



# SIENA, DIE PERLE DER TOSKANA – Teil 2

Von Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner (Text) & Dr. Franz S. Enghofer (Illustrationen)  
Mehr auf [www.LuxuryTravel.at](http://www.LuxuryTravel.at)

In der letzten Ausgabe von ExtraGolf & Reisen stellten wir Ihnen Siena und den Palio vor. Diesmal dürfen wir Sie auf eine Entdeckungsreise zwischen Wildschweinen, Florentiner Steak, köstlichem Wein und nach San Gimignano entführen.

## Wildscheine – immer und überall

Dem *cinghiale*, dem Wildschwein mit seinen schwarzen, dichten Borsten begegnet man wirklich immer und überall in der Toskana. Ein Klassiker auf allen traditionellen Menü-Karten, beliebte Deko in so manchem Delikatessengeschäft, aber auch – und das ist ganz schön gefährlich – auf der Straße. Ein Zusammenstoß mit dem bis zu 100kg schwerem Tier kann sehr unangenehme Folgen haben. Man muss sogar eine eigene Versicherung abschließen, sonst sind die Schäden nicht gedeckt, so erzählte uns Marcello vom Ristorante Cateni. In der Dämmerung kommen sie oft aus den Wäldern und nähern sich auf gezielter Futtersuche den Wohngegenden. Angeblich ist die Anzahl



der Tiere in der Toskana vier Mal höher als im Rest Italiens. Wir sprechen von rund 420.000 Wildschweinen! Allein die Entschädigungen für die Landwirte, um den von Wildschweinen verursachten

Schaden zu ersetzen, beträgt angeblich 2,5 Millionen Euro.

Es ist eine Hass-Liebe, die die Toskaner mit den Wildschweinen verbindet. Entzückend sind auf alle Fälle die hellbraun-weiß gestreiften Frischlinge und deshalb werden sie auch als Maskottchen eingesetzt. Bei einer Runde Golf oder einer Wanderung kann man ihnen schon begegnen. Ein wirklich tolles Erlebnis, die Mama Wildschwein, die Bache mit ihren vier bis fünf Jungtieren am Waldrand zu entdecken. Dennoch sollte man in sicherer Entfernung bleiben...

## Brunello, Rosso di Montepulciano, di Montalcino, Vino nobile oder Vina da Tavola...

... alle sind sie herrlich! Der toskanische Rotwein hat eine lange Tradition und war lange Zeit fast ausschließlich mit Chianti gleichzusetzen. Der regionale Weinbau hat sich aber in den letzten 20 Jahren enorm gemauert und produziert eine zunehmende Vielfalt an exzellenten Rot- und immer öfters auch Weißweinen.



Chianti – wie eigentlich fast alle toskanischen Rotweine – wird hauptsächlich aus der Sangiovese-Traube hergestellt, die zu den edelsten Rebsorten überhaupt gehört. Die besten Weine findet man im kleinen Anbaugebiet um Montalcino, besonders den eleganten – und teuren – Brunello und seinen preiswerteren Vetter, den Rosso di Montalcino. Eine Qualitätsorientierung ist das Klassifizierungsschema „DOC“, das aber teilweise umstritten ist und von einigen der jungen und experimentierfreudigen Winzer abgelehnt wird. Sie produzieren beste Weine mit der sehr bescheidenen Bezeichnung *Vino da Tavola*, Tischwein oder „IGT“ – für Indicazione Geografica Tipica.

Am besten einige der kleinen Weingüter persönlich besuchen und alles durchprobieren. Zwei unserer kleinen Lieblingsweingüter (beide ca. 20 Minuten vom 5\*-La Bagnaia Golf & Spa Resort entfernt):

- **San Giorgio a Lapi**, Strada di Colle Pinzuto, 30. [www.sangiorgioalapi.it](http://www.sangiorgioalapi.it)
- **Tenuta di Trecciano**, Sovicille Siena. [www.trecciano.it](http://www.trecciano.it)

## Pranzo oder Cena... immer ein Genuss!

Die Dichte an herrlichen Restaurants ist so enorm groß, aber hier dürfen wir zwei vorstellen, die wir besonders schätzen:

