

Toskana Reise zum Chianti Classico und Brunello di Montalcino

Sonntag, Juni 2014

- 17:20 Ankunft aus Frankfurt
Check in Hotel Firenze AC Hotel nahe Stazione Leopolda
Stadtbummel Florenz mit "Duomo e Piazza della Signoria"
- 19.00 Abendessen im Zentrum von Firenze, **Il Santo Bevitore**, Via Santo Spirito
mit Weinen Chianti Classico und Topwein oder Riserva von **Brancaia, Bibbiano, Monte Bernardi, Le Cinciole**

Montag - WEINWELT Chianti Classico

- 10.00 Besuch des Weingutes **Castello d'Albola**, Radda
Leichtes Mittagessen in der Trattoria, Verkostung
- 14.30 Weingut **Badia a Coltibuono**, Gaiole, Verkostung und Besichtigung Badia
- 17.00 Weingut **Borgo Scopeto**, Castelnuovo Berard., Verkostung Annata und Riserva
- 19.30 Abendessen in Siena, Ristorante Le Logge am piazza del campo
- 23.00 Übernachtung in Radda

Dienstag - WEINWELT Brunello di Montalcino

- 9:30 Konsortium Montalcino, Kurzseminar mit drei Rotweinen der DOP Rosso di Montalcino von **Costanti, Lisini, Caparzo**
- 11.30 Weingut **Tenute Nardi**, Montalcino im Nordwesten, Verkostung Brunello
- 13.30 Besuch und Mittagsimbiss im Weingut **Il Poggione**, Verkostung Rosso und Brunello älterer Jahrgänge
- 16.30 Besuch Weingut **Poggio di Sotto**, Montalcino Südwesten, Verkostung
- 19.00 Verkostung und Abendessen in Montalcino mit Weinen von **Banfi, Col d'Orcia, Armilla, La Serena, San Polino**
- 2300 Übernachtung in Radda

Mittwoch - WEINWELT Chianti Classico Gallo Nero

- 9.30 Verkostung im Konvent von Radda mit Weinen von **La Porta di Vertine, Panzanello, Poggio al Sole, Poggiopiano, Rocca di Montegrossi**
- 12.00 Weingut **Castello di Monsanto**, Verkostung und Besichtigung
- 14.00 Mittagessen in einem Restaurant in der Nähe
- 18.00 Abflug von Florenz

Protokoll der Reise im Juni 2013 – Verkostete Weine

- 14.00 Frankfurt – Florenz, Taxifahrt zum Hotel (25/27 €), Einchecken Hotel AC in der Nähe von Stazione Leopolda, Spaziergang zum Abendessen
- 20.00 Abendessen im Santo Bevitore, Via Santo Spirito 66r, Tel. 055 211264
Entenleberflan, Papa al Pomodoro, Tagliatelle mit Wildschwein, Entenkeule und Radicchio, Dessert nach Wahl, Vin Santo 2002, 2006, 1999
WEINE aus Panzano in Chianti („Alles Bio oder was!“) im Chianti Classico : Fontodi 2010 und 2009 Ris Vigna del Sorbo (gut distribuiert), Besitzer Gianni Minetti,
Le Fonti 2010 und 2009, Riserva 2009 und 2008 (kleinere Händler), Vicky Schmidt
Panzanello 2011 und Riserva 2010 (Rindchen), Andrea Sommaruga
Le Cinciole 2009 und 2006 Petresco Riserva (Palorino Importeur)

03. Juni Erster Tag im Chianti

- 10.00 Besuch Weingut Rocca delle Macie
Vermentino 2012, Chianti Classico Rocca 2011, Sant Alfonso 2010, Riserva Rocca 2009,
Riserva Fizzano 2009, Sergioveto 2008 (80/10/10)
Besitzer Sergio Zingarelli
- 12.00 Mittagessen: Rocca delle Macie (Agriturismo Fizzano)
- 14.00 Besuch Weingut Castello di Volpaia
Olivenöl, Essig, Weiler aus dem 11.-13. Jhr., Giovanna Stanti-Mascheroni
Vermentino 2011 Maremma, Chianti Classico 2010, Riserva 2009, Coltassala 2009, Balifico
2009, Cabernet Maremma 2011
- 16.30 Besuch beim Weingut Querciavalle Losi, Valeria Losi
Chianti Classico 2009, Ris 2009, Losi Riserva 2007, Armonia 2007, Vin Santo 1998
- 18.00 Petroio und Abendessen im Weingut
Diana Lenzi, Weinberater Carlo Ferrini
Chianti Classico 2010-2007, Riserva 2008-2005
- 23.00 Übernachtung Hotel Colle Etrusco Salivolpi
Via Fiorentina 89 – 53011 Castellina in Chianti (Siena)
Tel – 0577 740484 Fax – 0577 740998, www.hotelsalivolpi.com

04. Juni in Montalcino

- 9:30 Kurzseminar Maus zum Gebiet Montalcino
Verkostung von 4 Weinen der DOP Rosso di Montalcino 2011
Argiano, Capanna, Innocenti und Mastrojanni
- 11.30 Besuch Weingut Siro Pacenti
Giancarlo Pacenti, Rosso 2011, Brunello 2008 und 2004
- 13.00 Besuch Weingut Il Poggione und „Mittagsimbiss“
Ansprechpartner: Fabrizio Bindocci
Rosso 2011, Brunello 2008, Riserva 2007, 2006, 1999, 1995, Vin Santo 2003
- 16.30 Kurzbesuch Pian dell Orino mit Brunello 2005, Caroline Pobitzer und Jan Erbach
- 19.30 Abendessen Le Logge, Siena
2008 Altero Poggio Antico, 2007 VS, 2007 Gianni Brunelli, 2005 Poggio Banale La Poderina,
2007 Manachiarà Nardi, 2007 Riserva Le Chiuse, Riserva 2007 VS, 2006 Ris Barbi, 2006 Ris
Cinelli Colombini, 2006 Ris Verbena, 2006 Riserva Ciacci Piccolomini Santa Crista d'oro,
2004 Ris Poggio al Vento Col d'Orcia
- 23.00 Übernachtung Hotel Colle Etrusco Salivolpi

05. Juni Zweiter Tag im Chianti

- 9.00 Dario Cecchini, Panzano in Chianti, Chianti zur Finocchiona (Fenchelsalami)
- 10.00 Monte Bernardi Chianti Classico Retromarcia 2010, Ris 2009 und Saetta Ris 2008
- 10.30 Verkostung im Konvent von Radda, 4 Weingüter je zwei Weine
Castello di Brolio/Ricasoli 2011 und Riserva 2010, Castello di Cacchiano 2008 und Riserva
2007 Millenio, Rocca di Montegrossi 2011 und Riserva San Marcellino 2008
- 13.00 Tenuta di Bibbiano, Chianti Classico 2010, 2009 Montornello, 2008 Riserva Vigna del
Capanino, 1997 Montornello, 1993 Vigna del Capanino
Besitzer Tommaso Marocchesi
- 15.30 Antinori – Kurzbesichtigung der neuen Kellerei, Tignanello 2010
- 18.00 Abflug von Firenze