

Reisetagebuch September 1999
Chianti Classico
Reisende: Martin und Wiebke



Freitag 10.09.99

Pünktlich um 16:30 Uhr fährt unser Autoreisezug aus dem Altonaer Bahnhof. Sülze mit Bratkartoffeln gibt es zum Abendbrot. Wir klönen und lesen bis in die Nacht.

Samstag 11.09.99

20 Minuten zu früh in Verona! Wir müssen unser kleines Frühstück im Abteil abrechnen um unser Auto zu holen und um 8:45 Uhr sind wir schon auf der Autobahn Richtung Siena. Einkaufsstopp in Poggibonsi. Um 13:00 Uhr sind wir schon zum Mittagessen in San Piero. Auf Poggio Bonelli beziehen wir das kleine Haus und wohnen „unten“. Den Rest des Tages verbringen wir am Pool. Abendspaziergang durch Castelnuovo Berardenga und Abendessen in der Trattoria.

Sonntag 12.09.99

Nur durch das Formel 1 Rennen von Monza unterbrochen, liegen wir bis 19:00 Uhr am Pool. Zum Abendessen gibt es im „La Trappola“ Tortellini alla Cardinale und Truthahnschnitzel mit Zitronensauce. Dazu trinken wir den weißen Hauswein und viel vom Hausgrappa.

Montag 13.09.99

Wir starten nach Castellina um unsere neue Hausnummer zu bestellen. Leichtes Mittagessen bei „Pietrafitta“. Weiter über Greve und Radda. Zum Abendessen fahren wir in die „Vecchia Osteria“. Es gibt Ricottatörtchen, Gnocchi mit Speck und Perlhuhn in Vin Santo. Dazu eine Flasche 1996 Torricella von Castelli di Brolio. Das Essen war gut, Service und Flair leider nicht.

Dienstag 14.09.99

11:00 Uhr Abfahrt nach Siena. Stadtbummel mit gutem Mittagessen in der „Trattoria La Torre“. Nachmittags sind wir wieder am Pool. Abendessen in der „Osteria Bottega di Lornano“ mit Hackscheiben auf Ziegenkäsecreme, Risotto mit roten Zwiebeln, Kalbsschnitzel auf heißem Teller mit

Ofengemüse und Panna Cotta mit Schokoladensauce. Dazu ein 1998 Il Chiostrino.

Mittwoch 15.09.99

11:00 Uhr Abfahrt nach Sinalunga zum Einkaufen bei COOP. Mittag im „Botteghino“ in Montefolloncio. Es gibt Sardinen, Spaghetti mit Basilikum und Tomaten, Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce und Panna Cotta mit Schokoladensauce. Weiter nach Montepulciano wo wir Tee auf der Terrasse vom Café Poliziano trinken. Es beginnt zu regnen. Trotzdem fahren wir nach Pienza um dort durch den Regen zu laufen. Abends mache ich Spaghetti mit Gorgonzola und es gibt 1997 Coltibuono.

Donnerstag 16.09.99

26 Postkarten geschrieben bevor wir zum Mittagessen ins „Il Poggio“ fahren. Es gibt gemischte Vorspeisen, Spaghetti alla Giannetto, Brasato con il Chianti und Panna Cotta mit Schokoladensauce. Kurzer Bummel durch Gaiole und dann sind wir um 16:00 Uhr auf Castello di San Polo in Rosso verabredet. Tolles Weingut. Abends gib es zu hause Nudeln mit Tomatensauce.

Freitag 17.09.99

Frühstart in Richtung Montalcino. Stadtbummel und Einkauf bei der Spezialbäckerin. Mittagessen im „Pieve di San Sigismondo“ mit Tomatenbruschetta, Steinpilzlasagne, Ente in Barolosauce und einem 1997 Roso von Fatoi. Um 17:00 sind wir bei Il Poggione verabredet. Abendessen mit Daniela im Café Camelia. Riesige Vorspeise und anschließend Nudeln mit Pesto. Schön.

Samstag 18.09.99

Umzug in das große Haus. Mittags machen wir die Ravioli mit Zitrone von unserer Bäckerin aus Castelnuovo. Es regnet und wir halten Mittagsschlaf. Abendessen in der „Trattoria Lombardi“ in Castelnuovo Scala mit gemischten Vorspeisen, Tagliatelle mit Trüffeln, Tagliata mit Tomaten und Peccorino und Tiramisu. Die 1993 Riserva von Castello di San

Reisetagebuch September 1999
Chianti Classico
Reisende: Martin und Wiebke



Polo passte perfekt.

