



# geheimtipp für ganz verliebte ... WEINKENNER

*Über die Ausfahrt Firenze-Siena, Ausfahrt San Donato, und dann weiter nach Castellina in Chianti (SS408), Radda und Gaiole erreicht man das Capannelle Wine Resort.*



## Der Genuss der Toskana ...

Dass, warum und wieso sich das Topmanagement der Borgo San Felice für den Sternekoch Francesco Bracali\*) für sein hoteleigenes Gourmetrestaurant Il Poggio Rosso entschieden hat, ist eines der großen Geheimnisse »italienischer Lebensart«. Eigentlich ist der begnadete Autodidakt stolzer Besitzer von zwei Michelinsterne in seinem Restaurant in Massa Marittima – 72 Kilometer und gut eine Stunde Fahrzeit entfernt. Wer also ein Quäntchen Glück hat, entsprechend bucht oder weiß, wie und wann der Sternekoch hin und her pendelt, den erwartet ein völlig neues Geschmacks- und Gourmeterlebnis. Feinfühlig gelingt es ihm, die heimischen Produkte der Maremma mit den Aromen der Gegend neu zu verwenden, ohne die toskanische Küche zu überfrachten. Dazu die hauseigenen Weine – wohl dem, der sich das gönnen darf.

Und auch das SPA lässt keine Wünsche offen. Auf ungefähr 400 Quadratmetern bietet es dem Körper und dem Geist eine Bio-Sauna, ein Dampfbad, eine Salzgrotte und Kneipp-Behandlungen. Bereits 1983 hat sich der Apotheker und Chemiker Dr. Paolo Vranjes der Entwicklung anspruchsvoller Kosmetik verschrieben. Bei seinen personalisierten SPA-Behandlungen werden ausgewählte Düfte und Aromen mit hochwertigen Rohstoffen, den eigenen Weintrauben und Olivenölen kombiniert.



[www.capannelle.com](http://www.capannelle.com)





er sich von der bezaubernden Umgebung ablenken lässt, ist an dem kleinen Schmuckkästchen vorbei gefahren, ohne es zu sehen. Doch wer die (wirklich) steile schmale Abbiegung hinauffährt, wird reichlich belohnt. Hoch über dem Tal steht das ehemalige Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert inmitten der Chiantiregion. Über die Jahre hinweg wurde es restauriert, modernisiert und ist heute »Wallfahrtsort« für Gastronome, Köche und Weinkenner aus aller Welt. Denn – die hier auf etwa 20 Hektar produzierten cirka 80.000 Flaschen Chianti Classico Riserva DOCG Weine gehören zu den besten, die Weinmaker zu produzieren in der Lage sind (Sangiovese Reben, Canaiolo, Malvasia Nera). Und somit gehört Capannelle dem Gründer der Orient-Express-Hotels, James B. Sherwood, der auch die unter anderen weltweit schönsten Hotels besitzt: Cipriani in Venedig, Splendido, Portofino, Villa San Michele, Florenz, Caruso in Ravello und viele andere mehr. Für »Weintestings« steht im Kloster aus dem 17. Jahrhundert ein sechs Meter langer Holztisch bereit, der auch für ganz besondere Feierlichkeiten eingedeckt wird. Der Blick in die Küche ist eine Offenbarung: modernste Küchengeräte inmitten der alten Gemäuer mit dicken Holzbalken an der Decke, denen man die Last der Jahre ansieht.

Die Chianti Classico Riserva DOCG zertifizierten Weine stehen weltweit auf den Weinkarten der Gourmetrestaurants. Somit kann man sie natürlich auch im Tantris in München genießen, im One Red Dot, Hong Kong und selbstredend in den besten Hotels der Welt (siehe oben). Hinter dicken Stahl Türen, eingebaut in den alten Weinkeller, lagern die Schätzchen und warten auf ihren Abruf. Die »bescheidene« Flaschenproduktion von 70.000 Flaschen pro Jahr teilt sich auf in

- **Chianti Classico Riserva DOCG**, gereift in Fässern (25.000 Flaschen)
- **50 & 50** (15.000) in Zusammenarbeit mit Avignonesi di Montepulciano
- **Solare IGT**, in Fässern gealtert (30.000), davon 7.000 Chardonnay IGT, in Fässern gealtert und fermentiert

