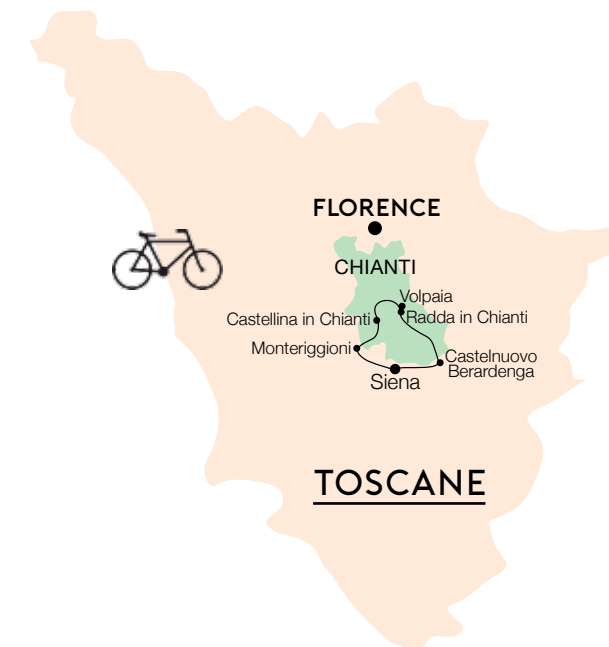


Fietsen door de **CHIANTI**

Toscane is een van de meest bejubelde gebieden van Italië. Maar wie heeft de beroemde glooiende heuvels van deze regio weleens verkend per fiets? Wij reisden af naar de Chianti en herontdekten deze regio van wijngaarden en eeuwenoude dorpjes op de tweewieler.





Tekst en fotografie Inger van der Ree

We parkeren de fiets tegen de gevel. Enkele minuten later zet de barman – gekleed in een smetteloos wit overhemd en zwart gilet – met een zwierig gebaar onze koffie neer. Iets verderop tikken roodgelakte nagels ongeduldig op de marmeren bar. Een groepje jongemannen komt druk discussiërend binnengelopen. Om de zoveel tijd checkt een vrouw in de glimmende zijkant van de koffiemachine haar lippenstift. Er wordt hard gelachen en gepraat. Over het weer, over het werk en over de koffie die ook vandaag weer ‘buonissimo’ smaakt. Bij Pasticceria Nannini in Siena ben je toeschouwer van een tot in de puntjes geregisseerd Italiaans theater.

Panpepato

Ook de Siense *dolci* spelen een rol van betekenis op het toneel. De *cantuccini*, *ricciarelli*, *cavalucci* en *panforte* liggen in een apart gedeelte van de bar uitgesteld en worden stuk voor stuk van uitleg voorzien. De mevrouw achter de toonbank legt ons, met een bril op het puntje van haar neus, van alles uit over de smaak en de culinaire historie van de producten. ‘*Panforte* betekent sterk brood: dat is een verwijzing naar het kruidige aroma van deze koek. De originele naam was ‘*panpepato*’; oftewel gepeperd brood. Je bent nu in de hoofdstad van de *panforte*!’ Ze schuift ons breed glimlachend een bordje met de dolci toe en gaat

onder een afdakje even kunt bijkomen en een *degustazione* met lokale kazen en hammen kunt doen.

Giganten

Het landschap is inmiddels een beetje veranderd: de bossen maken steeds vaker plaats voor de alom bejubelde Toscaanse heuvels vol olijfbomen en wijnstokken met zware, donkerpaarse druiven. Op een gegeven moment doemen de verdedigingstorens van Monteriggioni op; een dorpje dat tussen 1214 en 1219 hoog bovenop een berg gebouwd is. Il Castello di Monteriggioni werd gebouwd door de Siensen en diende als bescherming tegen de Florentijnen; de historische vijand van Siena. Dante Alighieri was diep onder de indruk van dit plaatsje en schreef erover in *De Goddelijke Komedie*: ‘Zoals Monteriggioni is omrand, Met torens, door de vestingwal gedragen, Zo torenden langs deze stenen wand, Giganten die wij tot het middel zagen, Zo vreselijk dat Jupiter hen daar, Met bliksem uit de hemel blijft belagen.’