Sonntag 19.09.99

Bis 10:00 Uhr geschlafen und dann ganz in Ruhe auf den Weg zur „Cantinetta di Rignana“ gemacht. Wir trinken einen 1998 Hauschianti zu den gemischten Vorspeisen, Rigatoni della Casa, Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Panna Cotta. Bummelfahrt durch die Berge und Punkt 17:45 treffen wir Freunde an der Tangentiale. Wunderbarstes Wetter und wir baden, bevor wir den Kamin anmachen und die Nudeln mit Nuss- und Tomatensauce servieren.

Montag 20.09.99

Gemeinsamer Einkauf auf Castell' in Villa und Felsina. Ein Unwetter bricht los und es hört den ganzen Tag nicht auf zu regnen. Wir essen Gnocchi mit Tomatensauce in der „Trattoria La Torre“ in Siena und anschließend besuchen wir das Museo Civico. Trotz des Reges bummeln wir durch ganz Siena. Abendessen gibt es in der „Trattoria C.B.“ mit gemischten Vorspeisen, Spaghetti mit Trüffeln, Kalbfleischscheiben mit Steinpilzen und Panna Cotta. Dazu den Hauschianti.

Dienstag 21.09.99

Kurzeinkauf auf Castello di San Polo und weiter zu Fontodi wo wir eine spannende Führung und eine gute Weinprobe bekommen. Mittagessen in der „Trattoria Montagliari“ mit gemischten Vorspeisen, Tagliatelle mit Trüffeln, Schweinebraten und Panna Cotta. Dazu einen 1998 La Quercia (drei Flaschen hatten Kork!). Nachmittags besuchen wir Villa Carfaggio. Da werden gerade die Keller mit Unmengen von Chlor gereinigt und die Weine sind auch enttäuschend. Abendessen wird auf Poggio Bonelli selbst gekocht. Es gibt gebratenes Huhn mit Ofenkartoffeln und viel Chianti.

Mittwoch 22.09.99

10:15 Uhr Abfahrt nach Florenz. Über Santa Croce und die Via dell Corso zu „Antinori“ wo wir zu Mittag essen. Es gibt Steinpilzravioli, Vitello Tonato, Panna Cotta und viel Wein und

Grappa von Prunotto. Auf den Dom und durch die Stadt bis wir mit wundgelaufenen Füßen den Piazza Santo Spirito erreichen. Dort gibt es eine kleine Erfrischung bevor wir auf dem Rückweg in der „Enoteca di Terre“ einkehren um uns zu stärken. Die leckeren überbackenen Toastscheiben essen wir noch draußen aber gegen 22:30 Uhr wird es dann doch kalt und wir und fahren zurück auf unser Weingut.

Donnerstag 23.09.99

Um 11:00 Uhr sind bei Casa Emma verabredet. Sehr schön gelegen und wirklich tolle Weine. Anschließend fahren wir auf den Markt von Tavernelle um Fisch für unser Abendessen zu kaufen. Mittagessen in der „Osteria di Fonterutoli“ mit Pici nach Art des Hauses, Carpaccio mit Trüffeln und einer Flasche 1997 Brancaia. Wiebke und ich fahren weiter zu Isole e Olena wo wir am Nachmittag verabredet sind. Sehr freundlicher Empfang auf der Baustelle und die Weine sind meine Nummer 1! Auf Poggio Bonelli organisieren wir eine Blindprobe von 4 Chianti Classico und dann beginnt das große Fischgrillen. Es gibt Dorade, Garnelen, Tintenfisch, Rotbarben, und Tiere die bis heute nicht identifiziert sind mit Salat und Ofenkartoffeln – wunderbar!

Freitag 24.09.99

Pünktlich zum Mittagessen sind wir im „Gambero Rosso“ in San Vincenzo wo es Fischmus mit Kräutern, Salat mit Rotbarbenfilets, Kichererbsencreme mit Garnelen, Ravioli mit Meeresfrüchten, Dorade mit Artischocken, Taube in Rosmarinsauce mit Spinat, ein Parfait mit Schokoladensauce begleitet von 1997 I Sistri und Torricello gibt. Wir kollabieren am Strand! Rückfahrt über San Galgano. Als Abendessen gibt es nur einen 1998 Panzini und Ravioli mit Ricotta und Spinat.