

Die Toskana Einfachheit auf höchstem Niveau

Wenn man in die Toskana reist, mag man denken, Gott war mit der Erschaffung der Welt bereits nach fünf Tagen fertig. Am sechsten Tag war im langweilig und er erschuf die Toskana nach einem Abbild des Paradieses. Marc Twain behauptet gar, Gott habe die Welt nach einem Entwurf Michelangelos gemacht. Wie auch immer, die Toskana ist in jeglicher Hinsicht ein Traum und erst recht eine Reise wert, findet unser Autor Rudolf Reiner.

In erster Linie ist die Toskana eine der größten und dabei am wenigsten besiedelten Regionen Italiens. Sie erstreckt sich vom Apennin bis zum Tyrrhenischen Meer. Die Bevölkerungsdichte liegt bei lediglich 163 Einwohner/km². Im Mittelalter war die Toskana mit ihren berühmten Städten Florenz, Siena, Pisa und San Gimignano das, was heute Weltmetropolen wie New York, London und Tokio sind. In den 1970-er Jahren fingen die ersten Mächtigen-Aussteiger aus München, Düsseldorf und anderen deutschen Städten an, sich in der Toskana „zu verwirklichen“.

Kurze Zeit später folgten Politiker, Schauspieler, Banker sowie B- und C-Promis – nicht selten mit einem eigenen Weinberg. Alte verfallene

Bauernhäuser oder mittelalterliche Ruinen waren plötzlich unbezahlbar. Der deutsche Toskana-Mythos „Ich bin am Wochenende in der Toskana und du?“ war geboren.

Infolge der Wirtschaftskrise haben sich die Preise in der Toskana wieder etwas normalisiert. Zugeben, die Gegend ist noch immer kein Schnäppchen, soll es aber auch nicht sein.

Italiens Garten, wie die Toskana auch genannt wird, ist ein Juwel, ein Stammland für Genießer, die inmitten von Zypressenhainen Ruhe und Erholung suchen, für Menschen, die unendlich viele Kunstwerke in den zahllosen Museen aufspüren wollen, und für die, die auf eine nie aufhörende kulinarische Entdeckungsreise gehen möchten.

Es gibt kaum ein Land, das in Sachen Wein und Leckereien so viel zu bieten hat: von der einfachen Trattoria (familiäres Speiselokal mit einfachen Speisen), der Osteria (Lokal, in dem man hauptsächlich Wein und kleine Speisen serviert) bis hin zum noblen Michelin-Restaurant. Die Toskana ist kein lautes „Partyland“, umso mehr bietet sie dem Genusssuchenden. Die Menschen dort sind durchwegs freundlich, zuvorkommend und aufgeschlossen, und es scheint so, als ob es in der Toskana keine Sorgenfalten gäbe.

Die Toskana und der Wein

Die Toskana ist ein Weinparadies. Der bekannteste aller toskanischen Weine ist der Chianti. Die Region Chianti ist in neun Unterregionen unterteilt und der Kern befindet sich zwischen Florenz und Siena. Weine von dort dürfen sich Chianti Classico nennen und nach einer zweijährigen (mindestens) Reifezeit Chianti Classico Riserva. Hauptbestandteil des Chianti ist die Traube Sangiovese mit kleineren Teilen Canaiolo oder internationalen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon,



Bild ganz oben: Von der Piazzale Michelangelo hat man den schönsten Blick auf Florenz
Bild oben Mitte: Die mittelalterliche Stadt Siena ist nicht nur von oben beeindruckend
Bild unten: Pisa mit dem Schiefen Turm

Fotos: R. Reiner



Bild oben: Der atemberaubende Platz ist perfekt in die toskanische Landschaft integriert
Bild links: Die Burg Castelfalfi ist fast von jedem Loch zu sehen
Bild unten: Das von drei Wassern umgebene Grün wird von einem 40 Meter höheren Tee angespielt
Fotos: R. Reiner

Merlot oder Syrah, die bis zu 20% des Cuvee ausmachen können. In den 1970er Jahren wurden die sogenannten Supertoskaner kreiert. Das sind Weine, die zum Teil mit über 15% Cabernet Sauvignon oder 5% Cabernet Franc verschnitten wurden und entgegen der Vorgaben im Barrique ausgebaut wurden. Zum Glück fand inzwischen wieder eine Rückbesinnung statt, und die toskanischen Winzer haben die Traube Sangiovese wieder entdeckt. Einer der italienischen Spitzenweine überhaupt: Brunello di Montalcino.

