

Vom Val d'Orcia zum Monte Amiata

Über die SS2, die antike Via Cassia, erreicht man das Orcia-Tal. Weltberühmte Weinorte prägen die Gegend. Dazwischen immer wieder Schafherden, die Urheber des exzellenten Pecorino-Käses. Die geheimnisvolle Kultur der Etrusker trifft man rund um Chiusi. Und überall wuchtige Festungstürme alter Burgen, die seit jeher Pilgern auf der Frankenstraße den Weg weisen. Der Monte Amiata lockt mit herrlichen Touren durch urige Wälder, freiem Baden in Felsenschluchten und einem Kunstpark in schönster Natur.



In San Quirico d'Orcia

Traumhafte Ausblicke auf wogende Weizenfelder. Dazwischen Gehöfte wie Inseln, typisch mit langen, von Zypressen gesäumten Auffahrten. Oft ist es ein **Agriturismo** für den Urlaub auf dem Lande. Um das Weinstädtchen **Montalcino** gedeiht auf gutem Boden der berühmte **Brunello. Montepulciano** kontert, eindrucksvoll auf einer Anhöhe gelegen, mit seinem **Vino nobile** und ist mit imposanten Bauten und Weinkellern eine mittelalterliche Perle. **Pienza**, Musterbeispiel einer Renaissancestadt, wartet mit ausgezeichnetem Schafskäse auf.

Das Zentrum von **Bagno Vignoni** dominiert das alte Thermalbecken mit dampfender Kulisse – sehr stimmungsvoll, fast surreal! Zwischen uralten Olivenbäumen ist auch die stille **Abtei von San Antimo** ein betörender Ort. Sowohl unterirdisch als auch im Museum wird etruskische Kultur in **Chiusi** fast wieder lebendig. Der **Monte Amiata** bietet mit herrlichen Buchen- und Kastanienwäldern eine ganz andere Toskana, deren angenehme Kühle man vor allem im Hochsommer schätzt. Erstaunlich ist der Hauptort **Abbadia San Salvatore** mit seiner sehenswerten, gänzlich unkommerziellen dunklen Altstadt.

Was anschauen?

De' Ricci in Montepulciano: 88 Stufen führen hinab in den katedralenartigen Weinkeller im Zentrum. Am Ende des Staunens wartet die Weinprobe! → S. 100

La Foce: eines der schönsten Anwesen der Gegend! Spannende Geschichten aus großen Zeiten erfährt man auf

einer Führung durch die alte, glyzinienüberwucherte Gartenanlage. → S. 104

Palazzo Piccolomini in Pienza: Das Museum zeigt, wie man als Adliger so lebte, selbst der Staub scheint original zu sein! → S. 90

Giardino di Daniel Spoerri: inspirierende Stunden im Skulpturenpark voller traumhafter, manchmal alptraumhafter Installationen. → S. 123

Krypta Longobarda der Abbadia San Salvatore: In der Gruft der romanischen Klosterkirche sind 36 Säulen mit Licht suggestiv in Szene gesetzt. Atemberaubend! → S. 116

Was unternehmen?

Rocca di Tentennano in Castiglion d'Orcia: Der Spaziergang hoch zum Turm ist Garant für gute Sicht ins Orcia-Tal. Gleich daneben **Rocca d'Orcia**, ein Inbegriff von Idylle! → S. 88

Bagni San Filippo: Die warmen Naturbecken am Felsen des Fosso Bianco laden – ein bisschen illegal – zum Badevergnügen ein. → S. 120

Wo essen und trinken?

Geheimtipps sind geheim! Hier die Ausnahme: **Trattoria Il Pozzo in Sant'Angelo in Colle**, im schönen Weiler wird die beste Bistecca und Tagliata der Gegend gegrillt. → S. 78 und S. 80

Ristorante Le Terme in Bagno Vignoni: Der Treffpunkt zum Aperitivo ist die Terrasse vorm Hotel. Hier den Abend planen oder gleich sitzen bleiben; die Küche ist ordentlich. → S. 87

Osteria del Borgo in Montepulciano: Im Zentrum an der Piazza Grande wird man gut bewirtet. → S. 102

La Zaira in Chiusi: Eigentliche Attraktion ist der Weinkeller; die Flaschen stapeln sich in einem etruskischen Labrynthsystem. → S. 108



