – ein uralter Fahrweg, den schon die Etrusker nutzten und der inzwischen geteert ist: Der Automobilhersteller Daimler-Benz hatte die Strecke seinerzeit als Kulisse für einen Werbefilm ausgewählt und den Gemeinden die Asphaltierung spendiert.

Wanderungen: Unsere Chianti-Touren finden Sie ab S. 216.



Pisa
Prato
Calenzano
CALENZANO-SESTO FIORENTINO
PRATO E.
FIRENZE NORD
S. CRISTINA

Campi Bisenzio
Signa
SCANDICCI
Listra a Signa
S. Paolo a Mosciano
Sorgente
Chiesanuova
Cerbaiola
S. Andrea in P.

San Casciano in Val di Pesa
Montespertoli
San Pancrazio
San Lorenzo
Formacette
San Donato
Fiano
Marcialla
TAVARNELLE

San Casciano in Val di Pesa
Montespertoli
San Pancrazio
San Lorenzo
Formacette
San Donato
Fiano
Marcialla
TAVARNELLE

Tavarnelle
Barberino
San Donno
Pieve S. Appiano
POGGIBONSI

Poggibonsi
Colle di Val d'Elsa
Gracciano d'Elsa
Torre di Montemicioli
Abbadia Isola
Monteriggioni
Montauto
Badesse
Paurano
Scorgiano
Riciano

Castellina Scalo
MONTERIGGIONI
Luxor
Petroio
Quercegrossa
Pievasciata
Pontignano
Villa a Sesta
Pianella
San Giovanni
Montaperti
Siena

Costalpingo
Valli
Cerchiaia
San Pietro a Paterna
Grosseto
SIENA-NORD

Pieve Vaglia
Paterno
Pescina
San Piero a Sieve
Capp. di Cappetto
Park der Villa Demidoff
Fiesole

Sesto Fiorentino
Fiesole
Sieti
Bagnoli
Impruneta
Terme di Firenze
S. CASCIANO NORD
S. CASCIANO SUD

Bagno a Ripoli
Grassano
Tavarnuzze
Montebuoni
Bagnolo
Il Ferrone
Passo del Pecora
Castello
Vicchiomaggio
Castello di Verazzano
Canonica

Greve in Chianti
Lamole
Campana
Panzano in Chianti
Eufrosino
Pieve di Panzano
San Donato
Sant' Agnese
Cedda

Greve in Chianti
Lamole
Campana
Panzano in Chianti
Eufrosino
Pieve di Panzano
San Donato
Sant' Agnese
Cedda

Radda in Chianti
Castellina in Chianti
San Giusio in Salscio
San Fedele
Lecchi
Castello di Meleto
Castello di Brolio
San Sano

Radda in Chianti
Castellina in Chianti
San Giusio in Salscio
San Fedele
Lecchi
Castello di Meleto
Castello di Brolio
San Sano

Castellina in Chianti
San Giusio in Salscio
San Fedele
Lecchi
Castello di Meleto
Castello di Brolio
San Sano

Polcanto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

San Martino a Scopeto
Vetta le Croci 518
Mad. de Sasso
San Martino a Scopeto

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Monte Ceceri
Acone Sant' Eustachio
Sandetele
Mad. de Fossi

Chianti
4 km

Impruneta

14.000 Einwohner

Das nur wenige Kilometer südlich von Florenz gelegene Städtchen ist das Tor zum Chianti-Gebiet. Schon die Etrusker, später die Römer siedelten sich auf den sanften Hügeln oberhalb der Talenke des Arnos an.

Berühmt ist das zauberhaft inmitten von Weinbergen und Olivenhainen gelegene Impruneta vor allem wegen seiner jahrhundertealten Töpfertradition. Man sollte nicht versäumen, die handgearbeiteten Terrakotta-Erzeugnisse eines der zahlreichen Betriebe einmal aus der Nähe anzuschauen.

Santa Maria: Die ehemalige Wallfahrtskirche mit ihrem eindrucksvollen, fünfbogigen Portikus (1634) und ihrem Camapanile aus dem 13. Jh. erhebt sich auf dem abschüssigen Hauptplatz. Ein guter Grund für einen Abstecher nach Impruneta ist das *Weinfest* am letzten Sonntag im September.

