

**Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**  
**Reisende: Wiebke und Martin**



**Samstag 22.09.12** Um 08:45 Uhr ist Abfahrt und genau 10 Stunden später treffen wir gleichzeitig mit Daniela vor unserer Unterkunft, dem „Albergo Ristorante Centovalli“ in Ponte Brolla ein. Ein wirklich schön gelegenes Gourmetrestaurant mit Zimmern. Zunächst sitzen wir aber mit der mit Trauben



behängenen Pergola und genießen weiß gekelterten Merlot mit Daniela. Sehr schönes Abendessen im ausgebuchten Hotelrestaurant mit einem 2009 Viognier von Ferrari zur Wildhasenterrine und dem berühmten Risotto, heute mit Pilzen und zartem Kalbsbraten. Zum Käse nehmen wir einen 2009 Merlot von Galdi bevor wir sehr müde ins Bett fallen.

**Sonntag 23.09.12** Sehr gutes Frühstück und dann starten wir nach Cannobio, wo am Sonntagvormittag Markt ist. Viel Plünnkram aber auch gute Marktstände mit Steinpilzen, Wurstwaren und Pasta. Mittagessen in der „Antica Stalleria“. Es gibt Vitello Tonnato gefolgt von einem köstlichen Thunfisch mit Sesam und Gemüse und einem 2011 Arneis von Cerreto.



Kaum zurück im Hotel holt Daniela uns ab, wir sind bei Silvia, unser Hotelbesitzerin auf einen Wein eingeladen. Ihr Designerbunker hat einen sensationellen Blick auf die Brolio und die

## Reisetagebuch 2012: Chianti Classico

### Reisende: Wiebke und Martin



Berge. Der 2006 Castaner Riserva von Ferrari ist köstlich. In der Villa Salvioni ist heute 52. Hochzeitstag und wir sind eingeladen im Kreise der Familie die Reste vom Mittag zu vertilgen. Ein wirklich sehr netter Abend mit spannenden Geschichten.

**Montag 24.09.12** Es gießt seit Stunden in Strömen und ohne Unterbrechung. Wir frühstücken zunächst in Ruhe und um 10:30 Uhr holen uns Danni und Gianni ab um mit uns zum Bummeln nach Locarno zu fahren. Zum Mittag sind wir wieder im Hause Salvioni eingeladen, dann geht es bei nachlassendem Regen ins Maggia Tal, wo der Regen dann auch aufhört. Wir sehen die fliegenden Steine von Cevio, die alte römische Brücke im Vale Bavona, den Wasserfall in Foroglio und die spannende Kirche von Mongno.



Dann geht es zurück nach Losone, um in der Grotte „La Piccola Osteria Ticinese“ zu essen. Da wird Hochzeit gefeiert und wir bekommen grade noch einen Tisch. Köstliche Wurstplatte und dann Pferdefilet mit Polenta, dazu reichlich Merlot und zum Abschluss noch Käse aus dem Tal.

**Dienstag 25.09.12** Wir starten zeitig und frühstücken sehr gut, bevor wir Danni und Gianni abholen und Richtung Toskana fahren. Zum Mittagessen stoppen wir im Hafen von Genua und genießen im „Eataly“ Pizza und Pasta, die tolle Aussicht und das verlockende Warenangebot.



**Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**  
**Reisende: Wiebke und Martin**



Um 18:00 Uhr erreichen wir „Vigna Ilaria“ bei Lucca und werden stürmisch begrüßt. Das Abendessen beginnt mit Polenta, Stockfischpüree, wilden Muscheln, Spagetti mit Meeresfrüchten und eingelegten Sardellen. Wir trinken 2011 Bianca ama Rossano von Andrea. Zur Taube gibt es 2009 San Martino und viel Grappa. Wir klönen bis spät in die Nacht.



**Mittwoch 26.09.12** Gutes gemütliches Frühstück im Garten und um 11:00 Uhr fährt Andrea uns nach Lucca. Wir wandern durch die schönen Gassen, besichtigen die wundervolle Kirche von San Frediano, den Piazza Anfiteatro und die Enoteca Vani. Dann geht es zum Mittagessen in Andreas neues, zweites Projekt, das traditionelle „Ristorante del Teatro“, das er vor kurzem erst eröffnet hat. Wir schwelgen in Steinpilzen, die gebraten, frittiert und im Risotto serviert werden, alles hervorragend! Hauptgang ist dann Tagliata mit Steinpilzen und reichlich Hauswein, so dass wir zunächst ausruhen müssen.



