

AZIENDA AGRICOLA GUALDO DEL RE

„WIR HABEN EINEN SPIELPLATZ und einen schönen Pool. Aber es ist jedes Mal dasselbe: Sobald die Kinder unserer Gäste die blaue Ape sehen, muss ich sie damit auf dem Hof herumkutschieren – und unsere Hunde immer hinterher“, seufzt Federico Rossi. Der junge Winzer kann nicht Nein sagen. Auch er liebt das Vespa-Dreirad mit der offenen Ladefläche, weil es ihn an seine eigene Kindheit erinnert: er hinten auf der Ladefläche und sein Vater Amansio am Steuer. Heute aber hat Federico wirklich keine Zeit, der Weinberg ruft. Der Winzer bewirtschaftet das Gut südlich von Suvereto mit seinem älteren Bruder Nico und dessen Frau Teresa. Sie ist für das Marketing zuständig, die beiden Männer und Kellermeister Lorenzo kümmern sich um die Produktion. Beraten wird die Familie von der renommierten Önologin Barbara Tamburini aus Castellina Marittima. 45 Hektar Weinberge bewirtschaften die Rossi, bepflanzt mit toskanatischen Rebsorten wie Sangiovese und Vermentino, aber auch mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Rund 100.000 Flaschen füllen sie pro Jahr ab, darunter vielfach ausgezeichnete Gewächse wie der „Federico Primo“, ein Cabernet Sauvignon, und der „L'Rennero“, ein Merlot – Weine mit Charakter, wie der Weinguide „Veronelli“ und das britische Fachmagazin Decanter schreiben. Die zehn rustikalen Apartments im einstigen Farmhaus, 300 Meter von der modernen

Cantina entfernt, sind mit kompletter Küche ausgestattet: Wer Lust hat, kann die Gualdo-del-Re-Weine am eigenen Esstisch trinken und dazu selbst kochen. „Sie können die Weine natürlich auch in unserem Restaurant trinken“, schlägt Federico vor. Das Lokal ist halb Landgasthof, halb Enoteca. Neben dem Eingang der Azienda sind unter einer Schirmpinie ein paar Tische hübsch eingedeckt mit gelben Stoffdecken und dünnwandigen Gläsern. Zum Aperitif gibt es „Shiny“, einen frischen Rosé, dessen Aroma an Granatäpfel erinnert, dazu Hasenterrine mit grünen Bohnen auf geröstetem Brot und Makrelen-Croquetten. Anschließend serviert die junge Kellnerin Serena einen Teller mit dampfenden Fettucine, Oktopus und Oliven. „Die müssen Sie probieren, die Nudeln hat Großmutter Caterina heute morgen zubereitet“, sagt Federico. „Die Gerichte sind einfach, aber wir legen viel Wert auf sehr gute Zutaten: Das Gemüse kommt aus unserem Garten, das Fleisch von Bauern aus der Region.“ Und das vorzügliche Olivenöl? „Das produzieren wir natürlich selbst. Eine Frage der Ehre!“

32 **33** **34** Suvereto, Loc. Natri 77, Tel. 0565-82 9888, www.gualdodelre.com; Restaurant im Nov. geschl., Feiertage auf Anfrage sowie Gruppenreservierungen, ab April regulär; Familie Rossi bietet in der alten Azienda 10 Apartments inmitten eines großen Gartens, schöner Pool; Apt. ab 84 €; Hauptgerichte ab 12 €



Eine Knattertour auf Gualdo del Re mit Winzer Federico Rossi am Steuer (hier mit Sohn Filippo im Arm) ist für kleine Gäste ein Höhepunkt. Im gutseigenen Landgasthof sorgen Hema Ratnayake (re.) und Durkadin Karagoz dafür, dass die Köstlichkeiten nie ausgehen

