

**Reisetagebuch 10.2015: Toskana**  
**Reisende: Wiebke und Martin**

**Samstag 10.10.** Wir starten ganz in Ruhe und ich hole Brötchen. Wir frühstücken und starten um 18:00 Uhr gen München. Exakt sieben Stunden später parken wir vor Linda und Marcus Haustür. Der Empfang ist herzlich, es gibt Bier, Münchener Granit Gin und Rugby, Schottland schlägt Samoa. Abendessen im „KVR“ (Kapitales vom Rind). Das Carpaccio und ein 350 Gramm US Beef Rumpsteak sind super, sehr teuer und die Beilagen, naja... Darüber hinaus ist der Laden irre voll und unglaublich laut. Zurück in der Bonner Straße wird es spät und sehr gemütlich.

**Sonntag 11.10.** Zunächst wird ausgeschlafen und wir frühstücken mit frischen Brötchen und gekochten Eiern bis 12:00 Uhr. Dann geht es weiter, wir müssen noch einmal 700 Kilometer bis nach Lucca durchhalten. Um 19:30 Uhr erreichen wir „Vigna Ilaria“ und auch Elena und Andrea freuen sich riesig uns zu sehen. Es gibt Champagner, Gin Mare und Fever Tree Ginger Beer zur Begrüßung. Abendessen an „unserem“ Tisch mit reichlich Fisch und zwei grandiosen Weinen, dem 2013 Vermentino Fosso di Corsano von Terenzuola und dem 2014 Rosato von der Fattoria Sardi aus Lucca.



**Montag 12.12.** Schade, das wunderbare Frühstück am Platz ist jetzt leider nur noch ein belangloses Buffet. Wir decken uns bei „Tambellini“ mit 10 Kilo Martelli Nudeln ein und fahren dann nach Lampereccio zum Degu-Treff von Merum. Die Zeit vergeht wie im Flug, wir arbeiten uns durch 50 Weinen und ich werde Zweiter! Das wird mit zwei Flaschen Amarone belohnt, Erster ist ein diplomierter Sommelier aus Meran..... Super Abendessen im „Vigna Ilaria“ mit dem Salat von Lia, Kartoffel-Ravioli und Lamm mit weißen Bohnen. Dazu den 2011 Timorassi Cantico von der Az. Agricola Daglio Giovanni.

**Dienstag 13.12.** Es schüttet aus Eimern und wir können kaum das Auto beladen. Wir stoppen noch einmal bei „Tambellini“ um weitere Martelli für Achim zu kaufen und bleiben gleich zum Mittagessen. Wir genießen köstliche, hausgemachte Ravioli mit Fleischsauce und Gemüsefüllung, dann geht es im Dauerregen Richtung Süden und wir erreichen Poggio Bonelli um 16:00 Uhr. Wir richten uns ein und fahren dann zum Einkaufen. Die Bar Centrale hat heute geschlossen, „Tomaso“ musste aufgeben aber Claudio im „Quei 2“ freut sich riesig uns zu sehen. Das Essen ist noch immer wunderbar, wir sind wieder hier... Auf Poggio Bonelli zurück, schauen wir noch den Tatort vom Sonntag in der ARD Mediathek.

**Reisetagebuch 10.2015: Toskana**  
**Reisende: Wiebke und Martin**

**Mittwoch 14.10.** Es schüttet und wir schalten erst die Heizung ein, bevor wir um 10:00 Uhr aufstehen. Bummeln, gammeln und lesen bis 13:00 Uhr, dann starten wir im Regen Richtung Siena. Schnell noch ein Teller Nudeln bei „Vitti“, der schon schließen will, auch Renato freut sich uns zu sehen. Wir bummeln durch die Stadt und treffen Sam und Shawn um 16:00 Uhr auf dem Campo. Wir kehren aufgrund des Regens gleich in die „Liberamente Osteria“ auf Heißgetränke ein und klönen ausführlich. Um 20:00 Uhr sind wir zum Abendessen im „L'Asinello“ und genießen ein wunderbares Menü. Es beginnt mit Kichererbsen Püree und Grünkohl, Rindertartar mit Pflaumensauce, krosses Kalbsbries mit Ziegenkäsecreme und Broccoli, Zickleinbraten mit blauen Kartoffeln und Creme Brulee mit köstlichen Petit Fours. Die Weine hätten wir besser aussuchen sollen, der weiße Hauswein und die 2013 Chianti Riserva von der Tenuta di Arcena sind grenzwertig.