## Reisetagebuch 2012: Chianti Classico

### Reisende: Wiebke und Martin



Um 18:00 Uhr sind wir zur Probe auf Terre del Sillabo verabredet und die Weine sowie das Gespräch begeistern wieder. Dinner im „Vigna Ilaria“. Es gibt Eierpilze Salat, Pasta mit geräucherter Forelle, Ente mit Steinpilzen und Lucceser Käse. Dazu trinken wir 2011 Terre di Matraja und Moscato von Bera. Sehr schön und es wird wieder spät...

**Donnerstag 27.09.12** Nach einer sehr unruhigen Nacht mit Gewitter, Mücken und ich falle mal wieder aus dem Bett frühstücken wir wieder ganz in Ruhe im Garten. Um 11:00 Uhr geht es los und die 167 Km fahren wir entspannt, so dass wir zum Mittag bei Claudio im „Qui 2“ in Castelnuovo Beradenga sind. Wir genießen frittiertes Gemüse, Picci mit Pfeffer und Käse sowie reichlich Hauswein. Gianni wird abgeholt, wir liefern Danni auf Pacina ab und checken dann auf Castello Orgiale ein. Kurzer Sprung in den Pool dann 2 Stunden Schlaf nachholen.



Abendessen wieder im „Qui 2“ mit Chianti von Castello di Cacchiano, Bistecca mit Ruccola und großer Käseauswahl.

**Freitag 28.09.12** Nach einem sehr guten Frühstück sammeln wir Danni in CNB ein und fahren nach Siena. Kurzer Besuch in der „Rosticceria Vitti“ und weiter durch die Stadt.

Köstliches Lunch in der „Trattoria i Terzi“ mit leckerem Caprese und Penne mit Rotbarsch, dazu 2010 Montenedoli tradizionale. Wir shoppen und bummeln weiter und sind erst um 17:00 Uhr wieder auf Orgiale zurück. Um 19:30 Uhr sammeln wir Danni ein, wir sind auf „La Capanna bella Porcellina zum Abendessen eingeladen. Lecker Essen...



## **Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**

### **Reisende: Wiebke und Martin**



**Samstag 29.09.12** Wir fahren nach dem gemütlichen Frühstück Richtung Sinalunga um im Outlet „Valchichiana“ ganz in Ruhe zu shoppen. Wir finden viele schöne Dinge für Bad und Bett.

Toll ist auch das Mittagessen im „La Sosta del Gran Ducato“ wo alles vom Holzkohlegrill kommt und auch der 2007 Vino Nobile von Dei ist gut.

Den Nachmittag verbringen wir am Pool und im Apartment. Abendessen im „La Locanda di Tommaso“ in CNB. Wir schwelgen in Mangoldpüree mit Ziegenkäse, Schweinsbäckchen vom Sinta Senese mit Melonengelee, Lammfilet mit Lauchpüree und gegrilltem Gemüse, Käseplatte und dazu unseren ersten Vino Nobile von Bindella.

### **Sonntag 30.09.12**

Nach dem Frühstück sammeln wir Dany in CNB ein und fahren nach Pienza. Schöner Stadtbummel und Mittagessen in der „Trattoria Latte di Luna“ mit Caprese, Spanferkel aus dem Ofen mit Salat.

Weiter nach Montalcino wo der Regen einsetzt, der bis zurück nach Orgiale anhält. Um 19.15 Uhr sammel wir Dany wieder ein und fahren nach San Gusme zum Abendessen im „Sira & Remino“. Gute Crostini Lardo, Gran Tagliata mit Gemüse und reichlich rotem Hauswein machen den Abend wieder rund.

### **Montag 01.10.12**

Wir kommen schwer hoch, Danny kommt zum Frühstück und wir starten um erst um 11:00 Uhr in Richtung Panzano. Schöne kleine aber feine Probe auf „Le Fonti“, dann geht es zum Burger essen im „Dario Doc“. Leider herrscht hier Massenabfertigung, aber die Busladungen der US-Tourist lassen sich nicht anders bewältigen.

Zurück fahren wir über Castellina und ausschließlich über weiße Straßen. Um 19Uhr treffen wir Blerina vor Il Papiro und schlendern zum Apero auf den Campo.

In der „Lieberamante Osteria“ gibt es den sensationellen 2007 Blackwood Vintage Gin und dazu Fever Tree Tonic und köstliche Leckereien. Abendessen im „Ristorante Numerounico“ mit 2010 Fonterutoli, Ziegenkäse auf Feldsalat, Tagliata mit Ruccola und Pecorino.

