



# Messaggero del Vino

Aprile 2012

Vinothek am Rathaus



## Castello di Verrazzano

Nach etlichen Stunden auf der Autobahn, über Mailand und Bologna quer durch die Berge nach Florenz, verlassen wir die A1 bei der Anschlussstelle Certosa. Weiter geht es auf kleinen Straßen in die waldrreiche Hügellandschaft des Chianti, immer entlang des kleinen Flüsschens Greve nach Süden. Am Ortseingang von Greti, wenige Kilometer vor der Stadt Greve, steht ein kleines Haus am rechten Straßenrand mit Weindirektverkauf. Das ist Robertas Reich. Sie spricht deutsch, schaut in ihren PC wegen Anmeldung und Zimmerbelegung, und gibt uns die Schlüssel. Nach etwa 300 m auf der kurvenreichen und steilen Zufahrt zum Castello die Verrazzano liegt das alte Steinhaus, unser Hotel. Aber wir fahren erstmal daran vorbei, die 2 km durch Wald und Weinberge bis zum Castello.



Wir freuen uns riesig, wieder hier zu sein.

Das Castello di Verrazzano ist ein Ensemble alter Häuser, etwas Burg, etwas Schloss, vor allem ein gut renoviertes und gepflegtes Weingut. Es liegt weit oben am Hang, umgeben von Wald, Olivenhainen und Weingärten. Auf Sichtweite gegenüber liegt das nicht minder imposante Schloss Vicchiomaggio.

Erste historische Erwähnung fand dieses Anwesen am 12. März 1150. Hier wurde damals schon hauptsächlich Olivenöl und Wein produziert.

Das Tal der Greve war schon zu Zeiten der Etrusker (800 v. Chr.) und später auch bei den Römern eine bewohnte und landwirtschaftlich genutzte Region.

## Reiseführer Toskana:

**Toskana, Zeit für das Beste,**

K. Zimmermann und U. Bernhart; ein kompakter und umfassender Reiseführer.

**Gebrauchsanweisung Toskana,**

Barbara Bronnen, ein sehr schön geschriebenes Buch für diejenigen, die etwas mehr erfahren möchten, die nicht dem Highlight-Tourismus nachlaufen.

Die Eigentümer des Castelllos waren die Herren „da Verrazzano“. Um 1190 hatten sie ihren Hauptwohnsitz in Florenz. In der Familie gab es Händler, Bankiers, Richter, Notare und Politiker, alles wohlhabende Bürger der gehobenen Mittelschicht. Sie waren stolz auf ihre Abstammung von den Langobarden.

Ihr berühmtestes Mitglied war jedoch Giovanni da Verrazzano. Während sein Verwandter Francesco den Besitz zu Hause verwaltete ging Giovanni mit jungen Jahren um 1500 hinaus in die Welt. Er lernte als Händler und als Seefahrer alle damals wichtigen Häfen des Mittelmeers und der europäischen Atlantikküste kennen. Er wird als offen, wissbegierig und sehr intelligent beschrieben. Sein Ruf als außerordentlich kluger Mann und genialer Navigator veranlasste den französischen König dazu, ihm einen besonderen Auftrag zu erteilen: er sollte die Ausmaße des amerikanischen Kontinents feststellen, Handelsmöglichkeiten erkunden und nach einer Passage nach Indien suchen (Nord-West Passage). In seinem umfangreichen Brief an den König von 1524 berichtet er von dem Land, den Einwohnern, und von der am 17. April 1524 entdeckten Hudson Bai.

In zwei weiteren Expeditionen bereiste er auch die südamerikanische Küste. 1529, bei der Suche einer Passage zwischen Nord- und Südamerika, fand er mit 20 seiner Leute auf einer der karibischen Inseln den Tod, angeblich von Kannibalen gefuttert.

Die Familie „da Verrazzano“ starb 1819 aus. Der Besitz ging an andere Adlige, wechselte dann mehrmals den Eigentümer, bis zum heutigen Besitzer Cavalier Luigi Cappellini.



Heute erinnert die Verrazzano Bridge von Long Island nach Staten Island in New York an den großen Seefahrer Giovanni da Verrazzano. In Erinnerung an den Seefahrer und seinen Kontakt zur Neuen Welt wird jedes Jahr Mitte April auf dem Castello der Verrazzano Day gefeiert.

