

## 3 x OFFENER KAMIN. . .

## . . . mit Schloss-Garnitur

Wer nicht zu den Glücklichen zählt, einen Rittersaal mit offenem Kamin sein Eigen zu nennen und sich auch nicht auf die in England so beliebte Elektro-Version einlassen will, kann sich das Knistern brennender Eichen-scheite ja kurzfristig zukaufen. Besonders eindrucksvoll gelingt das jetzt im Spätherbst und im kommenden Winter in einer Vielzahl ungarischer Schlösser. Neun verschiedene Schlosshotels im ganzen Land haben sich dazu entschlossen, unter anderem diesen Komfort noch



bis zum 21. 12. 2006 zu vergünstigten Konditionen anzubieten: Man bleibt einfach drei Nächte und bezahlt am Ende nur zwei. Möglich ist dies allerdings immer nur von Sonntag bis Donnerstag, dafür gibt es dann noch weitere Ermäßigungen in den eigenen Restaurants. Die Häuser sind sehr unterschiedlicher Natur, zwei Drei-Sterne-Schlösser finden sich ebenso im breiten Vier-Sterne-Feld, wie ein ehemaliges Kloster im Stadtgebiet von Győr. Buchen kann man dieses Angebot zwar direkt bei den einzelnen Betrieben, wer sich allerdings vorher informieren will, sollte sich direkt ans Ungarische Tourismusamt wenden. Unter (00800) 360 000 00 ist dies ebenso möglich wie auf: [www.ungarn-tourismus.at](http://www.ungarn-tourismus.at)

## . . . mit Suite und Spa-Bereich

Etwas anders umbaut sind die offenen Kamine im Hotel Rot-Flüh im Tiroler Haldensee/Grän. Wer justament auf einem eigenen Kamin beharrt, sollte sich um die luxuriöse Spa-Suite „Bernstein“ bemühen. Auf 200 m<sup>2</sup> Wohnfläche geht sich dort natürlich neben der Feuerstelle auch ein eigener Mini-Spa-Bereich aus, der über Sauna, Dampfbad, Whirlpool und zwei Massageliegen verfügt. Die Ausstattung der Zimmer ist recht unterschiedlich, in der Luxus-Suite kommt das Zirbenholz jedenfalls höchstens in den Kamin und nicht auf Wand- oder Deckenverkleidungen. Preislich darf man sich das dann so vorstellen, dass die Luxus-Suite ab 251 € zu haben ist, wer kleinere Abstriche in puncto Quadratmeter in Kauf nimmt, kann ja eventuell noch auf die günstigere Turm-Suite oder auf die Landhaus-Variante zurückgreifen. Über den entgangenen Spa-Bereich braucht man sich keine Gedanken zu machen, den gibt's in mehrfacher Ausführung auch noch größer im Haus und ist sowieso im Preis inbegriffen: Zum bestehenden Cinderella-Castle mit Hammam und Tropfsteinhöhle ist jetzt noch ein eigenes Shiva-Spa dazu gekommen. Den betritt man durch ein indisches Tor und geht vorbei an einem Seerosenteich, um alle erdenklichen ayurvedischen Behandlungen in Anspruch nehmen zu können. Das funktioniert auch, wenn man im Zimmer ab 118 € wohnt und den offenen Kamin mit anderen teilt. [www.rotflueh.com](http://www.rotflueh.com) Foto: Hotel Rot-Flüh



## . . . mit Schlafsack und Eiswürfeln

Dass unter Umständen auch ein paar Kerzen sowohl romantik- als auch heizungstechnisch als offener Kamin funktionieren können, trifft wohl im Söldener Schneedorf auf 2700 Meter Seehöhe zu. Das wird man wieder ab dem 1. Dezember – sofern das Wetter nicht so gemein ist wie bei der geplatzten Saisoneroöffnung – überprüfen können. Beispielsweise im Rahmen eines Candle-Light-Pakets für zwei Romantiker, die bereit sind, sich in einem Iglu im Schlafsack zu verkriechen. Um 299 € für zwei Personen ist die Champagner-Flasche schon inkludiert, ebenso wie eine (logisch!) kalte Platte, ein Abendessen und am nächsten Morgen das Frühstück. Die Anreise erfolgt entweder mit den Skiern oder per Taxi, mitzunehmen braucht man jedenfalls nur festes Schuhwerk und ein paar dicke Socken, denn die auf bis zu -40°C geeichten



