

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Bolgheri

Eine Weinreise entlang der toskanischen Küste.

Die Hochburg der Supertoskaner bietet nicht nur Weine von Weltruf, sondern auch eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch und eine grossartige Küche.

Bolgheri

Mare e Monti: Das Zusammenspiel von Hügelland und der Lage am Meer sorgt in Bolgheri nicht nur für grosse Weine, sondern ist auch optisch enorm reizvoll.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 VON WEINGUT ZU WEINGUT

In der Region Bolgheri reiht sich Weingut an Weingut; und so gut wie alle empfangen Besucher für eine Degustation (teilweise auf Voranmeldung). Eine köstliche Alternative: Im «Bolgheri Bistrot» wird fast jeder Wein glasweise ausgeschenkt, und das hervorragende Essen von Chefkoch Christian Esposito passt bestens dazu.



2 BADEN IN DEN THERMEN

Bekannt ist die Gegend auch für ihre Thermalbäder, die oft schon seit den Etruskern und Römern genutzt werden. Besonders zu empfehlen sind die «Calidario Terme» in Venturina sowie die «Cerreta Terme» in Sassetta – auch, weil man dort wirklich gut essen kann.



3 ENTLANG DER ZYPRESSENALLEE

2400 Zypressen auf einer Länge von 4,7 Kilometern: Das macht die «Viale dei Cipressi» nicht nur zur landschaftlichen Schönheit, es ist auch ein Weltrekord.

Blick von Castagneto Carducci zur Küste (l.) / die Zypressenallee von Bolgheri (r.)

Die Region Bolgheri und die etruskische Küste stehen für hochkarätige Weine, die inmitten der toskanischen Idylle entstehen sowie eine landestypische Küche, die immer wieder zu überraschen vermag: perfekt also für eine Weinreise!

Südlich von Livorno, eingebettet zwischen den Ufern des Mittelmeers und wildem, hügeligem Hinterland, liegt eine kleine Region, die auch erfahrenen Toskana-Reisenden nicht sofort ein Begriff ist: ein Teil der sogenannten etruskischen Küste, der vor allem für Weinliebhaber einen grossartigen Klang hat – Bolgheri. Ein kleines, vergleichsweise junges Weingebiet, das es innerhalb weniger Jahrzehnte zu Weltruhm gebracht hat. Als Ende der 1960er-Jahre der hier produzierte, nach Bordeaux-Vorbild aus Cabernet gekelterte Sassicaia auf den Markt kam, war das nicht nur ein Sakrileg, sondern trat eine regelrechte Revolution

los. Auch heute werden hier vor allem Cabernet und Merlot, aber auch Syrah oder Petit Verdot angebaut, die Grundlage für so ikonische Weine wie Ornellaia, Masseto oder von «Le Macchiole». Aber auch jenseits des High-End-Segments bietet die Region viele Trouvaillen. Auch landschaftlich. Vom kleinen Ort Bolgheri mit seiner hübschen Burg führt die längste Zypressenallee der Welt schnurgerade auf die blauen Gewässer des Mittelmeers zu; alte Schlösser und trutzige Dörfer ragen aus bewaldeten Hügeln empor. Zwischen Weinreben, Olivenbäumen und Pinien warten charmante Ortschaften, die der Massentourismus bisher verschont hat, in Venturina Terme laden heisse Quellen, teils noch aus der Römerzeit, zum Entspannen. Und in den zahlreichen Osterien und Trattorien kommt neben toskanischer Hausmannskost auch kreativ Verfeinertes auf den Tisch.



Bolgheri

Hinkommen

Ab Zürich erreicht man die Region in gut sieben Stunden Fahrzeit. Ohne Auto wird es schwierig: Ab Florenz (per Zug oder Flugzeug) gelangt man in zwei Stunden mit dem Zug nach Donoratico. Aber spätestens hier empfiehlt sich wieder das Auto; besonders wenn man Weingüter besuchen möchte.



Übernachten

Das Bed & Breakfast «Villa Curiel» (www.villacuriel.it) in Castagneto Carducci bietet moderne Zimmer mit grandioser Aussicht. Wer es noch toskanischer und familiärer mag, residiert in der «Locanda degli Alberi» (www.locandadeglialberi.com) in Sassetta.

Diese Reise wurde unterstützt durch Toscana Promozione und Mőenpick Wein.



Das Glück liegt in der Osteria

Wildschwein, Chianina-Rind, Trüffel, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte: In Bolgheri trifft das Land auf das Meer und macht die Region zum toskanischen Genuss-Eldorado.