Der Ort Montalcino befindet sich ca. 30 Kilometer südlich von Siena und dort ist im 19. Jahrhundert der Brunello entstanden. Hier bestanden die Böden aus tonhaltigem Kalkstein, steinigem Lehm und vulkanischen Einlagerungen und tragen zusammen mit dem Klima, welches beachtliche Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperatur aufweist, erheblich zu der Qualität des Weines bei. Auch beim Brunello spielt Sangiovese die Hauptrolle. Leider hat sich die Rebfläche in den letzten 25 Jahren stark vergrößert und nicht überall hat der Boden die benötigte Qualität für einen guten Brunello. Deswegen findet man in den Regalen einiger Discounter oft einen mittelmäßigen Wein. Dies hat dem Ruf des Brunello di Montalcino ein wenig geschadet. Nichtsdestotrotz gibt es nach wie vor hervorragende Weine aus der Region.

Ein anderer hervorragender Wein ist der Montepulciano, der ebenfalls hauptsächlich aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert wird. Aber Achtung: Der Montepulciano wird häufig mit dem Wein aus den Montepulciano Trauben aus den Abruzzen verwechselt. Der Unterschied lässt sich jedoch leicht am Etikett ausmachen. Letzterer trägt immer den Zusatz Abruzzen, während der Wein aus der toskanischen Stadt Montepulciano häufig den Zusatz „Vino Nobile“ trägt. Neben diesen bekannten Weinen gibt es noch eine Vielzahl an Winzern, die ihre eigenen Weine herstellen. Eine Entdeckungsreise lohnt sich auf alle Fälle.

Castelfalfi

Inmitten dieser einzigartigen Landschaft – genau zwischen Florenz, Pisa und Siena – befindet sich das verträumte Landgut Castelfalfi. Die Fahrt dorthin ist schon ein Abenteuer; eine schmale Straße schlängelt

sich vorbei an Zypressen und Olivenhainen hinauf auf einen Hügel. Hat man dann das 800 Jahre alte Dorf inmitten der Toskana erreicht, bekommt man den Eindruck, dass die Zeit stehen geblieben sei. Links und rechts der Straße finden sich mittelalterliche Häuschen, eine kleine Kirche ist zu sehen, und schließlich erscheint die Burg Castelfalfi.

Hier residierten die Besitzer des Landgutes. Spätestens jetzt erwartet man, dass der ein oder andere Ritter aus den Büschen hervorprescht. Doch nach dem nächsten Busch kommt es anders: nach 50 Metern links zum Golfplatz! Unterhalb der Burg erstrecken sich die idyllischen Fairways von Castelfalfi. Der Platz wirkt, als sei er schon immer da gewesen – quasi ein fester Bestandteil der Toskana. Jedes einzelne Loch eignet sich als Postkartenmotiv. Da fällt es leicht zu vergessen,



dass der Platz mit Slope 150 (Herrn-Abschlag) nicht besonders leicht zu spielen ist. Fast alle Grüns sind onduliert und dazu kommen ein paar Plateau-Grüns, die erst einmal erklommen werden wollen. Dafür spielt man einen Platz, der nicht besser in die Landschaft der Toskana integriert werden konnte. Und das fast immer unter der Aufsicht des Burggespenstes – falls es eines gibt.

Der Platz wurde Anfang der 1990er Jahre von dem italienischen Golfplatzarchitekten Piero Mancinelli kreiert. Den Betreibern gelang es aber aus finanziellen Gründen nicht, den Golfplatz zu etablieren. 2007 hat die TUI das komplette „Tenuta di Castelfalfi“ inklusive Golfplatz übernommen. Das gesamte

Areal ist elf Quadratkilometer groß – das ist fast sechsmal die Fläche von Monaco. Zuerst wurde der Platz von den beiden Golfplatzbauern Rainer Preissmann und Wilfried Moroder auf Basis des ursprünglichen Designs modernisiert. Im September 2010 eröffnete man dann den 18-Loch-Platz „Mountain Course“. Zur Zeit sind gerade weitere neun Löcher des „Lake Course“ in der Fertigstellung, die im Herbst diesen Jahres eröffnet werden.

