

im Herzen und auf der Zunge – der Geschmack der **TOSKANA**



Zu sagen »Wir fahren mal ins Hotel«, lässt nicht erahnen, dass das Borgo San Felice eigentlich ein kleines italienisches Dorf, ein Albergo Diffuso ist, dessen Ursprünge vermutlich auf das 8. Jahrhundert zurückgehen.

www.borgosanfelice.it



Text: Frank J. Gindler
Fotos: Borgo San Felice, Frank Gindler

Von München sind es 720 Kilometer bis in die südliche Toskana zum Borgo San Felice, von Florenz 90, von Siena 20 und von Rom circa 230 Kilometer. Wer den Geschmack der Toskana schneller verspüren möchte, fliegt mit der Air Dolomiti in der „EMOTION-Class“ direkt nach Florenz und von dort aus mit dem Helikopter weiter und landet unweit der Borgo San Felice mit dem Heli auf dem eigens angelegten Landeplatz. www.airdolomiti.de

Im Herzstück der Toskana, auf den Hügeln von Siena schweift der Blick über freie Flächen und dunkle Hügel mit dichten Eichen- und Kastanienwäldern. Das mittelalterliche Dorf liegt inmitten der 140 Hektar weiten Weinberge in der Chianti-Region und beinhaltet eine eigene (Hochzeits-)Kapelle aus dem 8. bzw. 18. Jahrhundert, repräsentative Herrenhäuser, einen Weinkeller, kleine, von außen unscheinbare Shops, das sterneverdächtige*) Restaurant Il Poggio Rosso, hoch gewachsene Zypressen sowie einen großen beheizten Außenpool.

Heute ist der Marktplatz kiesbedeckt, damals, im 19. Jahrhundert, herrschte hier reges Treiben durch den Marktgrafen Grisaldi del Taja. Einer der Gründer des »Consorzio del Chianti Classico«, Enzo Morganti, legte den Grundstein für die wirtschaftlichen Erfolge der Weine aus Chianti sowie der bekannten Olivenöle. Heute »herrscht« Generalmanager Achille Di Carlo über das Albergo Diffuso. Der Marktplatz ist Ausgangspunkt zum Wandern, Reiten oder Biken in alle Himmelsrichtungen – oder zum Tennis spielen auf dem ein paar Schritte entfernten Tennisplatz. Wer ganz hoch hinaus will, fährt im Heißluftballon »auf und davon« und lässt die pittoresken Chianti-Dörfer Volterra,

Arezzo und Montepulciano unter sich. Ein schönes Spiel bieten der Royal Golf Club Bagnaia (Par 71, 6.101 Meter), ein Partner der Borgo San Felice in der Nähe von Florenz, der Ugolino GC (Par 72, 5.672 Meter), der älteste Golfclub Italiens, oder der anspruchsvolle GC Palegone (elf Löcher mit Wasserhindernissen, Mehrfachkrümmungen etc.) mit Par 71 in der Nähe von Grosseto.

1991 wurde das Dorf sorgfältig, authentisch, dem ländlichen Charakter entsprechend, mit »viel Mühe« und noch mehr Geld« (Geldgeber und Besitzer: ALLIANZ) restauriert und in ein mit allem Luxus und Komfort ausgestattetes Albergo Diffuso, ein sogenanntes verstreutes Hotel umgewandelt. An den Wochenenden und/oder auf »vertrauten« Meetings trifft sich hier die wohlhabende Gesellschaft aus Milano, Florenz und Rom, um weitab vom Geschehen zu relaxen oder neue Deals auszuhandeln. Mit Tennis, Spa, Fitness und diversen Weinproben in der Sala Pugnetello inklusive der Köstlichkeiten aus der eigenen Weinproduktion Agricola San Felice hält man sich locker und gelöst. Einfach so drauf losfahren und das Dorf »für sich einnehmen« geht nicht. Vielmehr lohnt sich die kostenfreie Reservierungshotline (Tel. 00.800.2000.0002) der Relais & Châteaux Gruppe, zu der es seit 1992 zählt.

Oft ist das Borgo für Tage und Wochen von Unternehmen für Events geblockt. Wer jedoch in einem der 29 Zimmer (zwischen 25 und 30 Quadratmetern) und 17 Suiten (ab 45 Quadratmeter) der ehrwürdigen Gemäuer übernachtet hat, der schwärmt von der gekonnt umgesetzten Harmonie zwischen Tradition und Moderne. Typische toskanische Möbelstücke und edle Stoffe vermitteln die authentische Atmosphäre eines historischen Herrenhauses. >>>

Die Prestige Suite (130 Quadratmeter) mit zwei Schlafzimmern, Wohn- und Badbereich sowie einer 80 Quadratmeter großen Privaterrasse wecken herrschaftliche, ja, aristokratische Glücksgefühle. Die freistehende Starck Badewanne auf den schweren Dielenböden ist das absolute i-Tüpfelchen. Selbstverständlich verfügen sämtliche Zimmer über alle modernen Kommunikationsmittel. Zum Aperitif trifft man sich im Gli Archi, spielt eine Runde Billard oder sinniert vor dem offenen Kamin. Mittags wird den Gästen ein leichtes Essen an der Poolside Bar serviert oder auch ein Barbecue im Restaurant Gazebo – der Duft von Grillfleisch ist geradezu unwiderstehlich. Am Abend hat man vom kleinen Vorplatz einen herrlichen Blick auf die Abendsonne, die zwischen den Zypressen hervor scheint.



Der Geschmack der Toskana ...

Allein schon die weiche, aber doch fordernde Betonung bei der Aussprache der Borgo auf den Buchstaben B(orgo), S(an) und F(elice) ist für Italien-Liebhaber das Nonplusultra, verspricht sie doch pure Gaumenfreuden. Vorab sollte man sich bei einem kleinen Rundgang durch die gutseigenen Weinberge mit ihren Lehm- und Kalksteinböden und den gepflanzten edlen Reben auseinandersetzen. Davide Profeti ist Generalmanager der Agricola San Felice, jenem Fleckchen Erde, das schon seit über 600 Jahren bewirtschaftet wird. Zu circa 70 Prozent wird heute die Sangiovese Traube angebaut, gefolgt von Pugnietello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano und Malvasia del Chianti. Hier liegt die Wiege des Chianti Classico. Das Weingut Agricola San Felice in Castelnuovo Berardenga umfasst 650 Hektar Land, das sind 140 Weinberge und nochmals 15.000 Olivenbäume in den 60 Hektar großen Olivenhainen.



1974 startete San Felice mit einem halben Hektar und 15 verschiedenen traditionellen Rebsorten, zehn Jahre später folgte dem Vigorello der Cru Poggio Rosso aus den Rebsorten Sangiovese und Colorino. Vor zehn Jahren entstand der erste Jahrgang Pugnietello, als dessen Vater der Önologe Leonardo Bellaccini gilt, der hier seit 1984 für Weine und Olivenöle verantwortlich ist. Derzeit arbeitet er an der Entwicklung eines Rotweines aus der Pugnietello Traube. Eine große Ehre erfuhren die Weinmaker in San Felice, als sie 2011 mit ihrem Campogiovanni Brunello di Montalcino vom hochwertigen Weinmagazin Wine Spectator zur Nummer 1 unter den italienischen Weinen und zum viertbesten Wein der Welt gekürt wurden. Das verpflichtet!