Bolgheri rosso im Glas, das sind in der Regel grosse Weine, reich an Gerbstoffen, delikater Säure und Kraft – und dass dazu in der Regel rotes Fleisch empfohlen wird, ist keineswegs ein Zufall. Daher besitzt Bolgheri mit der «Osteria Magona» zweifelsfrei das ideale Restaurant, um sich von den Strapazen einer Weindegustation zu erholen. In einem Landhaus mitten in den Reben, Tenuta San Guido (Sassicaia) und Ornellaia sind gleich um die Ecke, ein Paradies für weinselige Karnivoren. «Hier, das müsst ihr probieren», sagt Chef Omar Barsacchi und stellt einen reichhaltigen Teller mit selber produziertem Prosciutto auf den Tisch. Das passt, denn bei Omar stammt so gut wie alles aus eigener Herstellung, Wurstwaren, Pasta, Käse, Gelati – und als passionierter Jäger sorgt er dafür, dass immer Pappardelle mit Wild-Ragù auf der Karte stehen, bei unserem Besuch als köstliche Variante mit Fasan. Das Herzstück der Osteria ist und bleibt jedoch der riesige Schrank, in dem Hunderte Kilo besten Rindfleischs ihrer Vollendung entgegenreifen; je nachdem kann das bis zu 120 Tage dauern! Als Qualitätsfanatiker arbeitet Omar schon seit gut 20 Jahren mit dem Kultmetzger Dario Cecchini zusammen, also bereits bevor dieser durch Netflix und Co. zum Star avancierte. An einer blutig grillierten Bistecca gibt es somit kein Vorbeikommen – ein unvergleichlich intensiver Fleischgenuss. Und dank moderner Ausschankanlage gibt es Grattamacco oder Sassicaia auch glasweise dazu!

Mehr ist immer besser – das hat man sich wohl im «Bolgheri Bistrot» gesagt. Denn dank des Coravin-Systems kann man in der mitten im kleinen Ort Bolgheri gelegenen Enoteca so gut wie jeden Wein der Region glasweise verkosten. Besser geht es nicht, besonders, wenn man das Ganze mit einem Besuch des damit verbundenen Restaurants kombiniert, wo der aufstrebende Koch Christian Esposito klassisch toskanisch kocht, wenn auch zeitgemäss präsentiert. «Ich will hier nichts neu erfinden», so Esposito, «ich will nur die grossartigen Produkte der Region bestmöglich in Szene setzen.» Wir geben dem Chef Carte blanche und werden

fürstlich belohnt: Auf ein grandioses Steinpilz-soufflé mit Parmesansauce und gebackenem Eigelb folgen butterzart confierte Lammschulter, Ricotta-Spinat-Bällchen mit Carne cruda und frischem Bianchetto-Trüffel und als Finale eine geradezu göttliche Rinderbacke, im Stil eines «Peposo» zur Perfektion geschmort – selbstverständlich in Bolgheri rosso!

Ähnlich wie Christian Esposito kocht auch Fabrizio Capone im «l' Ciocio»: Er gestattet sich moderne Elemente, wenn er sie als sinnvoll erachtet, aber nicht, um zwanghaft innovativ zu sein. Das Wichtigste sei es, die historischen Gerichte zu respektieren, so der Chef der Osteria in Suvereto. Und weil wir immer noch in der Toskana sind, tischt Fabrizio zu Beginn Trockenfleisch vom Wild-

schwein mit Rotwein-Birnen-Gelee und Pecorino auf und natürlich dürfen auch Tortelli mit Wildschwein-Ragù nicht fehlen. Der Hauptgang basiert auf den Geschmäckern von Fabrizio Kindheit: Ein Stück vom Chianina-Rind, mariniert in Weinmost, bei Niedrigtemperatur gegart, bis es zart und fast süsslich schmeckt, dann knusprig angegrillt und mit einer Sauce aus Kapern und Sardellen überzogen – ein fantastisches Wohlfühlgericht.

Kreationen dieser Art findet man auch in der «Osteria San Michele» in Donoratico, einem bildschönen Lokal mit altem Steingewölbe und mal klassischer, mal kreativer Küche. In Erinnerung bleibt ein Pastagericht, das der Chef aus seiner Heimat Kampanien mitgebracht hat: «La Mesca Francesca», eine Kombination von



unterschiedlichsten Pastasorten und Texturen, serviert in einem üppig-süffigen Ragout aus Kartoffeln, Miesmuscheln und kleinen Tintenfischen, dazu ein Hauch Peperoncino – wärmend, umarmend, zum Reinlegen!