Hin und weg Bus: Etwa halbstündlich nach Florenz, Haltestelle an der Piazza Buondelmonti im Zentrum, Tickets im Tabakladen an der Piazza.

Einkaufen Wir sind dem Tipp eines Lesers gefolgt und haben in den Boutiquen **Cuci & Ricuci** (Damen) und **Uscio** (Herren) ausgefallene Stücke entdeckt. Schicke Klamotten, nette Leute und super Beratung. Und eine eigene Schneiderei. Via Paolieri 3/7.

Feste Bereits ein Jahr im Voraus beginnen die Vorbereitungen für die **Festa dell'Uva**. Für das traditionelle Weinfest am letzten Septemberwochenende stellen die Bewohner von Impruneta mit großem Engagement einiges auf die Beine.

Markt Sa vormittags Wochenmarkt im Zentrum.

Tonwaren Ist der Transport von Tonkübeln in heimische Gefilde aus Platzgründen nicht unproblematisch, lohnt ein Besuch in einem der ansässigen Handwerksbetriebe hingegen allemal. Sehenswert ist z. B. die Verkaufsausstellung von **Poggi Ugo**.

Auch moderne Exponate werden hier noch traditionell per Hand gefertigt. Die Tonerde wird

gleich hinter der Brennerei gewonnen. Der Ofen aus dem 14. Jh. ist zwar noch vorhanden, doch der Brand bei ca. 1000 °C erfolgt heute in modernen Brennöfen. Mit etwas Glück wird Interessierten der Familienbetrieb gezeigt. Den Parkplatz schmückt unübersehbar ein über 7 m hoher Ring aus Ton – ein Werk von Mauro Staccioli. Mo–Sa 8.30–12.30 und 14–18 Uhr. Via Imprunetana 16 (in Richtung Tavarnuzze), ☎ 055-2011077, poggiugo.it.

Manetti Gusmano & Söhne, in Ferrone. Hier fertigt Manetti Gusmano mit rund 40 Mitarbeitern vor allem Bodenfliesen aus Terracotta – z. B. für die Böden in den Uffizien; sogar die Dachziegel für Ausbesserungen am Dom in Florenz werden hier produziert. Ein „Showroom“ demonstriert die Besonderheiten von industrieller und handwerklicher Herstellungsweise. 300 m weiter in Richtung Greve weisen oberhalb der Straße imposante Terracottakübel den Weg zu der traditionsreichen Fabrik. Neugierigen gewährt man gern Einblick in die Produktionsstätte von Ziegeln und den *Orcie*, den Tonkrügen, die einst der Aufbewahrung von Olivenöl dienten. Mo–Fr 8–17 Uhr (Siesta 12–13 Uhr). Anfahrt: Von Impruneta für ca. 4 km der Via Ferrone in Richtung Ferrone folgen. Im Ort links in die Via Chiantigiana einbiegen, dort linker Hand. ☎ 055-850631, cottomanetti.com.

Übernachten/Essen * Albergo Bellavista,** das beste Haus am Platz – seit 1906! Von der Dachterrasse beobachtet man bei Glockengeläut das Treiben unten auf der Piazza. Gartenrestaurant gleich daneben. Am Hauptplatz, Via della Croce 2, ☎ 055-2011083, bellavistaimpruneta.it. €€

Residence Il Connubio, im Zentrum von Impruneta, 6 DZ und 6 Apartments in angenehmer Atmosphäre. Via Paolieri 32 (Seitenstraße der zentralen Piazza Buondelmonti). ☎ 055-2312558, residenceilconnubio.com. €

Ristoro Bellavista, im blumengeschmückten lauschigen Garten neben dem gleichnamigen Hotel sitzt es sich herrlich. Aus der Küche kommt auch hausgemachte Pasta. Ab 12 Uhr durchgehend geöffnet. Via della Croce 4, ☎ 055-3870263.

Bar Italia, der Treffpunkt im Zentrum von Cappuccino bis Aperitivo. Mo–Fr auch Mittags-

tisch mit kleinen Gerichten. An der Piazza Buondelmonti.

