

MERIAN

Toscana



**Wo der größte Garten der Welt am schönsten ist
Viel Zauber um Siena und Florenz
Malgenie Pontormos fiebrige Farben**



Aufbruch in der Weinregion: Brunello steigert die Produktion. Die neuen Kultweine kommen nicht nur von der Küste

Avanti Chianti



Kleine Weingeographie

Chianti Classico dürfen sich nur Weine aus dem Gebiet zwischen Florenz und Siena mit den Weinorten Greve, Radda, Gaiole und Castellina nennen; das Prädikat *Riserva* garantiert eine mindestens einjährige Lagerung. Aus dem Gebiet um Montalcino kommt der Brunello, in der einfacheren Variante (ohne vierjährige Lagerung) als Rosso di Montalcino im Handel. In Montepulciano werden der *Vino Nobile* und sein schlichter Bruder Rosso di Montepulciano produziert. Aus San Gimignano kommt der Vernaccia, ein leichter, frischer Weißwein. Immer interessanter wird die Küstenregion, die Kultweine Sassicaia und Ornellaia aus Bolgheri haben den Boden bereitet. Viele Güter produzieren auch den süßen Vin Santo (unvergleichlich der Occhio di Pernice von Avignonesi).

Die neuen „Supertuscans“

Bis vor kurzem durften sich Weine, die außerhalb der festgelegten Gebiete, nicht mit den vorgeschriebenen Trauben oder in anderen Mischverhältnissen produziert wurden, nur *Vini da tavola* nennen. Doch nachdem einige dieser Weine großen Erfolg hatten, lockerten die Weingremien die Regeln. Die berühmten Vorbilder für die „neuen“

Weine, die „Supertuscans“, wie sie nicht nur auf dem amerikanischen Markt genannt werden, sind Sassicaia (Tenuta San Guido), Tignanello (Antinori) und Ornellaia (Tenuta Ornellaia), dazu kamen viele neue Namen (siehe S. 146). Diese Weine enthalten in der Regel nur kleine Mengen der klassischen Chianti-Rebsorte Sangiovese, dafür die Bordeaux-Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc oder Syrah in unterschiedlichen Proportionen. Leider sind die produzierten Mengen gering, die Preise hoch und Flaschen kaum zu bekommen.

Der Star fordert Kenner

Der Brunello aus der Gegend von Montalcino kämpft traditionell mit dem Barolo aus dem Piemont um die italienische Wein-Krone. Wie im Piemont sind die Preise in den letzten Jahren unerschämmt gestiegen, aber anders als dort wird immer mehr Wein mit dem verkaufsfördernden Namen produziert: Mehr als 200 Winzer gibt es in Montalcino, vor wenigen Jahren waren es um die 30, angebaut wird auf 2500 ha gegenüber ursprünglich 60. Da bleibt es nicht aus, dass sich zwischen den Spitzenprodukten immer mehr Durchschnitts- und Massenware breit macht – zu Spitzenpreisen. Wer Brunello kauft, muss deshalb die Produzenten kennen, auf die in der Regel Verlass ist (siehe S. 146)

Früchte des Erfolgs:
toskanische Weine
werden immer beliebter

San Vincenzo
IL GAMBERO ROSSO
 Piazza della Vittoria 16, Telefon 0565 701021, tgl. außer Mo abends und Di, Menü um 100 000 Lire Zum Blick auf den Hafen gibt es Kichererbsenmus mit Garnelen und andere raffiniert zubereitete Gerichte. Für viele Feinschmecker die Topadresse unter Italiens Restaurants (B 7)

Grosseto
BREZZI OLIVIERO E FIGLI
 Via Orcagna 56 Ein Trüffelparadies (C 9)

Pienza
BOTTEGA VERDE
 Corso Rossellino 16 Wein und aromatische Kräuter, alles aus biologischem Anbau (E 8)