Während im Hinterland die fleischlastige Kost dominiert, ist die Küste mit hervorragendem Fisch und Meeresfrüchten gesegnet – und kaum jemand kennt sich damit so gut aus wie Deborah Corsi, die in der «Perla del Mare» in San Vincenzo nur mit dem kocht, was lokale Fischer für sie aus dem «Mar Tirreno» ziehen. Das Restaurant liegt in absoluter Traumlage direkt am Strand – näher am Meer ist hier wohl kaum jemand, auch auf dem Teller. Die Ravioli mit roten Garnelen sind exzellent, doch richtig in Fahrt kommt Deborah, wenn es um die Kunst des kreativen Verfeinerns geht: Den Klassiker Rotbarbe «alla livornese» brät sie im hauchdünnen Brotmantel knusprig und serviert den Fisch auf einem Tomatenflanz; Tintenfisch verarbeitet sie zu Bällchen, gefüllt mit «Gamberi rossi». Das unangefochtene Highlight: Meeresfrüchtersisotto mit Ricotta und Seeigel – kräftig, jodig und salzig wie eine steife Meeresbrise.

OSTERIA MAGONA
www.osteriamagona.com

BOLGHERI BISTROT
www.bolgheribistrot.com

L' CIOCIO
www.osteriadisuvereto.it

OSTERIA SAN MICHELE
www.osteriasanmichele.it

LA PERLA DEL MARE
www.laperladelmare.it



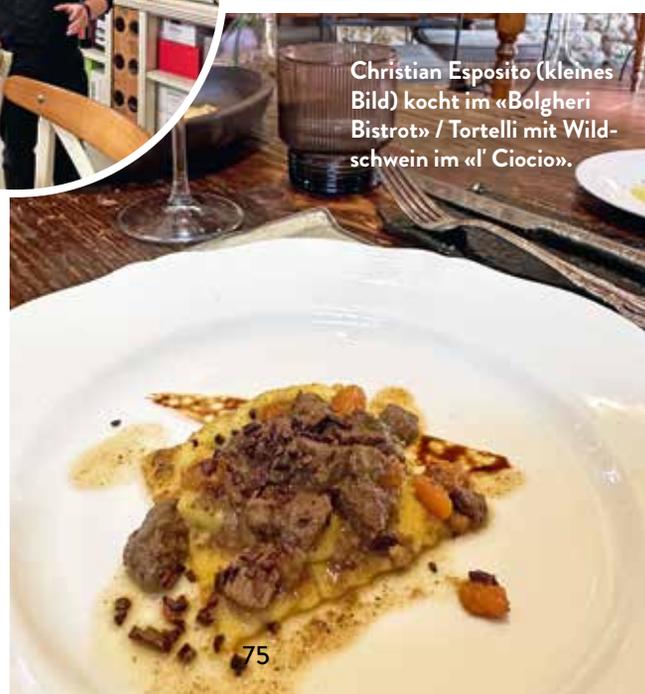
Die «Osteria Magona» ist ein Fleischparadies.



Bei Deborah Corsi in der «Perla del Mare» gibt es eine exzellente Meeresküche.



Christian Esposito (kleines Bild) kocht im «Bolgheri Bistrot» / Tortelli mit Wildschwein im «l' Ciocio».





Senkrechtstarter überall

Bolgheri ist ein vergleichsweise junges Anbaugebiet, das in kürzester Zeit wahre Weingiganten hervorgebracht hat. Neben etablierten Grössen wie «Ornellaia» und «Tua Rita» gibt es noch jüngere und aufstrebende Güter wie «Donna Olimpia» und «Poggio al Tesoro».

Bedächtig und lautlos öffnet sich das schmiedeeiserne Tor und bald wird klar, dass wir eine ganz andere Welt betreten; legendäres Terrain, geradezu heiliger Boden – willkommen bei Ornellaia! Bolgheri ist ein junges Weingebiet, aber dafür enorm aufstrebend, ambitioniert und mit einem gewaltigen Potenzial gesegnet. Das gilt heute und es galt in den frühen 1980er-Jahren, als man bei Ornellaia die ersten Reben pflanzte, eben nicht wie bis dahin toskana-typisch Sangiovese, sondern klassische Bordeaux-Sorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Dass die Region imstande ist, Cabernet von Weltklasseformat hervorzubringen, hatte der Sassicaia bereits eindrucksvoll bewiesen und Ornellaia mischte innerhalb kürzester Zeit in der obersten Liga der «Supertoskaner» mit. «Das ist der Vorteil eines jungen Weinanbaugebiets», sagt Elena Oprea, Marketingverantwortliche bei Ornellaia, «wir können es uns erlauben, aufgeschlossen, ungezwungen und experimentierfreudig aufzutreten, da wir nicht von einer Jahrhunderte alten Tradition erdrückt werden.» Das spiegelt sich auch in der Architektur des Guts wider: Ein hypermoderner Glasbau, der einer Kathedrale gleicht und zeitgenössische Kunst, wohin man blickt. Grosse Kunst findet sich denn auch im Glas wieder, der 21er Ornellaia ist natürlich noch zu jung und ungestüm, lässt aber bereits Grosses im bolgheritypischen Stil – kühl, frisch, elegant und mit lebhafter Säure – erahnen.



