

Zu Besuch beim Conte

Ausflug in die Toskana: Die Rückbesinnung auf traditionelle Werte

Die Region Carmignano – eine von neun Unterregionen des Chianti-Gebiets – zählt zu den ältesten dokumentierten Apellationen der Welt. Und auf dem Gut **Capezzana**, seit 1920 in Besitz der Adelsfamilie **Contini Bonacossi**, wurde nachweislich bereits im Jahr 804 Weinbau betrieben und Olivenhaine kultiviert. Dem Conte **Ugo Contini Bonacossi**, heute 95 Jahre alt, gebührt ohne Zweifel der Ruhm, nie einem Trend gefolgt zu sein – weder in Zeiten der dünnen Chiantiweinen der 80er Jahre noch in heutigen Tagen, in denen gerne fette, marmeladige Blockbusterweine produziert werden. Auch wenn die Tenuta die Capezzana heute von den Kindern des Conte – **Benedetta, Beatrice, Vittorio** und **Filippo** – geführt wird, so



Die Familie Contini Bonacossi lud zu einer vertikalen Degustation ihres historischen Top-Weins „Villa di Capezzana“

bleibt die aristokratische Familie doch der großen Tradition eines authentischen Sangiovese-Terroirweins verpflichtet. Die ganze Geschichte solch toskanischer Meisterwerke in kompakter Form zu erleben und zu

erschmecken war AJ-Redakteur **Andreas Bouloubassis** während einer Weinreise durch das Chianti Gebiet möglich. Auf Einladung von FIJEV-Organisator **Filippo Magnani**, der auch ein Wein-Reisebüro in der Maremma be-

treibt, konnte er u.a. an einer vertikalen Degustation des Villa di Capezzana teilnehmen. Vom Jahrgang 2007 zurück bis in Jahr 1931 konnten die Teilnehmer die ganze eigenständige Kraut der DOCG-Region Carmignano

Osteria Kuckuck

Traditionelle toskanische Küche in Pfersee



Die grundsätzliche Ausrichtung der Küche in der beliebten **Osteria Kuckuck** ist toskanisch. Erhaltung traditioneller Rezepte und gleichzeitig kreativ eigenständig, hohe Produktqualität sowie Gerichte, die den Jahreszeiten entsprechen – diesen Slow-Food-Qualitäten fühlen sich **Martin Koltermann** und sein Team verpflichtet. Und: was im Kuckuck auf den Teller kommt, ist hausgemacht; Konservierungsstoffe, Fertigprodukte oder Geschmacksverstärker sind nicht dabei. Die Weine sind vom Kuckuck-Chef persönlich ausgesucht und verkostet; das Preis-Leistungsverhältnis ist auf „Wein-Neugierige“ abgestimmt. Als Mitglied von „Slow

Food“, der Gegenbewegung zum globalisierten und weitestgehend geschmacksfreien Fast Food, basiert die Philosophie der Kuckuck-Küche auf regionalen und saisonalen Produkten. „Lust am Genuß“ ist hier folglich kein vielzitiertes Schlagwort, sondern echte Leidenschaft. Zum Konzept „authentisch Kochen“ passt auch das zeitlos schöne Interieur der Gasträume, das keine Trends mitmachen muss, um Auge und Gemüt zu erfreuen. Ebenso ansprechend: Die heitere, aber herrlich unaufgeregte Atmosphäre des idyllischen Biergartens macht den Besuch in der Umlandstraße im Frühjahr und Sommer besonders lohnenswert.

Osteria Kuckuck * Umlandstraße 35 * 86157 Augsburg * Telefon: 0821 54 46 82
E-mail: info@osteria-kuckuck.de * www.osteria-kuckuck.de

MAHL
Wein & Delikatessen
Reisen mit Genuss

Mi. 21.09. –
So. 25.09.2011

Natur-pur!
5-Tages-Fahrt
Venedig an der Spree

Elbradweg von Meißen nach Dresden –
Tolle Radwege – herrliche Seenlandschaften
– Kahnfahrt – Cottbus – Thermenbesuch
„das Solebad in der Natur“

Unsere Leistungen:

- First-Class-Bus mit Spezialradanhänger
- 5-Tages-Fahrt
- Reichhaltiges Bordfrühstück u. Prosecco
- 4 x Übernachtung u. 3 xHP im***Hotel
- Kahnfahrt
- Brotzeit bei der Heimreise

Euro 499,00

Info unter: www.mahlwein.de
Blattenweg 26
86316 Friedberg-Rederzhausen
Tel. 0821/267 41 00
Fax 0821/267 41 91