Wij rusten even uit voor de kerk van Monteriggioni. Een oud dametje steekt al schuifelend het plein over, met in haar kielzog een donkere kat. Ze verdwijnen in de groene en glooiende verte die Monteriggioni omringt. Omdat wij dezelfde kant op moeten, gaan we het duo achterna en zetten weer koers richting Castellina in Chianti, waar we aan het begin van de avond arriveren. Vanuit Castellina

Hard toeterend rijdt een oud mannetje in een rode Ape langs, de drie wielen hullen zich in een wolk van opwaaiend stof

ondertussen gauw de Italianen helpen die in de almaar groeiende rij staan te wachten. Nadat we ons laatste stukje cantucci hebben gegeten, zetten we koers naar Castellina in Chianti. We volgen de SP101, die klimt, daalt en kronkelt door het groene landschap. In dit gedeelte van de Chianti vind je veel bossen. Af en toe maken de bomen plaats voor een typisch Toscaans vergezicht waarin de wijngaarden reiken tot de horizon. De weg slingert verder, we stoppen bij Scorgiano; een schilderachtig gehucht met een kerkje met arcadebogen en fresco’s. Hier vind je La Botteghina di Scorgiano, een charmant tentje waar je

heb je een indrukwekkend uitzicht over de omliggende regio. De waterige contouren van heuvels krijgen, vlak voordat de zon ondergaat, allerlei kleuren. We maken een wandeling door het stadje. We stoppen bij de Toscanaccio; een galerie met hedendaagse Italiaanse en internationale kunst. We willen, op aanraden van de eigenaar van Toscanaccio, eten bij restaurant La Torre; helaas blijkt dit restaurant vanavond gesloten. Even later schuiven we aan bij Palazzo Squarcialupi. En dat blijkt een uitstekende keus! De typisch Toscaanse *papa al pomodoro* (een dikke, boerse soep gemaakt op een basis van tomaten, knoflook

en brood) wordt prachtig opgediend en vergezeld van ongezoeten Toscaans brood, gemaakt van rode wijn, ui en aubergine.

Knalgele citroenen

De volgende ochtend vertrekken we vroeg. Omdat de Chianti bij uitstek een wijnregio is, hebben we een afspraak gemaakt met Giulia, die werkt voor Vignamaggio: een wijndomein in de heuvels vlak bij Castellinuzza. Giulia leidt ons rond door de wijnkelders en legt ons de historie van de Chiantiwijnen uit. We proeven een Gran Selezione Monna Lisa, een Riserva en we dopen – naar Toscaans gebruik – heerlijke cantuccini in een vin santo, gemaakt van de druiven malvasia (75%) en trebbiano (25%). Ondertussen genieten we van het uitzicht op de tuin met knalgele citroenen. Fietsen door de heuvels van de Chianti is prachtig, maar ook zwaar. Hier tussen Castellina – en Radda in Chianti lijkt het landschap letterlijk en figuurlijk tot een hoogtepunt te komen. Het uitzicht lijkt na iedere bocht toch weer mooier, groener

*Op zijn arm balanceren vier tjokvolle borden.
'In mijn restaurant is alles puur,' vertelt hij trots*

of dromeriger dan daarvoor. We passeren kleine groepjes huizen met blauwe luiken, omsingeld door slanke cypressen. We ruiken de geur van verse munt, die langs de weg groeit. Hard toeterend rijdt een oud mannetje in een rode Ape langs, de drie wielen hullen zich een wolk van opwaaiend stof. Hij scheurt door en wijst vanuit zijn raam naar een wijngaard met daarin een wit bord waar 'Qui si produce Chianti Classico' staat, voor het geval het ons nog niet helemaal duidelijk was dat deze regio wijn ademt.