La Taverna del Piano delle Mura in Vivo d'Orcia: Im Bergdörfchen ist Bio-Küche Trumpf, die von Slowfood ausgezeichnet wurde! → S. 118

Silene in Pescina bei Seggiano: Michelin-Stern in Kastanienwald-Einsamkeit. Der Chef setzt seit Langem auf Bio-Qualität vom Feinsten! → S. 123

Ristorante La Fortezza in Radicofani: In der Festung grillt man auf Holzkohle. Mit Aussicht auf die Südtoškana schmeckt das einfach göttlich. → S. 119

Pane e Companatico in Radicofani: An der bildhübschen Piazzetta del Teatro gibt es nicht nur für Pilger toskanische Brotzeit vom Allerfeinsten. → S. 120

Wo shoppen?

Pinzi & Pinzuti in Abbadia San Salvatore: ein herrlich hinterwäldlerisches Kaufhaus. Was immer Sie jemals im Leben brauchen sollten, Sie werden es hier im Super-Sammelsurium finden! → S. 117

Bruno Dalmazio kurz vor Montalcino: ein Weinladen ohne künstliche Weinseligkeit, dafür liegt er sehr praktisch genau an der Straße mit Parkplatz – gleich zum Einladen der Brunello-Kisten! → S. 77



Siena

Murlo

Pieve di Piana

Bibbiano

la Befia

Castiglione del Bosco

Montalcino

Camigliano

la Pieve

Poggio alle Mura

F. Ombrone

San Angelo Scalo

Abbazia di S. Antimo

Sant Angelo in Colle

Montenero

Cinigiano

Monticello Amiata

Castel del Piano

Montelaterone

Stribugliano

Zancona

Arcidosso

Parco Faunistico

Mte. Labbro 1193

Santa Fiora

Vallerona

Santa Catarina

323

Roccalbegna

Petricci

Castello di Cotone

S. Nazzario

Pieve a Salti

Buonconvento

Torrenieri

San Giovanni d'Asso

Vermine

Castelmuzio

Sta. Anna in Camprena

Montisi

Petroio

San Regolo

146

Pienza

San Quirico d'Orcia

Mad. di Riguardo

Romitorio

Bagno Vignoni

F. Orcia

Rocca d'Orcia

Castelnuovo dell'Abate

Castiglione d'Orcia

Spedaletto

Gallina

323

Ansedonia

Mad. d. Querce

Leccino

Campiglia d'Orcia

Vivo d'Orcia

Seggiano

Giardino di Daniel Spoerri

Pescina

Bagni San Filippo

Zaccaria

Monte Amiata 1738

Leccio

Abbadia San Salvatore

Piancastagnaio

Bagnore

Faggia

Saragiolo

Selva

Triana

Selva

Castelli Azzara

Selvina

Cornacchino

Cellena



Arezzo

Arezzo

Montefollonico

Castiglione del Lago

Montepulciano

Monticchiello

Chianciano Terme

Chiusi

CHIUSI - CHIANCIANO T.

Sarteano

Città della Pieve

Radicofani

La Piazza

Monteleone d'Orvieto

San Casciano dei Bagni

Carnaiola

Bagni Termali

Ospizio

Fabro

Ponte a Rigo

Allerona

Trevinano

Centano

Staz. Allerona

Sforzesca

Mte. Rufeno 734

San Giovanni delle Contee

Proceno

Montevitozzo

Montorio

Acquapendente

Viterbo



Vom Val d'Orcia zum Monte Amiata



Zählt zum Welterbe der UNESCO: das Orcia-Tal

Das Val d'Orcia

Das Orcia-Tal zählt seit 2004 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Es war das Land der Renaissancemaler, die die weiche Landschaft in ihren Werken verewigten. Die Landflucht in den 60ern sorgte dafür, dass die Gegend ihr ursprüngliches Erscheinungsbild erhalten hat – und heute werden Neubauten nicht mehr genehmigt.

Der dünn besiedelte Landstrich bietet einige der wichtigsten toskanischen Touristenattraktionen: **Montepulciano** mit seiner kleinstädtischen Eleganz, **Pienza** mit seiner Renaissance-Archi-

tektur und dem weiten Val d'Orcia sowie **Montalcino** mit seinen edlen Weinen. Nicht zu vergessen **Chiusi**, das auf den Überresten einer legendären Etruskerstadt erbaut wurde.

