

VINUM EXTRA
SPEZIALPUBLIKATION
WWW.VINUM.EU

Vinum

EXTRA



TOP OF TOSKANA 2019

700 der besten Weine Italiens
Supertuscans, Brunello, Bolgheri und mehr
Coole Tipps zum Essen, Trinken und Übernachten

Übernachten *unterm Sternenhimmel*

An wunderbaren Landschaften ist die Toskana reich, Plätze zum Übernachten findet man ebenso für jeden Geschmack – manche davon bieten sogar stellare Küche.

Manche Restaurants in der Toskana schmücken sich mit einem sternbekränzten Koch, in einigen wenigen kann man danach gleich im angeschlossenen Hotelzimmer übernachten: Im «Grand Hotel Principe di Piemonte» in Viareggio sind es gar zwei Michelin-Sterne, mit denen Chef Giuseppe Mancino ausgezeichnet wurde. Nach der Hotelfachschule in Salerno begann Mancino (Jg. 1981) in renommierten Hotels und Restaurants zu arbeiten, seit 2005 leitet er im «Grand Hotel Principe di Piemonte» als Küchenchef das Restaurant «Il Piccolo Principe». Den ersten Michelin-Stern erhielt er 2008, inzwischen besitzt er zwei. Giuseppe liebt die kreative, aber dennoch klassische Küche, die den Geschmack der Produkte nicht verändert. Sein berufliches Vorbild ist der bekannte Chef Alain Ducasse, mit der Hoffnung, eines Tages dessen Bescheidenheit und Können zu erreichen. Auch das Hotel selbst bietet jeden Luxus: Im Jahre 1938 wurde es auf den Namen «Grand Hotel Principe di Piemonte» getauft und wurde zur Kulisse in einer Reihe von Filmproduktionen, heute ist es unbestreitbar eines von den exklusivsten historischen Hotels der Welt.

1 Grand Hotel Principe di Piemonte

Piazza Puccini, 55049 Viareggio

Tel. +39 0584 40 11, www.principedipiemonte.com

Es wurde in den frühen 20er Jahren unter dem Namen «Select Palace Hotel» erbaut. Im Laufe der Zeit verwandelte es sich in ein Grandhotel mit internationalem Flair und wurde zur bevorzugten Unterkunft von Aristokraten, Intellektuellen und Künstlern.

2 Il Pellicano

Località Sbarcatello, 58019 Porto Ercole

Tel. +39 0564 85 8111, www.pellicanohotels.com

Einst Refugium der Filmstars, heute luxuriöses Domizil mit Privatstrand und exzellenter Küche: Küchenchef Michelino Gioia kombiniert das Beste aus dem toskanischen Inland mit dem Besten des Meeres.

3 Hotel Brunelleschi

Piazza Sant'Elisabetta 3, 50122 Firenze

Tel. +39 055 273 70, www.brunelleschihotelflorence.com

Das Hotel im Herzen von Florenz vereint zeitlosen Stil mit modernem Komfort. An nur sieben Tischen wird im Restaurant «Santa Elisabetta» von Chef Rocco de Santis ein Degustationsmenü mit neun Gängen serviert.

4 L'Andana Hotel & Spa Resort

Tenuta La Badiola, Località Badiola

58043 Castiglione della Pescaia

Tel. +39 0564 94 48 00, www.andana.it

Luxuriöses Resort bei Castiglione della Pescaia, das der Familie Moretti (den Eigentümern der Güter Bellavista und Petra) gehört. In der Trattoria kocht Chef Enrico Bartolini auf Sternenniveau, zum Beispiel Pancia di Maialino oder Bauch vom Seneser Jungschwein mit Traubennektar und Pistazien.