Schlafsäcke nimmt man erst oben in Empfang. Wer vielleicht sogar daran denkt, sich seinen Iglu im Rahmen eines Kurses selbst zu bauen, wird sich nachher über die höchstgelegene Sauna Europas freuen. Erwähnenswert ist auch, dass das Eis-Dorf stets so platziert wird, dass man auch einen spektakulären Blick auf das hintere Ötztal werfen kann. [www.schneedorf.com](http://www.schneedorf.com) Foto: Schneedorf

## Schwarzer Hahnenkampf

Eine Verkostungstour durch traditionelle und neue Weingüter des Chianti



Hügeln großer Nachfrage: Im Spätherbst kann man die Weinbauern aus der Reserve locken.

Foto: ENIT / Vito Arcomano

Stephan Burianek

Es ist nur eine von unzähligen mittelalterlichen Burgen der Region und trotzdem etwas ganz besonderes: das Castello di Querceto im toskanischen Chianti Classico. Regionale und exotische Flora – neben Himbeeren und Weintrauben gedeihen Lotusblumen und Kiwis – vereinen sich in seinem märchenhaften Garten. Eine Erweiterung ist geplant, doch vorher muss der geschichtsträchtige Boden von Archäologen untersucht werden. Bereits die Etrusker ließen sich an jenem dicht bewaldeten Hügel nieder. Als steinernen Zeugen dieser Epoche kann man bis heute zwischen Gewächsen einen unscheinbaren, moosüberwachsenen Wassertrog entdecken.

## Einfache Reserven

Der eigentliche Schatz befindet sich aber unter dem Castello, auf dem seit mehr als 100 Jahren Weinbau betrieben wird. Im alten Weinkeller können neben Barriquefässern auch Jahrgänge begutachtet werden, die bis ins Jahr 1904 zurückreichen. Besonders stolz ist Marco Tenerini, der Verkaufsleiter am Gut, aber auf die gegenwärtigen Erzeugnisse. Der „einfache“ Riserva für angenehme € 15 ab Hof ist in Rankings regelmäßig auf den vorderen Plätzen zu finden, inmitten der teuersten Weine der Welt.

Das Castello befindet sich in der Nähe des Ortes Greve in Chianti, am östlichen Rand des historischen Zentrums des Chianti-Anbaugebietes. Diese Kernregion, die lediglich neun Gemeinden umfasst und als Chianti Classico bezeichnet wird, erstreckt sich zwischen den rund 60 km voneinander entfernten Städten Florenz und Siena. Zwei Drittel dieser äußerst hügeligen Gegend sind bewaldet, was sich in einer üppigen Fauna widerspie-

gelt. Mit etwas Glück und Geduld sieht man neben Eidechsen und Schlangen auch Rehe, Wildschweine oder Hasen. Es gilt als allgemein bekannt, dass auf besagten Hügeln Wein von hoher Qualität produziert wird. Das Klima mit seinen heißen und trockenen Sommern und die mineralischen Böden eignen sich ideal für den Anbau von Sangiovese, der vorherrschenden Rebsorte.

Auf der kurvigen Fahrt durch die renommierte Region wird dem einen oder anderen Weinkenner bereits aufgefallen sein, dass die Weingärten häufig nicht allzu akribisch gepflegt werden. Dichtes Unkraut zwischen den einzelnen Rebzeilen sowie wuchernde Reben lassen vermuten, dass hier Perfektionismus nicht immer an erster Stelle steht. Selbst wenn so mancher dem nicht zur Gänze ausgenutzten Potenzial nachtrauert, gebührt den Ergebnissen zweifelsohne Respekt.

Die beiden Hauptweine des Gebiets sind der fruchtige „Chianti Classico“ und der länger gereifte „Chianti Classico Riserva“. Zumindest 24 Monate muss der Riserva gelagert werden, wobei mindestens drei Monate davon auf die Verfeinerung in der Flasche verwendet werden. Beide Weine müssen zumindest aus 80% Sangiovese bestehen.

