## Wein & Öl

## San Gimignano Gebiet:

## Weingut IL LEBBIO



Unbedingt Luciano vom Weingut IL LEBBIO besuchen!!!

Das ist unser Haus- & Hofwinzer seit Toskana-Zeiten,
wir sind sehr gut befreundet, Luciano & sein Bruder
Roberto arbeiten zusammen auf dem elterlichen Hof.
Sie waren alle Jahre bei uns in Weinheim in der Locanda
zu Gast. Hier die Adresse (Luciano spricht etwas
Englisch, dafür aber viel Wein), geht auch ohne
Voranmeldung!

## AZ. AGR. IL LEBBIO

Luciano & Roberto Niccolini

Loc. San Benedetto, 11/c ( ▶ ,Loc.' in Italien steht für Località, was so viel heißt wie Ortsteil.)
53037 S. Gimignano (SI)

Tel. e Fax 0039 0577 - 944725

E-mail:illebbio@libero.it http://www.illebbio.it/

# In unmittelbarer Nähe von II Lebbio ist die Olivenölmühle San Gimignano

Euch interessiert nur allerbestes toskanisches Olivenöl?

Dann bitte direkt zur Ölmühle in San Gimignano zu

\*Eliano oder Rosella\* gehen. Auch Eliano war schon des
Öfteren mit Luciano bei uns in Weinheim, auch hier: Grüße
nicht vergessen, die Ölmühle liegt unterhalb von IL
LEBBIO:



Loc. S. Benedetto - Le Buche, 17/A,

53037 S. Gimignano (SI) http://frantoiovaldelsano.it/

Öffnungszeiten MO – FR vormittags von 08:30 Uhr -12:30 Uhr nachmittags von 14:30 Uhr -18:30 Uhr SA von 08:30 Uhr -12:30 Uhr In den **Monaten JULI und AUGUST** vormittags von 08:30 Uhr -12:30 Uhr *nachmittags von 15 — 19 Uhr* SA von 08:30 Uhr -12:30 Uhr



## Direkt in San Gimignano:



53037 San Gimignano tel. e fax + 39 0577 941952 Hier gibt es einen sensationellen Weinladen!!! Von dort wurde unsere Locanda mit ganz erlesenen Stöffchen versorgt. Gruß an Tiziana & Maurizio!!!

"ANTICA
LATTERIA" di Maurizio e
Tiziana
Via San Matteo, 19

#### Chianti Classico Gebiet:

## Weingut CASTELLO DI VERRAZZANO



Super toll ist es bei Castello di Verrazzano!!!

Alle sprechen Englisch, viele auch Deutsch, so auch Gino (auf dem Foto zwischen Wolfgang und mir), der superschöne fast philosophische Führungen macht: Schlossgarten & Weinkeller, bitte anschließend

Mittagesse mit buchen. Vorher anrufen und alles reservieren, es beginnt täglich - außer sonntags - um 11 Uhr. Grüße an \*Gino & Sauro\* von Petra & Wolfgang natürlich nicht vergessen! Adresse & Link ins Internet:

## CASTELLO DI VERRAZZANO

Via San Martino in Valle, 12 - Greti 50022 GREVE IN CHIANTI (FI)

Tel. (+39) 055 854243 Fax. (+39) 055 854241 http://www.verrazzano.com/

Eine weitere (Bio-Wein-)Empfehlung haben wir in Panzano, ebenfalls Chianti Classico Gebiet

## The Weingut **RENZO MARINAL**





FILOSOFIA AZIENDALE IL PODERE L'AGRITURISMO I VINI IL GRANO I PRODOTTI CONTATTI



Renzo und seinen Bruder Leonardo haben wir im Mai 2013 kennengelernt, denn die beiden haben uns ihr gebrauchtes Segelschiff mit dem Namen TOSCA verkauft. Als wir im November dann das Weingut besuchten, waren wir

völlig hin und weg. *SO* etwas hatten wir noch nicht gesehen! Alles Bio, oder was? Zwischen den Hügeln wächst ganz ursprünglich auch eine alte Getreidesorte, die zu Nudeln verarbeitet wird. Und im Weinkeller läuft 24 Stunden lang MOZART, so reift der Wein in den Holzfässern besonders "schön".

