





Idyllisch gelegene Ferienwohnungen und -häuser wie die „Casa Vielle“ in der Nähe von San Gismè bei Castelnuovo Berardenga finden sich in großer Auswahl in der Toskana. Inmitten eines Rebbergs und Olivenhainen lässt man sich's wohl sein.

Toskana für Genießer

Die Augen kommen in Florenz, Siena, Lucca, Pisa oder San Gimignano nicht zu kurz. Wer die Toskana mit allen Sinnen erleben will, muss auch Leib und Seele zusammenhalten. COUNTRY hat erkundet, wo man mit Genuss essen, trinken und schlafen kann.

Text Christian Wenger Fotos Hans-Peter Siffert

Die Familie Chini in Gaiole ist berühmt für ihre Salame und Schinken aus Fleisch der raren Schweinerasse Cinta Senese, die auf dem eigenen Hof gezüchtet wird. Die Ware ist so begehrt, dass sie quasi zugeteilt wird.





Oliven aus frischer Ernte im Bio-Weingut San Vito, Montelupo. Im Castello di Spaltena in Gaiole lässt sich erstklassig schlafen und speisen. Felice Sontopietro auf dem Markt in Castelnuova Berardenga hat in der Saison jede Woche frische Steinpilze im Angebot.

Die Maltagliatti mit Spinat und Lamm gehören zu den Primi im Restaurant des Weinguts Badia a Coltibuono bei Gaiole.

DIE STRASSE ZWISCHEN FLORENZ UND SIENA, die Strada Chiantigiana, führt durch eine der schönsten und geschichtsträchtigen Landschaften Italiens mit Weinbergen, Olivenhainen und Zypressen, für viele Synonym der Lebensart und Lebensfreude im Süden jenseits der Alpen. Dabei hat es recht lange gedauert, bis die Italienreisenden aus dem nördlichen Europa, die sich für die großen Städte auf dem Weg nach Rom interessierten, auch die künstlerischen Werke der Frührenaissance entdeckten, sich für städtebauliche und architektonische Meisterwerke begeisterten und schließlich für die Schönheit der hügeligen Landschaft und die Produkte, die sie hervorbringt.

Links und rechts an den 132 Kilometern Staatsstraße 222 haben sich Städter und Zugereiste niedergelassen, als Anfang der 70er Jahre die Landflucht einsetzte. Die Bauern, zwar ab 1962 von der Mezzadria, der Halbpacht, befreit, hatten nicht die Mittel, die Häuser und Höfe zu kaufen, die sie im Auftrag ihrer Besitzer gegen die Hälfte des Ertrags bewirtschafteten. Dieses Pachtsystem hatte die Landschaft über Jahrhunderte geprägt: einzelne Gutshöfe, meist auf einem Hügel, inmitten der dazugehörigen Landwirtschaftsflächen. Einmalig und schön für das Auge.

Die Schätzungen, wie viele Fremde, vorwiegend aus Deutschland und der Schweiz, davon profitiert und sich in der Gegend eingekauft haben, gehen auseinander. Sicher ist, dass es mehrere Tausend sind, die ein Ferienhaus besitzen, ein Agriturismo oder eine Fattoria mit und ohne Oliven- oder Weinanbau betreiben. Das hat positive Seiten: Die Häuser wurden vor dem Verfall bewahrt und gekonnt mit viel Geld ►



Nannini
Conca
D'Oro

Pan dei Santi

*Ingredienti: farina, uova, burro
zucchero, lievito, noci, lievito di
birra, olio, sale, pepe.*

Peso netto: 450 gr -

E. 13.500 cad.

Prezzo E. 27.000 al Kg

€ 6.98 cad.

€ 13.95 al Kg

Pan dei Santi, Brot der Heiligen, nennt sich die Gebäckspezialität aus dem Hause Nannini (Familie der berühmten Sangerin Gianna) mit inzwischen 35 Filialen in und um Siena. „Rostige“ Schokoladen-Werkzeuge sind das Markenzeichen von Slitti, Monsumanno Terme.