Agriturismo Vecchio Borgo di Inalbi, ca. 1 km außerhalb, an der Straße nach Strada in

Chianti. Großes, kinderfreundliches Anwesen mit Ferienwohnungen. Restaurant (Mo Ruhetag) und Garten mit zwei Pools. Via delle Terre Bianche 32, ☎ 055-2011797, inalbi.it. €€

San Casciano in Val di Pesa 16.600 Einwohner

Am Rande des Chianti gelegen und nur 20 Autominuten von Florenz entfernt, also die ideale Wohnlage für Florentiner: San Casciano ist nicht so teuer wie Fiesole und anders als Scandicci oder Sesto Fiorentino ohne Industrie. Das Städtchen ist vorrangig ein Zentrum der Landwirtschaft und für Touristen nicht sonderlich attraktiv. Doch gibt es in der Umgebung einige interessante Weingüter und Restaurants, in denen man hervorragend speisen kann.

Information Info Point, etwas dezentral in der Via 4 Novembre 130. Juni–Sept. tgl. (außer Sa) 10–13, Mo, Do und Fr auch 16–19 Uhr, Mai Mo/Fr 10–13 Uhr. ☎ 055-5367030, ufficioturistico. sancascianovp@gmail.com.

Hin und weg Busse stündlich nach Florenz. Abfahrt: Via Terracini am Busbahnhof. Tickets in Tabakladen oder bei der Latteria Maranci gegenüber der Haltestelle.

Ballonfahrt Das Chiantigebiet einmal per Heißluftballon erkunden? **Balloon in Tuscany** bietet die Gelegenheit dazu. Mit 270 €/Pers. ist man dabei. Abfahrt eine Stunde nach Sonnenaufgang. ☎ 055-0982059, ☎ 338-9077070, balloonintuscany.com.

Einkaufen Antica Dolce Forneria, neben Süßigkeiten und einem guten Brotangebot hervorragende Auswahl an Käse und Schinken sowie Porchetta – entsprechend gute Panini. Via Machiavelli 26.

Alegria, in der kleinen Boutique kann frau sich gut einkleiden. Gute Beratung ohne Kaufzwang. Via Roma 22.

Petit Carré, hier gibt's ausgefallene luftige Sommermode. Ebenfalls im Zentrum, an der Piazza Pierozzi 25.

Fahrrad Yep-Bike verleiht City-, Trekking- und E-Bikes (22/30/45 € pro Tag inkl.

Helm); auch Fahrrad-Bringservice. 8.30–12.30/15.30–19 Uhr. Via Borromeo 4b, ☎ 391-7603 991, yep-bike.com.

Markt am Montagvormittag.

Museum Neben Kirchenkunst und archäologischen Funden ist eine kleine Ausstellung zeitgenössischer Kunst zu sehen. April–Okt. Do–So 10–13/16–19 Uhr, im Winter nur bis 18 Uhr. Eintritt 3 €. Via Roma 37, ☎ 055-8256385.

MeinTipp Torre Panoramica del Chianti, bei der recht hässlich anmutenden 33 m hohen Konstruktion aus den 1950ern handelt es sich ursprünglich um einen Wasserspeicher. Der Anblick von unten ist beim Ausblick von oben schnell vergessen – die Terrasse bietet einen 360°-Rundblick, im Norden erspät man den Dom von Florenz. Bei der Recherche 2023 war der Turm nicht zugänglich, aber vielleicht läuft der Aufzug wieder.

Übernachten ** Minisoggiorno, am Ortsausgang Richtung Empoli. Familiär geführtes, ruhiges Hotel. Die sympathische Signora spricht Deutsch. Zimmer fast alle mit Balkon. Via Leonardo da Vinci 5, ☎ 055-822241, minisoggiorno.it. €

Bed & Breakfast Art, von der Viale Corsini aus gegenüber der Bar Turismo durch die Maueröffnung. Hinter der strengen Fassade verbergen sich 6 geschmackvoll eingerichtete Zimmer mit moderner Kunst an den Wänden. Fürs Breakfast gibt es einen Gutschein, mit dem man in der Bar Cappuccino und Brioche erhält. Via della Volta 6, ☎ 055-8290372, bbart.eu. €

MeinTipp Villa Il Poggiale, ca. 2 km außerhalb, in Richtung Cerbaia/Empoli – der Sommerwohnsitz auf dem Lande! Schon der Anblick der Villa bezaubert. Innen wandelt man über Treppen und Stiegen durch mit Antiquitäten und Gemälden eingerichtete Säle und elegante Salons. Gediegen-großzügig die fast familiäre Atmosphäre, romantisch die Zimmer mit Baldachinbetten. Pool im schönen Garten. Ausgezeichnetes Frühstück, im Sommer auf der Terrasse mit Ausblick. Via Empolese 69, ☎ 055-828311, villailpoggiale.it. €€€