Via Case Sparse, 6 - 50020 Panzano (FI) Italy Tel. e Fax +39 055 8560237 renzomarinai@virgilio.it



## Montepulciano-Gebiet



### Azienda CASALE DAVIDDI

Via Nottola, 9 53040 Montepulciano Stazione (Siena) TOSCANA - ITALIA Tel. +39 0578738257

http://www.casaledaviddi.it/

Hier ist Euer Ansprechpartner \*Maurizio\* (auf dem Foto rechts von Luciano, war also auch schon bei uns in Weinheim zu Besuch)!!! Tolle

Weine! Tolle Gastfreundschaft (mit ein paar englischen Wörtern)!



## Montalcino (Brunello) Gebiet

Hier können wir Euch zwei weitere ganz

persönliche Tipps geben.

Entweder geht Ihr zu **Fabio** ▶ :

#### Podere LA FORNACE

di Giannetti Fabio Via della Fornace, 154/a 53024 Montalcino (SI)

Telefono e Fax +39 0577 848465 http://www.agricola-lafornace.it/



oder/und auch zu Gianni & Massimo (zwei Brüder):

## Az.Agr. INNOCENTI



Loc. Citille di Sotto,45 53028 Torrenieri-Montalcino Tel. e Fax 0577834227

Massimo Innocenti: +39 3337546139 Gianni Innocenti: +39 3398668787 http://www.innocentivini.com/

Die Weine von La Fornace oder Innocenti sind extrem toll und – obwohl Brunello-Gebiet – erschwinglich!

#### Gebiet Pontedera bei Pisa

Hier gibt es einen tollen toskanischen Pinto Grigio!!!

## Az.Agr. degli AZZONI AVOGADRO

Ansprechpartner: **Brando** (war auch schon in der Locanda bei uns UND, bitteschön, Brando ist ein echter Conte, also ein Graf)

Via Capecchi, 74

56025 - La Rotta (Pisa) - ITALIA

Tel/Fax +39 0587 484818 –

E-mail: info@adegliazzoni.eu http://www.adegliazzoni.eu/





Das Weingut von Brando betreibt auch DE SODOLE, ein kleines Ferienressort ganz in der Nähe. Dort gibt es ein super schönes und sehr gutes

#### **RESTAURANT**!!!

#### Noch etwas:

Wer im Sommer in der Toskana unterwegs ist und in einer ursprünglichen, familiären Trattoria (Gasthaus) zum Essen verweilt, sollte mal prickelnden Weißwein vom Fass probieren: vino della casa (frizzante) alla spina. Herrlich! Bei vielen gibt's solchen Wein und zudem auch noch sehr günstig.

## Essen-Gehen



Weil (ursprünglich) die Italiener immer so viel Schmutz auf dem Tisch beim Essen mach(t)en, wird in vielen Lokalen heute noch "Coperto" berechnet = Gedeckpreis. Daraus folgt: wer Gedeck bezahlt, darf ordentlich Sauerei machen ② (das ist meine Lieblingsvariante, um COPERTO zu erklären)



Jetzt kommen ein paar Restaurant-Trattoria-Pizzeria Tipps von mir, alle gelisteten Lokale sind uns persönlich bekannt. Da wir meist in der Gegend rund um San Gimgnano unterwegs sind und auch dort gewohnt haben, ist das natürlich die bevorzugte Region meiner Tipps. Für alle anderen Gebiete gil: Wer einen wirklich guten Restaurant-Führer mit nach Italien nehmen will, dem empfehle ich uneingeschränkt "Osterie d'Italia" aus der Hallwag Reihe im GU Verlag

Über 1.700 Adressen, ausgewählt und empfohlen von <u>SLOW FOOD</u> (Gastronomische Reiseführer)

Noch etwas: In einem Restaurant RISTORANTE (oder in einer schön eingedeckten Osteria) bestellt man nicht "nur" ein Gericht, sondern ein Menü. Vorspeise-Hauptgericht-Dessert und/oder Caffè wird mindestens erwartet. Es gibt auch Zwitter unter den Restaurants, nämlich: Pizzeria-Ristorante. Da kann es möglich sein, dass es zwei Bereiche gibt: einen nur für Pizza-Esser, einen Bereich (mit Stoffservietten) für Restaurant-Menü-Esser. Meist aber gibt es innerhalb eines solchen Lokals keinen Unterschied: hier kann man einfach "nur" das bestellen, auf was man Lust hat.