**Donnerstag 15.10.** Die Sonne scheint! Wir fahren über Gaiole nach Radda, wo wir in der „Enoteca Porciatti“ einkehren. Hier ist alles hausgemacht und die Lasagne mit Pesto, das Roast Beef mit Spinat und Panna Cotta mit Erdbeeren sind großartig. Dazu sensationelle Weine glasweise oder auch nur als Probe. Weiter nach San Gimignano, wo wir durch die überlaufenen Straßen wandern. Zurück in CNB kehren wir wieder im „Quei 2“ ein. Schön wieder zuhause zu sein. Zurück auf Poggio Bonelli geht die Welt um uns im Gewitter unter.

**Freitag 16.10.** Die Sonne scheint wieder und wir fahren zum Bummeln nach Pienza. Mittagessen im „La Bucca Delle Fate“. Das ist ok, mehr aber auch nicht. Weiter nach Montalcino zur Brunello Probe. Die drei aus dem Wunderjahrgang 2010 sind bretthart und fast € 60,00 teuer! Tassi ist ganz gut, Fortezza lecker und Cava d'Onice sehr lecker.



Rückfahrt durch die Crete mit grandiosem Abendrot. Dinner im „L'Orto e un Quatro“ in dem Blerinias Schwester kellnert und auch Davide aus London ist mit seiner ganzen Familie da.

**Reisetagebuch 10.2015: Toskana**  
**Reisende: Wiebke und Martin**

**Samstag 17.10.** Ein wunderbarer Morgen und es ist Tag der offenen Keller in CNB. Wir bleiben auf Poggio Bonelli bis 12:30 Uhr und fahren dann zu Punto zum Einkaufen. Wir kriegen den letzten Parkplatz beim „Quei 2“ denn auch bei Claudio ist die Hölle los. Wir flüchten gleich nach dem Mittagessen wieder in unsere Enklave. Um 20:00 Uhr sind wir zum Abendessen auf „Castell‘ in Villa“. Wir sitzen vor dem lodernden Kamin und bestellen ausschließlich halbe Portionen bei Massimo, bekommen aber dafür die doppelte Anzahl an Gängen! Es gibt in Grappa mariniertes Carpaccio vom Wildschwein, Salat vom Fasan mit Balsamico, Picci mit Kanninchen und Rosmarin, Enten Tortellini mit Creme von roten Zwiebeln, Tagliata vom Chianina mit weißen Bohnen und als Höhepunkt Chianina Bäckchen in Chianti mit Kartoffelpüree. Als Dessert serviert Massimo Halbgefrorenes mit Nüssen und Caramelsauce. Dazu trinken wir 2011 Chianti, 2010 Chianti, 2009 Poggio della Rose Reserva, 1997 Vin Santo und reichlich Grappa. Gegen 22:30 Uhr setzt sich die Prinzessin für eine Stunde zu uns, mit Massimo klönen wir dann noch bis spät in die Nacht.

**Sonntag 18.10.** Die Sonne lacht und wir starten ganz in Ruhe, heute ist Chianti Marathon. Zum Mittagessen fahren wir daher nach Gaiole ins „Le Contrade“. Es beginnt mit einem Rindertartar mit Basilikum und Pinienkernen, Risotto mit Zitrusfrüchten (best ever), Wildschweinbraten mit Kürbisküchlein und Schokoladensauce nach Art der Medici. Den Abschluss bildet ein klassisches Schokoladentörtchen mit Pistazien.



Dazu trinken wir 2014 La Gazara Rose von Castell‘ in Villa und zwei Weine des aufgelösten Weingutes Primarie. Was für ein Mittagessen! Zurück auf Poggio Bonelli müssen wir zunächst von der Strapaze ausruhen, wir erwarten ja noch Besuch. Pünktlich um 19:30 Uhr rollen Achim und Sabine in CNB ein und wir fahren gleich weiter zum gemeinsamen Abendessen im „Quei 2“, das wieder rassel voll ist aber das Essen ist sehr lecker wie immer.

