



In einem Ferrari-Cabrio durch den Chianti Classico. Eine Landschaft, die reicht macht. Wie der Ferrari so der Wein. Zum Geniessen.

Creinig der Cappuccino-Schaum, aufweckend-süss, und zum Kaffeearoma dringen köstliche Duftwolken gebackener Croissants aus der Mangiacane-Küche, vermischen sich mit José Carreras euphorischer Tenorstimme zu einer deliziösen Klangwolke, und sein „E Se Domani“ schmettert über die weite Terrasse hinaus auf die Landschaft, so frühlinggrün die geschwungenen Hügel, bedeckt mit Weinreben bis hinunter zum See, grün schillernd die Wasserfläche dort bei den Zypressen, die schlank aufragen in den klaren Himmel. Ein schöner toskanischer Morgen bricht an.

Das Estate der Villa Mangiacane gilt als stilvollster Gutsbesitz der ganzen Toskana. Es erstreckt sich südlich von Florenz bei San Casciano auf 300 Hektar Weinland voll reifender Sangiovese- und Colorino-Trauben, die hier noch handgepflückt werden, genauso wie die eigenen Oliven. Eine schnurgerade Zypressenreihe führt die herrschaftliche Einfahrt entlang bis zum noblen Anwesen, das Michelangelo's Handschrift trägt. Die Historie der prachtvollen Terrakotta-Villa reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Beim Design standen dem begnadeten Bildhauer Michelangelo die Vasari zur Seite, die auch die Uffizien in Florenz mit entworfen haben. Sogar die berühmte Machiavelli-Familie hielt hier Hof. Kostbare Fresken und Antiquitäten zeugen

von grossen Namen. Ein südafrikanischer Kunstliebhaber kaufte Mangiacane vor wenigen Jahren und machte es zu einem Glanzstück der Toskana – für Connaisseurs von Kunst und Gourmet. „For Celebrators of Life“, sagt Luigi Rosi, der von einem Gemälde zum nächsten Rahmen durch das ganze Haus führt, „für Liebhaber der Renaissance und Romantik“, und präsentiert dazu diesen wundervollen Weitblick bis nach Florenz, das zwölf Kilometer entfernt liegt. Wieder mischt sich Signore Carreras ein, singt „Il Cielo in una Stanza“, und die Stimme des Tenors fliegt weiter, über die Pinienwäldchen, nach S. Andrea in Percussina, eingebettet zwischen den Hügeln, und dahinter leuchtet die berühmte Kuppel des Florentiner Domes Santa Maria del Fiore hellrot im Sonnenlicht. Florenz liegt der Villa zu Füssen.

Ich gleite in schwarze Ledersitze. Der Wagen liegt tief, und der Kies auf der Einfahrt knirscht unter den breiten Reifen. Dann heult er auf. Von 0 auf 100 Km/h in 4,5 Sekunden. Würde er das nicht schaffen, wäre er kein Ferrari. Der ist genau das Richtige für eine Gourmet-Reise durch die Toskana. Nicht wegen der möglichen Geschwindigkeit, die die kurvigen Weinstrassen nicht erlauben, sondern wegen des unvergleichlichen Fahrgefühls, im offenen Ferrari-Cabrio den Chianti Classico zu geniessen. Der 360 Spider F1 stammt aus dem Fahrstall des Innsbrucker Ferrari-Experten Roland

FOTOS: WESTIN EXCELSIOR FLORENZ, FERRARI / ROLAND MAURER, VILLA MANGIACANE / THE STEIN GROUP, ANTINORI ESTATES



„For Celebrators of Life. Connaisseurs von Kunst & Gourmet offeriert Mangiacane zum Vino Rosso den Blick auf Florenz..“

VON CAROLYN MARTIN

FLORENZ LIEGT ZU FÜSSEN

EINE GOURMET-REISE IN DIE TOSKANA

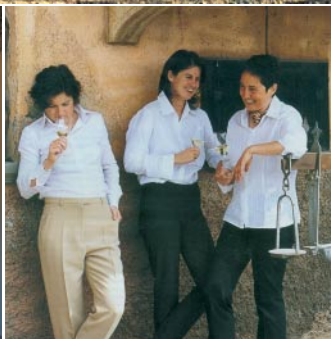




Ferrari, Lamborghini, Maserati – exklusiv angeboten von Ferrari-Connaisseur Roland Maurer, für Touren durch die Toskana und ganz Italien.



„Die schönsten Palazzi – errichtet für die Medici wie das Westin Excelsior, von aristokratischer Noblesse.“



Maurer, dessen Partner Heribert Kasper als "Mr. Ferrari" in Österreich schon TV-Geschichte machte. Sie verleihen ihre noblen Raritäten an Connaisseurs für Luxusreisen der gehobenen Art. Nach gründlicher Einschulung darf man selbst ans Steuer – auch ohne Pilotenausbildung. Rent a Ferrari: Da wäre der Ferrari 360 Modena, ein Lamborghini Gallardo, Maserati Spider, Ferrari Testarossa und ein 550er Maranello. Passend in Farbe, Qualität und Klasse dazu der Wein - und der wächst hier gleich vor der Motorhaube! Der Chianti ist tiefrot. Wie der Ferrari so der Wein.