**Beeindruckende Aussicht
auf die Reben von «Donna
Olimpia»**

Degustation bei «Tua Rita» und «Poggio al Tesoro» (kl. Bild)



Wesentlich zugänglicher (und auch erschwinglicher) sind hingegen schon die Zweit- und Drittweine «Le Serre Nuove dell'Ornellaia» und «Le Volte dell'Ornellaia», die bereits jetzt grosses Trinkvergnügen bereiten.

Dass auch südöstlich von Bolgheri um Suvereto Spitzengewächse gedeihen, stellte man bei «Tua Rita» – 1984 von dem Ehepaar Virgilio Bisti und Rita Tua gegründet – schon früh unter Beweis. Deren Flaggschiff, der zu 100 Prozent aus Merlot gekelterte «Redigaffi», gilt mittlerweile als legendär, aber auch «Alltagsweine» wie der «Rosso die Notri» (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah) oder der reinsortige Sangiovese «Perlato del Bosco» überzeugen mit dunkelfruchtiger Würze, viel Kraft und schöner Säure.

Ein Grund für die nicht abebbende Goldgräberstimmung in Bolgheri ist wohl auch der Umstand, dass man sich nicht einfach auf seinen Lorbeeren ausruhen kann, denn es kommen immer wieder neue, aufstrebende Weingüter dazu, die sich innerhalb weniger Jahre unter den Top-Produzenten etablieren können. 2001 entschloss sich Guido Folonari, Spross einer bedeutsamen und einflussreichen Weindynastie, auch in Bolgheri mitzumischen und bepflanzte über 60 Hektar mit den typischen Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot; bei den Weissweinen Vermentino, Viognier und Petit Manseng. Bei «Donna Olimpia 1898» beeindruckt nicht nur der Ausblick von der terrassenförmig angelegten Kellerei in ein Meer von Reben; auch die Weine brillieren in unverkennbarer Bolgheri-Manier mit einem perfekten Gleichgewicht von kraftvoller Frucht und kühler Frische. Der nach dem Gut benannte Standardwein enthält 70 Prozent Cabernet Sauvignon

und umschmeichelt den Gaumen mit viel roter Frucht und schokoladigen Noten, ohne aber mächtig und plump zu wirken – ein idealer Grillwein also. Der «Millepassi» ist der Vorzeigewein von Donna Olimpia, ein klassischer Bordeaux-Blend mit intensiv beerigen Aromen, gepaart mit viel Eleganz und einem langen Abgang. Der absolute Geheimitipp des Guts ist jedoch der «Orizzonte», ein reinsortiger Petit Verdot (selten!) mit immenser tiefdunkler Würze, säurereich, saftig und faszinierend – leider auch ziemlich limitiert in der Stückzahl und daher schwer zu finden.

Zu den Senkrechtstartern in der Region gehört auch Marilisa Allegrini, deren Familie seit Generationen als führende Weinproduzentin des Veneto gilt: Sie hat sich vor über zehn Jahren ihren Traum verwirklicht und das Weingut Poggio al Tesoro gegründet. Fast in Rekordzeit hat sie daraus ein blühendes Bolgheri-Juwel gemacht, mit herausragenden Gewächsen, die nebenbei noch ein bemerkenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis vorweisen. Dass der Chef-Önologe Christian Coco dafür ein gutes Gespür hat, zeigt er etwa mit dem «Il Seggio», mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc eine unverkennbare Mischung, die mit schönen Brombeer- und Fruchtnoten, aber auch wärmendem Holz, Vanille und einer angenehmen Frische im Abgang punktet. Fast schon etwas «exotisch» mutet hingegen der «Livrone» an, ein Merlot-Cabernet-Blend, der mit seiner vollreifen Frucht und Nuancen von Schokolade und gerösteten Nüssen fast ein wenig über die Stränge schlägt und mit vollmundiger Wucht in ein opulentes Finale donnert. Das passt sowohl zur Bistecca, aber auch zu Mussestunden vor dem Kaminfeuer. Typisch Bolgheri? Nein. Und ja. Denn offen für Neues war man hier schon immer ...

