

Den Roten am Bett

Übernachten in toskanischen Weingütern: Fünf exklusive Quartiere auf dem Land

Viele der toskanischen Burgen und Landsitze sind in den letzten Jahren zu neuem Leben erwacht. Dabei verbinden die Besitzer die örtliche Tradition des Weinanbaus oft mit einer neuen Einkommensquelle, dem Tourismus. Der Urlaub auf dem Weingut ist eine – gelegentlich recht exklusive – Variante der Ferien auf dem Lande.

Im Kerngebiet des Chianti Classico liegt der Weiler Livernano. Den wehrhaften Gebäuden merkt man noch heute an, dass sie an der Grenze der ehemals verfeindeten Städte Florenz und Siena lagen. Die Abschaffung der *mezzadria*, die bis in die sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts die Pächter zwang, die Hälfte ihrer Erträge an den Patron abzuliefern, führte hier wie anderswo zu Landflucht und Verfall. In Livernano ging es erst wieder bergauf, als Marco Montanari 1990 nach einem mehrjährigen Segeltörn Boden unter den Füßen suchte. Der rührige Zahnarzt wandelte die leer stehenden Häuser zu einem kleinen *agriturismo* der Luxusklasse um (Azienda Agricola Livernano, Tel. 0039-0577/73 83 53, www.livernano.it); die Hand des Perfektionisten ist deutlich zu spüren. Sieben Zimmer und Suiten stehen ab 135 Euro pro Tag Gästen zur Verfügung. Inzwischen wurde der Betrieb an Roberto Cuillo verkauft, einen italoamerikanischen Autohändler, der aber das bewährte Team mit dem Berater Stefano Chiccioli und den Hausönologen Alberto Fusi behalten hat. In der aktuellen Ausgabe des angesehenen Weinführers *Gambero Rosso* wird der Livernano, ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese, mit seinem saftigen Geschmack und den fein würzigen Kräuteraromen zu den besten Weinen des Landes gezählt.

Erwas südlich von Pisa geht es vom Arnotal hinauf in die Pisanischen Hügel. Der Ort Terricciola nennt sich stolz »Città del Vino«. Die Grafen Gaslini Alberti sind

Besitzer der mehr als 900 Jahre alten früheren Kamaldulenserabtei Badia di Morrona (Tel. 0039-0587/65 85 05, www.badiadimorrona.it). Der Rotwein-Cuvée N'Antia und der ausbalancierte VignaAlta Badia di Morrona gehören zu den toskanischen Spitzenweinen. Bald darauf entstand ein moderner Weinkeller. Die Villa und die Nebengebäude wurden im traditionellen toskanischen Stil aufwendig restauriert und teilweise neu gestaltet. Sechs komfortable Ferienwohnungen mit Pool stehen zu Preisen ab 200 Euro pro Tag bereit.

Das auf einem Hügel gelegene Borgo San Felice wurde vor einigen Jahren in ein komfortables Hotel umgewandelt, das zur Kette Relais & Châteaux gehört (Hotel Relais Borgo San Felice, Tel. 0039-0577/39 64, www.borgosanfelice.com). Die Übernachtungspreise für die 43 Zimmer und Suiten beginnen bei 300 Euro, einige bieten einen weiten Blick über die Hügel des Chianti Classico. Im Restaurant Poggio Rosso kocht Antonio Fallini verfeinerte toskanische Küche. Der Önologe Leonardo Bellacini vom Weingut, das wie das Hotel dem Versicherungsunternehmen Allianz gehört, liebt die alten Rebsorten, die einst gemischt in den Weinbergen standen, ehe sie dem sortenrein angebauten Sangiovese weichen mussten. Im informativen Vitiarium bilden über 270 einheimische Sorten ein Museum der Reben. Der Rotwein Pugnitello hat es Bellacini besonders angetan, 2006 brachte er den 2003er mit kräftigen Brombeer- und Tabakaromen auf den Markt und wurde dafür vom *Gambero Rosso* mit zwei (von drei) Gläsern belohnt. Im komfortablen Spa kann man bei Anwendungen probieren, wie sich Wein und Trauben auf der Haut anfühlen.

Nahe der Chianti-Straße, zwischen Panzano und Greve, liegt die Villa Vignamaggio (Tel. 0039-055/

85 46 61, www.vignamaggio.it), eines der ältesten Weingüter der Gegend, das gerade sein sechshundertjähriges Bestehen feierte. Die imposante Renaissance-Villa ruft Erinnerungen an Zeiten wach, als das Anwesen der Florentiner Adelsfamilie Gherardini gehörte, deren Tochter als Leonardo da Vincis Mona Lisa weltberühmt wurde. Der mit hohen Hecken verzierte Park diente Kenneth Branagh als Kulisse für seine Verfilmung von *Viel Lärm um nichts*. Villa und Nebengebäude beherbergen Zimmer und Appartements, die ab 150 Euro zu mieten sind. Die Gäste finden als kleine Aufmerksamkeit Chianti Classico in Zimmern und Aufenthaltsräumen. Wer Spitzenprodukte wie den Jubiläumswein 600 oder den Castello di Mona Lisa Chianti Classico Riserva probieren möchte, hat auf Führungen durch den Weinkeller bei einer Degustation dazu Gelegenheit.

Das Castello Banfi (Tel. 0039-0577/87 77 00, www.castellobanfi.com) liegt im Süden der Toskana in der Nähe von Montalcino. Von der New Yorker Familie Mariani liebevoll ausgebaut, thront es im Kernland des Brunello. In dem Vierteljahrhundert seit der Gründung ist der Riesenbetrieb zu einem der besten Brunello-Erzeuger aufgestiegen. Ezo Rivella nutzt die verschiedenen Bodentypen optimal, um einen sehr komplexen Wein mit schönem Pfirsich- und Brombeerbouquet zu erzeugen. Das mittelalterliche Castello ist ein Schmuckstück: Ein kleines Museum spiegelt die Geschichte des Glases; in der Balsameria reift eingedickter Traubenmost in offenen Fässern zum Edelessig Salsa Balsamica Etrusca. Die Nacht in einem der 14 von Federico Forquet im üppigen Stil möblierten Zimmern kostet ab 400 Euro; im Ristorante Castello Banfi kocht mit einem Michelin-Stern der junge Deutsche Guido Haverkock. **MICHAEL RITTER**