

Toskanische Bioweine mit Genuss entdecken

Gründe für eine Reise in die Toskana sind vielfältig, denn sie bietet unendlich viele Sehenswürdigkeiten mit geschichtlichem Hintergrund und architektonischer Einmaligkeit – Florenz, Pisa, Siena, Arezzo, Lucca, Volterra, San Gimignano sind die bekanntesten Ziele eines ersten Toskanaaufenthalts.



Gründe für eine Reise in die Toskana sind vielfältig, denn sie bietet unendlich viele Sehenswürdigkeiten mit geschichtlichem Hintergrund und architektonischer Einmaligkeit – Florenz, Pisa, Siena, Arezzo, Lucca, Volterra, San Gimignano sind die bekanntesten Ziele eines ersten Toskanaaufenthalts. Zahlreiche Museen, Kirchen und Klöster bieten einen Blick in das Leben vergangener Jahrhunderte. Unterwegs nimmt man die abwechslungsreiche Kulturlandschaft staunend wahr. Mit Ausnahme des Küstenstreifens entlang des Mittelmeers

ist die Toskana ein bergiges Land. Im Frühjahr grün und frisch, wenn im Frühsommer die ausgedehnten Hartweizenfelder reifen, goldgelb leuchtend; mit grünen Weinbergen und Olivenhainen dazwischen, kurz darauf, vor allem in der südlichen Toskana wenn die Äcker umgebrochen werden, zieht sie sich einen grau-braunen Wintermantel an. Die Toskana bietet aber auch in gastronomischer Sicht – vor allem dort wo Einheimische einkaufen und Essen gehen – zahlreiche typische, einfache und schmackhafte regionale Speisen und Zutaten. Sie verdeutlichen uns, dass die Toskana eine landwirtschaftlich geprägte Vergangenheit hatte und ihr noch immer sehr verbunden ist. Es ist eine einfache Küche, denn Kleinbauern und Landpächter waren keine reichen Leute. Gemüse, Kartoffel, Weizen, Gerste, Olivenöl, Käse und Brot waren die Hauptbestandteile eines Essens, das an Sonntagen hin und wieder mit einem Ragout (mehr Soße als Fleisch) vom Hasen oder Wildschwein ergänzt wurde und heute immer noch wichtige Bestandteile eines toskanischen Menus sind.





Alle unterliegen dem Zauber und der Schönheit der Toskana

Obwohl die Toskanareisen überwiegend berufsbedingt sind, unterliegen die Mitarbeiter des Weinhauses Hartl dem Zauber und der Schönheit der Toskana, wobei sie die „Arbeit mit dem Wein“ mit einbeziehen, der perfekt mit den Gerichten der toskanischen Küche harmoniert. Der Besuch zahlreicher Weingüter, Gespräche mit den Winzern, Önologen und Kellermeistern, Besichtigungen der Weinberge, ausführliche Weinproben ohne die Weine zu trinken sind anstrengender Bestandteil.



Manchmal wird man von Winzern zum Essen eingeladen damit man die Harmonie zwischen Wein und Speise beurteilen und sein Gegenüber kennen lernen kann. Ansonsten nimmt man aber auch Weine mit in ein Restaurant um sie dort mit diversen Speisen zu verkosten. Um nicht in „Urlaubsstimmung“ und unbeeinflusst von der toskanischen Atmosphäre zu entscheiden werden bei biowein-pur alle für das Sortiment in Frage kommenden Weine noch mehrmals zu Hause probiert. So können die Kunden sicher sein, Bioweine aus der Toskana nur von Weingütern und Winzern zu erhalten, die persönlich besucht und eingehend geprüft wurden. Es werden Chiantiweine ausgewählt, die aus den einheimischen Rebsorten Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo und Colorino erzeugt wurden. Sie bieten je nach Anbauregion und der Arbeitsweise eines Winzers ein so breites Spektrum an Aromen, dass es nicht erforderlich erscheint, gebietsfremde Rebsorten (Merlot und Cabernet Sauvignon) für einen Chianti zu verwenden. Neben zahlreichen Chianti von den Weingütern Tenuta San Vito, Cesani, Torre alle Tolle, Casina di Cornia, Buondonno und Badia a Coltibuono findet man im Weinhaus Hartl auch vorzügliche Vernaccia di San Gimignano, Morellino di Scansano und Monte Cucco von Poggio di Poggio Tre VValle, sowie sehr schönen Rosso vom Paradiso di Frassina. Wer es genau wissen möchte schaut einfach mal im Weinhaus Erich Hartl unter www.biowein-pur.de vorbei.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de