**Reisetagebuch 10.2015: Toskana**  
**Reisende: Wiebke und Martin**

**Montag 19.10.** Wir frühstücken um 09:00 Uhr und eine Stunde später sind wir schon unterwegs Richtung Montepulciano. Um 11:00 Uhr ist Besichtigung und Probe bei San Guineto. Zurück nach Sinalunga ins Outlett Center zum Mittag (erstmal richtig schlecht...) und Schoppen. Den Nachmittag verbringen wir in der Sonne auf Poggio Bonelli. Um 20:00 Uhr Abendessen im „Il Bivacco“ – garantiert zum allerletzten Mal – vertauschte und verbrannte Pizzen mit übelstem Service. Wir reklamieren zunächst sehr freundlich, dann bestimmt und beim Verlassen lautstark und ohne Trinkgeld.

**Dienstag 20.10.** Es ist kalt aber wunderschön und die Sonne scheint. Wir beginnen den Tag mit einer ausführlichen Probe bei Le Fonti in Panzano. Die Weine sind schön und es ergeben sich gute Chancen einer Zusammenarbeit. Mittagessen bei „Dario“. Viel und gut, aber zweimal im Leben reicht dann auch. Um 15:00 Uhr sind wir zur Probe auf Le Cinciole. Der Empfang ist geradezu herzlich und die Weine sind umwerfend. Ein letztes Abendessen im „Quei 2“ mit Salcice-Peccorino-Crostini und Bisteca mit Steinpilzen und Pommes. Dazu 2012er Chianti von Fonterutoli, ein wunderbarer Abschluss eines tollen Tages.

**Mittwoch 21.10.** Wieder ein bilderbuchartiger Tag und wir fahren mit hohen Erwartungen zu Cacchiano. Diese werden von Herrn Quick noch deutlich übertroffen, denn unser Termin dauert fast drei Stunden. Wir spazieren durch den Garten und die Keller wie selbstverständlich. Zum Mittagessen geht es nach Pianella und weiter nach Castell'in Villa, leider ohne Erfolg. Den Nachmittag verbringen wir mit der Beschaffung von AdBlue, ein Dieselzusatzstoff, ohne den der Audi nach 1.500 Kilometern einfach stehen bleibt. Zum Glück müssen wir nur 55 Kilometer bis nach Poggibonsi fahren, um das in der einzigen Audi Werkstadt weit und breit machen zu lassen. Spannendes Dinner im „Le Pietre Vive“. Vor- und Nachspeisen sind sensationell, die Hauptspeisen ganz ok, meine Pasta mit weißen Trüffeln ein Traum! Die Weinliste ist leider enttäuschend. Die Hausweine, abgefüllt als Bianco, Chianti Colle Sinese oder Vin Santo sind fast ungenießbar.



**Donnerstag 22.10.** Die Sonne weckt uns mit strahlend blauem Himmel. Nach dem Frühstück gehen Wiebke und ich auf Einkaufstour. La Gazzara 2014 von Castell'in Villa, Isitri 2013 von Felsina und zwei große Bisteca vom Schlachter Pini gehören dazu. Zum Mittagessen kehren wir in Siena in die „Enoteca I Terzi“ ein. Wieder alles super köstlich und die Weinauswahl bleibt unerreich. Dann ist leider schon Packen angesagt, da wir ja um 20:00 Uhr im „L'Asinello“ sein wollen. Das Abendessen und die Weine sind großartig. Ein perfekter Urlaubsabschluss mit dem 2014 Sauvignon Blanc von Livons und dem 2011 Chianti, Castello di Ama.

**Freitag 23.10.** Wir starten um 10:30 Uhr und sind 7 Stunden später in Kufstein bei Riedel zum Einkaufen. Wir übernachten sehr angenehm beim „Unterwirt“ in Ebbs. Das Abendessen ist sehr gut, leckerer Grüner Veltliner, endlich .....

**Samstag 24.10.** Gut geschlafen haben wir, das Frühstück ist aber eine ziemliche Enttäuschung. Ohne Staus und Stress sind wir um 18:30 Uhr zuhause und bestellen Pizza.