► renoviert. Dafür waren qualifizierte Arbeitskräfte gefragt, altes Handwerk lebte wieder auf und steigerte sich zum viel gerühmten Artigianato. Verwilderte Olivenhaine wurden neu kultiviert, und der Weinbau, der bis dahin seine Erzeugnisse in strohumwickelte bauchige Fiascos abgefüllt hatte, erlebte dank reicher Investoren einen gründlichen Neubeginn. Das kam den Weinen zugute, denn Chianti war, bis auf wenige Ausnahmen, gleichbedeutend mit säuerlich, dünn, blass und einer fatalen Neigung zur schnellen Oxydation. Mit der neuen Lust am Wein entwickelte sich der „Enotourismus“, der neue Trattorien, Restaurants und Hotels mit sich brachte.

Auch die Nachteile seien erwähnt: Fast zehn Millionen Touristen, die in den Sommermonaten die knapp 3,5 Millionen Einheimischen dominieren und für stolze Preise sorgen. Da überfüllen Menschenmassen, meist in einem Minimum an Bekleidung, hoffnungslos die berühmtesten Plätze.

Die Gegend am „Knie“ des italienischen Stiefels stand schon immer in dem Ruf, die schönste und beste unter den 20 italienischen Provinzen zu sein. Dank Dante, Petrarca und Boccaccio in der Sprache am reinsten, in der Tradition am ausgeprägtesten und in der Kultur am lebendigsten. Und die Hauptstadt Florenz als das Herz der Toskana, als Wiege der Renaissance und der hohen Kochkunst, die unter Lorenzo il Magnifico aus dem Geschlecht der Medici ihre Glanzzeit erlebte. Verständlich, dass Katharina de Medici, als sie sich 1533 nach Frankreich aufmachte, um Heinrich den II. zu heiraten, ihre Köche und Zuckerbäcker mitnahm. Nie zuvor dürften die Franzosen so gut gegessen haben.

In den Grundzügen hat sich die Küche der Toskana seither nicht groß verändert, bis auf einige Gemüse, die auf dem amerikanischen Kontinent noch entdeckt werden mussten: Tomaten, Piment, Kartoffeln und weiße Bohnen. Und das Mehl, mit dem sich die Damen bislang die Nasen gepudert hatten, ließ sich dank der Bierhefe aus Gallien zum salzlosen Brot herstellen, das für die toskanische Küche typisch wurde. Deren Prinzipien sind sehr unkompliziert und ursprünglich, eigenständig und fernab von jeglichem Schnickschnack. Die wichtigsten Zutaten sind Rindfleisch und weiße Bohnen; nur Frisches und in bester Qualität wird verwendet; Kräuter, Gemüse, wenig Sauce, viel Olivenöl; die Pasta wird im Stil von Bologna hergestellt: unter Verwendung von Eiern und im Gegensatz zur runden Schwester im Süden ist sie flach.

Seit die noch aus dem letzten Jahrhundert stammende „Formel“ für den Chianti großzügiger ausgelegt werden darf, und er auch 100 Prozent Sangiovese enthalten kann statt eher



Die Landschaft der Toskana ist so wunderbar wie die Küche. Die verwendet nur heimische Produkte, wie für die Perlhuhnerrine mit Steinpilzen an Frischkäse und Kastanienpüree. Die Kultnudel Pici heißt in Montalcino Pinci; unbedingt probieren, wenn sie so frisch hergestellt wird! Dazu passt nur ein Brunello aus gutem Haus. Alle Weine aus Radda und Umgebung sind in der örtlichen Enoteca erhältlich. Francesco Ricasoli in seinen Reben vor dem stolzen Castello di Brolio, Gaiole.



schlichten Traubensorten wie der weißen Trebbiano oder Malvasia als Beimengungen, hat die Qualität, insbesondere des „Chianti Classico“ zugenommen. Das ist gut so, denn die klassischen Weine der Toskana sind seit einem guten Dutzend Jahren kräftig unter Druck geraten: einerseits durch Weine aus der Neuen Welt, die die Märkte in Qualität, Mengen und Preisen umkrepeln, andererseits durch die freien Kompositionen toskanischer Weinproduzenten, die Preisfenster aufstießen, von denen Chianti-Winzer mit und ohne Krawatte bis dahin nicht einmal zu träumen gewagt hätten. Weil diese Weine von den vorgeschriebenen Mischsätzen abwichen und dem einheimischen Sangiovese französische, aber auch internationale Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah oder Merlot, beigemengt wurden, durften sie sich nur „Vini da tavola“ nennen. Aber seit sich diese nur vermeintlich einfachen Tafelweine, von Weinkennern hochgelobt, zu den sogenannten „Super-Tuscans“ entwickelt haben, für die Preise ab 100 Euro aufwärts bezahlt werden, stellen die Chianti-Weingüter auch einen oder mehrere dieser neuen Weine her, neben dem zum Kultwein arrivierten traditionellen „Vin Santo“, dem edlen Süßwein der Toskana. Und dies natürlich zu den Preisen, die der Markt großzügig hergibt.

