



STEPHAN BURIANEK
Connoisseur
für Kulturreisen

Geheimtipp in Siena

Nur wenige Besucher bleiben länger als zwei Tage in Siena, was allerdings viel zu kurz ist, um alle wichtigen kunsthistorischen Sehenswürdigkeiten ernsthaft studieren zu können. Die klassischen Fixpunkte dieser schmucken toskanischen Kleinstadt sind, zu Recht, der einzigartige Dom – der nicht zuletzt Richard Wagner als Inspiration für sein „Parsifal“-Bühnenbild diente – und der Palazzo Pubblico, vielleicht auch noch der riesige Komplex des ehemaligen Krankenhauses Santa Maria della Scala. Der Palazzo Chigi-Saracini hingegen ist ein Geheimtipp. Seine mit aufwendigen Deckenfresken



geschmückten Salonzimmer quellen mit italienischer Kunst aus mehreren Jahrhunderten geradezu über. Die heutige Anordnung der Sammlung geht im Wesentlichen auf den letzten gräflichen Besitzer des Gebäudes zurück: Guido Chigi-Saracini war nicht nur kunstgeschichtlich interessiert, sondern auch Musiker. Sein Erbe kann man alljährlich im Sommer bei einem Rundgang durch das Haus hören: Aus der Aula Monteverdi dringen die Klänge eines Cellos, in der Aula

Boccherini übt eine Flötistin und in der Aula Pergolesi unterrichtet Daniele Gatti den Dirigentennachwuchs. Die von Guido Chigi-Saracini gegründete, seit 1958 als Stiftung agierende Chigiana-Musikakademie (Accademia Musicale Chigiana) hielt in diesem Jahr insgesamt vierzehn Meisterkurse ab, die allesamt von namhaften Künstlern geleitet wurden. Gemeinsam mit regional ansässigen Institutionen, wie dem Domchor oder einem Jugendorchester aus Fiesole, sorgten die Kursteilnehmer und ihre Lehrer auch in diesem Sommer wieder für ein zweimonatiges Musikfestival, das an den unterschiedlichsten Orten in und um Siena stattfand. Neben weiteren Konzerten im restlichen Jahr organisiert die Akademie neuerdings auch ein Frühlingfestival (24. Mai bis 28. Juni). Vielleicht wird dann wieder das eine oder andere historische Instrument zu hören sein: Die Sammlung beinhaltet neben einem Stradivari-Cello nämlich auch Klaviere, auf denen einst Legenden wie Franz Liszt oder Pietro Mascagni komponiert haben. Unabhängig davon ist der Palazzo Chigi-Saracini immer einen Besuch wert – Führungen in italienischer und englischer Sprache gibt es von Montag bis Freitag um 11:30 Uhr und am Donnerstag und Freitag zusätzlich um 16 Uhr. Reservierungen sind erforderlich (visite@chigiana.it). Im Erdgeschoss befindet sich ein Café, dem eine Ausstellung zur eindrucksvollen Geschichte der Chigiana-Akademie angegliedert ist. www.chigiana.it



UWE LEHMANN
Connoisseur
für edle Tropfen

Ein prickelndes Jubiläum und Neues vom Vulkan

Normalerweise feiern wir ja immer den Champagner. Und am liebsten feiern wir auch mit ihm. Er ist einfach der genialste Blubber. Doch manchmal gilt es Ausnahmen zu machen. Zum Beispiel für einen Prosecco. Nein, nicht für die billige Partybrause, sondern für einen der edlen

Vertreter seiner Art. Genauer gesagt für Bortolomiol. Die traditionsreiche venezianische Sektkellerei in Valdobbiadene im Herzen des Prosecco Superiore Gebietes feiert in diesem Jahr ihr 70. Jubiläum. Der Gründer Giuliano Bortolomiol war der erste Winzer, der einen Prosecco als Brut kreierte und gilt zudem als einer der Väter des Prosecco Superiore überhaupt. Das Flaggschiff der Schaumwein-Kollektion des Hauses, die Gran Cuvée del Fondatore, ist daher auch dem Firmengründer gewidmet. Das Besondere daran: Die Trauben für diesen Spitzen-Prosecco stammen aus einer einzigen Lage, dem Weinberg San Pietro di Barbozza. Er wird als Jahrgangs-Prosecco vinifiziert, bleibt für zehn Monate auf der Hefe und wird mit Zero Dosage ausgebaut. Er kommt frisch und knackig mit Aromen von reifen Aprikosen und weißen Blüten daher.

Aber auch tief aus dem Süden Italiens, genauer aus Sizilien, kommt etwas sehr Interessantes. Am Ätna, dem höchsten Vulkan Europas, produziert Andrea Franchetti, der auch das Weingut Tenuta di Trinoro in der Toskana besitzt, hervorragende Weiß- und Rotweine. Der Passorosso 2017 ist ein reinsortiger Nerello Mascalese – wer kennt schon diese

Traube? –, der das vulkanische Terroir des Ätna bestens überbringt. Angebaut auf Terrassen in bis zu 1.100 Meter Höhe, stammt das Lesegut größtenteils von Rebstöcken mit einem Alter von 80 bis 120 Jahren. Im Glas präsentiert sich daher nicht etwa eine schwere Fruchtbombe, sondern ein knackiger, mineralischer Rotwein mit schlanker Struktur und eher mäßigem Alkoholgehalt. Leicht gekühlt perfekt an den letzten schönen, wärmeren Herbsttagen. Ebenso wie sein weißer Bruder, der Passobianco 2017, ein reinsortiger Chardonnay mit den Aromen von tropischen Früchten.