Slanke cypressen

Tussen de groene velden en achter een bosje slanke cypressen doemt het dorpje Volpaia op. Op het bankje op het dorsplein komen alle senioren samen om druk te discussiëren over het weer en het gerecht dat voor vanavond op de planning staat. Wij genieten op het terras van Bar Ucci van een aperitivo met kaas van truffel en rode wijn.

Radda in Chianti, waar we aan het einde van de dag arriveren, is het fietshoofdstadje van de Chianti. In de smalle straatjes hoor je het ritmische getik van fietsspaken, overal staan auto's geparkeerd met fietsen op het dak. Ook in Decorì nel tempo, een winkeltje vol bijzondere artikelen – handgemaakt door de kunstenaar Davide en zijn vrouw Silvia – vind je posters, kaarten, kopjes, borden en zelfs wijnkurken met fietsjes erop.

Badia a Coltibuono

Omdat we in deze wijnregio bij uitstek benieuwd zijn naar nog een andere Chiantiwijn, bezoeken we de volgende morgen ook Badia a Coltibuono; in 1051 een klooster, nu een toonaangevende wijnmakerij die regelmatig internationale prijzen wint. We ontmoeten Paolo, een van de eigenaren, in de Engelse tuin waar de zware trossen druiven – in tegenstelling tot de keurig geknipte heggetjes – welig tieren. 'Een Engelse vriend van mijn oma ontwierp deze tuin. Alles hier is het resultaat van familiale samenwerking: ik hou me vooral bezig met het restaurant, mijn broer maakt de wijn en mijn zus regelt de verkoop.' We volgen hem over het eeuwenoude terrein waar de tijd stil lijkt te staan. Het is doodstil, af en toe fluit een gekleurde vogel een voorzichtig liedje. We nemen plaats op het terras van Badia a Coltibuono en genieten van pappardelle met *uvetta* (rozijnen) en *pinoli* (pijnboompitten) en van een risotto met porcini. Vooral de toetjes smaken hier, in combinatie met het uitzicht (vanaf het terras kijk je uit over de – hoe kan

het ook anders – glooiende Toscaanse heuvels) en de lokaal gemaakte Chianti Badia a Coltibuono erg goed.

Lange schaduwen

Omdat onze trip er bijna op zit, bedanken we Paolo en zetten we koers naar Castello di Brolio: een kasteel van de familie Ricasoli die al sinds de middeleeuwen beroemde wijnen produceert. Voor we boven zijn volgt een fikse klim de berg op. Het einde van de dag nadert, de zon valt tussen de hoge bomen door en maakt lange schaduwen op de stoffige weg. Het Castello di Brolio kijkt uit over wijngaarden die in de verte vervloeien in de horizon. Buiten adem kijken we uit over het uitnodigende landschap.

Die avond eten we in Siena, bij Osteria del Gatto. Eigenaar Marco trekt alles uit de kast en serveert heerlijk dikke *pici all'aglione*. 'Je proeft tomaat, olie, knoflook en peterselie – verder niks', vertelt hij trots. Op zijn arm balanceren vier tjokvolle borden. 'In mijn restaurant is alles puur.' We eindigen de avond met een stukje *crostata* met vijgen (volgens Marco afkomstig uit zijn eigen tuin) en een allerlaatste stukje panforte. Met groene vergezichten in ons hoofd, de smaak van zoete vijgen in onze herinnering en kronkelende weggetjes in de benen, keren we terug naar Nederland.



Chianti Classico of Chianti?

