

Touren durch die Weingebiete der Toskana

Tour 1: Von Florenz durch das nördliche Chianti Classico



Wer wenig Zeit hat und in kurzer Zeit möglichst viel vom Gebiet des *Chianti Classico* sehen will, dem sei die *Via Chiantigiana* empfohlen, so der Name der *Strada Statale* (Staatsstraße bzw. S.S.) 222, die von der Autobahnabfahrt *Firenze Sud* quer durch das Chiantigebiet bis nach *Siena* führt.

Unsere Tour dauert jedoch etwas länger und führt zum überwiegenden Teil entlang von Nebenstraßen. Sie beginnt am Autobahndreieck *Firenze Certosa* und geht zunächst über *Sant' Andrea in Percussina* und *San Casciano in Val di Pesa* nach *Mercatale*, dann weiter über *Passignano* und *Rignana* nach *Greve in Chianti*.

Von *Greve* geht es nach *Panzano* und über die Dörfer *Piazza* und *Olena* nach *Castellina in Chianti*. Insgesamt ist bei dieser Tour eine Strecke von zirka 70 Kilometern zu bewältigen.



Grafik: Gernot Lauboeck

Von der Autobahnabfahrt Firenze Certosa (südlich von Florenz) nimmt man nicht die Schnellstraße nach Siena, sondern die normale Staatsstraße 2 nach **Tavarnuzze**. Etwa einen Kilometer nach Tavarnuzze zweigt man rechts ab nach **Sant' Andrea in Percussina**, wo sich das Hauptquartier des *Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico* befindet, kurz Consorzio Chianti Classico oder Consorzio Gallo Nero genannt (*Näheres zum Consorzio -> S. 73f*). Ein kurzer Besuch lohnt sich, weil man hier eine detaillierte Karte des Classicogebietes erhält, die die Orientierung und vor allem das Auffinden der einzelnen Weingüter sehr erleichtert.

Das Haus ist außerdem von historischem Interesse, weil es sich an der Stelle befindet, an der einst das Haus von Niccolò Machiavelli stand, in das er sich 1513 nach dem Verlust seiner politischen Ämter in Florenz zurückzog und in dem er das berühmte Werk „Il Principe“ (Der Fürst) sowie den Großteil seiner anderen Schriften verfasste. Gegenüber befindet sich ein *Machiavelli-Museum*, das von den Besitzern des benachbarten Restaurants geführt wird und nur mittags und abends geöffnet ist. Direkt daneben liegt das Weingut Antica Fattoria Machiavelli, das auch – wie könnte es anders sein – einen Wein namens Il Principe im Sortiment hat (*Näheres -> S. 274*).

Etwas weiter südlich liegt **San Casciano in Val di Pesa**, eine geschäftige Kleinstadt und ein agrarisch-industrielles Zentrum der Region. Hier befindet sich die zentrale Kellerei des weit verzweigten Antinori-Im-

periums, in der alle Trauben aus den Antinori-Betrieben im Chianti Classico verarbeitet werden (*Näheres -> S. 271*). Unsere Tour führt weiter nach **Mercatale** und dann Richtung **Panzano**. Etwas abseits unserer Route, zirka zwei Kilometer südlich von Mercatale, zwischen **Montefiridolfi** und **S. M. Macerata**, liegen zwei der berühmtesten Antinori-Weinberge, nämlich Tignanello und Solaia.

Mit oder ohne Abstecher zu diesen legendären Weinbergen führt unser Weg von Mercatale Richtung **Panzano** und zweigt nach zirka fünf Kilometern rechts nach **Passignano** ab, das von einer *Badia* (Abtei) dominiert ist, die im Jahre 891 gegründet, zwischen 1196 und 1255 von den Florentinern mehrmals angegriffen und am Ende völlig abgebrannt und zerstört wurde. Sie wurde ab 1266 wiederaufgebaut und im 15. Jahrhundert erweitert. Dabei schuf der Florentiner Renaissance-maler Ghirlandaio im Refektorium (Speisesaal) der Mönche das Fresko „Das letzte Abendmahl“.