ORNELLAIA
www.ornellaia.com

TUA RITA
www.tuarita.it

DONNA OLIMPIA 1898
www.donnaolimpia1898.it

POGGIO AL TESORO
www.poggioaltesoro.it

Herzstück der «Calidario Terme» ist der kleine Thermal-See.

Reisen

Entspannt, satt & glücklich

Die toskanischen Thermen bieten seit jeher ein einzigartiges Entspannungserlebnis – besonders in der Region Bolgheri sind diese zudem mit fabelhaften Restaurants gesegnet.



Selten ist die Bezeichnung «verstecktes Juwel» treffender als hier. Kurvenreich und steil windet sich die Strasse durch die bergigen Wälder des Poggio Neri, wird irgendwann zum unbefestigten Pfad, vorbei an dunklem Forst mit Korkeichen, Bauernhöfen, Weinbergen und alten Olivenhainen, und die Hektik weicht der Ruhe. Tief in der unberührten Natur von Sasseta liegt «La Cerreta», ein fast magischer Ort, der mit seiner Umgebung vollkommen zu verschmelzen scheint. Dessen Herzstück ist eine Thermalquelle, die aus einem unterirdischen Becken gespeist wird, mit einer konstanten Temperatur von 51° C – hier lässt es sich wunderbar entspannen, flanieren, sinnieren ... und auch hervorragend dinieren. Denn «La Cerreta» ist nicht nur Therme und Unterkunft, sondern auch ein biodynamisches Landgut mit grossartiger Gastronomie. Während im Ristorante traditionell toskanisch aufgetischt wird, gibt es in der Osteria eine feinsinnige, kreative Naturküche. Hinter beidem steht der junge Kochkünstler Enrico Bellino, der sein Können unter anderem im «Noma» in Kopenhagen verfeinert hat: «Als ich hier ankam, war ich überwältigt von den Möglichkeiten und den Produkten, die es hier an Ort und Stelle gibt», schwärmt Enrico. Tatsächlich stammen 90 Prozent aus der eigenen biodynamischen Produktion, also Olivenöl, Milch, Käse, Eier, Fleisch, Honig, der Wein und vor allem das Gemüse, welches die Hauptrolle in Enricos Menü spielt. Im urgemütlichen Gasträum aus Holz, Stein und Stroh und grossen Glasfronten scheint man sowohl in der behaglichen Stube als auch mitten im Wald zu sitzen und geniesst vor der prasselnden Feuerstelle das Beste, was Wald, Wiese und Feld gerade hergeben: einen Salat aus 15 verschiedenen Kräutern mit Sauerteigbrot, Butter und Olivenöl; oder Weisskabis in allen Varianten – im Holzofen gebacken und

grilliert, fermentiert und im Teig ausgebacken, sauer eingelegt, verfeinert mit Kabis-Demi-Glace; mit Sauerampfer gefüllte Ravioli in einer intensiven Rinderbrühe oder eine im Kalziumbad dehydrierte und dann wieder hydrierte Rande, erdig, süsslich, voller umami und fast fleischig.

Die Toskana und ihre Thermen sind durch eine jahrhundertelange Geschichte und Tradition verbunden. Besonders in Venturina Terme werden die heissen Quellen bereits seit der Etruskerzeit genutzt. Spektakulärstes Beispiel dafür sind die «Calidario Terme Etrusche» ein über tausend Jahre alter Mini-See mit einer Fläche von mehr als 3000 Quadratmetern, in dem das Wasser zu jeder Jahreszeit konstant mit einer Temperatur von 36° C sprudelt. Heute sind die Thermen im Besitz von Massimo d'Onofrio, für dessen Familie die Pflege dieser Quelle zu einer Lebensaufgabe wurde: «Als mein Vater die Anlage übernahm, war sie verfallen und in wirklich schlechtem Zustand», erinnert sich Massimo. Heute ist die historische Architektur perfekt in eine moderne Anlage überführt, zudem gibt es neben dem See noch prächtige Innenpools mit Steingewölbe, einem Spa und einer Wellness-Anlage. Und einem Restaurant, dem «Aqvolina», das unendlich viel mehr ist als eine blosse Schwimmbadkantine: «Antipasti misti di mare» mit Oktopus vom Grill, mariniertes Bernsteinmakrele mit caramelierten Zwiebeln sowie luftiger Stockfisch-creme mit Olivencracker, dann grandiose Linguine mit frischem Seeigel und als Grande-Finale ein knuspriger Berg von einer «Frittura di mare» – und der Heiss hunger nach dem Baden ist chancenlos, garantiert!