Apropos: Wem das Glück widerfährt, zum Abschluss eines schönen Essens ein Gläschen Vin Santo „Occhio di Pernice“ von Avignonesi kosten zu dürfen, der schlürfe diesen unvergesslichen Wein bitte pur – das vermeintlich obligatorische Cantucci-Gebäck tunkt der wahre Genießer allenfalls in süßen Massenwein. Aber den trinkt er ja nicht ...

Ohne Ausnahme „fatto a mano in Toscana“ sind das Kunstgewerbe und die Souvenirs in dem Geschäft Maniera, im ehemaligen Ofen des Castello Meleto.





Was Gaetano Trovato kocht, bringt Bruder Giovanni mit unnachahmlicher Grandezza auf den Tisch des „Arnolfo“, dem hervorragenden Restaurant in Colle di Val d'Elsa. Die besten Töpfereien sind bei Florenz in Impruneta. Weine so historischer Jahrgänge finden sich nur noch in den Schatzkammern der Weingüter – und werden für Normalsterbliche auch für viel Geld nicht entkorkt.

Toskana - Tipps und Adressen

► HOTELS UND RESTAURANTS

CARMIGNANO Da Delfina Die imposanten Medici-Villen auf dem Hügel nebenan lenken etwas von der zarten und delikaten Küche ab, die vor allem mit gartenfrischen Gemüsen glänzt.

Artimino, Tel. +39 05 58/71 80 74

CASTELLINA L'Albergaccio di Castellina Derzeit sehr im Trend liegendes Restaurant. Untadelige moderne Küche, netter Service.

Via Fiorentina 63, Tel. +39 05 77/74 10 42

www.albergacciocast.com

CASTELNUOVO BERARDENGA Borgo

San Felice Das Hotel besteht aus einem renovierten mittelalterlichen kleinen Dorf, höchst komfortabel und diskret. DZ ab 270 €.

Loc. San Felice, Tel. +39 05 77/39 64

Adolfo Der beste und frischeste Fisch weit und breit. Der Chef holt ihn persönlich jeden Tag am Meer. Nur abends geöffnet.

Via Fiorita 38, Tel. +39 05 77/35 53 21

CASTIGLION FIBOCCHI La Vialla Ein ungestörtes Naturerlebnis hat man auf dem Landgut mit 14 Ferienwohnungen (ab 45 €/Tag), Hausbäckerei und Hofladen.

Via di Meliciano 26, Tel. +39 05 75/47 77 20

CERBAIA VAL DI PESA La Tenda Rossa

Gehört mit dem Arnolfo und dem legendären Pinchiorri in Florenz zu den vier besten Restaurants der Toskana. Raffinierte Landkost mit Saisonprodukten der Region.

Piazza Monumento 9-14, Tel. +39 055/82 61 32

CETONA Frateria di Padre Eligio Das älteste Franziskanerkloster der Toskana

(1212) beherbergt ein Hotel und ein Restaurant der feinen Art. Wer Gast in einem der sieben Zimmer oder im Restaurant ist, unterstützt das Projekt Mondo X, mit dem Padre Eligio Drogensüchtigen durch Arbeit hier in der Gastronomie und Landwirtschaft ins bürgerliche Leben zurückhilft. DZ ab 200 €.

Convento San Francesco, Tel. +39 05 78/23 82 61

www.mondox.it

COLLE DI VAL D' ELSA Arnolfo Giovanni Trovato beherrscht den Speisesaal im alten Palazzo mit perfektem Charme, während Bruder Gaetano in der Küche mit Hingabe und großem Talent zaubert. www.arnolfo.com,

Via XX Settembre 50, Tel. +39 05 77/92 05 49

CORTONA Relais Il Falconiere Das prachtvolle Gut wurde um 1600 gebaut und verfügt über 13 Zimmer und 6 Suiten, alle stilvoll renoviert. Im Restaurant werden toskanische Klassiker serviert. DZ ab 270 €.

