



04.03.2004

Ankunft in San Leonardo

"Haben Sie etwas dagegen, wenn Sie anstelle eines Kleinwagens für die nächsten drei Tage in der Toskana einen Mazda MX-5 Cabrio fahren?" fragt mich eine nette Dame am Service Point des Autovermieters Hertz in der Ankunftshalle des Pisaner Flughafens. "Nein", erwidere ich freudestrahlend, nehme den Wagenschlüssel in Empfang, schlendere zum Parkplatz, verstaue meinen Koffer, da dieser nicht in den Kofferraum des Autos passt, auf dem Beifahrersitz und zwänge mich mit meiner einenmetereinundneunzig Körpergröße auf den Fahrersitz. So fühlt man sich also in einer Sardinienbüchse!

Also, Kragen hochschlagen, Sonnenbrille und Käppi der Squadra Azzura von 1994 aufsetzen, Verdeck öffnen und andiamo al autostrada. Cooler geht es nicht.

(Wenn ich nicht den Koffer auf dem Beifahrersitz stehen hätte und mir dann noch die attraktive Frau begegnen würde, die ihren Bus verpasst hätte oder mit Reifenpanne am Wegesrand stehen würde, wäre der Plot für eine Urlaubsromanze à la Rosamunde Pilcher perfekt...)

Zurück zur Realität: Nach etwa zwei Stunden gemütlichem Cruising durch die toskanische Hügellandschaft empfängt mich Herr Lehmann auf San Leonardo im Herzen des Chianti Classico.

Er zeigt mir mein Zimmer mit einem wunderschönen Blick in das Tal des Flusses Pesa, der bei Panzano durch sanfte Hügel mäandert, die mit Eichen, Olivenbäumen und natürlich Weinreben bepflanzt sind.

"Wenn Sie noch zu Abend essen möchten,

dann empfehle ich Ihnen in die Taverna del Guerrino nach Castello di Montefioralle zu fahren. Probieren Sie dort die vorzügliche Ribollita. Als weiteren Gang sollten Sie etwas Gegrilltes bestellen, und dazu einen offenen Rotwein trinken."

Gesagt, getan. Nach einer kurzen Fahrt sitze ich im Restaurant auf dem "Berg der Blumen" nahe Greve in Chianti und sättige mich an der leckeren Gemüsesuppe, einem Schweinekotelett mit Zucchini sowie Pecorino mit Birne.

Der Kurzurlaub kann beginnen!

05.03.2004

San Leonardo - Greve - Panzano

Ich treffe Herrn Lehmann morgens im Weinberg beim fachmännischen Binden der Reben an. "Gelernt habe ich das in Abendkursen für Nebenerwerbsswinzer in Neustadt an der Weinstraße", beantwortet er meine Frage, wo er sich seine landwirtschaftlichen Kenntnisse angeeignet hat. "Weinanbau ist kein Hexenwerk", erzählt er weiter, "nur unsere Olivenbäume, die lasse ich schneiden, dafür braucht man viel Erfahrung."

Während er die noch saftlosen Zweige - sogenannte Peitschen - zurecht biegt und mit grünen Kunststoffbändern an den Draht knotet, erzählt er mir kleine Anekdoten aus mittlerweile zwanzig Jahren, die er mit seiner Frau (war während meiner Tage noch in Deutschland) hier auf San Leonardo erlebt hat: von der langwierigen Suche nach dem passenden Anwesen, von den ersten Tagen in dem noch nicht renovierten Haus, vom großen Frost, der sämtliche Olivenbäume im Chianti zerstörte sowie von 3.000 Liter Weißwein, den er für seine Gäste keltert.

Kurzurlaub im Chianti Classico 2004 Olaf Kortz



Gegen elf Uhr hat Herr Lehmann sein Tagwerk im Wingert vollbracht, wir verabreden uns noch für den morgigen Abend zum Essen. Ich springe in mein Cabrio, lege die Kamera griffbereit auf den Beifahrersitz und fahre zunächst über Montefioralle nach Greve in Chianti.

Fotografierend schlendere ich über die Piazza, trinke einen caffè und erinnere mich daran, dass Herr Lehmann mir erzählte, dass der über die Grenzen der Toskana hinaus bekannte Metzger Falorni im Ort in einem großen Kellergewölbe eine Weinprobierstube eröffnet hat. Das muss ich sehen!

Ich traue meinen Augen nicht: "Bitte erweben Sie eine vinecard für zehn oder mehr Euro, gehen Sie an eine der sechs Batterien, schieben Sie bitte Ihre vinecard in den dafür vorgesehenen Schlitz ein, suchen Sie sich bitte Ihren Wein aus, halten das Glas unter den Hahn, und drücken bitte den zugehörigen Knopf, salute!"

"Ist das nun Touristenabzocke oder genial? Ich fülle mir mein Glas - zwei Mal drücken für einen anständigen Schluck - und verzeche so zehn Euro. Lecker!"

Kleine Anmerkungen: den Schluck gibt es ab 40 Cent bis über 1,20 Euro (z.B. Brunello), es steht auch etwas Antipasti zur Auswahl und nicht verbrauchtes Geld wird erstattet.

Nur einen Katzensprung südlich entfernt, ragt mir Panzano entgegen. Der Ort ist angenehm ruhig, keine Touristenmassen aus aller Welt, die mir beim Fotografieren von Land und Leuten vor die Linse laufen - geschweige denn von der sommermonatlichen Sorge überhaupt

einen Parkplatz in den Dörfern zu finden.