LA CERRETA TERME
www.lacerretaterme.it

CALIDARIO TERME ETRUSCHE
www.calidario.it

«La Cerreta» hat nicht nur eine heisse Quelle (r.), sondern auch eine Osteria, in welcher Enrico Bellino (l.) seine kreative Naturküche (m.) zelebriert.





Zu Tisch mit Österreich

Österreich präsentiert sich während des grössten Schweizer Kulinarik-Festivals „Food Zurich“ vom 6. bis zum 16. Juni 2024 von seiner geschmackvollsten Seite.

Mit einem Achterl Wein in der Sonne sitzen. Entspannt die Passant:innen vorüber ziehen lassen. Einen Schluck geniessen. Mit einem Einheimischen ins Gespräch kommen und bei einem weiteren Achterl über den Sinn oder Unsinn des Daseins philosophieren. Lachen. Sich willkommen fühlen. Das ist das Lebensgefühl, das wir Ihnen für Ihre Ferien in Österreich wünschen – und bei einem der zahlreichen Österreich-Events während Food Zurich.

Tipps und Ideen für Ihre kulinarischen Ferien in Österreich auf www.austria.info/kulinarik

Das gesamte Österreich-Programm während Food Zurich finden Sie auf www.foodzurich.com

WORKSHOPS & MASTERCLASSES

In kleinen Gruppen mit gelebter Gastfreundschaft erfahren Sie in den Masterclasses, wie Sie Österreich zu Ihnen nach Hause holen. Nach allen Regeln des Handwerks und der Kunst.

Omas Backschule: Vegane Buchteln mit Powidl-Eis-Füllung

Sa, 8. Juni 2024, 10 Uhr
Festivalzentrum, Europaallee

Süss und flaumig sind die Klassiker nach Rezepten von der Oma aus der österreichischen Backstube, die mit der Eis-Füllung perfekt zum Sommer passen.

Einkochen, Einlegen, Fermentieren: Vegetarisches Vorarlberg im Glas

So, 9. Juni 2024, 11 Uhr
Festivalzentrum, Europaallee

Haltbarmachen für Anfänger:innen: Beim Workshop erfahren Sie von österreichischen Profis wie Sie den Sommer und Herbst einfangen können.

Funky bis Orange: Österreichische Naturweine

Do, 13. Juni 2024, 18 Uhr
Festivalzentrum, Europaallee

Überraschend anders: Bei der Naturwein-Degustation kosten Sie sich durch 6 Weine aus dem Nachbarland.

DINNER & CHEF'S TABLE

Offene Küche. Dem Koch über die Schulter schauen. Österreichische Leichtigkeit. Leben und Gesellschaft in vollen Zügen geniessen. In entspannter, geselliger und unkomplizierter Atmosphäre wird Essen zum Erlebnis.

Wasser, Luft und Erde: Die Kärntner Alpen-Adria-Küche von Hubert Wallner

Di, 11. Juni 2024, 18 Uhr
Das Provisorium, Zürich-Binz

Fine Dining: Der Spitzenkoch aus Kärnten lädt ein zum kulinarischen Abenteuer. Entdecken Sie die Fusion zwischen Alpenküche und mediterranen Einflüssen.

Gourmet-Alpenküche: Österreich meets Schweiz

Mi, 12. Juni 2024, 18 Uhr
Das Provisorium, Zürich-Binz

Vegetarische Alpenküche von Spitzenkoch Vitus Winkler und Oz-Küchenchef Simeon Nikolov. SalzburgerLand trifft auf Graubünden. Zwei Perspektiven. Ein Dinner.

WEITERE ÖSTERREICH-HIGHLIGHTS

Sie wollen noch mehr Österreich erleben bei Food Zurich? Kosten Sie sich beim Food Zurich-Opening am Donnerstag, 6. Juni 2024, und beim Slow Food Market im Festivalzentrum am Samstag, 8. Juni 2024, durch Österreich.



Schätze der Region: Allerlei Feuriges mit Chilis, bestes Olivenöl, Pasta und Mehl aus alten Getreidesorten und Liköre nach altem Rezept.

