

Reisverslag Toscane (2 tot 5 juni)

Dag 1



Na een vlotte vlucht stond op de luchthaven van Pisa geen kleine maar tot statussymbool verhoffen Fiat 500 op ons te wachten. Neen, gezien ons uit de kluiten gewassen gezelschap werd ons door de mensen van Hertz een iets grotere doch rammelende Lancia Musa aangeboden. Niet getreurd, het transportmiddel was tijdens deze driedaagse van ondergeschikt belang, net als het weer trouwens.

Doorheen stortvlagen en hagelbuien baanden we ons een weg richting Casole d'Elsa. Daar wachtte Paolo Caciorgna, dé wijnwizzard van o.a. Bottaccio en Paterno, ons op in Enoteca Casolani bij Sirio en Nicolà. Het ontvangst was gastvrij, de maaltijd hartig en de wijnen heerlijk. Na het proeven, praten en het gebruikelijk Italiaans gesticuleren namen we afscheid van Paolo, Sirio en Nicolà en zetten we onze reis voort richting Casciano Val di Pesa.

Eens daar aangekomen, vonden we vrij snel de Fattoria San Pancrazio. Wederom konden we rekenen op een zeer hartelijk ontvangst van de heer des huizes, Simone Priami. Naast een bezoek aan de kelder en de winery konden we het voor ons bekende gamma proeven (weliswaar van een recentere jaargang) alsook het coöperatieve gamma van Selection San Pancrazio.

De avond was nog jong en naast 'de dorstigen laven' was het hoog tijd voor die andere daad van barmhartigheid. Juist, we besloten naar Monteriggioni te gaan om 'de hongerigen te spijzen' in Il Pozzo. Rasechte Toscaanse gerechten met goudeerlijke en op en top verse ingrediënten... nooit eerder een betere bistecca Fiorentina gegeten, om nog maar te zwijgen over de in papillot verhuilde pasta met smeuije zomertruffel.



Dag 2



Na het verorberen van een stevig ontbijt vertrokken we, enigszins nog slaapdronken, richting Il Palagio in Figline Valdaro. Kronkelend doorheen het hartje van de Chiantistreek, vonden we na wat aanwijzingen van locale dorpsfiguren de heuvel waarop helemaal bovenaan het hoofdgebouw van Il Palagio stond te schitteren. Dit domein van enkele honderden hectaren groot omvat een middeleeuwse zelfbedruipende herenboerderij en tal van bijhuizen (27 in totaal!). Werkelijk alles maken ze er zelf: groenten, fruit, vlees, honing, olie en natuurlijk ook wijn. Maar ook hout voor meubels en daarenboven kunnen ze zelfs een deel van hun eigen energie opwekken. Groene stroom avant la lettre! Onnodig gezegd dat dit stukje Toscane de naam Il Palagio méér dan waard is.

Zo ook de wijnen die we rechtstreeks uit de vaten mochten proeven en, wie weet, binnenkort richting Châteaux zullen verscheept worden. Langs deze weg nogmaals dank aan de General Manager Paolo Rossi voor de magnifieke en uitgebreide rondleiding die we van hem kregen.

Toegegeven, van het Oosten van Toscane in één ruk door naar het Westen is een hele trip (meer dan 2 uur bollen met onze Lancia). Maar afgaande op ons doel, Bolgheri, zeker meer dan waard. Immers, we werden verwacht in het mekka van de Italiaanse wijn, Tenuta San Guido. Eens daar gearriveerd werden we ontvangen in de nieuw gebouwde wijnkelders die sober en strak werd gehouden en tegelijk ook oog had voor Italiaanse finesse en design. Zo ook de wijntjes die we voorgeschoteld kregen. De kroon op het werk van deze exclusieve tasting was natuurlijk de Sassicaia 2007 (zonder twijfel een topjaar voor Toscane).



Dag 3



Wetende dat dit (voorlopig) onze laatste wijndag zou zijn op Toscaanse bodem, vertrokken we al vroeg in de ochtend met lood in de schoenen zuidwaarts richting Montalcino. Overbodig gezegd dat het feeëriek landschap geflaneerd door eindeloze cipressen met de kilometer nog adembenemender werd. Om nog maar te zwijgen van de beeldmooie Katia, onze 'hostess' van die voormiddag bij San Polo. Zeer vakkundig en met een natuurlijke flair al was ze de eigenares zelf, doceerde ze ons de geschiedenis van het huis, de ligging van de wijngaarden en de uitgekende architectuur van de fonkelnieuwe winery, dito kelder. Geef toe, ooit al een kelder gezien die tegen een rotswand is gebouwd en waarbij de vochtige frisheid die uit de bergwand komt computergewijs langsheen de vaten wordt gepompt?

Na het bezoek aan het domein, op naar het guesthouse waar hun volledige gamma aan wijnen op ons stond te wachten. Zonder enige twijfel een topdomein met nog heel veel potentieel dankzij de nieuwe eigenaars, verder ontwikkelde vakkennis en een 'state of the art' winery.

Met Bart als een vis in het water in zijn (tweede?) habitat was onze vrije namiddag zeer snel ingevuld. Een bezoek aan het prachtige Sant'Antimo en daarna naar de natuurlijke warmwaterbronnen van Bagno Vignoni en de tijd vliegt zo voorbij.

Maar het beste van die dag moest eigenlijk nog komen. Afspraak met Altero voor een rondleiding in Siena om nadien samen te dineren bij Mirko in het befaamde Osteria Le Logge (van wijlen Gianni Brunelli). Dé place to be, zelfs voor de groten der aarde (afgaande op de foto's in het restaurant). En genoten hebben we. De Toscaanse keuken, verheven tot culinaire hoogtes streelde eenieders gehemelte tot in de puntjes. Gelukkig konden we ook rekenen op Altero's acteer capaciteiten om ons geregeld af te leiden of anders hadden we er misschien nog gezeten. Hoe zou je zelf zijn met de fles grappa op tafel...



Dag 4

Jammergenoeg konden we die ochtend niet rekenen op een vulkanische aswolk van IJslandse origine en stonden we ruimschoots op tijd terug op Belgische bodem.