Der Platz ist ganzjährig bespielbar und auf Grund eines modernen Wasserspeichers und einer Wiederaufbereitungsanlage, leuchten auch im Hochsommer die Fairways in einem satten Grün. Noch ist der Platz ein absoluter Geheimtipp. Es ist allerdings sehr wahrscheinlich, dass er zum besten neuen Golfplatz Italiens gekürt wird und in die Top 10 der schönsten Plätze des Landes aufsteigt. Die Greenfee beträgt wochentags 60 Euro und am Wochenende 70 Euro.

Die TUI hat sich aber noch weitaus mehr vorgenommen: Der sogenannte Borgo (Ortskern) von Castelfalfi soll im kommenden Jahr behutsam ausgebaut werden. In den Mauern einer alten Tabakfabrik entsteht bis Mitte 2012 ein 32-Zimmer-Boutique-Hotel.

Außerdem werden 26 verfallene Bauernhöfe nach und nach zu exklusiven Landhäusern umgebaut und verkauft. Durch das restriktive italienische Baurecht, das automatisch eine werthaltige Immobilie garantiert, ist die Nachfrage schon jetzt enorm. Die Regionalität der Landwirtschaft zu erhalten und einen hohen Grad an Selbstversorgung zu erreichen, ist ein weiteres Ziel von Projektleiter Martin Schlütter.

Dabei ist er seiner Vision schon ein gutes Stückchen näher gekommen: Auf 30 Hektar wird die Sangiovese Rebsorte kultiviert und rund 9000 Olivenbäume liefern etwa 16.000 Liter Öl – beides Spitzenprodukte. Sowohl der Wein als auch das Öl tragen den Namen Castelfalfi.



Günstiger golfen in der Toskana

Wer mit der Golf Fee Card®* reist, hat schon gewonnen. Denn gegenüber allen anderen Hotelgästen und Golfspielern werden bis zu 30% Vergünstigung auf 12 Golfplätzen in der Toskana eingeräumt. Ohne Wenn und Aber.

Auf www.golfgcard.de finden Sie tagesaktuell alle Partner und alle Angebote – und können bequem Ihre Tee-Times und Übernachtungen oder exklusive Golf Fee Card®-Reisen buchen.

Golfclubs in der Toskana

Argentario Golf Club
www.argentariogolfresortspa.it

Tirrenia Golf Club
www.golftirrenia.it

Bellosguardo Golf Club Vinci
www.golfbellosguardovinci.it

Toscana Golf Club
www.golfclubtoscana.com

Casentino Golf Club
www.golfclubcasentino.it

Valdichiana Golf Club
www.golfclubvaldichiana.it

Cosmopolitan Golf & Country Club
www.cosmopolitangolf.it

Versilia Golf Club
www.versiliagolf.com

Dell'Ugolino Firenze Golf Club
www.golfugolino.it

Weitere Informationen:
info@golfgcard.de

Montecatini Golf, ASD
www.montecatinigolf.com

Poggio Dei Medici Golf Club
www.poggiodeimedici.com

Punta Ala Golf Club
www.puntaala.net/golf

NEU: Golf Fee Card®-iPhone App
Die App liefert das komplette Angebot der Golf Fee Card® mit allen Kontakinfos sowie Landkarten und über GPS die in der Nähe befindlichen Partneranlagen und Resorts mit Standortangabe. Gratis im App Store!

*Die Golf Fee Master Card gibt es für 95 Euro p.a. Sie bietet alle Vorteile einer globalen Kreditkarte und ist zugleich Ausweis für die Inanspruchnahme von umfangreichen Vergünstigungen. Mehr als 2.600 Golfclubs und rund 2.300 Hotels und Resorts räumen Karteninhabern Preisnachlässe von bis zu 50 Prozent ein. Außerdem gibt es Sonderkonditionen bei Autovermietern, eine Hole-in-one-Versicherung und Vergünstigungen beim Kauf von Golfausrüstungen. Die Golf Fee Card International ohne Kreditkarte umfasst das gleiche Spektrum von Vergünstigungen und kostet 90 Euro. Weitere Informationen: info@golfgcard.de

Golf Fee Card International®
Division of
Golf Tours St. Andrews GmbH
Staeblistraße 10 B
D-81477 München/Germany
Tel.: +49 89 566723
Fax: +49 89 584145
E-Mail: info@golfgcard.de
www.golfgcards.com





Monte Argentario

Im äußersten Süden der Toskana, in der Maremma, etwa 150 Kilometer von Rom und rund 200 Kilometer von Florenz und Pisa entfernt, liegt das Argentario Golf Resort westlich von Orbetello. Für deutsche Urlauber ist diese etwas abseits gelegene Region noch ein echter Geheimtipp. Italiener, vor allem Römer, haben Monte Argentario schon vor vielen Jahren vor allem auch wegen der Wassersportangebote als Urlaubsziel entdeckt.