Siena bei Nacht...

### **Dienstag 02.10.12**

Frühstart, wir sind um 11:00 Uhr zur Probe auf Bindella angemeldet, und brauchen ca.1Std bis Montepulciano. Das Weingut ist wunderschön, die Weine atemberaubend.

Probe und Führung dauern fast 3 Stunden, da hilft nur ein Mittagessen in der „Osteria Tiziana“. Der Schuppen sieht schrecklich aus, aber die Tagilata mit Spinat, weißen Bohnen und Salat ist toll, der Käse lecker und der 2011 Gemella von Bindella großartig.

Um 15:00 Uhr geht es munter weiter auf San Guineto, meine Güte, was sind das für Weine....

Abendessen in der Pizzeria „Il Bivaco“ in Colanno dell Grillo mit Dany und Ernst aus Mexico, den Dany noch von früher kennt. Es gibt Caprese, Pizza und Käse, dazu 2009 Castello di Rampolla. Was für ein langweiliger Wein, Essen und Service sind sehr gut wie immer.

### **Mittwoch 03.10.12**

## **Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**

### **Reisende: Wiebke und Martin**



Erneuter Frühstart, da wir um 11:00 Uhr mit Dany und Gianni auf Antica Fornace mit dem Superschlachter und Inhaber Pietro Bains verabredet sind. Anschließend probieren und kaufen wir seine super Chianina Produkte in der Antica Lavorazione in Marciano della Chiana.

Tolles Mittagessen mit Spaghetti Carbonara, Kalbssteak mit Zitrone und Weißwein, großartige Torten und Kuchen im „Le Caselle“ in Marciano.

Um 16:00 Uhr ist Probe und Besichtigung der Erneuerungen auf Poggio Bonelli, dann an den Pool.

Dinner in der Enoteca Bengodi mit Artischocken mit Schinken, Kalbsfilet mit Trüffel und Pecorino Auswahl. Alles sehr lecker, der 2008 Badia a Coltibuono ging. Außer uns nur noch 3 andere Gäste...

Zurück auf Orgiale treffen wir Ernst, und klönen noch bis Mitternacht.

### **Donnerstag 04.10.12**

Ausgedehntes Frühstück, dann sitzen wir in der Sonne unter blauem Himmel und schreiben 25 Postkarten. Leichtes Mittagessen in „Quei 2“. Nachmittags fahren wir zur Probe zu Cacchiano. Spannende Probe ,aber Herr Quick ist Prediger..

Abendessen in der „Bottega del 30“ auf speziellen Wunsch und zum Dany Spezial-Preis, alles wirklich ganz großartig!

### **Freitag 05.10.12**

Spätes Frühstück, dann Pool. Um 12:00 Uhr starten wir in Richtung Il Colombaio, wo wir nach einem kleinen / großen Irrweg köstlich auf der Terrasse lunchen.

Um 17:00 Uhr kommt Familie Nichelmann, mit Wohnmobil auf Poggio Bonelli an und um 20:00 Uhr gehen wir alle mit Dany und Ernst in der Trattoria, weder das Essen noch der Service glänzen...

### **Samstag 06.10.12**

Ausgedehntes Frühstück, dann sammeln wir die Nichelmänner um 11:00 Uhr ein und fahren nach Siena. Nettes Mittagessen in der „Liberamente Osteria“, dann bummeln wir durch die Stadt.

Abendessen mit Dany im „Quei 2“, mit dabei Ernst und die Schröders, die seit 22 Jahren auf Poggio Bonelli Urlaub machen. Es gibt reichlich Wein und wird sehr spät.

### **Sonntag 07.10.12**

Wir fahren zum Outlet The Mall bei Florenz wo wir ausgiebig bummeln und auch viele schöne Dinge finden, das Mittagessen entpuppt sich als „Vollabschreibung“ – es ist Sonntag.

Um 19:00 Uhr sammeln wir die Nichelmänner ein und fahren zum Abendessen ins „Il Bivaco“. Essen, Wein und Service wie immer klasse! Anschließend Fernsehen.

### **Montag 08.10.12**

## **Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**

### **Reisende: Wiebke und Martin**



Bis mittags liegen Uhr am Pool und genießen das wunderbare Wetter, dann fahren wir zum light Lunch ins „Quei 2“.