Montalcino

ca. 5300 Einwohner

Die Weinberge um Montalcino sind ein starker Kontrast zu den gleichförmigen, von Hügeln und Getreidekulturen geprägten Crete. Auf dem steinigen Boden gedeihen die Trauben für den roten **Brunello**, ein nobler Wein, von dem mehr als die Hälfte exportiert wird.

Der Ort selbst, auf einem schmalen Hügel gelegen und von Verteidigungsanlagen umschlossen, zeigt sich mittelalterlich und provinziell. An der **Piazza**

del Popolo steht das handtuchschmale Rathaus, mehr Platz stand beim Bau nicht zur Verfügung. Schauen Sie am Platz auch mal in die **Fiaschetteria Italiana** hinein: Das 1888 eröffnete Café mit seinen Plüschsesseln und Spiegelwänden könnte in Paris stehen – auch die Preise haben Pariser Niveau.

Am obersten Punkt der Stadt erhebt sich die **Rocca di Montalcino**, eine symbolträchtige Festung: Nach dem Fall

von Siena (1555) riefen die vertriebenen Sienser hier die „Republik von Siena in Montalcino“ aus. Bis 1559 konnte die letzte freie und demokratisch regierte Stadt der Toskana noch ihre Unabhängigkeit bewahren, bevor sie der absolutistisch regierende Medici Cosimo I. aus Florenz unterwarf. Heute beherbergt die Festung eine Enoteca, die Tische im Innenhof eignen sich gut für ein Picknick. Bei einem Rundgang auf den Festungsmauern genießt man einen schönen Blick über Stadt und Land.

- Tägl. 9–20 Uhr. Eintritt 4 €. Vor der Festung ein gebührenpflichtiger Parkplatz.

Il Giardino delle Favole: Seinen eigenen Märchengarten hat *Marconi Mario*, genannt Tito, im öffentlichen Park an der Piazza Cavour geschaffen. Nobel gekleidet wie ein Tangotänzer, hegt und wässert der ehemalige Mosaikrestaurator seine gepflanzten Blumenbeete mit samt Zwergenfamilie. Eine nette Geste für die Besucher der Stadt.

Musei di Montalcino: Eine der wichtigsten Kunstsammlungen im Umkreis von Siena ist im ehemaligen Kloster S. Agostino an der Via Ricasoli zu sehen. In den oberen Ausstellungsräumen hängt u. a. ein Werk des lokalen Malers

Arturo Lucinani (1861–1936), das die Missionierung der Amazonas-Indianer zeigt: tausche Hemd gegen Seele.

- Tägl. außer Mo 10–13 und 14–17.50 Uhr. Eintritt 4,50 €. Kombiticket für Museum und Fortezza (Rocca) 6 €.



Tito beim morgendlichen Wässern

Basis-Infos

→ Karte S. 81

Information Pro Loco, im Rathaus. Freundlich und kompetent, kostenlose Zimmervermittlung und Busticketverkauf. Tägl. 10–13 und 14–17.50 Uhr, im Winter bis 17.40 Uhr und Mo geschlossen. Costa del Municipio 1, ☎ 0577-849331, www.prolocomontalcino.com.

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Mo–Fr 9–13.30 und 14.30–18, Fr nur bis 17 Uhr. Plan mit Liste aller Brunello-Weingüter. Via Boldrini 10, ☎ 0577-848246, www.consorzio-brunellodimontalcino.it.

Hin und weg Bus: Nächste Bahnstation in Buonconvento (ca. 10 km) – sie liegt an der Strecke Siena–Grosseto. Mit dem Bus geht es ca. 11-mal tägl. über Buonconvento nach Siena. Verbindung auch nach Sant'Antimo (Privatbus ca. 4-mal tägl. außer So, Tickets auch im

Bus). Wer nach Montepulciano will, muss in Torrenieri (auf der Strecke nach Siena) umsteigen.

Einkaufen Regionale Spezialitäten findet man in etlichen Läden. Besonders angetan hat es uns **L'Angolo**. Die sympathische Trattoria (s. u.) verkauft in ihrem Laden am oberen Ende der Via Ricasoli (gegenüber der Fortezza) Käse, Salami, Wein und mehr – alles aus der Region. Via Ricasoli 52.