#### Jetzt geht's aber los:

Ort: Gambassi Terme zwischen Montaione und San Gimgignano

Einfach & gut, vor allem gute Pizza gibts in Gambassi Terme (unser ehemaliger Heimatort, Nähe San Gimignano):

#### OSTERIA PIZZERIA PINCHIORBA

Direkt im alten Ortszentrum, Kontakt im Lokal ist MARCO:

Via del Teatro, 27, Gambassi Terme,

Italien tel: 0571 - 63 91 20

#### Ort: Gambassi Terme Richtung Certaldo an der Haupstraße



←Unsere **ehemalige LOCANDA** hat wieder mal eröffnet (Jetzt ist es Ristorante-Pizzeria)

Ganz aktuell ist wieder ein neuer Pächter drauf, jetzt heißt es VENTO MEDICEO

Agrestino 11 Via Certaldese Loc. Badia a Cerreto

50050 Gambassi Terme (FI)

Tel. +39 338 619 7400 https://www.facebook.com/VentoMediceog6 Hier zwei aktuelle Fotos:





#### Ort: Certaldo nahe San Gimignano

... jetzt kommt ein supergutes Restaurant in Certaldo **unser ewiger Favorit**!!! Certaldo ist übrigens einen Besuch sehr wert, es ist die Heimat von Bocaccio. Die Oberstadt Certaldo Alto ist bezaubernd!!!

## **<sup>^</sup>**La Saletta di Dolci Follie <sup><sup>^</sup></sup>

Via Roma 4, 50052 Certaldo (FI)

Telefono ristorante : 0571.668188 Chiuso il martedi (Dienstag Ruhetag)

Mamma kocht & Sohn Gianpiero bedient! Klein (nur knapp 20 Sitzplätze), fein und super-super Weinauswahl!

Unbedingt vorher reservieren!





#### Ort: Certaldo Alto (Oberstadt) nahe San Gimignano

Dann noch etwas in Certaldo Alto (in der Oberstadt): In Certaldo strahlt seit neuestem ein «Guide Michelin! Und zwar in dem traumhaft schönen Restaurant (ehemaliges Kloster!!!). wirklich wunderschön!!!



### **Osteria del Vicario**

Certaldo Alto (in der Oberstadt von Certaldo) Via Rivellino 3 50052Certaldo (FI)

tel: 0571 668676 http://www.osteriadelvicario.com/

#### Ort: San Gimignano (liegt aber unmittelbar noch in Certaldo)

Ein absolut **ehrliches und familientaugliches** Restaurant!!!! Ortsausgang CERTALDO in Richtung SAN GIMIGNANO, nach wenigen hundert Metern auf der rechten Seite; die Latinis sind bekannt **für gute toskanische Hausmannskost und gutes Rindfleisch (bistecca)**.

## \*Albergo Ristorante Latini\*

via dei Platini 1, loc. La Steccaia 53037 San Gimignano (Si)



tel. +39-0577-945019 fax +39-0577-945022 http://www.ristorantelatini.com/ita/home.asp

#### Ort: San Gimignano (historische Altstadt)

Super-Empfehlung noch für tagsüber mal in San Gimignano, abseits vom Trubel, eine kleine schnuckelige LOCANDA, wo es sensationelle Bruschetta gibt (die sind nicht nur super lecker, sondern auch riesig)



#### **\*LOCANDA DI SANT'AGOSTINO**

Piazza S. Agostino, 15 53037 San Gimignano, Italien Tel. +39 0577 943141 http://locandasantagostino.net/



#### Ort: Corazzano (liegt zw. Montaione und San Miniato)

Etwas für Slow Food Fans, alles hausgemacht! in San Miniato, Ortsteil Corazzano

## Ristorante La Taverna dell'Ozio

Trattoria Pizzeria Via Zara, 81 56024 Corazzano - San Miniato Tel. 0571 462862 Fax 0571 462904

30 Plätze
Deftige, original Toskanische Küche! Tolle
Crostini mit warmen Belägen in Stövchen so
wie bei uns in der Locanda!!! unbedingt
reservieren!



#### Ort: Empoli (nahe der SuperStrada FI-PI-LI)

Neues, <u>super-geiles Fisch-Restaurant</u> in Empoli, Ausfahrt Empoli Est Ristorante Albergo



via Tosco Romagnola, 11
Empoli • tel. 0571 1603084 - email:info@molo73.it
<a href="mailto:http://molo73.it/">http://molo73.it/</a>
unbedingt reservieren!