Während ich Mittagschlaf mache kugelt Wiebke sich die Hüfte am Pool aus! Um 16:30 Uhr ruft Ines den Notarzt, um 17:40 Uhr kommen zwei Opas mit einer Faltliege und um 18.15 Uhr kommt dann auch schon ein Notarzt. Um 21:00 Uhr alles vorbei, ich hole Wiebke aus dem Krankenhaus in Siena ab und wir fahren direkt ins „Quei 2“.

Wiebke versucht sich an Schinken mit Melone, ich genieße Bisteca Fiorentina mit weißen Bohnen und einen genialen 2008 Chianti von Cacchiano, diesen Tag möchten wir schnell wieder vergessen.

### **Dienstag 09.10.12**

Es regnet und wir frühstücken ganz in Ruhe mit Familie Gisy. Wir fahren zunächst nach Gaiole, steigen aber aufgrund des strömenden Regens nicht aus. Weiter nach Radda, wo wir in der „La Perla del Pallazo“ ganz toll zu Mittag essen. Wir genießen eine Flasche 2010 I Sistri von Felsina zu gebackenem Pecorino mit Schinken, Papadelle mit Lammragout und Frischkäsetart.

Schöner Stadtbummel und das Wetter wird auch wieder.

Abendessen im „L'Asinelo“, es gibt Kalbsrouladen mit Pflaumensauce, Gnocchi mit Wachtel und regionalen Pilzen, Spanferkel mit Honig und Spinatsalat mit Perlzwiebeln, dazu den 2011 Sant'Antonio Pinot Grigio von Capanna. Zum Parfait von Feige und Ricotta mit Pistaziencreme gönnen wir uns noch ein Gläschen 2001 Vin Santo von Felsina. Großartig!

### **Mittwoch 10.10.12**

Schönes Frühstück mit Familie Gisy, dann fahren wir nach CNB um bei Pini Bisteca zu kaufen und werden netterweise von Herrn Gisy begleitet, so bekommen wir zwei Traumstücke!

Weiter zur Probe zu Felsina, die Weine sind noch immer alle auf top Niveau.

Vor dem Mittagessen geht es noch zur Besichtigung zum „Castello Monasterio“, dem neuen Wallfahrtsort für Superreiche im Bezirk CNB.

Schönes Mittagessen in der Trattoria. Wir genießen eine Pecorino Auswahl mit Honig, frittierte Steinpilze, Picci mit Ente und einen großartigen 2009 Rosso von Bindella.

Nach dem Mittagsschlaf wird gepackt und gebadet.

Abendessen mit Familie Gisy bei der „La Locanda di Tomaso“ in CNB. Anschließend sitzen wir noch lange in der Küche im Turm und trinken Weine von Orgiale.

### **Donnerstag 11.10.12**

Gemeinsames Frühstück mit Martina und Bernd, dann geht es Punkt 10:00 Uhr vom Hof.

Zur Reiseunterbrechung stoppen wir im völlig überfüllten Kaltern und essen im „Weinhaus Punkt“ eine Käse- und Wurstplatte.

Um 18:30 Uhr erreichen wir endlich „Die Linde“ in Stumm, wo wir auch zu Abend essen. Es

**Reisetagebuch 2012: Chianti Classico**  
**Reisende: Wiebke und Martin**



gibt Tafelspitzsülzchen mit Linsen und Cordon Bleu vom Schwein dazu Weißburgunder von Topf aus 2010.

Für ein Dessert sind wir viel zu müde, es ist schön endlich mal wieder hier zu sein.

**Freitag 12.10.12**

Das Frühstück gibt es im neu angebauten Wintergarten in der prallen Herbstsonne. Es ist noch immer toll und sehr reichhaltig. Nach so einem Start in den Tag geht es zum Metzger und dann in die Sennerei Mayrhofen um uns mit dem „Nötigsten“ für Zuhause zu versorgen.

Weiter zu Riedel nach Kufstein und in den Laden von „Wein & Co“.

Den Nachmittag verbringen wir in den Kristallwelten von Swarovski in Wattens.

Abendessen im Hotel mit köstlichen Schluntzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan Hobelspäne, Kalbsbäckchen mit Radiccio Risotto und Rohmilchkäse Auswahl. Dazu trinken wir einen 2010 Bienenfresser von Pittnauer.

**Samstag 13.10.12**

Nach einem großartigen Linden-Frühstück geht's um 10:00 Uhr auf die Autobahn. Neun Stunden später und völlig ungestresst sind wir wieder zu Hause, holen Merlot in Billstedt ab und bestellen lecker Pizza bei Joey's.