Pasticceria Scheggi, hier geht es um hausgemachte Torten und Gebäck: Via Boldrini 9.

Enoteca La Fortezza **15**, probieren und einkaufen in der urigen Atmosphäre der Festung (siehe „Essen und Trinken“).

Enoteca/Wineshop Bruno Dalmazio **17**, riesiges Weinlager mit mehr als 4.000 Etiketten, auch Verkostung. Mit Parkplatz vor dem Laden

zum Einladen. Außerhalb der Stadtmauer, an der Straße kurz vor der Porta Cerbaia. Traversa dei Monti 214.

Feste jazz & wine, eine ganze Woche lang treten im Juli renommierte internationale Musiker in der alten Festung auf.

Sagra del Tordo (Drosselfest), am letzten Sonntag im Oktober. Das Fest geht auf die herbstliche Drosseljagd zurück, von der die Jäger mit Beutetieren beladen zurückkamen und mächtige Gelage veranstalteten. Neben dem folkloristischen Bogenschießen steht bis heute ein gastronomisches Bankett mit viel Wein im Mittelpunkt der Veranstaltung – der Drosselbraten gehört gottlob der Vergangenheit an.

Settimana del Miele (Honigwoche), drei Tage in der 1. Septemberhälfte. Honigprodukte (Honiggrappa, Nüsse in Honig...) und vieles mehr zum Degustieren.

Eroica di Montalcino, das „heroische Radrennen“ mit historischen Rennrädern auf Schotterpisten, vor 20 Jahren in Gaiole in Chianti gegründet, findet mit großem Ersatzteilmarkt an einem Wochenende im Mai statt. Dann platzt der kleine Ort aus allen Nähten.

Markt Freitagvormittag an der Via Ricasoli.

Wein Die Liste der Genossenschaft umfasst mehr als 200 Betriebe. Infos zu den Weingütern im Pro-Loco-Büro und im Consorzio. In der Fattoria dei Barbi erzählt das kleine **Museo del Brunello** die Geschichte des bäuerlichen Lebens in der Region. Tägl. ca. 11–13 und 14–18 Uhr, Mi geschlossen. Eintritt 5 €, mit Besichtigung der Kellerei 8 €. Vorher anmelden unter ☎ 0577-841111, Località Podernovi 170 (4,5 km von Montalcino entfernt), www.fattoriadeibarbi.it.

Übernachten

→ Karte S. 81

*** **Vecchia Oliviera 16**, bei der Porta Cerbaia. Klein und fein, in der ehemaligen Ölmühle neben dem Stadttor nach Siena. Freundlich-professioneller Service. Nur 11 Zimmer, die meisten mit Panoramablick, der seinen Preis hat. Schwimmbekken im Garten. DZ inkl. Frühstück 120–190 €. Via Landi 1, ☎ 0577-846028, www.vecchiaoliviera.com.

*** **Il Giglio 10**, im Zentrum. Gepflegte Zimmer und geschmackvolles Ambiente, DZ 145 €. Via S. Saloni 5, ☎ 0577-848167, www.gigliohotel.com.

*** **Dei Capitani 1**, Tolle Lage an der unteren Stadtmauer. 29 Zimmer mit ungetrübtem Blick ins weite Land. Kleines, terrassenartiges Gärtchen mit Minipool zum Abtauchen. Auch einige Parkplätze. DZ inkl. Frühstück 130–150 €. Via Lapini 6, ☎ 0577-847227, www.deicapitani.it.

** **Giardino 3**, frisch renovierte, geräumige Zimmer, Haustiere sind willkommen. DZ 79 €, Frühstück extra. Piazza Cavour 4, ☎ 351-8889 843, ☎ 0577-848257, www.albergoilgiardino.it.

Mein Tipp B & B Palazzina Cesira 9, stilvolles Ambiente in einem Stadtpalast aus dem 13. Jh. Was am Eingang bescheiden als „Camerè“ bezeichnet wird, entpuppt sich als feine Adresse. Großzügiges Wohnzimmer mit kleiner Bibliothek sowie ein stilvoller Frühstücksraum mit großer Tafel, an der man mit den Gastgebern Robert und Lucilla. interessante

Gespräche führen kann. Nur 4 Zimmer, alle mit Geschmack eingerichtet. DZ ab 110 €, Mini-Suite 140 €, jeweils inkl. Parkplatz. Via S. Saloni 2, ☎ 0577-846055, www.montalcinoitaly.com.