TOSKANISCHE WEINE

Die Weine der Toskana reichen vom Hauswein (*vino della casa*) bis zu Spitzenweinen: Sechs DOCG- und 22 DOC-Weine werden hier produziert. Zu den berühmtesten zählen Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano und der erste DOCG-prämierte toskanische Weißwein Vernaccia di San Gimignano. DOC-ausgezeichnet sind u.a. die Rotweine Morellino di Scansano, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, die Weißweine Bianco Val d'Arbia, Bianco dell'Empolese, Bianco della Valdinievole, Bianco di Pitigliano, Bianco Vergine delle Valdichiana, Moscadello di Montalcino, Bianco Pisano di San Torpè. Der *Vin Santo* ist ein meist süßer Wein, der zu *cantucci*, kleinen Mandelkekse, getrunken wird. Bei den „Supertuscans“ (s. S. 10) gibt es viele interessante neue Weine: Brancaia (Erzeuger: La Brancaia), Cammartina (Querciabella), Campaccio (Terrabianca), Cignale (Querceto), Desiderio (Avignonesi), Ghaie de la Furba (Capezzana), Guado al Tasso (Tenuta Belvedere), Le Stanze (Polizzano), Luce (Castelgiocondo, Frescobaldi/Mondavi), Lupicaia (Tenuta del Terriccio), Masseto (Ornellaia), Mormoreto (Frescobaldi), Pietraforte (Carobbio), Sammarco (Capezzana), Solaia (Antinori), Summus (Castello Banfi), Vigna l'Apparita (Castello di Ama). Gute Produzenten des Brunello (s. S. 10): Altesino, Argiano, Capanna, Case Basse, Cerbaiona, Ciacci, Col d'Orcia, Corte Pavone, Fanti, Ill Poggione, La Casa, La Chiesa, La Gerla, La Palazetta, La Pescaia, La Poderina, Lambardi, Le Chiuse, Lisini, Mocali, Piccolomini d'Arragona, Pietranera, Poggio Salvi, Romitorio, Salicetti, Scopetone, Siro Pacenti, Talenti, Tenuta di Carizzo, Tenuta il Grepone, Val di Suga, Vasco Sassetti.

ini, korallenfarbene Aretiner Vasen aus der Zeit um Christi Geburt (F 6)

MUSEO D'ARTE MEDIEVALE E MODERNA
 Via S. Lorentino 8, Tel. 057 52 38 68 tgl. 9-19 Uhr, Mittelalterliche und moderne Kunst mit Werken von Margaritone d'Arezzo, Spinello Aretino, Della Robbia und Vasari, sowie Skulpturen, Münzen, Siegel und eine großartige Sammlung von Majoliken

Chiusi
MUSEO NAZIONALE ETRUSCO
 Via Porsenna 93, Tel. 057 82 01 77, tgl. 9-14, Sonn- u. Feiertage 9-13 Uhr Eines der bedeutendsten Museen mit etruskischen Funden: Grabbeigaben, Urnen und Malereien (F 8)

Cortona
MUSEO DELL'ACCADEMIA ETRUSCA
 Palazzo Pretorio, Piazza Signorelli 9, Tel. 057 56 37 35, tgl. im Winter 10-17, im Sommer 10-19 Uhr Bibliothek der Accademia Etrusca, Archiv und Etruskermuseum (F 7)

MUSEO DIOCESANO
 Piazza del Duomo 1
 tgl. außer Mo, von März bis Sept. 9.30-13 und 15.30-19, Okt. 10-13 Uhr und 15.30-18, von Nov. bis März 10-13 u. 15-17 Uhr, Tel. 057 56 28 30 Werke von Fra Angelico, Pietro Lorenzetti, Luca Signorelli und Sassetta

Empoli
MUSEO DELLA COLLEGIATA
 Piazza Propositura 3, Telefon 057 17 62 84, tgl. außer Mo 9-12 Uhr Zu sehen sind u.a. ein Taufbrunnen aus der Schule Donatello, Werke aus dem 14.-16. Jahrhundert, sowie Terrakotta-Darstellungen von Andrea della Robbia (D 4)

Fiesole
MUSEO BANDINI
 Via Duprè 1, Telefon 055 59 47 77, tgl. März bis Sep. 9.30-17, Okt. 9.30-18, Nov. bis Feb. 9.30-17 Uhr Nachlass des Kanonikers Angiolo Maria Bandini, Bibliothekar der Biblioteca Mediceo-Laurenziana; mittelalterliche Gemälde und Skulpturen (E 4)

MUSEO ARCHEOLOGICO
 Via Portigliani 1, Tel. 055 59 47 77, tgl. Nov. bis Feb. 9.30-17, März 9.30-18, Apr. bis Sep. 9.30-19 Uhr, Okt. 9.30 bis 18 Uhr Etruskische und römische Fundstücke aus und um Fiesole

Grosseto
MUSEO ARCHEOLOGICO E D'ARTE DELLA MAREMMA
 Piazza Baccarini, Tel. 05 64 41 76 29, tgl. außer Mo von 9.30-12.30 Uhr und 16.30-19 Uhr, So und feiertags 9.30-12.30 Uhr Prähistorische, etruskische und römische Funde, sowie Majoliken, Miniaturen und Silberschmiedearbeiten (C 9)

Livorno
ACQUARIO COMUNALE
 Piazzale Mascagni 1, Telefon 05 86 80 55 04 tgl. außer Mo 9.30 bis 12.30, 14.30-17.30 Uhr, Mediterrane Fauna in ihrer ganze Formen- und Farbenvielfalt (B 5)

MUSEO CIVICO GIOVANNI FATTORI
 Via Fra' Jacopo in Acquaviva, 65, Telefon 05 86 80 80 01, tgl. außer So 8 bis 20 Uhr, Werke der *Macchiaioli*, einer den Impressionisten nahe stehenden Künstlergruppe