Wir nehmen die Route Richtung Siena, biegen bei Tavarnelle ab und folgen den Schildern "Tenute Antinori". Der Chianti Classico ist das Herzstück der Toskana, und die Antinori-Estates gelten als die besten Weinanbaugelände. Fruchtbare Hügelländer soweit man sieht: grüne Weinreben, goldgelbe Getreidefelder und Haine voller Olivenbäume, deren Blätter in der Mittagssonne silbrig schimmern. Hinter mir röhrt der 400 PS-Motor wie eine Löwenmeute in der Kalahari, der seinen 95-Liter-Tank zu gern schnell leerfressen würde aber nicht darf, und vor mir liegt eine Landschaft, so sanft, dass sie sich mit ihren Formen und Farben leichtfüßig über die Hügel legt. Zwei malerische Zypressen am Wegesrand. Da vorn muss der Eingang zum Antinori-Gebiet sein, und richtig, unter Pinien liegt das Weingut Tignanello Estate der Familie Marchese Antinori. Die Weinberge liegen vor der Tür.

Was für ein schönes Land.. Sanft ziehen sich die Rebstockreihen hinauf und hinab zwischen den Tälern der Flösschen Greve und Pesa. Die Erde schimmert in allen Nuancen von Ocker und sattem Braun. Reiches Chianti-Land. Reiche Erde. Meeresmergel, Kalk und

Schiefer nähren die Sangiovese-Trauben, Cabernet-Sauvignon und Cabernet Franc, lassen Antinori-Weine von Weltklasse gedeihen: Der Tignanello zählt zu den bedeutendsten Weinen Italiens. Unvergleichlich die intensive Farbe im Glas, sein Duft und Charakter. Connaisseurs offenbart er sein rubinrotes Geheimnis, erzählt von Landschaft und Licht, von Schönheit und Genuss. Dazu wird toskanische Küche gereicht. Köstlich das Brot, getaucht in goldschimmerndes d'Oliva Extra Vergine, und ich schmecke Rosmarin und Salbei, Thymian, Basilikum. Pasta e Fagioli, Wildbret und Schwarzkohl. Ein Antinori begleitet jeden Gang: Solaia, Marchese Antinori und als Krönung der Tignanello. Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde, der erste moderne Rotwein Italiens, und er trug die Legende bis nach Übersee, von den Marchese Antinori, Weinproduzenten seit dem Jahr 1385 und ihrer Passion für Land und Landschaft, für die Toskana und die Traditionen, eine Leidenschaft, die seit 26 Generationen in der Familie liegt.

Den Spider zieht es weiter. Er braucht Auslauf. Einem Ferrari kann man nichts abschlagen, und schon gar nicht diese Stadt. Ponte alla Carraia, Ponte Santa Trinita, Ponte alle Grazie. Die Brücken von Florenz. Der Arno fließt wie ein magisches, silberblaues Band von Brücke zu Brücke. Eine kraftvolle, berauschte Faszination. Was für eine heitere, charmante Stadt rund um den dreifarbigem Campanile von Giotto, der ganz einfach den schönsten Glockenturm der Welt bauen wollte. Die wichtigsten Renaissance-Künstler schufen hier ihre Meisterwerke. Brunelleschi, Botticelli, Donatello. Mit Leonardo da Vinci und Michelangelo erreichte die Renaissance ihren Höhepunkt. Die Zeit

einer neuen Weltsicht war angebrochen, Schönheit wurde zum Ideal. Die schönsten Palazzi wurden errichtet. Für die Medici, die Strozzi, die Rucellai – wie das Westin Excelsior, ein aristokratischer Palazzo auf der Piazza Ognissanti, der sieben Jahrhunderte Florentiner Geschichte präsentiert. Nach den Boccaccio's und Rucellai war es Carolina Bonaparte, Schwester von Napoleon, die den Auftrag für das heutige Aussehen des Excelsior am Ufer des Arno gab. Fresken, Marmor und Damast, Spiegel mit breiten Dekorrahmen und das Dach aus Glasmosaiken. Von den Terrassen breitet sich das rotgedächerte Häusermeer bis zu den umliegenden Hügeln aus. Florenz liegt uns zu Füßen.