Ich verlasse die "222" in südöstlicher Richtung zunächst nach Volpaia - Castello, Ort und Weingut mit Agriturismo in einem - und dann weiter nach Radda in Chianti. Mittlerweile ist es früher Nachmittag und mein Magen hat nach der Antipasti und dem Wein ein kräftiges Baguette mit pancetta verdient. Vorher preist jedoch in einem kleinen Verkaufslokal im Ort die Azienda Vitivinicola Caparsa ihren ersten drei Gläser Wein (Chianti Classico Riserva) an. Angenehm, aber wie alle Riservas preislich jenseits des akzeptablen. Ich erstehe daher eine kleine Flasche des vorzüglichen Grappas und schlängel mich weiter durch das Chianti nach Castellina.

Castellina hat sich in den letzten Jahren herausgeputzt. Eine kleine Fußgängerzone lädt zum Schlendern ein, die Via delle Volte, eine Gewölbegasse aus dem vierzehnten/fünfzehnten Jahrhundert gewährt interessante Einblicke in die Geschichte, Die Lage des Ortes, der von der Ferne durch ein überdimensioniertes Getreidesilo markiert wird, schenkt wunderschöne Ausblicke in das Chianti Classico, die das Fotografenherz höher schlagen lassen.

Das Sonnenlicht am späten Nachmittag, sowie der zunehmend blauweiße Himmel schenken mir noch weitere schöne Motive in Lilliano (zu vernachlässigen bis furchtbar - Ausnahme die Annata - empfand ich die Weine der Tenuta di Lilliano) und Montereccioni bevor ich den Tag in Siena ausklingen lasse.

Nachdem das Toskanababy Martin unser Versäumnis, im Januar in Siena gewesen zu sein und nicht in der Trattoria Torre zu



essen als unentschuldig bezeichnete, betrete ich den kleinen Raum und lasse mir einen Tisch zuweisen.

"Vino Rosso?" "Si." Sekunden später steht der mit einem Trichter aus der Dreiliterflasche abgefüllte Wein neben dem Wasser auf dem Tisch. "Tortellini? Cannelloni? Spaghetti?" "Spaghetti." Ich habe mir noch nicht einmal mein Weinglas gefüllt dampft schon die Pasta auf dem Teller vor mir. Ausgezeichnet! Dann werden mir einige Sorten Fleisch angeboten, der Kalbsbraten mit Kartoffeln ist auch schon vorbereitet und wird mir in windeseile serviert. Wie gestern gönne ich mir noch Pecorino und einen Caffè, der eigens aus der in der Nachbarschaft liegenden Bar herbeigeht wird. So "einfach" hat man früher in der Toskana überall gegessen, damals als noch keine Sterne, Gabeln oder Kochmützen dem Gast diktierten, wo er zu Essen hat.

06.03.2004 **San Leonardo und Umgebung - Impruneta**

Ein wunder schöner Frühlingsmorgen lockt mich einen kurzen aber steilen Weg hinab zum Fluss Pesa zu gehen. Mir begegnen dabei weitere Gäste von San Leonardo, die sich passend gekleidet und mit einer grünen Kompass Wanderkarte ausgerüstet auf einen Rundweg aufgemacht haben: Über Rignana (das dortige Restaurant wurde von uns 1998 besucht, die Qualität des Essen soll mittlerweile nachgelassen haben) weiter nach Badia a Passignano (im Besitz der toskanischen Weindynastie Antinori, die dort in den Kellergewölben nicht nur ihren Wein lagert, sondern mittlerweile auch mit Enothek und Nobelrestaurant Flagge zeigt) hinunter in das Tal des Torrente Pesa und wieder zurück nach San Leonardo. Eine von vielen

schönen Wanderungen im Chianti Classico, die vornehmlich im Frühling oder im Herbst unternommen werden sollten. Ich begnüge mich damit den Fluss beim Fließen zuzusehen und lasse die Sonnenstrahlen auf mich wirken.

Mittags fahre ich die Chiantigiana - die rund 70 km lange weltberühmte Weinstraße zwischen Florenz und Siena führt mitten durch das idyllische Chianti-Gebiet - in nördlicher Richtung vorbei an zahlreichen Werbetafeln bekannter und unbekannter Weingüter nach Impruneta, mit sehenswertem Marktplatz, der jedoch zur Hälfte als Parkplatz Erträge für die Stadtkasse erwirtschaftet. Weitere Wirtschaftszweige im Ort: das traditionsreiche Terracotta-Handwerk. Wer seinem heimischen Garten mit Hilfe von Statuen und Blumenkübel den Hauch von Toskana verpassen will, ist hier genauso richtig wie der Bauherr, der sein Haus - wie einst Brunelleschi die florentinische Domkuppel - mit Dachziegeln decken möchte.

Abends esse ich mit Herrn Lehmann und einem Freund, der ebenfalls in der Toskana die Zeit nach dem Berufsleben genießt, in einer "Arbeiterkneipe" in Greve leckere Muscheln und Pizza. Dazu trinken wir offenen Rotwein, plaudern über Urlaub und das Leben in der Toskana. Kennen gelernt haben sich die beiden "typischen Deutsch-Toskaner" übrigens bei einem Sprachkurs, den die Gemeinde als Integrationsmaßnahme für ihre Ausländer angeboten hat.

So endet hier für mich ein kurzer aber nachhaltig prägender Aufenthalt mit der Frage: Will ich auch irgendwann einmal meine Zelte in der Toskana aufschlagen?