Feuer, gute Geister & flüssiges Gold

W Aus der Region Bolgheri kommen nicht nur grosse Weine, sondern auch andere Köstlichkeiten wie toskanische Chilis, alte Mehlsorten, geschichtsträchtige Liköre und Olivenöl der Spitzenklasse.

Wo es Wein gibt, sind Oliven oft nicht weit; das ist auch in der Toskana nicht anders. Nun sind wir aber in Bolgheri und das Terroir für Spitzengewächse scheint ebenfalls beim flüssigen Gold ein Garant für allerhöchste Qualität zu sein: Tatsächlich werden in Castagneto Carducci einige der besten Olivenöle der Welt hergestellt, besonders «Fonte di Foiano» wird dafür regelmässig mit Auszeichnungen überhäuft. Deren Olivenhain umfasst 30 Hektar mit etwa 10 000 Bäumen in einer Höhe zwischen 10 und 150 Metern über dem Meeresspiegel. Ein mildes Mikroklima ohne übermässige Temperaturschwankungen sorgt für beste Voraussetzungen, der Rest liegt natürlich in den Händen fähiger Produzenten. Simone di Gaetano, dessen Familie das Gut gehört, ist sich sicher: «Ein gutes Öl beginnt nicht nur mit gesunden Oliven an der Pflanze, sondern muss komplett begleitet werden», weshalb man bei «Fonte di Foiano» selber presst, lagert und abfüllt. Die Resultate sprechen für sich. Vom intensiven, pfeffrigen «Toscana IGP Bolgheri» über das leichte fruchtige «Riflessi» mit seiner goldgelben Farbe bis hin zum «Gran Cru», dem kraftvoll-komplexen Spitzenöl des Betriebs.

Ein gänzlich anderer Traditionsbetrieb befindet sich ebenfalls in Castagneto Carducci: Die vor mehr als zwei Jahrhunderten von Emilio

Borsi gegründete Likörfabrik bietet noch heute dieselben alten Geschmacksrichtungen an, die sie 1895 und 1899 auf der Weltausstellung in Rom berühmt gemacht haben. Kein Wunder, denn in der kleinen Manufaktur wird heute wie damals alles in kompletter Handarbeit hergestellt. Neben Orangen- und Enzianlikören hat «Emilio Borsi» auch einige Besonderheiten im Angebot: etwa den «Gran Liquore Del Pastore», ein milchig-mildes, äusserst delikates Elixier aus Milch, Zucker, Vanillin und unbehandelte Zitronen – köstlich in Desserts, aber auch einfach so gekühlt ein wahres Vergnügen. Am anderen Ende des aromatischen Spektrums befindet sich das «Elixir China Calisaja», komplex, bitter, fruchtig, würzig und herb, ein unvergleichlicher Geschmack, der vorrangig von der direkt aus Ecuador importierten Chinarinde stammt, welche von Hand in einem antiken Mörser zerstoßen und in reinem Alkohol mazeriert wird.

Dass das Bewahren von Traditionen hier wirklich wichtig ist, zeigt auch die Mühle «Il Mulino Le Pietre» in Suvereto. Gegründet von einer Gruppe aus Biobauern, Technikern, Köchen und Unternehmern, mit dem Ziel, im Val di Cornia wieder alte Weizensorten zu etablieren. Neben diversen Mehlen für Brot und Pasta fabriziert man dort auch eine grosse Palette an getrockneten Teigwaren.

Wäre Rita Salvadori den Traditionen ihrer Familie treu geblieben, hätte sie auf ihrem Gut zwischen Bolgheri und Bibbona Oliven angebaut, so wie man es seit über drei Generationen getan hat. Doch als es darum ging, ein etwas schärferes Olivenöl mit Chiligeschmack zu kreieren, entzündete dies in ihr ein ganz besonderes Feuer: Aus Rita wurde «Peperita». Mit 600 Pflanzen fing sie an, heute sind es über 50 000 – vom würzigen Öl ging sie über zu scharfen Saucen, gehackten Chilis und Chilipulver, in einem riesigen und farbenfrohen Kaleidoskop von Geschmacksrichtungen. Denn Chilis sind, so (Pepe)Rita, unendlich viel mehr als einfach nur scharf: «In jeder Spezialität, von der Vorspeise über die Hauptgerichte bis hin zu den Beilagen, mit Käse, Obst, Desserts, Kaffee, Likören, einfach überall, fügt Chili, wenn er richtig eingesetzt wird, neue Geschmacksrichtungen hinzu, vermischt Aromen, verleiht Gerichten aus jeder Küche Charakter und eine besondere Note.»

