

MIT EINEM GLAS WEIN DURCH DIE TOSKANA

Mit einem Glas Wein durch die Toskana

Anfang September waren wir für 2 Wochen in der Toskana und haben es uns gut gehen lassen. Im Kofferraum war viel Platz für all die schönen Weine die wir uns mitbringen wollten und mein kleines Reise-Essens-Tagebuch war auch wieder mit dabei. Das hat mir schon in Thailand im letzten Oktober treue Dienste geleistet – oder wisst ihr nach 2 Wochen noch wann ihr was wo gegessen habt und ob der Wein nun absolut unspektakulär, normal oder ein ultimativer Knüller war? Ich kann mir so etwas meistens nicht merken, aber wer schreiben und fotografieren kann ist klar im Vorteil.



Kurz vorab: ich bin kein professioneller Restaurantkritiker oder hoch erfahrener Weinkenner – ich erwarte von einem Essen im Restaurant dass es wenigstens so gut wie zu hause schmeckt, da kochen schließlich Profis, und ich kann durchaus einen besseren Wein von einer 0815 Flasche unterscheiden. Das hier schreibe ich einfach um dem einen oder anderen der mal in der Ecke unterwegs ist vielleicht einen kleine Empfehlung zu geben wo es sich lohnt zu essen und wo man vielleicht lieber vorbei geht. Für die Weine haben wir uns ein System mit 0-5 Trauben überlegt. Eigentlich 1-5 mit 1 für den schwächsten und 5 für den besten, leider haben wir schon ziemlich früh einen enttäuschenden Wein gehabt und so die Skala kurzerhand auf 0 Punkte erweitert. Schade aber auch... Nachdem jetzt das Wichtigste gesagt ist kann es ja losgehen. Ich nehme euch mit an den Gardasee, in die Toskana – genau genommen nach Radda in Chianti – und auf meine Ausflüge nach Siena, San Gimignano, Pisa, Florenz, zu Dario Cecchini nach Panzano, ans Meer nach Bibbona, nach Verona, Venedig und auf dem Rückweg machen wir noch einen kleinen Stop-over in Innsbruck. Auf geht's – zumindest auf der Hinfahrt ist noch etwas Platz auf der Rückbank...

Los ging es in der Nacht vom 1.09. zum 2.09. nach Limone am Gardasee. Da sich die Reiseplanung unglücklicherweise um einen halben Tag verschoben hat sind wir die Nacht von Samstag zu Sonntag durchgefahren und pünktlich zum Frühstück in Limone, im Hotel Limone*, angekommen (das ist das niedliche gelbe mitten im Bild). Kurz zum Hotel: schönes Hotel(zimmer), nettes Frühstück, guter Service und vom Balkon am Zimmer ein wahnsinns Ausblick über den See – würde ich wieder buchen.



Dann schnell frühstücken, frisch machen und auf geht es um Limone und Malcesine zu erkunden.

Für das kleine Mittagessen in Malcesine haben wir uns eine recht nette Ecke am Wasser gesucht. Die Pizza Capriciosa die wir uns geteilt haben war wirklich lecker, der Hauswein dazu leider der absolute Flop. *schnief* Toller Start in unser Wein-Abenteuer. Aber das musste ich erst lernen – während bei meinem Lieblings Italiener am Oranienplatz in Berlin der Hauswein wirklich gut ist ist es in Italien leider der den man eher nicht wählen sollte. Ist uns im Urlaub aber nur 2x passiert.

Abends in Limone sind wir dann richtig essen gegangen. Die Livemusik am Seeufer konnte man am besten von der Pizzeria Bellavista sehen. Wie die meisten Restaurants in der Ecke ein reiner Touri Magnet. Hier hatten wir aber einen wunderbaren Wein, einen Cabernet vom Gardasee (Carlo Zenegaglia, Garda Cabernet) für 15,- Euro die Flasche dem wir 4 von 5 Punkten gegeben haben.



Zum Essen hatte meine bessere Hälfte Fleischspieße mit Pommes, leider ohne Sauce und auch der versprochene Ketchup hat seinen Weg nicht zu uns gefunden. Ich hatte Spaghetti Vongole die an sich wirklich lecker waren, bis ich dann eine geschlossene Muschel gefunden habe (kann passieren, sollte es aber nicht) und dann die Muscheln die weiter unten in Pasta waren leider noch ziemlich roh waren - da hätte die Pasta wohl noch ein bisschen geschwenkt werden dürfen.



Naja, Wein gut, alles gut... oder so ähnlich - ich kann euch sagen: in der Toskana ist es deutlich besser geworden.

Am 03.09. ging es weiter nach Radda in Chianti (auf Empfehlung meiner italienischen Kollegin). Dort hatten wir unser Zimmer für 5 Nächte im Palazzo Leopoldo*. Das absolute Highlight unserer Hotels. Aus dem Fenster der Blick über die Berge und wenn man aus dem Hotel kommt ist man direkt in der kleinen Altstadt. Das hat den folgenden Vorteil: schöner Ausblick und keiner muss Abends mehr Auto fahren.



Hier hatten wir mittags in der La Cantina di Colle Bereto einen wunderbaren Chianti Classico Riserva vom Hauseigenen Weingut (Colle Bereto) der von uns, bei einem Preis pro Glas von 5,50 Euro ebenfalls 4 Punkte bekommen hat und von dem wir später noch eine Flasche mit nach hause genommen haben.