Die Abtei gehört dem Vallombrosianer-Mönchsorden, einem Zweigorden der Benediktiner, der 1049 vom heiligen Giovanni Gualberto gegründet wurde und sich auf Weinbau und Forstwirtschaft spezialisierte. Der Ordensgründer lebte in der Badia a Passignano und liegt hier begraben. Neben seinen Verdiensten um die Wiederaufforstung und Erschließung großer Gebiete für die Landwirtschaft ist dieser Orden auch für seine literarischen und wissenschaftlichen Arbeiten bekannt. Aus der Klosterchronik geht hervor, dass Galileo Galilei die Mönche hier 1587–1588 Mathematik lehrte.

1987 erwarb Piero Antinori die Weinberge des Klosters und schloss mit dem Orden einen langfristigen Pachtvertrag zur Nutzung der prachtvollen Kellerräume in der Abtei. In einem Nebengebäude der Abtei gibt es einen von Antinori geführten kleinen Weinladen namens La Bottega, in dem man alle Antinori-Weine zu günstigen Preisen erwerben kann. Seit einiger Zeit gibt es in der Nähe der Bottega auch ein kleines Restaurant, die Osteria di Passignano. Die Abtei ist zwar nicht zu besichtigen, aber man kann in der Vinothek oder im Restaurant eine Besichtigung der Kellerräume inklusive Verkostung von Antinori-Weinen vereinbaren (*Näheres -> S. 264*).

Bevor man nach **Greve** weiterfährt, lohnt sich ein kurzer Abstecher nach **Rignana**, wo das Weingut Fattoria di Rignana und besonders die angeschlossene Cantinetta di Rignana einen Besuch wert sind. Letztere befindet sich in einem gemütlichen Steinhaus mit ausladender Sommerpergola, wo man bei einem traumhaft schönen Blick in die Chiantilandschaft die guten Weine der Fattoria verkosten kann und schmackhafte Regionalgerichte serviert bekommt (*Näheres -> S. 270/271*).

Von Rignana fährt man zurück nach **Passignano** und dann weiter nach **Greve in Chianti**. Der Weg dorthin führt durch ein Gebiet, in dem teilweise der seltene Terrassenanbau von Oliven betrieben wird. Kurz vor Greve kommt man durch das kleine, ältere und etwas höher gelegene **Montefioralle** (M. Fioralle), Geburtsort des Seefahrers Amerigo Vespucci, nach dessen Vorname Amerika benannt wurde.



Landschaft in der Toskana

Greve selbst ist das belebteste Städtchen des Clasicogebietes und ein wichtiges agrarisches Zentrum. Der berühmte Marktplatz bildet ein längliches Dreieck, das sich zur Kirche hin verjüngt. In der *Kirche* aus dem 19. Jahrhundert hängt eine *Madonnentafel* aus dem 13. Jahrhundert, die vom „Meister von Greve“ stammt.

Die Häuser entlang des Platzes besitzen vorgebaute Laubengänge mit darüber liegenden Terrassen, auf denen im Sommer das private Familienleben gewissermaßen ein Teil des öffentlichen Geschehens auf dem Platz wird. In den Bogengängen selbst findet man Lebensmittelläden, Cafés, Weinhandlungen, eine kleine Trattoria und die bekannte Macelleria (Metzgerei) Falorni, die auf Cinghiale (Wildschwein) spezialisiert ist. Jeden Samstagvormittag wird hier Markt abgehalten

und am zweiten Wochenende im September findet auf dem Platz die Weinmesse des Chianti Classico statt, mit Volksfeststimmung und vielen Probierständen.