## Ort: Florenz (Stadtzentrum zwischen dem Dom und der Piazza della Signoria)



#### LA CANTINETTA DI VERRAZZANO

Via dei Tavolini, 18/r 50122 - Firenze

Öffnungszeit: 8.00 - 21.00 Uhr

Mitten im Stadttrubel in Florenz kann man hier ein ganz leckere MERENDA (Vesper) einlegen und ein gutes Glas

Verrazzano Chianti Classico genießen. In einem alten Holzofen werden verschiedene Brotsorten gebacken und dazu werden verschiedene Spezialitäten wie Wildschweinsalami, Finocchiona (Fenchelsamensalami), Rohschinken usw. angeboten.

Hier werde ich gerade in der Cantinetta bedient ©



#### Ort: Florenz (Stadtzentrum Nähe Medici-Kapelle)

Super leckere Osteria!!!

Osteria

## **<sup>↑</sup>CIPOLLA ROSSA** <sup>↑</sup>

Via dei Conti 53 r

Firenze • tel. 055 214210 - email: info@osteriacipollarossa.com http://www.osteriacipollarossa.com/

Ich habe dort im Sommer 2014 ein Schweinerückensteak gegessen, so ein Stück Schweinefleisch hatte ich noch nie. Sensationell! Auf Italienisch: Lonza di maiale!



# Shopping



#### **BRUNO MANETTI Cashmere**

Bruno Manetti ist der erste Mensch, den ich 1986 bei meiner ersten Toskana-Reise kennengelernt habe!!! In seiner **Strickfabrik** kann man zu EK-Preisen einkaufen. Bruno hat vornehmlich Damensachen, aber auch für Herren ist einiges geboten! Hier die Adresse (Bruno spricht perfekt Deutsch, vorher anrufen, nach ihm fragen)

**Produktion & Fabrikverkauf: BRUNO MANETTI snc** 

Via Delle Imprese 16/18
50056 MONTELUPO FIORENTINO (FI)

Tel: +39 0571 671144 - fax: +39 0571 671488

Hier ein Foto von November 2014: wir beide mit Bruno und seiner Frau Veronica





## **BRUNO CORSINI CERAMICA**



Hier könnt Ihr **KERAMIK & TERRACOTTA**Sachen kaufen (alles handgemacht), liebe
Grüße an Bruno, den kenne ich auch schon
über 20 Jahre!!!

Via Taddeini, 222

50025 Montespertoli (Fi) Italia

Tel.: 0039 0 571 65 71 70 / Cell.: 0039 335 74 0 66 46

http://www.ceramichecorsini.it/

## "Unser Schuh-Laden" mitten in Florenz, um den wir nie umhin kommen ©

http://www.anticacuoieriafirenze.it/en/

#### **ANITCA CUOIERIA**

Via del Corso, 48 (in einer Seitenstraße weg von der Fußgängerzone) Dieser Schuhladen hat nicht die aller-größte Auswahl, aber die Schuhe sind einfach super. Da muss man einfach immer etwas finden, vieles ist einfach zeitlos gut. Toll ist, dass die Schuhe made in Florence und made in Italy sind. Die Preise sind trotzdem richtig OK – die Schuhe sind ihren Preis wert!

#### LEBENSMITTEL EINKAUFEN

Immer gut, richtige Preise, große Auswahl an frischen LOKALEN Lebensmitteln (insbesondere auch Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild) bieten die COOP Supermärkte in der Toskana, also genossenschaftliche Supermärkte (cooperativa). Der Supermarkt coop in Certaldo ist neu eröffnet und supermodern: Viale Matteotti 197, Certaldo:

http://www.coopfirenze.it/punti-vendita/certaldo-viale-matteotti

## Die Metzgerei unseres Vertrauens in Certaldo:

#### **TERRA DI SIENA**

Via Fratelli Rosselli 1/3 - Certaldo (FI)

Tel. 0571/652160







Der Metzger vor Ort im Laden in Certaldo heißt **PAOLO**. Hier auf dem Foto kauft Wolfgang bei Paolo gerade Bistecca alla fiorentina vom original Chianina Rind. Das ist nicht nur der Metzger unseres Vertrauens, wir sind seine FANS!!!