Der Ferrari hält auf der Via dei Palchetti vor dem Il Latini. Eine Trattoria wie ein Romantik-Klischee. Schinken hängen von der Decke ab, die Tische grob gehobelt, aber nicht lange leer: Toskanisches Weissbrot, kross, gefolgt von Crostini, geröstet, mit Olivenöl getränkt, mit Geflügelleber und Tomatensauce bestrichen. Die Toskana-Salami Finocchiona duftend nach wildem Fenchel, Würste vom Wildschwein, Salsicce di Cinghiale, ein Himmel voller Würste, und ein Land voller Wein. Wieder ein Antinori, wieder ein guter Jahrgang, dazu ein handfestes Stück Fleisch: Bistecca alla Fiorentina, ein über Holzkohlenfeuer gebratenes gewaltiges Rindfleischstück von mindestens einem halben Kilo, angerichtet mit Olivenöl, Pfeffer und Salz. Stunden später noch ein Dessert, Biscotti di Prato alle Mandorle, toskanisches Mandelgebäck, getaucht in Vin Santo aus Trebbiano-Trauben zur Biscotti bagnato. Draußen am Fluss gehen die Laternen an und tauchen den Arno in ein warmes Abendlicht, laden zum Spaziergang entlang der Brücken von Florenz.

Villa Mangiacane: Im Herzen der Chianti Classico Region mit Blick auf Florenz liegt das noble Anwesen inmitten 300 Hektar Weinlandschaft. Die Villa aus dem 16. Jahrhundert ist voller Fresken und Renaissance-Kunst aus der Zeit Michelangelos und bietet zugleich alle Annehmlichkeiten eines Luxushotels. Das Mitglied im exklusiven Kreis der renommierten "The Stein Group Hotels" verfügt über 27 elegant eingerichtete Suiten in verschiedenen Designs, alle mit phantastischem Ausblick auf das Chianti-Gebiet. Dining Room, Lounge, Weinkeller, Pool; in Kürze wird ein Spa eröffnet, mit exklusiven Vino- und hochwertigen Aromatherapien. **Infos & Buchung:** Villa Mangiacane, Via Faltignano 4, 50026 San Casciano, Firenze, Tel. 0039 055 829 0123, E-Mail: info@mangiacane.it, www.mangiacane.it.

Westin Excelsior Florenz: Florenz zu Füßen: Direkt am Ufer des Arno gelegen mit Terrassen, die auf den Fluss hinausgehen, mit Blick auf die berühmte Ponte Vecchio. Das Excelsior hält Hof in einem Patrizier-Palazzo, der das Flair und Ambiente der Medicis ausstrahlt. Ausgezeichneter Concierge-Service, offerieren u.a. tragbare MP3-Player für Sightseeing-Touren durch Florenz. Das Excelsior sowie auch das gegenüberliegende Grand Hotel sind Mitglieder der Starwood Luxury Collection. **Restaurant Il Castello:** Toskanische Haut Cuisine bis zum Wellness-Menu, Bar Donatello, Westin Excelsior mit 171 edel eingerichteten Zimmern inkl. 16 Suiten, **Info & Buchung:** The Westin Excelsior Florenz, Piazza Ognissanti 1-3, 50123 Firenze, Tel. 00055 2716-3757, E-Mail: excelsiorflorence@westin.com, www.westin.com/excelsiorflorence, www.luxurycollection.com.

Der Toskana-Spezialist: Prima Reisen ist Österreichs Italien-Spezialist Nummer 1, die Prima-Mitarbeiter wahre Kenner des Landes. Die Italien-Reise wird rundum organisiert, je nach Geschmack als Bade-, Erlebnis-, Kultur- oder Gourmeturlaub, inklusive Flüge, Airport-Transfers, Mietwagen, stilvoller Unterkünfte bis hin zur exklusiven Ferrarivermietung in Zusammenarbeit mit den Innsbrucker Ferrari-Experten. Die Toskana lässt sich auch im noblen Oldtimer erfahren – Prima Reisen hat dazu eigens ausgearbeitete Touren im Programm. **Infos & Buchung:** Prima Reisen, Fillgradergasse 7, 1060, Tel. 01-580 80, www.primareisen.com

Rent a Ferrari: – und das in Österreich! Roland Maurer macht exklusive Wünsche möglich und offeriert Ferraris aus dem eigenen Stall: Ferrari 360 Spider F1, 355 Spider, 360 Modena F1. Reservierung nach Wunschtermin, sogar mit Zustellung, Tagesmiete ab 500 € inkl. Haftpflicht, Vollkasko. **Infos:** Roland Maurer, E-Mail: maurer@ferrarivermietung.at, www.ferrarivermietung.at

Super-Tuscans: Alle Infos zu Antinori auf www.antinori.it und bei der Österreich-Repräsentanz Morandell International, www.morandell.com. **Exzellente Kochschule:** Osteria di Passignano, Badia a Passignano, 50028 Tavarnelle Val di Pesa, www.osteriadipassignano.com **Anflug:** Früh, mittag, abend – die Alitalia bietet die zeitlich besten Anflüge: direkt ab Wien, direkt nach Milano und sogar mehrmals täglich. Abflüge 7.30, 11.55, 17.55 Uhr, retour ex Milano 9.35, 15.40, 20.25 Uhr. **Infos & Buchung:** in jedem Reisebüro und direkt auf www.alitalia.com **Chianti-Lounge:** Zur Region der passende Sound. www.zyxmusic.com.



Supertuscans. Weine von Weltklasse kommen von Marchesi Antinori