Essen & Trinken Cantinetta del Nonno, im historischen Zentrum. Vorne werden Wurst-



Schöner Landsitz – Hotel Villa Il Poggiale mit Loggia

waren und Käse verkauft, im Hinterstübchen sitzen vorwiegend Arbeiter zu Tisch. Die Kutteln (trippa alla fiorentina) schmecken hier ausgezeichnet. Mi Ruhetag. Via IV Novembre 18, ☎ 055-820570.

MeinTipp Cinque di Vino, am zentralen Park bei der Franziskanerkirche. Kleines Lokal mit Außenbestuhlung. Die Speisekarte ist auf das jahreszeitliche Angebot abgestimmt und bietet beste Qualität. Der sympathische Inhaber schwingt selbst den Kochlöffel, berät und bedient – alle fühlten sich rundum wohl. Für die Bistecca vom Holzkohलगrill kommen die Gäste bis aus Florenz. Di–So abends, Sa/So auch am Mittag geöffnet. Mo Ruhetag. Viale San Francesco 32, ☎ 055-8228116.

Gelateria I Pini, hier gibt's „Gelato artigianale“, also aus eigener Herstellung – unsere Eisdielenempfehlung im Zentrum. Via Machiavelli 49.

Tavernetta Machiavelli (Albergaccio), in S. Andrea in Percussina, ca. 4 km Richtung Florenz, knapp außerhalb von San Casciano Richtung Spedaletto, hinter diesem Ort rechts abbiegen. Die uralte Osteria (seit dem Jahr 1450) mit hauseigener Kellerei ist berühmt – hier verkehrt im 16. Jh. Machiavelli, der sich in das gegenüberliegende Haus zurückgezogen hatte. Unbestritten gut ist die Qualität des Essens, unbestritten zu hoch sind die Preise. Reservierung empfohlen. In der Saison kein Ruhetag! ☎ 055-828471.

A Casa mia, winziges Restaurant, eine Empfehlung von Einheimischen für einfache toskanische Küche. Witzig: Das Besteck wird – wie früher – in den Schubladen der insgesamt 7 wackligen Tische aufbewahrt. Mo/Di Ruhetag. Von San Casciano in Richtung Mercatale, dort kurz vorher rechts ab in Richtung Località Montefiridolfi (ca. 8 km von San Casciano entfernt), ☎ 055-8244392.

Mercatale

2000 Einwohner

Der 5 km von San Casciano entfernte mittelalterliche Marktflecken liegt bereits mitten in den Weinbergen. Am zentralen Platz, der einst dem Warenumschlag diente, laden heute zwei Cafés ein. Am Ortsrand wurden neue Häuser gebaut, doch trübt dies den Ge-

samteindruck kaum. Auch hier gibt es in der Umgebung einige empfehlenswerte Weingüter und Restaurants.

Hin und weg Bus: Alle 90 Min. direkt nach Florenz. Abfahrt an der Piazza Vittorio Veneto im Zentrum. Tickets im Tabakladen an der Piazza im Zentrum.

Käse Fattoria Corzano e Paterno, ca. 12 km von San Casciano in Richtung San Pancrazio. Die Käsespezialitäten, ausschließlich aus Schafsmilch, werden vor Ort in der kleinen Käserei hergestellt – die Milchlieferanten für den Pecorino weiden unweit des Gehöfts. Tische laden zur Verkostung von Käse und Wein ein. Verkostung 17 €, mit Führung 22 €, Führungen in Englisch 11 und 16 Uhr. Die Käserei ist nur bei der 16-Uhr-Führung zu besichtigen. Gut zum Mitnehmen: Die Käsestücke werden auch vakuumverpackt. Auch **Fewo-Vermietung**. Mo–Fr durchgehend 9–18, Sa 9–13.30 Uhr. Besser reservieren. Via San Vito di Sopra 9, ☎ 055-8248179, corzanoepaterno.com.

Markt am Donnerstagsvormittag.