#### 2 EINKAUFS-TIPPS FÜR UNS MÄDELS

Es gibt in der Toskana tolle Pflegeprodukte (alles Bio!) von DEA TOSCANA mit echtem Olivenöl. Besonders toll ist die Handcreme, da hole ich mir immer einen Jahresbedarf für zu Hause und auch zum Verschenken. Meist findet man die Produkte von Idea Toscana in einer Erboristeria (zu Deutsch: Laden, wo man Produkte aus Heilpflanzen bekommt, bei uns sind das Reformhäuser). Zum Beispiel hier in San Gimignano (Altes Stadtzentrum Hauptstraße): Divina Toscana

Via San Giovanni 31 / 53037 San Gimignano





#### <u>Der Haupt-Shop nur mit Idea Toscana Produkten ist in Sesto Fiorentino:</u>

Viale N. Machiavelli 65/67 50019 Sesto Fiorentino (FI) Tel +39/055/4494083 Fax +39/055/0946442

#### Mail:

<u>info@tuscanyidea.com</u> <u>info@primaspremitura.it</u> **GPS:** N 43.83.32 - E 11.20.12

#### Öffnungszeiten:

DI - FR von 9 bis 13 & von 15 bis 19 Uhr

MO: von 15 bis 19 Uhr SA: von 9 bis 13 Uhr

## HIER ZUM 2. TIPP:

Es gibt einen Laden, der heißt " ① <u>LE SORELLE</u> " (zu Deutsch: die Schwestern). Genauer sind es 4 Schwestern, die inzwischen 4 Läden in der Toskana haben:



LUCCA	SAN GIMIGNANO	MONTECATINI	FLORENZ	
55100 Lucca (LU)	53037 San	ALTO	50125 Firenze (FI)	
Piazza Anfiteatro, 31	Gimignano (SI)	51016 Montecatini	Borgo San San	
T. +39 0583 48631	Piazza delle Erbe, 17	Alto (PT)	Jacopo, 3o (neben	
	(nebem dem Dom)	Via Mordini, 12	Ponte Vecchio)	

Hier gibt es Allerlei Schönes fürs Zuhause und Accessoirs für Damen. Ganz toll finde ich die Produkte aus waschbarem Papier! Von klitzeklein bis groß! Und: made in Toscana! Ich persönlich kenne den Laden in San Gimignano, direkt neben dem Dom, da habe ich schon so manches Brotkörbchen aus waschbarem Papier gekauft.

# Meer



Am schönsten – finden wir - ist die Toskanische Küste **südlich von Livorno**, Richtung Cecina, San Vincenzo. Tolle weiße Sandstrände (die nicht mit Batterien von Liegestühlen verschandelt sind) gibt es in VADA, das liegt



zwischen
Castiglioncello &
Cecina. ▶ Auf die
Schnellstraße FI-PI-LI
nach Livorno und von
Livorno aus ist
Piombino
ausgeschildert. Da
kommt Ihr dann von
Norden nach
Castiglioncello,

danach kommt VADA, dann Cecina, Vada In Google-Maps sind die Strände gut zu erkennen: https://www.google.com/maps/@43.3794954,10.433258,6430m/data=!3m1!1e3



Sensationell schön ist im
Süden der Toskana die
Gegend um den Monte
Argentario: Monte
Argentario ist eine Gemeinde
mit ca. 14.000 Einwohnern in
der italienischen Provinz
Grosseto am Südrand der
Toskana. Sie umfasst die

namensgebende <u>Halbinsel</u> *Monte Argentario* an der Küste des <u>Tyrrhenischen</u> Meeres.

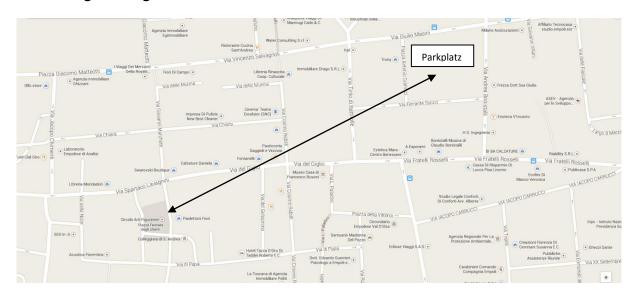
# Alternative Shopping-Stadt EMPOLI

Wenn es nicht Siena, Pisa oder Florenz zum Shoppen sein soll und vor allen Dingen ein Shopping-Erlebnis ohne irre viel Touristen, dann empfehle ich EMPOLI als Shopping Stadt. Empoli hat die Größe von Weinheim und viel Fußgängerzone rund um den zentralen Platz. Der Parkplatz in der Innenstadt ist optimal © ACHTUNG aber: die Geschäfte sind nicht durchgehend geöffnet, meist bis 13 Uhr und dann erst wieder ab 16 Uhr. Die Siesta muss eingehalten werden!!!



