

DAS MAGAZIN

Sc/Mittand. Presse
S. 136-138

R

ALACARTE



Anna F.

PORRIDGE, POP UND VIEL GEFÜHL

HOTSPOT PERU Warum die High-Level-Cuisine-Karawane nach Südamerika pilgert • IM TEST Sojasaucen
RAW COOKING Immer öfter bleibt in der Küche der Herd kalt • TSCHEDIEN Die guten Biere vom Nachbarn
COFFEE THIRD WAVE So röstet der neue Kaffee • BLAUFRÄNKISCH 2012 & 2013 Megacharmanter Trinkspaß

La Donna del Vino

Kultur und Kulinarik in der Toskana.

TEXT VON HELGA BAUMGÄRTEL

Buon giorno cari amici ... Lang, lang ist's her, dass mir diese lebenswürdige Begrüßung zuteil wurde. Drunten im Herzen der Toskana, im malerischen Weingut Nittardi, in dem schon vor fünfhundert Jahren Michelangelo Buonarroti, der Künstler-Titan der Hochrenaissance, seine ersten Reb-Versuche gestartet hatte ...

Dottoressa Stefania Canali hieß meine Gastgeberin, gebürtige Venezianerin, promovierte Kunsthistorikerin, frischgebackene Weingutsbesitzerin – und meine neue Italienischlehrerin. Wie lange das her ist? Dreißig Jahre vielleicht ...

Ich müsste Stefania fragen – denn unsere Freundschaft dauert bis zum heutigen Tag an.

Am dritten Tag, als wir schon „grazie“, „prego“ und „mi piace molto“ drauf hatten, wurden unsere Schulstunden im Rebgarten erweitert – durch einen Kochkurs.

Und so hackten wir fröhlich Karotten, Staudensellerie und Tomaten für die berühmte Ribollita. Lernten, dass man für Risi e bisi nur den Vialone-Nano-Reis nehmen sollte und dass die Strangolapreti, die Spinatnocken, mit jungem Pecorino verfeinert werden. „Ecco!“

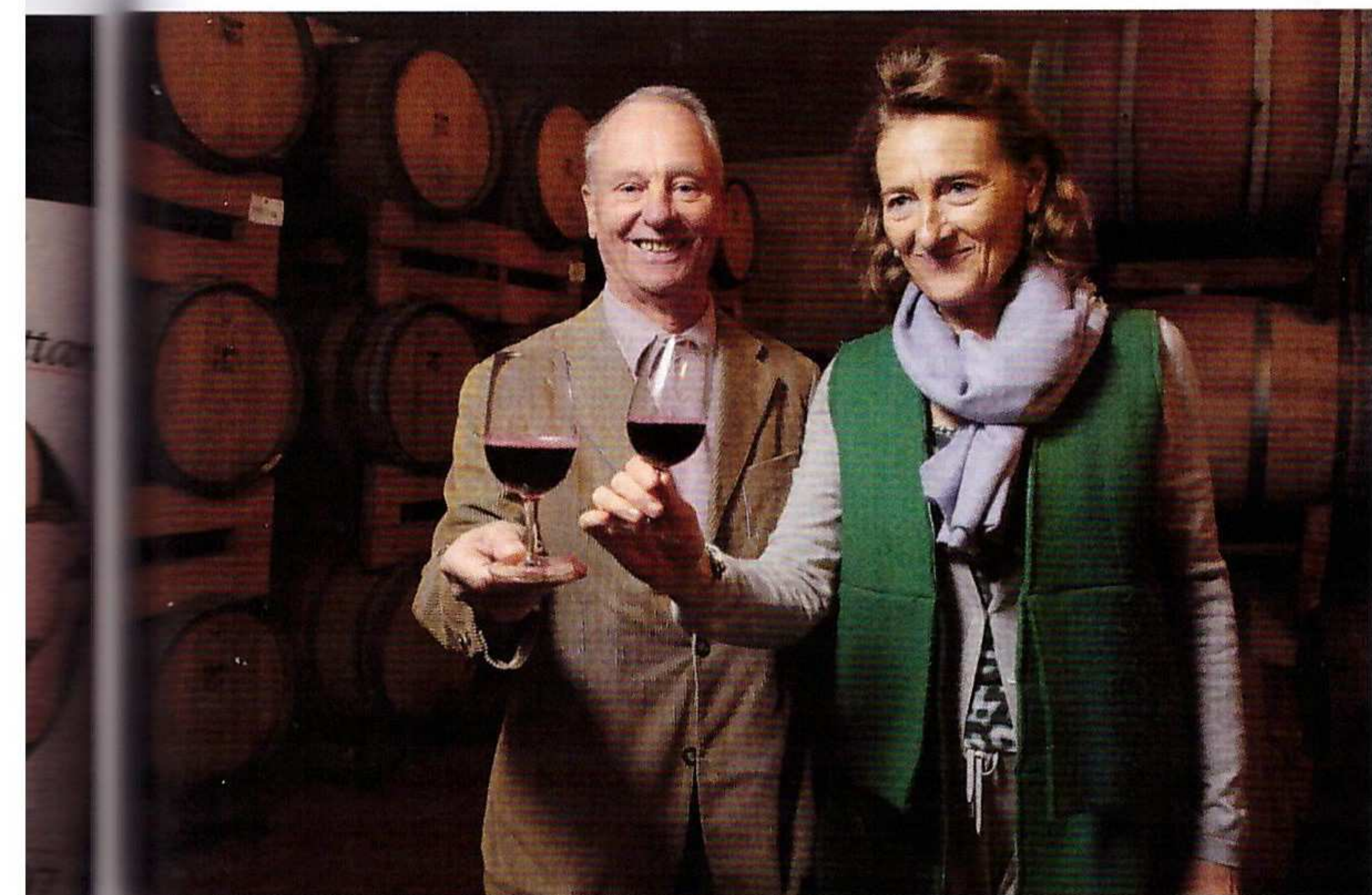
Dann, am 2. Juli, sitzen wir mit viel Herzklopfen an der Piazza del Campo in Siena, um den Palio zu genießen. Jenes spektakuläre Pferderennen, das seit dem Mittelalter zweimal pro Jahr von den Contraden, den sienesischen Stadtteilen, ausgetragen wird ...