Wein Fattoria Le Corti, auf halbem Weg nach San Casciano; zum Schloss führt eine hübsche Zypressenallee, die allerdings der Familie der Corsini vorbehalten ist, die seit 1427 hier residiert. Normalsterbliche Weinkäufer finden knapp hinter der Kuppe links eine

Zufahrt. Wein- und Olivenölverkostung im großzügigen Verkaufsraum. Geführte Kellertour mit Weinverkostung, Besichtigung der Ölmühle und Garten 28 € nur nach Voranmeldung. Wer auch die Villa besichtigen möchte, zahlt 20 € extra. Geöffnet Mo/Di 10–13 Uhr.

Osteria Le Principe, hier wird Mi–So Mittagstisch serviert, Fr/Sa auch Abendessen. ☎ 055-829301, ☎ 348-7215125, principecorsini.com.

Übernachten Agriturismo Castello di Gabbiano, anmutiges Schösschen ca. 3 km von Mercatale, mit den dahinter versteckten Produktionsanlagen für den Chianti Classico. Pool und Restaurant (Restaurant ist So Abend, Mo ganztags und Di mittags geschlossen). Kellerbesichtigung mit Weinverkostung tgl. 11 und 16 Uhr (25 €). Bitte voranmelden. Zutritt zum mit moderner Kunst dekorierten Castello und zum top gepflegten Garten nur für Hotelgäste. Via di Gabbiano 22, 50024 Mercatale Val di Pesa, ☎ 055-821053, ☎ 349-4728235, castellogabbiano.it. €€€

Die Tropfen des Hauses Antinori in Bargino

... summieren sich auf knapp 10 Millionen Liter Chianti Classico – jährlich. Damit ist das vor über 600 Jahren gegründete Unternehmen „Marchesi L. e P. Antinori“ die Nummer eins unter den Chianti-Produzenten. Die Güter befinden sich vor allem in der Umgebung von Mercatale und San Casciano, aber auch beim Kloster Badia a Passignano. Heute ist die Firma eine GmbH in Familienbesitz. An den Hebeln der Macht sitzt Marchese Piero Antinori, der – unterstützt von seinen drei Töchtern und einem Önologenteam – über die Qualität der Weine wacht. Ungefähr 70 % der Produktion gehen ins Ausland, Hauptabnehmer sind die USA, Japan und Deutschland.

Mit der 2012 eröffneten Cantina in Bargino ist ein Produktionsbetrieb in hypermoderner Architektur entstanden, die sich in die Chianti-Landschaft elegant einfügt, für den Durchfahrenden kaum wahrnehmbar. Der flache, geschwungene Bau in Brauntönen mit einer Verglasung zur Talseite hin beherbergt nicht nur die Weinkeller, sondern auch ein kleines Museum, einen Vortragssaal, einen Verkaufsladen und ein schickes Terrassenrestaurant. Doch schon allein die Architektur ist spektakulär.

■ Anfahrt: Von San Casciano auf der Landstraße Richtung Tavarnelle. Nach ca. 5 km weist links der große Schriftzug zur Cantina hoch. Voranmelden! Ohne Reservierung wird man erst gar nicht eingelassen!

90-minütige Führung mit Verkostung 45 €. Anmeldung unter antinori.it oder ☎ 055-2359700. Das Restaurant Rinuccio ist nur 12–16 Uhr geöffnet.

Essen & Trinken **Trattoria Da Pordo**, von Mercatale der Straße 6 km in Richtung Panzano in Chianti folgen. An einem Abzweig rechts steht ein Schild, das auf die Trattoria hinweist; hier rechts abbiegen. Nach 100 m ist das Gehöft Località Valigondoli erreicht. Im uralten Gasthaus wird es vor allem an Wochenenden

voll; es wird gekocht, gegrillt und frittiert, was das Zeug hält. Innen klein, im Sommer ist auch draußen bestuhlt. Spezialitäten sind z. B. frittiertes Kaninchenfleisch und frittiertes Gemüse. Geöffnet Mi–So. Für Mi/Do besser vorher anrufen, ob geöffnet ist. Località Valigondoli, ☎ 055-821038, ☎ 349-4720235.