Die zentrale Piazza Farinata degli Uberti mit der Kollegiatskirche Sant'Andrea und dem Brunnen Fontana del Pampaloni

Das Stadtzentrum befindet sich rund um den Piazza Farinata degli Uberti, also keine langen Wege:



## **Florenz**

Sicher werdet Ihr nach Florenz fahren. "La bella" (die Schöne), so wird Florenz genannt, muss man einfach besuchen.

Florenz ist perfekt innerhalb der Toskana mit dem Zug zu erreichen. Die Endstation in Florenz ist der Bahnhof (Stazione) Stanta Maria Novella, mitten im Zentrum von Florenz. Ca. alle halbe Stunde geht ein Regional-Zug direkt von Certaldo nach Firenze S. M. Novella.



Departure	Arrival	Duration	Train		Prices	
Certaldo 08:20	Empoli 08:52	01:12	Regionale 6868	Œ.	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Empoli 09:04	Firenze S. M. Novella 09:32	Travel with train change	Regionale Veloce 3130	•		
Certaldo 08:58	Firenze S. M. Novella 09:50	00:52	Regionale 11758	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Certaldo 09:20	Firenze S. M. Novella 10:05	00:45	Regionale 3032	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Certaldo 09:58	Firenze S. M. Novella 10:50	00:52	Regionale 23464	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Certaldo 11:25	Empoli 11:52	01:07 Travel with train change	Regionale 23466	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Empoli 12:04	Firenze S. M. Novella 12:32		Regionale Veloce 3110	•		
Certaldo 11:58	Firenze S. M. Novella 12:50	00:52	Regionale 11760	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Certaldo 12:25	Empoli 12:52	01:07 Travel with train change	Regionale 11762	•	Price starting from	5. <sup>90</sup> €
Empoli 13:04	Firenze S. M. Novella 13:32		Regionale Veloce 3116	•		

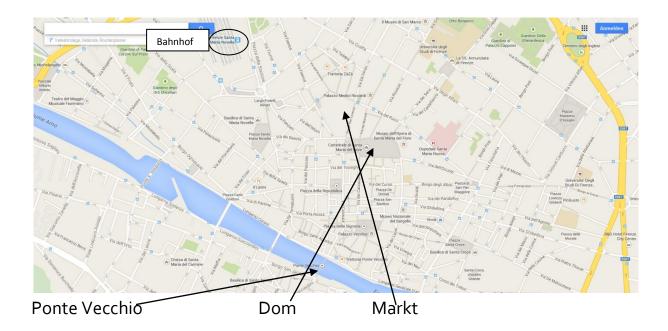
Alternativ: mit dem Auto. Hier parkt Ihr <u>unter</u> dem Bahnhof S.M. Novella in Florenz. Adresse fürs NAVI: Piazza della stazione (Bahnhofsplatz), Florenz. Das Parkhaus ist groß, stets gut gefüllt und natürlich sau-teuer.

#### Markt in Florenz "mercato San Lorenzo"

Die Lederwaren auf dem sehr touristischen Markt "San Lorenzo" rund um die Markthallen sind aber gut und vor allem: made in Italy. Hinter den jeweiligen Marktständen gibt es die großen Lederwaren-Geschäfte. Handtaschen, Gürtel, Geldbörsen & Jacken... alles da!

#### Am wichtigsten für Euch Gourmets aber sind die Markthallen in Florenz!!!

Das wahre Paradies! Also ab *IN* die Markthallen hinein!!! Der obere Bereich der Hallen sind seit 2014 in gastronomischer Hand. GUTEN APPETIT!!! Falls Ihr in Florenz auf Brötchen-Stände mit der Aufschrift "Trippa Fiorentina" trefft: das ist DIE Stadt-Spezialität: Kutteln im Brötchen (wer's mag?!)



Alles andere – vor allem die "richtigen" Sehenswürdigkeiten - wird Euch bestimmt Euer Reiseführer in Buchform verraten ©

Also dann viel Spaß in der schönen Toskana!!!

Eure PETR a ☺