Der Monte Argentario war in der Antike eine vom im Tyrrhenischen Meer umgebene Insel, die später durch Schlamm, Sand und Schutt durch drei Landzungen mit dem Festland verbunden wurde. Von Orbetello erreicht man die in großen Teilen noch wenig erschlossene, felsige und zerklüftete Halbinsel über den mittleren Lagunendamm. Die Panoramastraße der Halbinsel bietet herrliche Ausblicke. Lohnenswert ist auch ein Ausflug nach Porto Santo Stefano. Das Städtchen beherbergt einen großen Yachthafen.



Bild links: Argentario Golfplatz - wenig Wasser, viel Sand
Bilder oben: Porto Santo Stefano, Heimat schöner Yachten



Bild ganz oben: Loch 1 des Argentario Platzes
Bilder oben:
Foyer, Terrasse und Hallenbad des Argentario Hotels



fen. Nicht nur zum Bau des Hafens inspirierte die ehemalige Bürgermeisterin Susanna Agnelli, Schwester des gleichnamigen Industriemagnaten (Fiat), sie engagierte sich auch für Tourismus und Umweltschutz. Die Altstadt mit ihren farbigen Häusern wurde nach dem Zweiten Weltkrieg im mittelalterlichen Borgo-Stil wieder aufgebaut. Sehenswert ist auch die von den spanischen Habsburgern im 17. Jahrhundert angelegte Fortezza Spagnola. Die massive Festung oberhalb des Ortes ist über eine Zugbrücke erreichbar. Das 2008 eröffnete Argentario Golf Resort und Spa auf der Halbinsel Monte Argentario liegt direkt am Golfplatz. Die etwa 70 Suiten mit jeweils eigener Terrasse des modernen Luxusresorts sind in drei unterschiedlichen Stilen wunderschön designed. Das Wellness Center mit Blick auf das 18. Loch umfasst Massageräume, Hammam, Sauna, Tropendu-

sche, Salzwasserbecken sowie Innen- und Außenpool. Die Fairways des mit dem Öko-Bio-Zertifikat „Agricert“ ausgezeichneten Golfplatzes schlängeln sich durch mediterrane Wälder aus Kork- und Olivenbäumen. Die sanften Hänge, das Meer und die Lagune sind die Basis für das außergewöhnliche Mikroklima, in dem das Golfen fast das ganze Jahr Freude macht. Der spektakuläre Par-71-Platz ist abwechslungsreich, technisch anspruchsvoll und hat relativ kleine Grüns. Eindrucksvoll sind die Par-3-Löcher, zwei von ihnen werden von Meer und Lagune bestimmt. Nach der Runde trifft man sich im stylischen Clubhaus mit luftiger Terrasse und Bar mit einzigartigem Ausblick über den Platz bis zum Hafen von Talamone. *Dolce vita* nicht nur nach der Runde ...

TOSKANA KOMPAKT

WISSENSWERTES

Beste Reisezeit für Golfer: fast das ganze Jahr
Offizielle Fremdenverkehrsamts-Website: www.italia.it

ANREISE

Luftansa fliegt täglich direkt von zahlreichen deutschen Flughäfen nach Rom, ebenso Germanwings u.a. täglich ab Köln und Stuttgart. Mietwagen vor Ort gibt es u.a. www.golf-genuss.de/mietwagen.html

GOLFPLÄTZE

Greenfees kosten zwischen 50 und 96 €. Eine Auswahl:
Argentario Golf Club: www.argentariogolfresortspa.it
Golf Club Castelfalfi: www.castelfalfi.it
Cosmopolitan: www.cosmopolitangolf.it
Golf Club Le Pavoniere: www.golfclublepavoniere.com
Montecatini Golf: www.montecatinigolf.com
Poggio dei Medici: www.golfpoggiodeimedici.com
Golf Club Punta Ala: www.puntaala.net/golf
Terme di Saturnia Golf Club: www.termedisaturnia.it
Golf Club Toscana Il Pelagone: www.pelagone-golf.com
Golf Club Ugolino: www.golfugolino.it
Versilia Golf Club: www.versiliagolf.it

HOTELS

Argentario Golf Resort & Spa:
www.argentariogolfresortspa.it