Badia a Passignano

40 Einwohner

Auf etwa halbem Weg zwischen Mercatale und Panzano sollte man einen Abstecher zu dem 1049 gegründeten **Kloster Badia a Passignano** machen. Die wunderschön gelegene, dicht von Zypressen umrahmte Abtei mit ihrem zinnenbekrönten Kirchturm wird noch von einer knappen Handvoll Mönchen des Vallombrosaner-Ordens bewohnt. Das Kircheninnere ist architektonisch uneinheitlich, auffallend ist die hölzerne Trennwand zwischen Chorgestühl und Hauptraum. Nach langer Renovierung ist das Refektorium mit dem Abendmahl-Fresko von *Domenico Ghirlandaio* (15. Jh.) wieder zugänglich.

■ Tgl. geführte Besichtigung um 10, 10.45, 11.30, 15, 16 Uhr. So nur nachmittags geöffnet,

Di geschlossen. Spende (*offerta*) erbeten. Zu Pfingsten lohnt der Besuch eines der Konzerte beim **Festival di Pentecoste**.

Bereits im Mittelalter baute die Abtei ihren eigenen Wein an, heute befinden sich ihre Weingüter größtenteils im Besitz der weltbekannten Firma Antinori (→ „Die Tropfen des Hauses Antinori“), die an der Straße zu Verkostung und Einkauf einlädt.

Wein Das **Weingut Antinori** betreibt unterhalb der Abtei eine Osteria und eine Verkaufsstelle für seine guten und teuren Weine (tgl. 9–21 Uhr, So Ruhetag). Im Keller der Abtei, der im Mittelalter als Getreidespeicher diente, reifen heute die Weine. Kellerführung mit Verkostung nur nach Anmeldung ab 90 €, ☎ 055-8071278, osteriadipassignano.com.

Badia a Passignano



MeinTipp Übernachten **Fattoria di Rignana**, weißes Gebäude neben dem Restaurant Cantinetta di Rignana (s. u.). Schönes, gepflegtes Anwesen unter deutsch-italienischer Leitung mit uralt-edlem Interieur, das gleich beim Betreten in den Bann zieht. Im Sommer wird das Frühstück im Hof eingenommen. Sehr ruhig gelegen, mit Pool – und einem schönen Luxus: kein TV im Zimmer! Man möchte hier nicht mehr weg! Die Stammgäste kommen seit Jahren immer wieder – für den Sommer frühzeitig reservieren! Via di Rignana 15, 50022 Greve in Chianti, ☎ 055-8561589, rignana.it. €€

Essen & Trinken **Osteria di Passignano**, gleich neben der Klosteranlage. Die Michelinsterne-Adresse inmitten der Weinberge von Antinori. So Ruhetag. ☎ 055-8071278.

MeinTipp Bar **Paninoteca Divino**, in der alten Schmiede gegenüber der Abtei ist eine kleine Weinbar mit toskanischem Brotzeitangebot zuhause. Man sitzt auf der lauschigen Terrasse im Garten an Weinfässern oder Tischen unter einem schattenspendenden Trompetenbaum und genießt sein Gläschen mit Blick auf den jungen Weinberg. ☎ 370-3760761.

MeinTipp Cantinetta di Rignana, im Weiler Rignana; bei der Anfahrt zum herrlich abgelegenen Landgasthof können schon mal Hase, Wild- und Stachelschwein den schotterigen Weg kreuzen. Die zuverlässige Adresse für eine *Bistecca fiorentina* oder eine *Tagliata* vom Rind vom Holzkohलगrill – an warmen Sommerabenden auf einer der Terrassen, inklusive Ausblick und freundlichem Service. Di Ruhetag. ☎ 055-852601.

Tavarnelle Val di Pesa

7000 Einwohner

Tavarnelle, an der wichtigen Handelsstraße **Via Cassia** (N 2) gelegen, war zur Zeit der Römer unter dem Namen „Tabernulae“ bekannt. Später entwickelte sich der Ort zu einem landwirtschaftlichen Zentrum. Tavarnelle zählt nicht mehr zum Kerngebiet des Chi-

anti, ist auch sonst bar jeglicher Attraktion und zeigt sich vom Tourismus ganz unbeeindruckt. Etwas Leben spielt sich einzig an der großen, aufwendig restaurierten Piazza Matteotti und an der Via Roma mit ihren Läden ab.

Information → Barberino Val d' Elsa, S. 97.

Bio-Pool im Agriturismo der Villa Spioano