Casa degli Orsi 7, neben dem Dom. 4 DZ mit Bad und Küche; 70 € ohne Frühstück, dafür mit Glockengebimmel. Via Spagni 20, ☎ 347-3655364, casaorsi@hotmail.com.

B & B Anna 13, DZ 95 €. Costa delle Caserme 4, ☎ 0577-848666. Anmeldung und Frühstück im Hotel Giglio (s. o.).

Castel Brunello, fast zu schön, um wahr zu sein! Der kleine, dem Idealbild eines mittelalterlichen Borgos nachempfundene Weiler wurde erst 2013 von einem südtiroler Architekten erbaut. 15 komfortable Apartments (ab 180 €, Minimum sind 2 Übernachtungen) gruppieren sich um einen Innenhof mit beheizbarem Panoramapool. Man findet sich dank des hilfsbereiten Empfangs sofort zurecht. Das gepflegte Frühstücksbuffet sorgt für einen guten Start in den Tag. 5 Minuten zu Fuß ins maleische Dorf mit zwei guten Restaurants. Sant'Angelo in Colle (ca. 10 km außerhalb von Montalcino). Via del Ferralino, ☎ 0577-843037, www.castelbrunello.com.

Mein Tipp Sant'Angelo in Colle – ein entzückender Weiler mit bildhübscher Mittelalterarchitektur und zwei guten Restaurants.

Viel gelobt, daher getestet und auch von uns für empfehlenswert befunden: **Trattoria Il**



Brunello – des Weinliebhabers roter Himmel

Der kräftige Rotwein mit dem weltbekannten Namen und dem vollmundigen Bouquet wird ausschließlich im Gebiet um Montalcino angebaut – auf einer limitierten Anbaufläche. Das hält die hohen Preise des edlen Rebensaftes stabil.

Der Brunello wird aus der Sangiovese-Grosso-Traube gekeltert, die ursprünglich aus der Romagna stammt. Veredelt wurde sie um 1880 vom Montalciner Winzer Ferruccio Biondi-Santi, der resistente Sorten gegen den aus Amerika eingeschleppten Mehlaupilz und die Reblaus suchte.

Damit sie ihren Wein „Brunello“ nennen dürfen, müssen die Weinbauer strenge Auflagen erfüllen. So darf der Ertrag pro Hektar nicht mehr als 80 Doppelzentner betragen, und der Wein muss vier Jahre im Eichenfass reifen, bevor er in den Handel gelangt. Um ihn noch begehrenswerter zu machen, wird dem Brunello zudem aphrodisierende Wirkung zugeschrieben ...

Die Preise eines aktuellen Jahrgangs liegen bei ca. 20 €, Kenner behandeln den alten, bis zu 100 Jahren gelagerten Wein wie eine teure Antiquität. Preiswerter ist der aus den Trauben zweiter Wahl gekelterte *Rosso di Montalcino*, ein einfacherer Wein, der in der Regel jung getrunken wird. Mitte Februar jedes Jahres wird der neue Brunello getestet, um ihn mit Sternchen zu prämiieren. Damit dem Event die nötige Aufmerksamkeit zuwächst, wird für jeden Jahrgang ein „Pate“ gewonnen, mit Vorliebe ein bekannter Modemacher oder Sportler. Verewigen darf sich jeder „Jahrgangsonkel“ und jede „Jahrgangstante“ in Form einer kunstvoll gestalteten Keramikachel, die dann neben den Bürgermeisterwappen die Fassade des alten Rathauses ziert. Auf die „Kachelbeiträge“ des Edelschuhdesigners Ferragamo im Jahr 2011 und des britischen Sängers Sting (seine Kachel ziert eine Gitarre) von 2018 ist man besonders stolz. Sting ist hier in der Gegend ein Stück zu Hause; er verbringt die Sommermonate oft unweit in seiner Villa im Arnotal.