Der Clou auf Nittardi ist aber natürlich der Wein. Drunten in der Cantina, wo der edelstahlvergorene Chianti Classico in seinem Holzbett gluckst. Um später ...

Später wird er – wie alle seine Vorgänger seit 1981 – von einer berühmten Künstlerhand etikettiert. Philippe de Rothschild lässt grüßen.

Die Kunsthistorikerin Canali und ihr Ehemann, der Frankfurter Kunsthändler Peter Femfert, haben die Kunst in der Flasche zur Kunst an der Flasche stilisiert.



Oben: Weingut Nittardi, malerisch gelegen im Herzen der Toskana

Ganz li.: Kunst in und auf der Flasche, seit 1981 gestalten Künstler die Chianti-Classico-Etiketten

Li.: Stefania Canali und Peter Femfert im Weinkeller

ein bestimmtes venezianisches Blau. Aber dann war es so weit.“

Auch Skulpturen von Hundertwasser und vielen Kollegen kann man zwischen den Reben und Olivenbäumen bewundern.

Honoriert werden die Künstler übrigens in einer archaischen Währung, in Wein. Und dieser hat mit drei Gambero-Rosso-Gläsern inzwischen längst – seit 1998 – Kultstatus erreicht.

Aktuell gibt es übrigens u. a. noch den 2012er, etikettiert vom (hundertjährigen!) Künstler Karl Otto Götz. Und natürlich die ganze Palette an Grappa und Brandy, Prosecco und Vin-santo plus Belcanto, das jüngste „Flaschenkind“ auf Nittardi, ein klassischer Chianti Classico aus historischen Reblagen. Gewachsen auf einem alten Weinberg nahe Castellina in Chianti, komponiert aus den längst in Vergessenheit geratenen Traubensorten Cilieggiolo, Mammolo, Foglia Tonda, Pugnello und Malvasia Nera.

„Buon vino fa buon sangue“, sagen die Toskaner – ein guter Wein macht gutes Blut...

Übrigens gibt es für Kunstsammler im Shop noch etliche Original-Lithos und Grafiken. Plus seit 2010 ein zauberhaftes Etiketten-Büchlein mit den Geschichten der Künstler in drei Sprachen. Gekrönt von einem Vorwort des Canali-Ehemanns Peter Femfert an seine Stefania, das ich Ihnen nicht vorenthalten möchte:

Und so stieße ich gerne an trüben Wintertagen in meinen heimischen Weinkeller und streichele den 1981er, etikettiert von Bruno Bruni, oder den 86er von Alfred Hrdlicka, den 87er von Paul Wunderlich, den 89er von Hundertwasser oder den 2005er, etikettiert von Yoko Ono.

„Hundertwasser habe ich schlicht überfallen in seiner Villa auf der Giudecca-Insel“, lacht Stefania Canali. „Es hat zwei Jahre gedauert, weil wir lange gerungen haben um

FOTOS: TOMMASO TANNINI, RUI CAMILO, PRESSPHOTO

Geheimtipps

Stefania, unsere wunderbare „Guida Toscanese“, hat natürlich auch die gesamte kulinarische Bandbreite ihrer zweiten Heimat zwischen Florenz und Siena drauf.