Interessante Weingüter sind Villa Calcinaia, Castello di Verrazzano und Castello Vicchiomaggio im Norden Greves, Riseccoli im Osten (Richtung Figline Valdarno) sowie Savignola Paolina und Villa Vignamaggio im Süden. Die Weingüter werden zum Teil auch als Agriturismo-Betriebe (Urlaub am Weingut) geführt (*Näheres*-> S. 248f).

Von Greve fährt man Richtung Süden nach **Panzano** hinauf, einem netten kleinen Dorf, das wunderschön auf einem Hügel gelegen ist. Es soll nicht unerwähnt bleiben, dass auf dem Hügel eine sehenswerte Kirche steht. Die wahre Attraktion von Panzano ist aber Dario Cecchini, der wohl berühmteste Metzger des Chianti, wenn nicht der ganzen Toskana. Einen Metzgerladen wie diesen findet man nur selten. Wenn man unter der stilvollen Marmortafel, auf der in roten Lettern Antica Macelleria Cecchini eingemeißelt ist, die Metzgerei betritt, dann kommt man in eine Art Schlaraffenladen, wo nicht nur gewaltige Schinken, riesige Speckseiten, dicke geschnürte Salami, Knoblauch- und feuerrote Peperoncinozöpfe von der Decke hängen, sondern wo es auch mehr Marmor gibt als in so mancher Kirche. Der Raum ist erfüllt von den Klängen klassischer italienischer Opern, die Dario braucht, um gut arbeiten zu können. Und wenn man von diesen gewaltigen Sinnesindrücken überwältigt ist oder vielleicht einen Blick in eines der seltenen alten Kochbücher in den Regalen

werfen will, dann kann man sich auf einem ausrangierten Sofa niederlassen, um das alles erst einmal auf sich wirken zu lassen, bevor man seine Aufmerksamkeit den raffinierteren Spezialitäten zuwendet, die es hier zuhauf gibt, wie zum Beispiel Wildschweinpastete mit Vin Santo, Fasanenmousse mit Nüssen, Entenpastete mit Pistazien, mit Myrte gewürzte Perlhuhnterrine und was sonst noch alles.

Cecchinis Fleisch- und Wurstwaren sind so gut, dass die Leute aus Florenz und von noch weiter her kommen, um hier einzukaufen. Und wenn telefonische Bestellungen hereinkommen, dann kann es durchaus sein, dass etwa eine Dame aus Amerika an der Leitung ist, der eine von Darios Spezialitäten ausgegangen ist. In diesem Fall reicht er den Hörer an einen Englisch sprechenden Kunden im Laden weiter, der dann die Bestellung entgegennimmt, damit die Waren am nächsten Tag im Kühlpaket nach Übersee verschickt werden können.

Dario ist aber nicht nur ein Meister seines Fachs, sondern auch ein großer Redner, der neben der Arbeit Ratschläge erteilt, Erfahrungen weitergibt, Anekdoten erzählt und auch gerne einmal zu pathetischen Formulierungen greift, um seine Virtuosität zu unterstreichen. Da kann man dann Sätze hören wie: „Ich kenne die Wahrheit des Fleisches.“ Oder: „Bei der Zubereitung einer Bistecca Fiorentina oder eines Spanferkels kann ich keinen Fehler machen, selbst wenn ich die Augen schließe, denn in meinen Armen ist die Erfahrung von drei Generationen.“

Dem Lob seiner Metzgerkunst folgen manchmal auch antiklerikale Pointen oder eine Philippika gegen die Bischöfe von Florenz, die im 16. Jahrhundert die Metzger vom Ponte Vecchio vertrieben und deren Läden den Goldschmieden zuwiesen. Als seinen beruflichen Ahnen dann auch noch bis zur dritten Generation der Zugang zum Priesteramt verwehrt wurde, rächten sie sich damit, dass sie für die Tresen und die sonstige prächtige Ausstattung ihrer Verkaufslokale den gleichen Carraramarmor verwendeten, wie er auch für die Porta Santa (Heilige Pforte) des Vatikan verwendet wurde. Das war zwar verboten, hatte aber dennoch keine strafrechtlichen Folgen.

