

müse und Obst (Pflirsiche, Aprikosen) anbauen. Kleiner Kinderspielplatz und Fahrräder vorhanden. Vier 3-Zi-Wohnungen im Bauernhaus, kleine Villa „Rustika“ gegenüber. In einem separaten Gebäude 4 Appartements. Wohnung 450 €/Woche, „Rustika“ 500 €. Wer nur 2 Tage bleibt, zahlt pro Nacht ab 65 €. In der NS wird auch für nur 2 Tage vermietet. Via Bolgherese 275 a, ☎ 0565-763511, www.agriturismoeculiptus.com.

Tra gli Ulivi, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, der Familienbetrieb liegt mitten im Grünen, von der Via Bolgherese geht es links ab. Insgesamt 6 Appartements (3 kleinere mit bis zu 6 Plätzen, 3 größere mit 2 Schlafzimmern). Nur wenige Meter weiter befindet sich die familieneigene Kellerei, die gute und typische Weine der Gegend verkauft (Flasche ab 8 €), z. B. il Felciaiano aus San Giovese, Merlot und Cabernet Sauvignon (11 €). Die kleineren App. 400–700 €/Woche, die größeren ab 550 €. Loc. Le Preselle, Podere Felcianino 189b, ☎ 0565-749665, www.giovannichiappini.it.

Der in Bolgheri angebaute *Sassicaia* zählt zu den besten Rotweinen des Landes und ist entsprechend teuer. 1944 pflanzte Mario Incisa della Rocchetta, der auf dem hiesigen Gut San Guido ursprünglich nur Pferde züchten wollte, auf einem steinigen Hang Cabernet Sauvignon an. Der Wein, der 1968 in den Handel kam (inzwischen 85 % Cabernet Sauvignon und 15 % Cabernet Franc), durfte gut 25 Jahre nur als *Vino di Tavola* eingestuft werden. 1994 wurde er zum „Bolgheri Rosso DOC“ mit der geschützten Unterbezeichnung „Sassicaia“ geadelt (der Name bedeutet im toscanischen Dialekt übrigens nichts anderes als „steiniger Boden“). Heute zählt der Rotwein, der 18 bis 22 Monate im Barrique ausgebaut wird, zu den Exportschlagern der Region.

• **Essen** **La Taverna del Pittore**, gemütliches, landestypisches Restaurant mit zwei Innenräumen und kleiner Terrasse. Geschmackvolles Ambiente. Von italienischen Gastroführern empfohlen. Die Pappardelle al cinghiale sind eine Gaumenfreude (12 €). Sig.

Conte hat 30 Jahre in Berlin gelebt und spricht ausgezeichnet Deutsch. Da er auch Maler ist, kann man im Lokal seine Werke und die anderer Künstler bewundern. Im Winter Mo Ruhetag. Largo Nonna Lucia 4, ☎ 0565-762184, www.latavernadelpittore.com.

La Magona, gleich daneben, gute Fleischgerichte. Mo Ruhetag. ☎ 0565-762173.

Oswaldo-Ristorante, gleich im Anschluss, relativ neu, gehobene Küche, gepflegte Atmosphäre; Chef Oswaldo serviert ein Fleischmenü ab 30 € (ohne Wein), Fischgerichte sind teurer. Tm Sommer tägl. geöffnet. Largo Nonna Lucia 2, ☎ 0565-762045, www.bogherinews.it.

• **Einkaufen** **L'Argentiere**, etwas versteckt in der Via Lauretta 18, hier findet man selbst gemachten Schmuck, Halbedelsteine und andere kreative Geschenke. Nicole aus Paris hat für jeden Geschmack das Richtige. ☎ 0565-762176.

Caccia al Piano, Giancarlo, der sympathische Olivenbauer verkauft nicht nur exzellentes Olivenöl, sondern erzählt auch gern Wissenswertes über die Kunst des Olivenanbaus. Via Bolgherese, Loc. Caccia al Piano ☎ 0586-763203 und 339-7993957. www.aziendafuselli.it.

• **Weinhandlung** **Enoteca Tognoni**, wirklich enorme Weinauswahl, man kann hier auch typische Produkte essen. Strada Lauretta 5, ☎ 0565-762001.

• **Weingüter** **Tenuta San Guido**, hier wird der *Sassicaia* hergestellt; eine Besichtigung des Weinguts ist nur nach vorheriger Anmeldung möglich: Tenuta San Guido, Loc. Le Capanne 27, Bolgheri www.sassicaia.com. Hier drei weitere Weingüter, die einen Besuch lohnen:

Tra gli Ulivi, kleiner Familienbetrieb (s. o., Agriturismo „Tra gli Ulivi“).