Loc. San Martina 370, Tel. +39 05 75/61 26 16

Sabrina Etwas einfacher als das Relais, aber auch sehr gepflegt untergebracht in einem Patrizierhaus. DZ ab 88 €.

Via Roma 37, Tel. +39 05 75/63 03 97

FLORENZ Il Cibreo Primi und Secondi in bester Manier und Tradition. Die Optik des Lokals harmonisiert mit den Gerichten und

umgekehrt. Im Cibreo 2, gleich nebenan, ist es fast ebenso gut, aber deutlich preiswerter.

Via dei Macci 118, Tel. +39 055/234 11 00

Torre di Bellosguardo Nicht nur die Aussicht ist grandios. Zimmer mit Antiquitäten eingerichtet, Pool und das angenehme Ambiente der Villa aus dem 16. Jh. laden zum genussvollen Verweilen, DZ ab 280 €.

Via Roti Michelozzi, Tel. +39 055/229 81 45,

www.torrellosguardo.com

GAIOLE Badia a Coltibuono Zum Weingut in der riesigen alten Abtei gehört auch ein Restaurant, das vom jüngsten Sohn geführt wird, während Schwester und Bruder im Weinbau tätig sind. Mutter Lorenza, letzte aus dem Geschlecht der Medici, ist erfolgreiche Kochbuch-Autorin und Fernsehköchin.

Tel. +39 05 77/74 94 24, www.coltibuono.com

Castello di Spaltena Rustikal, sehr gepflegt mit Park, Pool und Turmzimmern mit Traumblick über die Weinberge. DZ ab 212 €.

Tel. +39 05 77/74 94 83

MONTALCINO Poggio Antico Das Weingut mit Restaurant liegt etwas außerhalb des Ortes mit wunderschönem Blick auf den Monte Amiata. Roberto Minetti war eine nationale Rugby-Größe, bevor er sich mit ähnlichem Talent der Küche zugewandt hat.

Localita I Poggi, Tel. +39 05 77/84 92 00

Osteria Vecchio Castello Wer in Richtung Castello Banfi fährt, kann dieses Restaurant ►

Barbara Widmer ist Önologin und führt das Familien-Weingut Brancaia, das seit einigen Jahren Furore macht. Im Garten der ehemaligen Abtei Badia a Coltibuono lässt sich vergnüglich essen und guten Wein trinken. Der Wildschweinschinken von Metzger Faloni in Greve genießt weiterhin hohes Ansehen.



- ▶ außerhalb Montalcinos in einem Anwesen aus dem 12. Jh. nicht verfehlen. Kreative Küche mit herausragenden Desserts.

Loc. Pieve S. Sigismondo, Tel. +39 05 77/81 60 26
SIENA: Osteria Le Logge Gianni Brunelli macht auch einen eigenen Brunello. Der hat genauso viel Charakter wie seine Küche, die auch von den Einheimischen geschätzt wird.
Via del Porrione 33, Tel. +39 05 77/74 80 13

EINKAUFEN UND ERLEBEN

FLORENZ Moretti Hier kann man nicht nur handgemachte frische Pasta nach typisch toskanischen Rezepten kaufen, sondern auch aus der Nachbarregion Emilia Romagna.
Via Datini 22

Dolci e Dolcezze In der ganzen Stadt die feinste Adresse für süße Sünden jeder Art.
Piazza Beccaria 8

Antica Farmacia di Santa Maria Novella In einer ehemaligen Kapelle hat sich dieses schöne Geschäft für Essenzen, Wohlgerüche, Tinkturen und Kräuter etabliert.
Via della Scala 16

GAIOLE Macelleria Chini Die Familie Chini verarbeitet nur Schweine aus eigener Zucht. Die Schinken aus der Rasse Cinta Senese sind weltweit beliebt – und rar.
Via Roma 2

Maniera Schönes Geschäft im ehemaligen Ofen des Castello mit dekorativen Souvenirs, handmade in Toskana.
Castello Meleto

GREVE Antica Macelleria Falorni Hier gibt es erstklassige Würste, z. B. vom Wildschwein und von Chianina-Rindern.
Piazza Matteotti
MONSUMMANO TERME (bei Pistoia)

Andrea Slitti-Schokoladenspezialitäten Insbesondere rostiges Handwerkszeug haben es dem Meister als Schoko-Modelle angetan. Erhältlich sind aber auch andere Formen und über 30 Geschmacksrichtungen.
Via Francesca Sud 1286

MONTALCINO Caffè Fiaschetteria Seit der Gründung 1888 durch den Grafen Biondi-Santi trifft sich hier alles, was mit dem Brunello, dem berühmten Wein Montalcinos zu tun hat – oder zu tun haben will.
Piazza del Popolo 6

MONTEPULCIANO Caffè Poliziano Die

zentrale Adresse im Ort für einen Caffè und andere anregende Getränke. Vom vordersten Fenster blickt man über die halbe Toskana.