Giulia Favaro werkt bij wijndomein Vignamaggio. Ze is al jaren met niets anders dan wijn bezig. Ze legt ons uit wanneer een Chianti een échte Chianti genoemd mag worden en voldoet aan de hoogste Italiaanse kwalificering DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). In Nederland associëren wij de Chianti ook weleens met de goedkopere wijn die bij de Italiaan op de hoek in een traditionele mandfles wordt geschonken. Na vandaag zal het onderscheid tussen die mandfles en de écht goede wijn voor altijd duidelijk zijn, verzekert Giulia ons lachend.

'In de achttiende eeuw werd de locatie van de Chiantistreek bepaald: tussen Siena en Florence. In die tijd waren de wijnen uit deze streek al beroemd, ze werden ook al Chianti's genoemd. Op een gegeven moment werd het succes van de Chianti's "gepikt" door andere streken die, omwille van de grote vraag, ook Chiantiwijnen gingen produceren', legt Giulia uit terwijl ze door de donkere kelder van Vignamaggio loopt.

'In het maakproces gebruikten ze allerlei druiven en rijpingsperiodes waardoor de wijn aan kwaliteit inboette. In de jaren dertig is daarom besloten dat alleen de Chianti, die daadwerkelijk in dit gebied gemaakt wordt én minimaal tachtig procent van de San Giovesedruif bevat een Chianti Classico mag heten. Vignamaggio heeft drie soorten Chianti Classico. De Gran Selezione; dit is de absolute top onder de Chianti, met een rijptijd van dertig maanden, een Riserva met een rijpingsperiode van achttien tot twintig maanden en een Donata waarvan de druiven rijp zijn na twaalf maanden. Daarnaast hebben we ook een Vinsanto del Chianti Classico, die druiven laten we zelfs vier jaar rijpen.'



We ontmoeten Paolo in de Engelse tuin waar de zware trossen druiven – in tegenstelling tot de keurig geknipte heggetjes – welig tieren

Local tips

Federica Orazi is eigenaresse van Dolci Trame; een winkel in Siena waar je terecht kunt voor Italiaanse designkleding. Voor De Smaak geeft ze tips voor de beste plekken van haar stad.

Wat zijn je favoriete restaurants in Siena?

'Ik ga graag naar Compagnia dei Vinattieri. Daar hebben ze goede wijnen, en een goede Sienese keuken. Bovendien worden de borden hier kleurrijk en bijzonder opgemaakt. Ook Le Logge is favoriet; hier zijn ze bijzonder gastvrij. De dolci zijn hier verrukkelijk! En Enoteca i Terzi, want daar kan je eigenlijk altijd rekenen op kwaliteit.'

Waar ga je naartoe voor aperitivo?

'Liberamente Osteria, midden op Il Campo. Hier heb je een prachtig uitzicht en bovendien is de wijn erg goed. Ook ga ik altijd naar I Parolai, daar serveren ze zelfgemaakte Gin Sienese. Een aanrader!'

Wat zijn winkels die je in Siena niet mag missen?

'Ik zou zeker een kijkje nemen bij Aloe e Wolf, een mooie vintagewinkel. Ook Momi Capelli is een must see als je van Italiaanse mode houdt.'

Je bent dag en nacht met mode bezig: wat zijn momenteel interessante Italiaanse ontwerpers?

'Faliero Sarti maakt prachtige, innovatieve sjaals. Ik vind het de mooiste sjaals ter wereld. Ook Daniela Gregis is interessant, ze heeft een eigen stijl met bijzondere vormen. Haar kleding geeft persoonlijkheid aan een vrouw. Tot slot noem ik Federica Moretti, zij ontwerpt bijzondere en kwalitatief hoogstaande hoeden en mutsen, die je het liefst het hele jaar door zou dragen.'

Mocht je op zoek zijn naar meer Italiaanse modeadressen in Siena dan raden wij je aan ook eens binnen te lopen bij de winkels Cortecci, Mes Amis en Imperial.