Und so haben wir das Vergnügen, ihre aktuellen Tipps für das Frühjahr 2015 exklusiv serviert zu bekommen.

Il Aperitivo

Den kann man wunderbar in Florenz genießen auf dem Dach der **Biblioteca delle Oblate**, im ehemaligen Konvent der Nonnen mit traumhaftem Ausblick auf den Dom.

Via dell'Ortiolo 26, Mo. 14–22, Di.–Sa. 9–24 Uhr

Oder im Klassiker, dem **Café Cibreo**, das immer wieder eine Entdeckung wert ist.

Via del Verrocchio 5, www.edizioniteatrodelsalecibreoofirenze.it

Wunderschön ist der Blick über die ganze Stadt auch von der **Pensione Bencista** auf dem Weg nach Fiesole – dort kann man übrigens auch sehr gut und preiswert wohnen.

Via Benedetto da Maiano, Fiesole, www.bencista.com

Und auch einen überwältigenden Panoramablick über den Arno hat man in Florenz von der sechsten Etage des schicken **Westin Excelsior-Hotels**.

Piazza Ognissanti 3, www.westinflorence.com/de

I Ristoranti

La Buca dell'Orafo in der *Via dei Girolami 28* in Florenz liegt sehr zentral und bietet authentische florentinische Küche.

www.bucadellorafa.com

Der beste junge Koch der gesamten Toskana kocht auf in der **Ora d'Aria** in Florenz.

Via dei Georgofili 11r, www.oradariaristorante.com

In San Frediano, einem typischen Stadtviertel von Florenz, wird eine sehr innovative toskanische Küche serviert: in der **Io Osteria Personale**.

Borgo San Frediano 167r, www.io-osteriapersonale.it

Die neueste Gourmet-Pizzeria heißt **Berberè**.

Piazza de' Nerli 1, www.berberepizza.it

Aber mein ganz persönlicher Geheimtipp ist ein privates Restaurant in einer ehemaligen florentinischen Silbermanufaktur mit Namen **In Fabbrica**, wo Signore Pampaloni seine Gäste inmitten der prachtvollen Silberwaren bewirtet.

Via del Gelsomino 99, www.pampaloni.com/restaurant

I Mercati

Noch ein kleiner Markt-Rundgang gefällig?

Der traditionelle **Mercato San Lorenzo** in der *Via dell'Ariento 10* ist frisch renoviert und hat eine Riesenauswahl an Slow-Food-Produkten plus intimer kleiner Restaurants.

Mo.–Fr. 7–14, Sa. 7–17 Uhr (Letzteres nicht in den Sommermonaten!), mercatocentralefirenze.wordpress.com

Für Wein-Freaks: Die ganze Palette toskanischer Weine – auch die von Nittardi – gibt es in der **Enoteca Millesimi** in *Borgo Tegolaio* sowie in der **Enoteca Bonatti** in der *Via Gioberti*.

www.florencewinemerchants.com

Und natürlich sollten Sie nach dem leiblichen Genuss noch ein wenig durch den Boboli-Garten bummeln. Adieu, Firenze...

Und wir sagen: „Mille grazie, cara Stefania, ci vediamo!“

Alle Infos unter www.stefania-canali.de



„Ich, der Deutsche, Du, die Venezianerin, haben aus Nittardi, im Herzen der Toskana, das Zentrum unseres Lebens gemacht. Hier hat sich die müßige Arbeit in innerliche Befriedigung verwandelt, hier sind unsere Wurzeln, wo wir Tausende Eichen und Olivenbäume zusammen pflanzten, Weinberge erneuerten, Weinkeller bauten, Kunstwerke der Natur mit den Werken unserer befreundeten Künstler in Einklang brachten. Lange möchte ich mit Dir noch Bäume pflanzen und in Ruhe auf deren Früchte warten“ – Dein Peter.

Oben: Ruhe am Pool

Unten: Blick in bzw. aus einem der sechs geschmackvoll ausgestatteten Apartments am Weingut

Nittardi. Dort, wo die Sonne nie untergeht. Der Name rollt über die Zunge wie die silbrig-grünen Hügel der Toskana zum fernen Horizont. Heutzutage kann man sich genussvoll einnisten auf Nittardi, in zwei Häusern mit insgesamt sechs Apartments plus jeweils einem eigenen Pool. Ideal für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder einfach nur für den Familienurlaub im Herzen der Toskana.

„Chiaro“, dass man auch Weinverkostungen, Weinbergführungen, Öltastings, Koch- oder Mal-Seminare buchen kann plus dem Rundum-Package „Toskana pur“ mit einer hauseigenen Köchin, die ein köstliches Gourmetmenü zelebriert. —