Via Voltaia nel Corso 17

PANZANO Antica Macelleria Cecchini Dario Cecchini, „Michelangelo dei macellai“, liebt seine getrüffelten Salsicce, Salame, Keith Jarrett, die Callas und alte Kochbücher. Und seine Kunden aus aller Welt natürlich.

Via XX Luglio 11

PONTE (bei Florenz) Bäckerei Antico

Forno Marconi Das köstliche Brot aus dem Steinofen hat viele Liebhaber aus dem nahen Florenz.
Via Chiantigiana 20

SIENA Antica Drogheria Manganelli Seit 1879 bekommt man hier alles, was zu Caffè und Tee passt und den Gaumen freut.
Via di Città 71–73

Nannini 2 Wie weitere 35 Filialen, die der Familie von Popsängerin Gianna Nannini gehören, ist es beliebter Treffpunkt von Jung und Alt auf einen Caffè und Gebäck.
Via Massetana Romana 42

FERIENHÄUSER ZUM MIETEN

Das Ferienhaus auf Seite 102: **Casa Vielle**, 8 km von San Gusmè, inmitten von Reben und Oliven, 2 Häuser mit Pool, ab sFr 1050 die Woche, über **Batus-Immobilien** in St. Gallen, Tel. +41 71/244 11 88

In keiner südlichen Region ist das Angebot an Ferienwohnungen und -häusern so groß wie in der Toskana. In der Hochsaison kann ein luxuriöses Haus mit Pool und Service pro Woche leicht mit mehreren Tausend Euro zu Buche schlagen. Wer sich für zwei bis drei Wochen binden will, tut deshalb gut daran, sich genau zu informieren, bevor die geforderte Anzahlung von meist 25 Prozent überwiesen wird: Manchmal sind Häuser in mehrere Wohnungen unterteilt, und am Pool treffen sich alle Mieter, mal ist die Aussicht zur einen Seite traumhaft, aber die laute Autostrada direkt hinter dem Haus. Hier eine Auswahl Spezialanbieter mit ausführlichen und zum Teil sehr aufwendigen Katalogen und Internet-Auftritten: **Agentur Ingo Wieg** Tel. 081 24/52 74 15, www.ingo-wieg.com **Case**



in Italia Tel. 097 32-918 80, www.caseinitalia.com
Domizile Tel. 089/83 30 84, www.domizile.de
Giulia-Reisen Tel. 081 61/219 77, www.toscana-elba.de **Italien Auslese** Tel. 028 71/22 09 43, www.italienauslese.de **Monika Giacca** Tel. 021 32/727 18, www.toskanaplus.de
Milligan & Milligan Tel. +39 055/26 82 56, www.italy-rentals.com **Olimar-Reisen** Tel. 02 21/20 59 00, www.olimar.de **Sempre Italia** Tel. 022 93/90 25 90, www.sempreitalia.de
Toscana Landhäuser Tel. 07 31/96 73 30, www.toscana.de **Toscana-Ferienhausvermittlung** Tel. 041 51/89 44 08, www.agenturhornig.de **Toscana Reisedienst** Tel. 089/854 55 21, www.toscana-reisedienst.de **Ville Toscana** Tel. 021 03/629 12, www.villetoscane.com

WOHNEN AUF DEM WEINGUT

Ferien auf der luxuriösen **Azienda Agricola Livernano in Radda** (2 Suiten ab 160 €/Tag und 5 DZ ab 130 €/Tag) sind direkt zu buchen: Tel. +39 05 77/73-83 53, Fax -82 59
 Agriturismo-Betriebe bieten Unterkünfte für jeden Geldbeutel, zu buchen über **Agriturist Toscana** Tel./Fax +39 055/28 78 38, E-Mail: agritose@confagricultura.it
 Und selbst Weingüter, die erstklassige Weine produzieren, vermieten Zimmer. Die bekannteren: Castello di Brolio, Castello di Cacchiano, Castello di Fonterutoli, Castello Romitorio, Villa le Corti, Fontodi, Rocca della Macie, Valdipiatta, Villa Vignaggio, Geburtshaus von Mona Lisa. Gebucht werden kann direkt oder von Deutschland aus bei: Langemann's Toscana Tel. 080 23/81 99 47, www.langemanns-toscana.de