Guado al Melo, interessant und einladend ist das moderne, 3000 m² große und nach ökologischen Gesichtspunkten gebaute Weingut von Prof. Szienza, der u. a. an der Universität in Mailand Weinbau lehrt. Er und sein Sohn möchten nicht nur Wein verkaufen, sondern auch Kultur vermitteln. Einzigartige, vor kurzem fertiggestellte Bibliothek mit allen Informationen rund um den Wein. Katrin und Gabi begleiten die Führungen auf Deutsch. Breite Weinauswahl, Verkaufsraum in der Cantina, 6-25 €/Flasche. Degustation ab 8 €. Das Öl von den 2000 Olivenbäumen kann man bei Fonte di Foiano erwerben (siehe Castagneto Carducci „Oliveto Fonte di Foiano“). Führungen bitte

voranmelden. Podere Guado al Melo, Loc. Murrotto 130/A (auf halber Strecke zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci). Info und Anmeldung Mo–Fr 8.30–12 und 14–18 Uhr. ☎ 0565-763238, www.guadoalmelo.it, info@guadoalmelo.it.

Michele Satta, ein Name, der weit über Bolgheri und Italien hinaus bekannt ist und für Qualität steht – und ein Mann mit Leidenschaft und Mut, der sich nach einem Agrarstudium mit Leib und Seele dem Weinbau verschrieben hat. Jährlich werden

ca. 17.000 Flaschen produziert. Nicht nur hochpreisige Weine für besondere Anlässe und nicht nur Veronelli ist begeistert. Der Bolgheri Rosso (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syra, Teroldego) kostet 13 €, Bolgheri Bianco (Trebbiano, Vermentino) 9 €. Besichtigung des Weinguts nach Voranmeldung (☎ 347-1734573; Cinzia spricht Englisch). Im Sommer Mo–Fr 15–20 Uhr. Loc. Vigna al Cavaliere, Castagneto Carducci, ☎ 0565-773041, ☎ 0565-773041, www.michelesatta.com, info@michelesatta.com.

Die Weinstraße der etruskischen Küste

Nicht nur durch die Nobel-Label von Bolgheri hat sich die etruskische Küste in den letzten Jahren einen guten Ruf bei Weinkenner erworben. Die Qualität der DOC-Weine dieser Region (Montescudaio, Bolgheri, Val di Cornia) lässt sich bis die entlegensten Winkel und Off-DOC-Gebiete mit der hervorragenden Straßen- und Adresskarte des Consorzio erkunden (Hauptstelle Località San Guido, 57022 Castagneto Carducci, ☎ 0565-749768, www.lastradadelvino.com). Verzeichnet sind auf dieser Karte alle namhaften Anbieter zwischen Cecina und Piombino. Die Route – insgesamt ca. 70 km – verläuft u. a. über Bibbona, Donoratico, Castagneto Carducci, Sassetta Suvereto, Campiglia Marittima und Piombino. Ein neuer Teilabschnitt führt am Fluss Cecina entlang zum Poggio la Croce. Die größte Dichte an Weingroßproduzenten hat die Gegend um Castagneto Carducci aufzuweisen. Dies auch landschaftlich sehr reizvolle Strecke ist je nach Interesse etappenweise oder an einem Tag zu bewältigen. Dabei wird man schnell feststellen, dass jedes Gebiet eine spezifische Typologie aufweist: Während in der Gegend um Montescudaio mit den traditionellen Reben Trebbiano, Vermentino und Malvasia Weißweine gekeltert werden, kommt für die Weißen im Val di Cornia noch Cabernet oder Weißburgunder hinzu. Von der traditionellen Sangiovese-Rebe geht es dann in Bolgheri und den Weingütern im Val di Cornia zu den eingeführten Rebsorten wie Sauvignon, Carbernet Sauvignon oder Merlot über.

Sportliche Alternative: Mit dem Fahrrad in Cecina starten und in Venturina oder Piombino mit dem Bus (Fahrräder müssen an der Haltestation selbst verladen werden.) zurück und abends die mitgebrachten Weine verkosten.

Fahrradtouren ins Hinterland

Im Eldorado des Fahrradsports sollte man es sich nicht entgehen lassen, ein, zwei Tage die schöne Landschaft mit dem Rad zu genießen. Die Touren verlaufen alle auf asphaltierten Straßen, die bis auf die Via Aurelia (S.S. 1) nur wenig befahren sind. Alles, was man braucht, ist ein Fahrrad mit guter Gangschaltung, einen Helm (!), eine Flasche Wasser – und los geht's. Die Routen beginnen und enden jeweils in Donoratico am Fahrradgeschäft Ciclosport, wo man sich ein Mountainbike oder Rennrad leihen bzw. das eigene Rad noch einmal überprüfen lassen kann. Daniela, Gerardo und Riccardo, das Team des kleinen, aber gut ausgerüsteten Fahrradladens, sind hier behilflich.