Chianti Toscana Vinothek hat schon sehr lange und gute Beziehungen zu Castello di Verrazzano. Wir sind die einzige Weinhandlung in Deutschland, die alle Produkte dieses Weingutes anbietet. Und wir sind natürlich die einzige Vinothek in Deutschland, in der Sie am Verrazzano Day teilhaben können.



Verrazzano Day  
Sonntag 22. April 2012  
14 bis 18 Uhr  
Vinothek Chianti Toscana  
Münster am Rathausplatz

Am Verrazzano Day können Sie in unserer Vinothek alle Weine, das Olivenöl und den Weinessig dieses Weingutes verkosten und bestellen.

Unser **besonderes Angebot:** Bei Bestellung von 12 Verrazzano Produkten bei dieser Veranstaltung geben wir Ihnen das günstigste Produkt gratis (gilt auch für Versand-Kunden).



[www.chianti-toscana.com](http://www.chianti-toscana.com)

## Pasta und mehr

„Exzessives Schlemmen und Saufen ist auch deswegen verpönt, weil es die Freude und Bekömmlichkeit stundenlanger Gastmähler schmälert. Frisches Brot zum Essen reichen. Nicht von den Nudeln nachlangen, sondern auf den nächsten Gang warten. Fleisch und Gemüse trennkostartig in Einzelportionen aufteilen und auf Sättigungsbeilagen verzichten. Wein nur zum Essen trinken und mit Mineralwasser abwechseln. Leichte Desserts, schwarzer Espresso und vor allem anregende Unterhaltung.“ So beschreibt Peter Peter in seiner **Kulturgeschichte der italienischen Küche** die kulinarische Etikette, die beim besonderen italienischen Essen gilt.

Nirgendwo sonst gibt es eine so lange Geschichte der Kochkunst und des Essensgenusses als in Italien. Und diese Geschichte beginnt in Sizilien schon vor 2500 Jahren. Griechen, Araber und Römer entwickelten dort im Austausch von Kultur und Wissen die kulinarischen Grundlagen europäischer Kochkunst.

Der Nachwelt wurde viel über die Fressorgien und Völlerei der Reichen und Mächtigen in allen Epochen und Zivilisationen berichtet. Die Küche im Mittelmeerraum orientierte sich jedoch eher an Alltäglichem. So gab es schon im alten Rom Nudelspeisen.

Die Erfindung der Nudeln erfolgte wahrscheinlich an mehreren Orten unabhängig voneinander. Nudelgerichte gab es bei den Chinesen (200 n. Chr.), aber auch bei den Griechen und bei den Etruskern (einige Jahrhunderte v. Chr.). Die Trocknung der Teigwaren entwickelten wohl die Araber, wodurch die Lebensmittel haltbar wurden. Ab dem 16. Jahrhundert begann bei Neapel die maschinelle Pasta-Herstellung. 1793 begann in Erfurt die fabrikmäßige Herstellung deutscher Nudeln.

Nudeln sind meistens aus einem Getreidemehl (Hartweizen o. a.), Wasser und wenig Salz hergestellt. Bei Qualitätsnudeln werden bei der Herstellung Spritzdüsen aus Bronze benutzt. Inzwischen gibt es auch gefärbte Nudeln mit Zutaten wie Spinat, Tomaten, Kräuter, Eier, Tintenfischfarbe usw. Heute gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Pasta, je nach Verwendungszweck.

Bei einem italienischen Menü kommen die Nudeln als primi piatti nach der Vorspeise (antipasta) und vor dem Hauptgericht.



In unserem Land ist die Ansicht weit verbreitet, italienisches Essen bestehe hauptsächlich aus Pasta und Pizza. Das ist natürlich Unsinn. Die verschiedenen Regionen Italiens haben sehr differenzierte Speisen entwickelt. In der Garfagnana (nördliche Toskana) gibt es deftige Wildspeisen und Polenta, in der Mitte der Toskana ist das riesige Rindersteak, die Fiorentina, oder auch Wildschwein sehr beliebt. In allen Küstenbereichen und im Süden liegt der Schwerpunkt viel mehr beim Fisch und Meeresfrüchten. Die Toskaner wurden früher als „Bohnensesser“ bezeichnet, weil es in ihrer Küche sehr viele Gerichte mit verschiedensten Bohnen gab/gibt.



Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout

Inzwischen gibt es eine große Vielfalt bei den Pasta-Gerichten. Die verschiedensten Nudelarten werden mit Zutaten und Saucen aus Gemüse, Meerestieren oder Fleischarten kombiniert. Die deutschen Spaghetti Bolognese zeugen von dem internationalen Siegeszug und der Weiterentwicklung von Pasta-Gerichten.

Wir lieben ganz besonders die sehr einfachen Pasta: Spaghetti mit in Olivenöl angebratenen Knoblauch und Peperoncini; oder Spaghetti mit einem Pesto und Olivenöl.

Das Pesto, ebenfalls schon zur Zeit der römischen Kaiser erfunden, ist vielleicht ein eigenes Thema, demnächst.

## Termine

### Veranstaltungen:

So 22. April, **Verrazzano Day**, 14 bis 18 Uhr  
So 13. Mai, **Jazz + Wein**, 11 bis 14 Uhr  
So 10. Juni, **Kindertheater**, 16.30 Uhr  
Die Veranstaltungen finden in oder/und vor der Vinothek bzw. auf dem Rathausplatz statt.

### Degutreff:

22. Mai, ab 17 Uhr, Lambrusco  
26. Juni, ab 17 Uhr, Sommerweine

### Degustationen:

Die April-Degustationen sind komplett ausgebucht; hier die z.Z. noch freien Termine:

Fr 04.05. / Sa 05.05. / Fr 11.05. / Sa 12.05.  
Fr 25.05. / Sa 26.05. / Fr 01.06. / Fr 08.06.  
Sa 09.06. / Fr 15.06. / Fr 29.06. / Sa 30.06.

### Dr. Staudt:

23. Mai, **Dr. Staudt Weinseminar**  
13. Juni, **Dr. Staudt Weinseminar**

Beim Degutreff am 22. Mai stellen wir einen sehr interessanten Sommerwein vor: Lambrusco von Cà di Ferra aus der Reggio Emilia. Das ist nicht der Lambrusco, den viele aus ihrer Jugendzeit kennen, nein, das ist ein sehr leckerer Sommerwein.

**Jazz und Wein**  
**Sonntag 13. Mai 2012**  
**von 11 bis 14 Uhr**  
**vor der Vinothek am Rathaus**

Seit 6 1/2 Jahren arbeiten wir mit italienischen Weinen und Olivenölen. Seit 1 1/2 Jahren betreiben wir die Vinothek am Rathaus. Heute noch kommen ab und zu Menschen mit Rezept zu uns, suchen die frühere Apotheke. Aber dies geschieht immer seltener. Statt dessen kommen immer mehr Menschen mit gezielter Nachfrage nach besonderen Präsenten, nach gutem Olivenöl oder nach leckeren Weinen. Und immer häufiger werden unsere Degustationsabende von Gruppen (Firmen, Vereine, Familien, ...) gebucht. So haben wir uns das natürlich gewünscht. Unser Ambiente wurde inzwischen auch für Geburtstage, Hochzeit, Kindtaufe, Pensionsfeier usw. genutzt.

Und auf Wunsch gehen wir auch „außer Haus“. Wir stehen im Vereinsheim genauso wie in Privaträumen beim Kunden zu Hause mit unseren Degustationen zur Verfügung, wir bringen „einen Hauch von Toscana“ gerne mit zu den Kunden ins Wohnzimmer.

Es macht uns Spaß, und Freude.

## Frohe Ostern und einen schönen Frühling

Das wünschen wir Ihnen ganz herzlich. Wir, das Team von Chianti Toscana Vinothek, freuen uns auf Ihren Besuch bei unseren Veranstaltungen und in unserer Vinothek.  
Angelika, Gerhard, Jens, Verena, Elisabeth

## Öffnungszeiten der Vinothek:

- Dienstag bis Freitag: 10 Uhr bis 19 Uhr
- Samstag: 9 Uhr bis 14 Uhr
- Sonst nach Vereinbarung