## Danach kräht ein Hahn

Lange Zeit war ein strenger Sortenspiegel vorgeschrieben, der beispielsweise die Beigabe von weißen Trauben zwingend vorschrieb. Das gehört heute zum Glück der Vergangenheit an. Mittlerweile dürfen auch nicht heimische Rebsorten, wie etwa Merlot oder Cabernet Sauvignon, beige-mengt werden. Manchmal bestehen die Weine zur Gänze aus Sangiovese, auch das war bis weit in die 1980er-Jahre verboten. Das berühmte Kennzei-

chen der Chianti-Classico-Weine ist der Schwarze Hahn („Gallo Nero“) am Flaschenhals. Es werden im Chianti Classico aber auch Weine gekeltert, die das Qualitätsmerkmal des „Gallo Nero“ nicht aufweisen. Das bedeutet keineswegs, dass diese Weine automatisch minderwertiger sein müssen.

## Eigene Weingüterwege

Wenn man den Wein dieser Region vor Ort entdecken möchte, hat man im Grunde zwei Möglichkeiten. Entweder man bucht in der Touristeninformation der jeweiligen Gemeinden wahnwitzig teure Touren durch bestimmte Weingüter (Transport hin und retour nicht inbegriffen), oder man versucht es auf eigene Faust. In jedem Fall sollte man mobil sein, denn die Weingüter sind weit verstreut. Das öffentliche Busnetz ist dabei nicht sonderlich hilfreich.

Wer keinen Chauffeur hat und in den hundertprozentigen Genuss der Weine kommen möchte, hat häufig in diversen Enotecas der Gemeinden die Möglichkeit zur Verkostung. Im Zentrum von Greve in Chianti kann man sich beispielsweise in der „Le Cantina“ selbst bedienen: Mittels vorher aufgebuchter Chipkarte wird das Probiertglas am Schankautomaten gefüllt. Immerhin 140 Weine stehen zur Auswahl, auch wenn nicht alle aus dem Chianti Classico stammen. Das nicht aufgebrauchte Guthaben wird am Ende zurückerstattet.

Wer nicht selbst fahren muss oder wem es nichts ausmacht, den Wein lediglich im Mund wirken zu lassen um ihn anschließend wieder auszuspuken, sollte jedenfalls die Weingüter direkt aufsuchen. Zumeist wird man professionell und freundlich empfangen, häufig auch während der Siesta. Auf die Frage, bis wann man vorbeikommen darf, antwortet Andrea Som-

maruga, der Besitzer des kleinen Weinguts Panzanello nahe dem Ort Panzano: „Ich wohne hier. Leute kommen manchmal auch um 21 Uhr, um den Wein zu verkosten.“

Obwohl das Gebiet in den letzten Jahrzehnten zu einem beliebten Tourismusziel geworden ist, hat es sich eine wohltuende Einfachheit bewahrt. Kitschige Souvenirstände sucht man im Chianti Classico vergeblich. Dennoch ist die Region touristisch stark erschlossen, sodass man spielend ohne Italienischkenntnisse durchkommt. Nicht selten stößt man auf Menschen, die sich im Chianti niedergelassen haben und aufgrund ihrer Fremdsprachenkenntnisse im Tourismussektor beschäftigt sind.

## Exil im Keller

Eine solche Immigrantin ist die in England gebürtige Julia Harrington. In der Villa Sant'Andrea führt Julia durch den Keller und hält die anschließende Verkostung ab. Je nach Bedarf hält sie die Führungen auf italienisch, englisch oder französisch und beantwortet Fragen offen und fundiert. Dies tut besonders dann wohl, wenn man zuvor den Fehler gemacht hat, in einer Touristeninformation eine der bereits erwähnten Führungen zu buchen.

Nicht weniger als 18 € legt man dort für eine Verkaufsveranstaltung am Castello di Verzazzano ab. Wenn man noch 24 € drauflegt, bekommt man auch etwas Käse und Schinken. Der „Entertainer“, der die Verkostung samt kurzer Führung durch den Keller abhält, überhört Fragen gekonnt und preist mittelmäßigen Wein zu hohen Preisen als „very average“ an. Also hinfahren und sich auf den eigenen Geschmack verlassen!

DER STANDARD **Webtipp:**  
[www.panzano.com](http://www.panzano.com)



Weltweit die Nr. 1

DIE VISA-KARTE: DAS GLOBALE ZAHLUNGSMITTEL FÜR URLAUB UND REISE

- VISA wird in rund 200 Ländern der Welt akzeptiert
- Mehr als 31 Millionen Vertragspartner weltweit
- Über 1 Million VISA-Bargeldautomaten

Nähere Infos unter [www.visa.at](http://www.visa.at)