Wijndomein Vignamaggio

Redacteur Inger aan het ontbijt bij Palazzo Squarcialupi

Wijndomein Vignamaggio

ETEN

Osteria del Gatto

Hier vind je de lokale Toscaanse keuken zoals hij bedoeld is: simpel, smaakvol en betaalbaar. Proef zeker de *pici all'aglione* en de *pappardelle alla boscaiola*! *Via S. Marco 8, Siena*

Pasticceria Nannini

De goedgeklede locals staan hier ieder moment van de dag druk te discussiëren aan de bar. Voor het proeven van lokale delicatessen en een goede, straffe espresso ben je hier aan het juiste adres. *Via Banchi di Sopra 24, Siena*

Vignamaggio

Citroenbomen, een eeuwenoude wijnkelder, een adembenemend uitzicht en aardig personeel. Mogen we terug? Monnalisa, vereeuwigd door de wereldberoemde schilder Leonardo Davinci, zou hier regelmatig op bezoek zijn geweest. *Località Petriolo 5, Greve in Chianti*

Bar Ucci

Wij streken hier neer en genoten van een Italiaans biertje met een geweldig uitzicht: de lokale, bejaarde bevolking die druk aan het discussiëren was op het dorpspleintje van het prachtige Volpaia. *Piazza della Torre 9, Radda in Chianti*

La bottega di Giovannino

Dit charmante adres, met een gezellige huiskamersfeer en sympathieke bediening, opende in 1965 midden in Radda in Chianti. Wij aten hier gegrilde groenten met pecorino en *pici cacio & pepe* en gnocchi met truffelsaus. *Via Roma 6, Radda in Chianti*

Badia a Coltibuono

Schuif hier aan voor een lekkere lunch, of een overheerlijk toetje, zoals *semifreddo al miele di castagno e noci con salsa al vin santo*. Wandel daarna absoluut even over het schilderachtige terrein met ranken vol donkerpaarse druiventrossen en een binnenplaats waar de tijd heeft stilgestaan. *Loc. Badia a Coltibuono, Gaiole In Chianti*

REIZEN

Transavia vliegt in iets minder dan twee uur van Amsterdam naar Pisa. Ook kun je ervoor kiezen om te landen in Florence, daar brengt KLM je in twee uur. Mocht je liever vanuit België of het zuiden van Nederland vertrekken dan kun je vanuit Eindhoven of Brussel met Ryanair naar Pisa reizen, eveneens in twee uur.

KUNST

Toscane is wereldberoemd om haar renaissancekunst. Toch is er in de heuvels van de Chianti ook moderne kunst te vinden. Kunstenaar Piero Giadrossi opende in 2004 het Chianti Sculpture Park: zeven hectare bos vol moderne kunstwerken, gemaakt door zesentwintig kunstenaars. Je kunt hier wandelen langs werken van onder andere Vincent Leow (Singapore), Adriano Visintin (Italië) en Benbow Bullock (VS). chiantisculpturepark.it

FIETSEN

Wij reden door de Chianti met een fiets van Onderweegs in Italië. Zij hebben verschillende routes uitgestippeld door Toscane. Je fietst van accommodatie naar accommodatie en kunt eventueel je bagage laten vervoeren. onderweegsinitalie.nl

SLAPEN

Palazzo Squarcialupi €€

Sluit je ogen en stel je een sfeervol Toscaans palazzo voor en je komt uit bij dit adres in Castellina in Chianti. Vanaf het ontbijterras heb je uitzicht over een groene vallei waarin ook een zwembad verborgen ligt. Het restaurant van dit adres serveert een smaakvolle, lokale keuken. squarcialupirelaxinchianti.com

Hotel Siena Borgo Grondaie €€

Vlak bij Siena, verborgen tussen de olijfbomen, vind je dit mooie adres. Behalve kamers kun je hier ook appartementen huren. De badkamers zijn tot in de puntjes verzorgd, inclusief heerlijke olijfzeepjes. hotelsienaborgogrondaie.com