FORTE DI FOIANO
www.fontedifoiano.it

EMILIO BORSI
www.borsiliquori.it

MULINO LE PIETRE
www.mulinolepietre.it

PEPERITA
www.peperita.it

Einkaufen

In Bolgheri dreht sich (fast) alles um den Wein, auch beim Einkaufen. Doch Gelegenheiten, sich mit anderen köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele:

CENTRO SPESA

Charmanter Lebensmittelladen mit Gemüse, Honig, Käse und Fleisch aus der Region; schöne Auswahl an frischer und getrockneter Pasta.

www.facebook.com/CentroSpesaCastagneto

PICCOLO BISCOTTIFICIO

Kleine Biscotti-Manufaktur, die traditionelles toskanisches Gebäck nach alten Rezepten herstellt.

www.facebook.com/piccolobiscottificiocastagnetano

BOTTEGA DI BOLGHERI

Kleines, feines Spezialitätengeschäft: Pasta, Käse, Olivenöl, eingelegtes Gemüse und allerlei vom Wildschwein.

www.bottegadibolgheri.it

LA CANTINA DI GIGI

Erlesene Auswahl an Produkten aus lokalen Werkstätten; regelmässig finden Verkostungen statt.

[Via Piave, 3, 57028 Suvereto](http://ViaPiave,3,57028Suvereto)

ENOTECA TOGNONI

Grosse Auswahl an berühmten, aber auch unbekannteren Weinen aus der Region; viele können glasweise verkostet werden. Gleichzeitig auch hervorragendes Restaurant.

[Via Lauretta 5, 57022 Bolgheri](http://ViaLauretta5,57022Bolgheri)



Sprachbarrieren? Ansichtssache.

Unser Reisedirektor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Ich reise immer gerne nach Italien, denn bisher war jeder Trip durch dieses Land eine durch und durch intensive Erfahrung. Mir ist allerdings klar, dass sich diese Erlebnisse noch steigern liessen, würde ich doch besser Italienisch sprechen.

Natürlich, meine Sprachkenntnisse reichen problemlos aus, um Speisekarten zu verstehen, Essen und Wein zu bestellen und die üblichen Konversationen im Rahmen eines Restaurantbesuchs zu meistern. Ausserdem verstehe ich die Sprache sogar einigermaßen. Aber eine wirkliche Unterhaltung mit Einheimischen? Schwierig, da ich nie Italienischunterricht hatte. Sprachbarrieren können hemmend sein, aber sie sind nicht unüberwindbar. Als wir im Rahmen dieser Reise in Venturina waren, hatten wir das Glück, Massimo d'Onofrio, den Besitzer der «Calidario Terme» zu treffen: Einer der herzlichsten und freundlichsten Menschen, die ich jemals bei einer Reportage kennengelernt habe. Das Problem war nur; Massimo spricht in etwa so gut Englisch wie ich Italienisch. Das anstehende gemeinsame Abendessen drohte aufgrund der zu erwartenden Konversationsprobleme zu einer äusserst harzigen Angelegenheit zu geraten. Doch der Patron wusste sich kurzerhand zu helfen und holte spontan seinen Sohn und seinen Neffen dazu, um bei der Übersetzung zu helfen. Diese sprachen zwar auch nicht perfekt Englisch, aber das spielte längst keine Rolle mehr; Massimo wies den Küchenchef an, einfach aufzutischen, was gerade da sei, Speisekarte hin oder her, wir sprachen über das Reisen, gutes Essen, die Familie, tranken Wein und lachten viel – dass man nicht immer auf Anhieb alles verstand, war zur unwichtigsten Sache überhaupt geworden. Auch deshalb ist das Reisen eine wertvolle Erfahrung: Weil man dadurch zur Erkenntnis gelangen kann, dass Sprachbarrieren zwar lästig sein können, aber schnell an Bedeutung verlieren, wenn man sich auf die Herzlichkeit und Gastfreundschaft der Einheimischen einlassen kann. Am Ende dieses grossartigen Abends meinte Massimo, wir müssten im nächsten Jahr unbedingt wiederkommen, er werde bis dahin perfekt Englisch sprechen. Nun ja, vielleicht wäre das aber auch ein Grund, mein Italienisch zu verbessern ...

Ein Schnappschuss

Ein Original: Massimo d'Onofrio, Chef und Besitzer der «Calidario Terme Etrusche» in Venturina Terme.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



3 Ausgaben
CHF 20.-



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen