

# Vorwort

Die Toskana ist ein Sehnsuchtsland. Kunst und Geschichte, Schlemmereien und Weine von Weltniveau. All das inmitten einer der ergreifendsten Kulturlandschaften der Erde. Einzelne Elemente dieses Ensembles findet der Weinreisende auch in anderen Regionen Italiens. Der anhaltende Zauber der Toskana liegt jedoch darin, dass diese hier in einer nahezu perfekten Ordnung erscheinen. Wie bei einem fein geknüpften Teppich alle Fäden am richtigen Platz, alle Farbschattierungen aufeinander abgestimmt sind, so fügen sich in der Toskana alle Aspekte des Themas Wein zu einem vielschichtigen und doch harmonischen Gewebe. Als müsste es einfach so und nicht anders sein. Weinkultur in ihrer höchsten Form.

Diese sichtbar und verständlich zu machen ist das Anliegen dieses Buches. Deshalb kommen neben unterschiedlichen Weinstilen, Weinbaupraktiken und Kellertechniken auch die toskanische Geschichte und Landschaft, ihre Kunst, ihre lokalen Traditionen und einige ökologische Aspekte zur Sprache. Alle Weinorte in diesem Band gehören zum Besten, was die Toskana zu bieten hat. Auf einzelne Bewertungen von Weingütern und Weinen wurde daher verzichtet. Für ein besseres Verständnis der Weinkultur eines Landes sind Punkte, Sterne oder andere Notensysteme ohnehin nur bedingt hilfreich. Orte geselliger Weinkultur wie Weinlokale und Enotheken durften hingegen nicht fehlen. Museen, Panoramapunkte und einige ungewöhnliche Orte laden dazu ein, das bunte Mosaik der toskanischen Weinlandschaft noch weiter zu erkunden.

Umwege, sagt man, erhöhen die Ortskenntnis. Auch der Weinreisende sollte sie nicht scheuen. Den Reiz der Toskana erlebt man vor allem auf ihren Nebenstraßen. Aus Gründen des Landschaftschutzes sind diese manchmal Schotterwege. Aber selbst wenn das dringend empfohlene Navi mal streiken sollte: ruhig bleiben, schauen und genießen. Sie sind im Paradies.

## 4 Die Weinfenster

### *Renaissance eines Klassikers*

Die Medizin am Nachtfenster der Apotheke, der Bürger vom Drive-in des Schnellrestaurants – Fensterkäufe sind Teil unseres Alltags. Anders verhält es sich jedoch mit dem Weinkauf. Hier erwarten wir den direkten Kontakt mit dem Händler. Wenn der nicht möglich ist, etwa in Zeiten einer Pandemie, schlägt die Stunde der Fensterkäufe. In heutiger Zeit sind das vor allem Weinautomaten, an denen man den Rebensaft als Take-away bekommt – kontaktlos und sicher.

Eine brandneue Idee, möchte man meinen, doch weit gefehlt. Wein am Fenster zu verkaufen ist eine Florentiner Tradition. Bereits im 16. Jahrhundert gab es dort *buchette del vino* genannte Weinfenster. In der Regel befanden sich diese an gut frequentierten Straßen des Stadtzentrums. Eingelassen in die Fassaden prächtiger Paläste, dienten sie den meist adeligen Besitzern zum Verkauf ihres überschüssigen Weins. Das war ein recht einträgliches Geschäft – ohne den profitschmälernden Zwischenhandel und obendrein noch steuerfrei. Ihre Positionierung auf Brusthöhe erleichterte die Übergabe von Wein und Geld, vor allem aber vermied sie den Augenkontakt. In Pestzeiten war das sicherlich nützlich, diente jedoch vor allem dazu, die Privatsphäre zu schützen. Das Standardformat war eine Öffnung von 30 mal 20 Zentimetern, gerade groß genug für einen Fiasco, die strohumflochtene toskanische Weinflasche. Allein im Stadtzentrum von Florenz hat man 154 solcher Weinfenster gezählt.

Ihre Hochzeit erreichten sie im 18. Jahrhundert, um dann bis Mitte des 20. Jahrhunderts nach und nach zu schließen. Erst 2019 hat das Bistro »Babae« erneut ein Weinfenster geöffnet. Während der Coronapandemie haben sich dann auch andere Lokale wie die »Osteria delle Brache« und die »Osteria Belle Donne« zu diesem Schritt entschlossen. Ob sie offen bleiben, ist abzuwarten. Eine originelle Form des Weinverkaufs ist es allemal – modern wie vor 500 Jahren.

**Adresse** Weinfenster: Via del Proconsolo 10, Via del Trebbio 1, Via delle Belle Donne 8, Via dei Palchetti 4, 50122 Florenz | **Anfahrt** Tiefgarage am Hauptbahnhof Santa Maria Novella | **Öffnungszeiten** rund um die Uhr | **Tipp** Die Gelateria Vivoli in der Via Isola delle Stinche 7r verkauft Eis durch ein ehemaliges Weinfenster.



## 50 — Trattoria Gigi

*Hüter bester Traditionen*

Kulinarisch lässt sich die Provinz Lucca in vier Bereiche aufteilen. Während die Ebene Getreide, Gemüse und Hülsenfrüchte liefert, sind die Luccheser Hügel Wein- und Olivenland. Das nördlich der Stadt gelegene Flusstal des Serchio ist berühmt für Käse, Schinken, Maronen und Emmer, und die Küste versorgt Lucca mit Fisch. Trotz dieses reichhaltigen Angebots ist die traditionelle Luccheser Küche eher einfach und auf Sparsamkeit bedacht. Das zeigt sich auch an den vielen Gerichten, die Reste kreativ wiederverwenden.

Die beste Adresse, um die önologische Tradition Luccas kennenzulernen, ist die Trattoria Gigi. Ihre Anfänge gehen auf das Jahr 1962 zurück, als Luigi Giannini, genannt »Gigi«, ein Lokal an der lebhaften Piazza del Carmine eröffnete. Gemeinsam mit seiner Frau Assunta legte er das gastronomische Konzept fest, das sich auch dann nicht änderte, als Carmine Mariniello die Trattoria übernahm. Nur eine Neuigkeit brachte er mit: Carmine ist Wirt, Stadtführer und Sommelier in einer Person. Küche, Keller und Geschichte weiß er seinen Gästen mit Witz und Wortgewandtheit nahezubringen.

Herzstück seiner Weinkarte ist die flächendeckende Darbietung Luccheser Etiketten. Zur urtypischen Frühlingssuppe *garmuggia* empfiehlt Carmine einen durch Hülsenmaisung erzeugten Trebbiano. Danach ein Teller *rovelline lucchesi*, ein paniertes Rinderschnitzel, das anschließend in einer Tomatensoße mit Kapern gekocht wird. Hierzu passt ein Rotwein der Luccheser Hügel. »Nicht nur aus Sangiovese«, meint Carmine, »sondern auch mit einem kleinen Anteil Merlot, um die Säure der Tomatensoße abzumildern.« Interessante Alternativen für Fischfreunde oder Vegetarier ergänzen das Angebot. Als Nachspeise dann die legendäre *torta coi becchi*. Dazu eine Spätzle oder ein Vin Santo. Wenn Sie die eine oder andere Köstlichkeit zu Hause nachkochen möchten, fragen Sie einfach Carmine.



**Adresse** Piazza del Carmine 7, 55100 Lucca, Tel. +39/0583/467266 | **Anfahrt** außerhalb der Stadtmauern parken, zu Fuß von der Via Fillungo in die Via Sant'Andrea, links in die Via del Carmine | **Öffnungszeiten** Do–Di 12–15 und 19–23 Uhr | **Tipp** Für einen perfekten Aperitif abseits des Touristenrummels gehen Sie am besten zur »Bar Osteria Lo Stellario« an der Piazza San Francesco (Tel. +39/0583/957004).

## 78 — Bindi Sergardi

*Die hohe Kunst des Alltagsweins*

Wein war in Italien lange Zeit ein Grundnahrungsmittel. Die Landbevölkerung stärkte sich in den Arbeitspausen damit, und auch in den Städten trank man viel. Selbst beim Bau der Domkuppel in Florenz erhielten die Arbeiter Wein. Ein Alltagsgetränk also. Meist wurde er direkt vom Fass gekauft. Erst in den 1960er Jahren nahmen Flaschenabfüllungen zu, wobei die Preise der steigenden Qualität folgten. Bald war eine Flasche Qualitätswein für unter sechs Euro nicht mehr zu haben.

Ein täglicher Weinkonsum setzt indes voraus, dass eine preisliche Obergrenze nicht überschritten wird. Wo die liegt, ist umstritten, sie dürfte heute aber bei etwa zwölf Euro pro Flasche liegen, also drei Euro für das klassische Glas zum Essen. Ein Beispiel für einen solchen Alltagswein ist der »Boncia« des Weinguts Bindi Sergardi. Der aus 100 Prozent Sangiovese gekelterte Chianti DOCG duftet fein nach kleinen roten Früchten. Sein mittelschwerer Körper und eine belebende Säure machen ihn zum typischen Alltagswein, der sich auch im Sommer genießen lässt – Flaschenpreis unter zehn Euro.

Ein so gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten ist eine Kunst, wenn man nicht die Verkaufszahlen eines Großbetriebs hat. Das Weingut ist jedoch – seit 23 Generationen – ein Familienbetrieb mit einer Produktion von 300.000 Flaschen. Darunter sind auch höher kalkulierte Spitzenweine wie der Cabernet Sauvignon »Mocenni 91«. Die meisten Tropfen aber erhält man zu sehr moderaten Preisen.

Seit 2005 leitet Alessandra das Gut. Beim Gespräch im eleganten Saal des Anwesens kommt sie auf ihre Großmutter Chiara zu sprechen, die im Krieg ihren Mann verloren hat. So musste sie die ganze Arbeit allein stemmen. Auch in der Nachkriegszeit, als die meisten Nachbarn verkauften, blieb sie. Zu tief sind die Wurzeln in dieser Erde. Vielleicht ein Grund dafür, dass man bei den Bindi Sergardi die Bodenhaftung auch bei den Preisen nie verloren hat.

**Adresse** Strada Comunale di Mocenni 35, 53019 Vagliagli, Tel. +39/0578/724304, [www.bindisergardi.it](http://www.bindisergardi.it) | **Anfahrt** SGC Florenz–Siena, Abfahrt Badesse, Richtung Basciano und Quercegrossa, dann rechts Richtung Mocenni | **Öffnungszeiten** nach Vereinbarung | **Tipp** Gleich hinter der Piazza del Campo liegt die Piazza del Mercato – und dort findet man das empfehlenswerte Restaurant »Casa Tua« (Tel. +39/320/7479650).