Man kann in diesem kleinen Restaurant wunderbar draußen und drinnen sitzen, wir sind wegen einem Sintflutartigen Wolkenbruch nach drinnen umgezogen. Zum Essen gab es bei mir Tomate-Mozzarella (mit Büffelmozzarella), bessere Hälfte hatte diese Kombination auf einem Crostini.



Abends waren wir im Ristorante La botte di Bacco das online sehr gut bewertet wurde.



Als Wein hatten wir einen Chianti Classico (Monterinaldi) der uns vom Haus empfohlen wurde. Von uns hat er aber nur 3 Punkte bekommen, dafür ist der Mittags-Wein einfach zu deutlich besser gewesen.



Ich hatte dann Tagliatelle mit Wildschwein. Die waren absolut in Ordnung, aber nix übermäßig besonderes. Meine bessere Hälfte hat sich für Schweinefilet im Honigmantel mit Spinat entschieden und das war wirklich der Hammer. Unglaublich lecker – wenn ihr also mal da seit: esst es!



Zum Abschied gab es aufs Haus einen sehr leckeren (hausgemachten) Limocello. Im Großen und Ganzen ist dieses Restaurant auf jeden Fall einen Besuch wert!



Am nächsten Tag sind wir dann nach Siena gefahren.

Dort haben wir am späteren Nachmittag auf der Piazza del Campo gegessen.



Wir hatten beide super leckere Pizza mit Schinken und Rucola.



Ich habe mich dazu für ein Glas Vino Noble Montepulciano entschieden, bessere Hälfte hatte ein Bier. Der Wein hat glatte 4 Punkte bekommen bei einem Preis von 6,- Euro pro Glas.



Auf dem Rückweg haben wir direkt vor Radda in der Fattoria Vignavecchia ein Wine-Tasting gemacht.



Hier haben wir uns für 3 Flaschen 2008er Chianti Classico Riserva entschieden. Wir haben lange

überlegt und zwischen 4 und 5 Punkten geschwankt. Am Ende sind es dann sehr gute 4 Punkte geworden... und das bei einem Flaschenpreis von „nur“ 14,- Euro. Das schöne an den Tastings ist, dass man einiges dazu lernt und jedes Weingut ein bissl seine eigene Geschichte erzählt. Wir hatten auf jeden Fall viel Spaß. Noch satt von unserer Pizza sind wir dann abends nach einem Spaziergang durch den Ort müde ins Bett gefallen – morgen ist auch wieder ein Tag zum „Essen gehen“.



Neuer Tag, neuer Ausflug – es ging nach San Gimignano.

Hier hatten wir in der Gelateria dell Olmo unser erstes echtes italienisches Eis. Und dann auch noch gleich das Beste der Welt!



Bei der riesen Auswahl ist die Entscheidung schwer gefallen. Ich hatte dann Feige und weiße Schokolade, bessere Hälfte hat sich für Melone und Brombeere entschieden.



Super lecker für zwischendurch, auch wenn wir uns wegen dem Regen kurz unterstellen mussten...



Später haben wir dann knapp außerhalb der Stadtmauer in der Trattoria la Briciola eine Kleinigkeit gegessen.

Ich hatte Tomate Mozzarella auf Rucola so wie hier nachgemacht, bessere Hälfte wieder ein Brot mit Tomate Mozzarella überbacken... huh - Foto fast vergessen!



Dazu hatten wir Weißwein. Das ist ein bissl auf meinen Mist gewachsen – wir sind eigentlich eher Rotwein-Fans. Es gab aber eine Tafel auf der Empfehlungen standen und waren zwei Chiantis und dann ein Wein aus San Gimignano. Als braver Touri will ich natürlich den Orts typischen Wein und wir bestellen 2 Gläser Vernaccia di San Gimignano. Ein kurzer Schreck, na gut – nu ist's zu spät. Richtig begeistert sind wir nicht, aber schlecht ist der Wein auch nicht. Es gibt gute 2 Punkte.



Als nächstes stand Horse-Riding auf dem Plan. Auf einem Pferderücken durch die Toskana. Sehr cool – ich kann das nur empfehlen. Kleine Gruppe (wir 2 plus unsere Führerin). Auch für Anfänger wie uns sehr lustig.

Abends – nach einem wirklich langen Tag sind wir dann in Radda ins Restaurant Al Chiasso dei Portici gegangen.



Hier hatten wir den aus meiner Sicht besten Wein der Reise – einen 2009er Chianti Classico Riserva (Brancaia). Mit einem Preis von stolzen 31,- Euro pro Flasche war er seinen Preis bei glatten 5 Punkten voll und ganz wert. Abgesehen davon haben wir ihn später für 23,- Euro die Flasche in einer kleinen Vinothek gekauft und mitgenommen.



Ich hatte geschmortes Wildschwein mit Kartoffelpüree, das sah sehr unspektakulär aus, war aber super lecker. Bessere Hälfte hatte Rinderfilet, fein aufgeschnitten, mit weißen Bohnen. Ebenfalls sehr gut.



Wenn ihr mal in Radda seid solltet ihr dieses Restaurant wirklich besuchen – wir waren sehr zufrieden.

Hier mache ich jetzt erstmal eine kleine Pause – die Fortsetzung folgt zum Wochenende.

Wenn ihr zu einem der besuchten Orte eure Empfehlung für weitere Restaurants oder eure Meinung zu einem hier genannten abgeben möchtet könnt ihr einfach einen Kommentar (am besten mit dem passenden Link) posten.