

Reisetagebuch: Dezember 2010  
Auf Vigna Ilaria  
Reisende: Wiebke und Martin



#### Dezember 4, 2010 Ankuft

Aufgrund des Schneesturms starten wir mit einer Stunde Verspätung aus Lübeck und erreichen Pisa erst um Mitternacht. Elena holt uns ab und der Empfang auf „Vigna Ilaria“ könnte nicht herzlicher sein!

Es gibt eingelegte Sardinen, Wurst, Käse und selbstgebackenes Brot. Dazu sensationelle Weine aus Andreas Schatzkammer, 1999 Sauvignon Blanc von Terre del Sillabo und 2005 Montepulciano d’Abruzzo von Emilio Pepe. Wir klönen am Kamin bis weit nach 03:00 Uhr. Das wird eine sehr schöne Woche.



#### Dezember 5, 2010 Viareggio

Wir haben wunderbar geschlafen und es gibt ein großartiges Frühstück am lodernden Kamin. Wir fahren nach Viareggio und bummeln über die Promenade, essen Pizza und spazieren am Strand.



Abendessen im „Vigna Ilaria“. Es gibt lucceser Tordelli mit Fleischsauce, Kotelette vom Ziegenbock mit Spinat und Kichererbsen und einen sehr leckeren Käseteller.

Reisetagebuch: Dezember 2010  
Auf Vigna Ilaria  
Reisende: Wiebke und Martin



### Dezember 6, 2010 Siena

Nach dem Frühstück fahren wir die 150 Km. nach Siena. Wir treffen Renato in der „Rosticceria Vitti“ wo wir mit 2 Amerikanern die einzigen Gäste sind und ein nicht ganz so gutes Mittagessen einnehmen.



Den Nachmittag bummeln wir durch die Stadt, sind aber rechtzeitig zum Abendessen wieder zurück auf „Vigna Ilaria“. Wir genießen scharfe Miesmuscheln, Chianina Rind mit Linsen und weißen Trüffeln - trinken dazu den köstlichen 2009 Sauvignon von Terre del Sillabo - großartig.

### Dezember 7, 2010 Lucca

Wir werden mit Elena in Lucca abgesetzt und besichtigen zunächst die Basilica di San Frediano und den Dom, bummeln durch die Altstadt und besuchen die Enoteca Vanni, was für ein Laden! Um 13:30 Uhr treffen wir Andrea zum Mittag im „Tambellini“ und schwelgen in Polenta mit Ragù, Kalbsfilet mit Lardokruste und Grünkohl. Den Nachmittag verbringen wir auf dem Weingut San Martino mit Weinproben und einer ausgiebigen Besichtigung der 39 Zimmer der dazugehörigen Villa Sardi.



Abendessen im wunderbaren „Butterfly“. Anschließend genießen wir noch mit dem Team von „Vigna Ilaria“ eine ´85iger TBA vom Sepp Mantler.



**Reisetagebuch: Dezember 2010**  
**Auf Vigna Ilaria**  
**Reisende: Wiebke und Martin**



**Dezember 8, 2010 Garfagnana**

Wir verschlafen und beginnen unsere Lucca Rundfahrt somit erst um 11:00 Uhr. Als wir die Teufelsbrück erreichen gießt es in Strömen. Zum Mittag kehren wir ins „Il Pozzo“ in Pieve Fosciana ein. Leider wird hier nicht nur Slow Food sondern auch Slow Service geboten, was zur Folge hat, dass das Kloster in Calomini bereits geschlossen hat als wir es endlich finden. Zum Glück erreichen wir noch die beeindruckende 17:00 Uhr Führung in der Grotta del Vento.

Abendessen im „Vigna Ilaria“. Es gibt Scampi mit Risotto und Trüffeln, gefolgt von Zweierlei vom Ziegenbock mit Mayonnaise und Linsen. Dazu zwei Weine der Fattoria Colle Verde.



**Dezember 9, 2010 Paolo Parisi**

Wir fahren alle 4 zu Paolo Parisi um das Geheimnis seiner 56 Hektar Farm mit Hühnern, Kälbern und den super Schweinen zu erkunden. Wir treffen dort auch Lia, die „Vigna Ilaria“ mit ihrem Salat und frische Blüten beliefert, welch ein Duft- und Geschmackserlebnis! Sehr ungewöhnliches Mittagessen auf dem Heimweg.

Den Nachmittag verbringen wir mit Weinproben auf der Terre del Sillabo.

Abendessen im „Vigna Ilaria“. Es beginnt mit einem großartigen Salat von Lia, gefolgt von Testarolo con Arselle, Tagliatelle mit Cicale und Chianina mit weißen Bohnen. Dazu trinken wir einen 2009 Vino Nobile von Boscarelli, köstlich.

**Dezember 10, 2010 Pietrasanta**

Wir fahren alle 4 nach Pietrasanta und spazieren durch die sehr schöne Altstadt. Mittagessen gibt es bei einem Freund von Andrea im „Filippo“. Es gibt Schinken, Ravioli gefüllt mit Honig und Pecorino sowie einen Schweinebraten mit Ofengemüse, alles super



Reisetagebuch: Dezember 2010  
Auf Vigna Ilaria  
Reisende: Wiebke und Martin



lecker! Andrea fährt uns über die Berge zurück nach Lucca, wo wir den Nachmittag verbringen. Abendessen im „Vigna Ilaria“ mit Fonduta mit einem Parisi Ei und Trüffeln, Spagetti Carbonara, Salcice und Würstchen vom Cinta Sinese von Parisi mit Mayonnaise und Salat von Lia, dazu trinken 2005 Trebbiano von Emilio Pepe und 2006 Niffo von der Terre del Sillabo, wunderbar!



**Dezember 11, 2010 Lucca**

Nach dem Frühstück fahren wir mit Andrea nach Lucca um bei schönstem Wetter den Zauber der Stadt nochmals zu erleben. Um 13:30 Uhr treffen wir Elena zum Mittag im „Tambellini“ und schwelgen in Risotto mit Grünkohl und Rindercarpaccio mit Artischocken. Andrea bringt uns nach Pisa, alles verläuft nach Plan und um 21:00 Uhr sind wir bei Bunes.



Quelle: [www.toskanababy.de](http://www.toskanababy.de)  
Hotel: [www.locandavignailaria.it](http://www.locandavignailaria.it)