Enotheken mit gutem Angebot:
Florenz
ENOTECA PINCHIORRI
 Via Ghibellina 87., Tel. 055 24 27 57, tgl. außer So, Mo und Mi mittag, Menü um 60 000 Lire Florentiner Vorzeige-Enothek, unbedingt vorher reservieren (D 4)

San Casciano Val di Pesa
CONSORZIO DEL CHIANTI CLASSICO GALLO NERO
 Via Scapeti 155, Tel. 055 8 22 82 45 Neben exzellenten Weinen gibt es Infos rund um den Chianti-Wein, Tipps und Ratschläge für Ausflüge und Besichtigungen von Weinkellern (D 5)

MUSEEN UND GALERIEN

In nahezu jedem Ort gibt es ein interessantes Museum. An folgenden Feiertagen sind die meisten geschlossen: 1. Januar, Ostern, 25. April, 25. Dezember. Die Eintrittspreise sind relativ hoch, denn mit den Geldern muss die Erhaltung der Kunstwerke finanziert werden. Fast jede Stadt bietet Tickets mit Ermäßigungen beim Besuch mehrerer Museen.

Arezzo
MUSEO ARCHEOLOGICO MECENATE
 Via Margaritone 10, Tel. 057 52 08 82, tgl. 9-13.30, Sonn- u. Feiertage 9 bis 12.30 Uhr Etruskische und römische Funde wie Statuen und Mosaiken, außerdem die sogenannten *vasi are-*



Ein Thermalbecken nimmt statt einer Piazza die Mitte von Bagno Vignoni in der Val d' Orcia ein – Heilbad ist aber nur mehr im Hotelpool erlaubt

Siena
 ➤ siehe Seite 102

Sovana
SCILLA
 Via Rodolfo Siviero 1-3, Telefon 0564 61 65 31, nur abends, Di, Feb. geschl., Menü um 40 000 Lire Abseits vom Rummel fast die ganze Palette toskanischer Spezialitäten (E 9)

Viareggio
L'OCA BIANCA
 Via M. Coppino 409, Tel. 05 84 38 84 77, Di, Mi mittags geschlossen, Menü um 90 000 Lire Ausgezeichnete Küche, hauptsächlich mit Produkten aus dem Meer, dazu ausgesuchte Weine (B 3)

EINKAUFEN

Toskanisches Kunsthandwerk hat eine jahrtausendelange Tradition – die Ursprünge der Keramik beispielsweise gehen auf die Etrusker zurück. Florenz ist für exquisite Silber- und Goldschmiedearbeiten sowie für Lederwaren berühmt. In Carrara und Pietrasanta wird die Tradition der Marmor-, in Volterra die der Alabasterverarbeitung gepflegt. In und um Arezzo findet man prachttolle handgewebte Stoffe, in Empoli und Colle Val d'Elsa produzierende Glasbläsern fragile Kunstwerke.

ANTIQUITÄTEN

➤ siehe Seite 48

DELIKATESSEN

Arezzo
NATURBOSCO
 Via Giovanni Acuto 15 b Köstlichkeiten vom Waldboden; Pilze und Trüffel in allen Variationen (F 6)

Greve
ANTICA MACELLERIA FALOR
 Piazza Matteotti 69-71 Hervorragende Metzgerei, guter Schinken (D 5)

San Miniato
 Das Zentrum für den *tartufo bianco*, den weißen Trüffel, der im November geerntet wird. Auskunft über Bezugsquellen erteilt die Associazione Tartufai delle Colline Samminatesi, Tel. 057 14 20 14 (C 5)

HANDWERK

Fiesole
MARIO MARINI
 Via di Cappello 29 Schönes aus Terrakotta (E 4)

Grosseto
SELLERIA MENCONI
 Via Giulio Cesare 47 Original-Sättel und Stiefel der *butteri*, der Maremma-Cowboys (C 9)

Lucca
MAMMA RÒ
 Piazza dell'Anfiteatro 4 Formschöne Keramik- und Holzwaren (B 4)

Marina di Carrara
ARTISTICI MARMU APUANI
 Viale delle Pinete 21 Kunst-Stücke, aus Marmor gehauen (A 3)

DINO FELICI
 Via Aurelia 1, Avenza, Tel. 058 55 21 58 Auf Bestellung Marmorern aller Art – vom Kamin bis zur Reproduktion antiker Werke

Prato
GRUPPO OSVALDO BRUNI
 Via Galcianese 67/69 Stoffe und Strickwaren ab Fabrik (D 4)

Sorano
ATELIER DI CERAMICA ARTISTICA
 Via Roma 7 Keramik-Kunst (E 9)

Volterra
FABBRICA ARTIGIANA ALABASTRO
 Via Orti San Agostino 2/8 Alles aus Alabaster. Einkaufsquellen befinden sich in der Via Portici dell'Arco und an der Piazza dei Priori (C 6)