■ Qualitätsstufen der letzten 8 Jahrgänge:

***** 2011, ***** 2012, **** 2013, *** 2014, ***** 2015, ***** 2016, **** 2017, **** 2018.



Pozzo, Hausmannskost vom Feinsten! Gepflegte Gastlichkeit im weißgetünchten Saal. Das Fleisch brutzelt auf Holzkohle; Bistecca und

Tagliata seit langem nicht mehr so genossen ... Der Weg vom ca. 10 km entfernten Montalcino lohnt! Di Ruhetag. ☎ 0577-844015.

Essen & Trinken

→ Karte S. 81

Il Grappolo Blu 5, Taverne mit freundlichem, nettem Ambiente, der Wirt ist in Ordnung, die Küche sehr gut, die Preise durchschnittlich. Leckere Spezialität ist der „Sauerbraten“ mit einer Soße aus Balsamico-Essig. Via Scale Moglio, ☎ 0577-847150.

Re di Macchia 12, edles Restaurant im Untergeschoss eines Palazzos. Hervorragende

Weinauswahl, gehobenes Preisniveau mit entsprechendem Service und Ambiente. Do Ruhetag. Via S. Saloni 21, ☎ 0577-846116.

Il Moro 4, Trattoria mit preiswerter Küche, dafür darf man vom Service nicht allzu viel erwarten. Tolle Terrasse mit Blick über das Land. Auch einige Zimmer zu vermieten. Do Ruhetag. Via Mazzini, 44, ☎ 0577-849384.

Drogheria Franci 14, trendig gestyltes Restaurant mit Weinbar, in der die Flaschen horizontal in Szenen gesetzt werden. Piazzale Fortezza 6.

Enoteca La Fortezza 15, nach einem Rundgang auf den Befestigungsmauern kann man sich hier drei oder fünf gute Weine zu 15 € oder 20 € inklusive toscanischer Brotzeitspezialitäten kommen lassen. In den Räumlichkeiten der wuchtigen Burgranlage stimmt die Atmosphäre. Tägl. 9–20 Uhr. Piazzale Fortezza 9.

MeinTipp Boccon di Vino, ca. 800 m außerhalb, an der Straße Richtung Siena (ausgeschil­dert). Landhaus in sehr schöner Lage, gemütliche Terrasse mit tollem Blick. Preise etwas gehoben, die Qualität ist ausgezeichnet. Wie wär's mit *Agnello stufato*, dem köstlichen Lammbraten-Klassiker? Spezialität aber ist und bleibt die Zwiebelsuppe. Di Ruhetag. Via Traversa dei Monti 201, ☎ 0577-848233.

Cafés Fiaschetta Italiana 6, Montalcinos 1888 gegründetes Nobelcafé, Tradition und Ambiente. Zur Weindegustation ebenso zu empfehlen wie zum teuren Cappuccino. Auf der Terrasse an der Piazza lässt es sich stundenlang aushalten. Do Ruhetag. Piazza del Popolo 6.

Belvedere Bar 8, die preiswerte Alternative zur teuren Fiaschetta. Süßes aus der Pasticceria Mariuccia. Vom Hinterzimmer fantastischer Blick über die Weinberge. Via Matteotti 31.

Bar Prato 2, für das günstige Frühstück: frische Panini und süßes Gebäck, ein paar wacklige Tische und Stühle an der Piazza, morgendlicher Treffpunkt in Montalcino. Auch Bustickets und Fahrplan. So Ruhetag. Piazza Cavour.

Gelateria Why not 11, mit einladender kleiner Terrasse. Costa di Piazza Garibaldi 7.



Das verschlankte Rathaus von Montalcino



Übernachten

- 1 Dei Capitani
- 3 Giardino
- 7 Casa degli Orsi
- 9 B&B Palazzina Cesira
- 10 Il Giglio
- 13 B&B Anna
- 16 Vecchia Oliviera

Essen & Trinken

- 2 Bar Prato
- 4 Il Moro
- 5 Il Grappolo Blu
- 6 Fiaschetteria Italiana
- 8 Belvedere Bar
- 11 Gelateria 'Why not'
- 12 Re di Macchia
- 14 Drogheria Franci
- 15 Enoteca La Fortezza
- 17 Enoteca Dalmazio

Abbazia di S. Antimo,
M. Amiata

Bioriconvento, S. Maria,
S. Quirico d'Orcia



Montalcino



S. Angelo in Colle,
Grosseto