Hier entsteht aus roten Sangiovese-Trauben der edelste Süßwein der Toskana: Occhio di Pernice von Avignonesi. Andrea Franchetti's Weine sind Kult und Luxus. In Montalcino Pflicht: das legendäre Caffé. Speisen und übernachten der feineren Art kann man in der Frateria di Padre Eligio, im San Felice und auf der Azienda Agricola Livernano in Radda.

KLEINE WEIN-KUNDE

Rebsorten Die typischste ist die Sangiovese. Aber auch Canaiolo, Aleatico und die weißen Vernaccia, Trebbiano, Malvasia. Neu dazu kamen Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignon. Die jährliche Produktion beläuft sich auf rund 2,6 Mio. Hektoliter, 45 % sind DOC und DOCG-Weine. „Superiore“ haben einen etwas höheren Alkoholgehalt, „Riserva“ eine längere Lagerung in Holz und Flasche erlebt.

Bezeichnung der Weingebiete Diese ist in der Toskana leider verwirrend. Zurzeit existieren 44 Bezeichnungen der Herkunft, die nur bedingt etwas über die Qualität sagen. Für zusätzliche Irritation sorgen Güter, die Weine mit verschiedenen Herkunftsbezeichnungen produzieren, weil es Gebiete gibt, die vier und mehr Bezeichnungen erlauben.

DOC Auf die 33 DOC-Herkunftsgebiete einzugehen würde den Rahmen hier sprengen. Ein guter Weinführer hilft weiter. Nur so viel:

Zunehmend interessant wird die Küstenregion bei Bolgheri und die Maremma.

DOCG Die **Chianti** und **Chianti Classico DOCG** können aus 8 Zonen kommen (z. B. Chianti Colli Senesi, Chianti Rufina). Die Bezeichnung Chianti darf so auf jährlich 100 Mio. Flaschen stehen, auch auf dem aus dem Supermarkt für unglaubliche zwei Euro (die nicht mal Kosten deckend sind). Aber nur Weine aus der ältesten, zentralen Zone an der Strada Chiantigiana mit Orten wie Greve, Panzano, Barberina, Castellina, Radda und Gaiole dürfen sich Chianti Classico nennen. Hier werden um 35 Mio. Flaschen produziert, 260 Betriebe kleben das Qualitäts-Gütesiegel Gallo Nero auf die mit nummerierter Banderole versiegelten Flaschen. Aus Montalcino ist der „**Brunello di Montalcino DOCG**“, ein reinrassiger Sangiovese. Ohne die dafür vorgeschriebene Lagerung von 4 Jahren ist er im Handel als „Rosso di Montalcino DOC“. Aus

Montepulciano kommt der „**Vino Nobile di Montepulciano DOCG**“, der mindestens 70 % Sangiovese enthalten muss. Der einfache Bruder: „Rosso di Montepulciano DOC“. In San Gimignano wird der weiße „**Vernaccia di San Gimignano DOCG**“ hergestellt. Und als 6. Zone haben auch die Weine westlich von Florenz, aus Carmignano, DOCG-Status. **IGT** Bis vor kurzem hießen Weine, die nicht mit den vorgeschriebenen Trauben oder in anderen Mischverhältnissen produziert wurden, nur Vini da tavola – auch wenn sie aus dem Herzen der Toskana und von erstklassigen Produzenten stammten. Nachdem einige dieser Weine als **Super-Tuscans** (Sassicaia, Ornellaia, Tignanello) gefeiert wurden und der Toskana zu neuem Ansehen verhelfen, schufen die Weingremien die neue Bezeichnung IGT. Doch Vorsicht! Es gibt auch Super-Tuscans, die sich Vini da tavola nennen, weil sie nur zu Teilen aus Toskana-Wein bestehen. ■

→ Mehr im Register ab Seite 124

FAX Alle Wein-Empfehlungen des Autors können Sie unter „Weinliste“ per Fax, s. S. 126, abrufen oder bei www.country-online.de downloaden.