Für Dario Cecchini bewegt sich die Welt überhaupt vorwiegend im Widerspruch zwischen asketischen Frömlern und lebensfrohen Genießern und auf welcher Seite seine Sympathien liegen, daran lässt er nicht den geringsten Zweifel. Was ihn besonders ärgert, ist die Tatsache, dass der große Dante die Schlemmer in den dritten Kreis der Hölle verbannt hat, wo sie bei ewigem Regen, Schnee und Hagel auf dem schlammigen Boden liegen müssen. Dabei macht doch ein genussvoll gelebtes Leben den Tod sanfter und erträglicher und hätte sich daher etwas mehr Anerkennung von Seiten des großen Dichters verdient. Und Dario Cecchini meint, dass es vielleicht ein Wink des Schicksals gewesen sei, dass Dante in Ravenna und nicht in seiner Heimatstadt Florenz begraben liegt.

Apropos Genüsse. Auch die Weine, die in Panzano gekeltert werden, gehören zu den besten des Chianti

Classico. Die besten Weinberge liegen in der berühmten *Conca d'Oro* (der Goldenen Muschel), einem spektakulären natürlichen *Amphitheater*, das sich nach Süden hin öffnet. Das prächtige Weingut Fontodi hat hier den größten Teil seiner Weingärten und viel zu dem beigetragen, was man heute als die Renaissance des Weinbaus in der Toskana bezeichnet. Sein Leiter, der sympathische Giovanni Manetti, ist davon überzeugt, dass in erster Linie der einfache Chianti Classico von hervorragender Qualität sein muss und alle anderen Weine Beiwerk seien, obwohl auch seine „Beiwerke“ von umwerfender Qualität sind. Aber auch Weingüter wie Cennatoio (im Osten Panzanos), La Massa, Vignole, Le Fonti und Vecchie Terre di Montefili (im Westen) produzieren herausragende Weine (*Näheres zu den Weingütern -> S. 262f*).

Von Panzano fährt man entweder direkt auf der Chiantigiana nach **Castellina** (etwas mehr als zehn Kilometer) oder man macht einen kleinen Umweg, um auch die Weingüter in der Gemeinde **Barberino** zu besuchen. Die Ortschaft selbst liegt zwar außerhalb des Chianti-Classico-Distrikts, das Gemeindegebiet reicht aber weit in denselben hinein und beheimatet einige sehr interessante Weingüter. Von Panzano kommend, biegt man nach zirka vier Kilometern rechts Richtung **San Donato** ab und kommt nach kurzem ins Dorf **Piazza**. Kurz vor Piazza zweigt links eine Straße zur Fattoria Nittardi ab, einem Weingut, das einst zum Besitz von Michelangelo gehörte und eigentlich im Gemeindegebiet von Castellina liegt (-> S. 237). Von Piazza fährt man weiter Richtung **San Donato** und

zweigt nach ca. vier Kilometern links Richtung **Castellina** ab. Kurz danach geht es rechts zum Weingut Casa Sola, und noch ein Stück weiter fährt man rechts nach **Olena**. Von hier geht es auf schmalen Schotterstraßen zu den Weingütern Isole e Olena, Castello della Paneretta und Castello di Monsanto. Die letzten beiden sind Trutzburgen, denen man ansieht, dass sie in den Kriegen zwischen Florenz und Siena als Bollwerke dienten. (*Näheres zu den Weingütern von Barberino -> S. 231.*)

Von Olena geht es zurück zur Abzweigung und dann rechts nach **Castellina in Chianti**, das man nach wenigen Kilometern erreicht. Hier kann man entweder an die Tour durch das südliche Chianti Classico anschließen (-> S. 181) oder über **Poggibonsi** nach **San Gimignano** fahren, wo die berühmte Vernaccia di San Gimignano gekeltert wird, einer der besten Weißweine Italiens (*Näheres zu den Weingütern von San Gimignano -> S. 273*).