### Ristorante Cateni, Unsere Nr. 1.

T +39 0577 34 2028  
Ein besonders herzlicher Familienbetrieb (bereits seit Generationen), in dem Marcello und seine Franceschina samt Kindern alle klassischen Senesischen Gerichte liebevoll zubereiten und servieren. Es beginnt schon mit der Selektion an Crostini (je nach Saison mit fein geschnittenen Pomodori, Steinpilzen oder Schwammerl), über die Pasta „Pino“, das sind Tagliatelle oder Penne in Panna-Safran Sauce mit kleinen knusprigen Pancetta Stückchen. Natürlich gibt es auch die klassischen „Pici“ al Cacio & Pepe, gefolgt von Fleisch, Fleisch, Fleisch in bester Qualität: Fiorentina Steak, Tagliata oder Bistecca di Manzo mit einer Steinpilzhaube. Bei Schönwetter sitzt man auf der gemütlichen Terrasse

mit Blick auf la Bagnaia. Immer voll mit vielen Italienern und lokalen Freunden. Die Weine sind preislich überschaubar und stammen vorwiegend aus der Region von Montepulciano bis Chianti Gegend. Durchaus unkompliziert bitte auch den Hauswein bestellen. Alle Desserts und Torten sind hausgemacht und köstlich! Zum Abschluss noch unbedingt einen Caffè und Grappa an der Bar nehmen und die Photos der Enkelkinder – zuletzt kam Klein-Leonardo auf die Welt – bewundern.

### La Voliera im 5\*-Resort La Bagnaia Golf & Spa Resort

[labagnaiaresort.curio.com](http://labagnaiaresort.curio.com)  
Im La Voliera wird von Chef Luca aufgekocht. Das Restaurant befindet sich in der Mitte des als 5-Sterne-Resorts geführten mittelalterlichen Dorfes nahe Siena. Typische lokale Speisen, wie Pappa (eine Brotsuppe mit Tomaten aus der Gegend) werden ebenso gereicht, wie ein Tartare di Gamberi Rossi oder auch das klassische Bistecca alla Fiorentina, die Pici all'Aglione oder die Tagliata. Im stilvoll eingerichteten Rahmen – bei entsprechendem Wetter auch wildromantisch auf der Terrasse (bis tief in den Oktober hinein) darf man der Weinbegleitung von Alejo vertrauen, der nebst Franciacorta Antinori und großen Weinen aus der Region rund um Montalcino und Montepulciano auch den in 10 km Entfernung produzierten Trecciano Wein (ein Chianti Colli Senesi) in das Programm aufnimmt – dieser passt übrigens perfekt zu den Tagliolini all'tartufo nero, die auf einem Beet von Parmesan und Panna serviert werden.



Unsere Empfehlung: nach einer gemütlichen Runde Golf mit Freunde – am Royal Golf Bagnaia – und anschließender Erholung im Buddha Spa oder am Pool einfach den Abend hier entspannt ausklingen lassen... und nicht mehr Auto fahren.



### Unsere Hotel-Empfehlung: 5\*-La Bagnaia Golf & Spa Resort [labagnaiaresort.curio.com](http://labagnaiaresort.curio.com)

Herrschaftlich logieren in einem mittelalterlichen Dorf!



Das mittlerweile zur „Curio Collection“ von Hilton gehörige Resort wurde nach zweijähriger Umgestaltung und liebevoller Renovierungsarbeit im April 2017 neu eröffnet und bietet alles, was das Herz auf einer Toskana-Reise höher schlagen lässt: 101 individuell gestaltete Zimmer und Suiten, Outdoor- und Indoor-Pool, Spa, einen hauseigenen Golfplatz, ruhige Lage auf einem Hügel mit Blick in die Landschaft ... und idealer Ausgangspunkt für Ausflüge nach Florenz, Siena... oder z.B. nach San Gimignano.

### San Gimignano, das „mittelalterliche Manhattan“

Das Städtchen ist eine DER Sehenswürdigkeiten der Toskana.



Wie aus dem Bilderbuch: zahlreiche alte, weit hin sichtbare Türme, unberührte Gassen, Plätze und in prachtvoller Lage auf einem Berg. Dementsprechend groß ist der Andrang. Busse und PKWs drängeln sich um einen Parkplatz. Aber unbedingt einen Besuch wert! Am besten gleich morgens.

„Libretto di viaggio“ von Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner & Dr. Franz Enghofer  
Die einzigartigen Reisebüchlein. Sie schreibt, er zeichnet. In der Serie sind bis dato erschienen: „Rom“, „Sorrent, Capri & Amalfi-Küste“, „Venedig in vier Jahreszeiten“, „Lissabon & Algarve“, „Triest“ und „Wörthersee“.  
[www.luxurytravel.at](http://www.luxurytravel.at)