

Toskana

Die Toskana ist absolut traumhaft. Und das besonders zwischen März und Oktober. Sanfte Hügel, Olivenhaine, guter Wein und fantastische Küche. Dazu Florenz mit seinem gebündeltem Kulturprogramm. Siena mit dem geschichtsträchtigen Pferderennen um den Marktplatz, und San Gimignano mit den weltberühmten Geschlechtertürmen. Sollten Sie es dieses Jahr nicht mehr dorthin schaffen, ist nächstes Jahr aber wirklich höchste Zeit. Ausreden sind dank idealer Flugverbindungen ebenfalls passé.

Sie landen in Pisa wo der hoffentlich vorab reservierte Mietwagen schon bereit steht. Die kurvenreiche Strecke macht mit einem rassigen Alfa Romeo gleich doppelt Spaß. Wir haben für unseren Kurztrip Stadthotels gemieden, und sind statt dessen direkt in den Süden gefahren. Nach knapp zwei Stunden Fahrt erreicht man die auf dem Hügel gelegene "Country Villa" La Pievanella in der Maremma Alta, 30 Kilometer südlich von Siena. Ein echtes Kleinod mit garantiertem Erholungswert. Rings herum nur Wiesen, Wälder und Felder, ein Panoramawchwimmbad, Tennisplatz und vieles mehr. Auch der Kräutergarten mit 900 (!) verschiedenen Kräutern lädt zu einer Sinnesreise ein. In der Küche dominieren die Produkte des Hauses aus biologischem Anbau. Herz, was willst Du mehr? Weingüter gibt es in der Toskana zuhauf. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen die Azienda Agricola Gagliole.

Nicht ganz auf der Reiseroute, aber eigentlich ein Pflichtbesuch: idyllischer kann ein Weingut nicht gelegen sein! Ganz in der Nähe von Castellina in Chianti, und doch mitten in der Natur. Folgt man der Zypressenallee, kommt man zu dem wunderschönen Haupthaus mit uneingeschränktem Blick über die Toskana. Wie in einem Amphitheater sind die Weinberge rund um das Podere Gagliole angelegt, Trockensteinmauern ummanteln das terrassierte Gelände. Die Weine sind das perfekte Abbild ihrer Umgebung, das traditionell hergestellte Olivenöl ist sicher eines der besten der Toskana. Und man spricht deutsch.

La Pievanella
I-58030 Monte Antico (GR)
www.pievanella.com
(Einzelzimmer ab 70 Euro)

Azienda Agricola Tagliole
I-53011 Castellina in Chianti (SI)
www.gagliole.com

Restaurant Tipps bekommen Sie am Besten vor Ort!

Generelle Informationen über die Toscana unter www.toscana.net