

Toskanische Landschaft – wie gemalt

 frontrowsociety.net/toskanische-landschaft-wie-gemalt/

20. Juli 2023

Sanfte Hügel, grüne Zypressen, ockerfarbene Felder, vereinzelte Höfe, der kleine See am Fuße des weiten Tals und eine geschwungene Traumstraße – der Blick durch das impressionistisch angelegte Blumenmeer am Rande des mittelalterlichen Castelfalfis wirkt wie ein atemberaubend romantisches Gemälde. Die Ruhe der bezaubernden Landschaft wirkt ansteckend. Schon bald nach der Ankunft im Castelfalfi verfällt der Gast in eine Art Tiefenentspannung. Die Seele kann baumeln. Alles wird ruhiger, Genuss für die Augen, die Seele und den Gaumen stehen im Vordergrund.



Von der Terrasse an der Pool Bar Giglio Blu bieten sich fantastische Sonnenuntergänge / ©
FrontRowSociety.net, Foto: Carola Faber

Seele baumeln lassen

„Dieses Anwesen ist einzigartig. Es ist nicht nur ein Hotel, sondern ein großartiger Ort. Man kann hier sogar ein Haus kaufen und viele Bereiche sind für die Öffentlichkeit zugänglich“, schwärmt Generalmanager Roberto Protezione von Castelfalfi.

Mitten in der Toskana, dem Land voll zauberhafter Schönheit, Kunst, Kultur und kulinarischen Traditionen befindet sich mit Castelfalfi, ein mittelalterliches Juwel, das in eine andere Zeit entführt. Es erstreckt sich mit seinem historischen Borgo, seinem luxuriösen 5-Sterne-Hotel, dem größten Golfplatz der Toskana, der Bio-Landwirtschaft und wunderschönen Villen inmitten von 25 Hektar Weinbergen und Olivenbäumen. Hier fließt die Zeit in perfekter Harmonie mit der Natur und die Schönheit der Umgebung kann in vollen Zügen genossen werden.



Die Toskana ist ein Land voll zauberhafter Schönheit, Kunst und Kultur / © FrontRowSociety.net, Foto: Carola Faber

Schon mehr als 2000 Jahre bewohnt

Das Landgut wurde seit mehr als 2.000 Jahre ohne Unterbrechung durch Etrusker, Römer, florentinische Aristokraten und Mailänder Kaufleute bewohnt und bewirtschaftet. „Wir entdecken ständig neue historische Spuren, wie zum Beispiel bei den jüngsten Grabungen an der romanischen Kapelle. Es ist eine spannende Geschichte“, berichtet Roberto Protezione.

Gäste des Fünf-Sterne-Hotels haben die Wahl zwischen verschiedenen Übernachtungsmöglichkeiten, denn zum geschmackvoll und aus hochwertigsten Materialien gestalteten Komplex gehören rund 150 luxuriöse Zimmer und Suiten sowie mehrere Villen und antike Bauernhäuser.

Das Toscana Resort Castelfalfi ist unter anderem nicht nur Mitglied bei Virtuoso Luxusreisen sondern hat auch zahlreiche Auszeichnungen, wie Best Luxury Golf Resort (World Luxury Hotel Awards Europe), Best Immersive Experience (Awards for Excellence Condè Nast Johansens) oder Golf World Top 100: Best Golf Resorts in Continental Europe (Today's Golfer) erhalten.

Zur Begrüßung werden in den Zimmern edler Schaumwein aus eigener Produktion, Pralinés und köstliche Früchte serviert. Immer wieder überraschen Details, wie etwa die Garda Eggs zum Frühstück. Darunter sind sortenreine pastellfarbene Eier von Freilandhühnern zu verstehen, die mit Bio-Getreide gefüttert werden. Für die unterschiedliche Farbe der „Garda Egg“-Eier sorgen acht spezielle Legehennenrassen, wie New Hampshire, Creme Legbar, Marans, Livornes... Sie produzieren sehr schmackhafte und wunderbar gefärbte Eier produzieren.

Der Gast fühlt sich Dank der Freundlichkeit, Sensibilität und Aufmerksamkeit der Mitarbeiter sofort aufgenommen und kann in die ganz besondere Wohlfühlatmosphäre von Castelfalfi eintauchen.



Das Luxushotel Castelfalfi gehört zu einem historischen Borgo / © FrontRowSociety.net, Foto: Carola Faber

Landwirtschaftlicher Vorzeigebetrieb

Von den 1.100 Hektar des Landguts Castelfalfi, zu dem unter anderem 8000 Olivenbäume gehören, sind mehr als 25 Hektar mit Weinreben bepflanzt. Die gesamte Wein- und Ölproduktion ist biologisch. Es werden nur natürliche Düngemittel verwendet. Pestizide oder chemische Mittel werden nicht eingesetzt. Für das extra native IGP Olivenöl, das innerhalb von zwölf Stunden nach der Ernte kalt extrahiert wird, werden die Sorten Frantoio, Moraiolo, Leccino und Pendolino angebaut.

Im Weingut werden erlesene toskanische Weine aus den Rebsorten Sangiovese, Merlot, Cabernet, Vermentino, Syrah und Colorino produziert. Unter den Namen Poggio I Soli, Falcine Rosato, San Piero, Chianti Riserva DOCG, Poggionero und Poggio alla Fame sind qualitativ hochwertige Weine zu verstehen. Besonders der Poggio alla Fame könnte im Geschmack ein wundervollen Spiegel des Gebiets darstellen.

In der Nase offenbart sich eine intensive und komplexe Aromenvielfalt. Sie ist von reifen roten und schwarzen Früchten sowie von zarten blumigen Nuancen geprägt. Das Bouquet gibt sich balsamisch, würzig und mit ein wenig gerösteten Anklängen. Der Geschmack ist vollmundig und kräftig, wobei elegante Tannine mit feiner Struktur und angenehmer Mundfülle hervorstechen.

Höchstes Vergnügen bedeutet die Kombination dieser exquisiten Weine in Verbindung mit den kulinarischen Verführungen in den Restaurants. „Toskana, das klingt nach wunderbarer Landschaft, Weinbergen, ausgesprochen leckerem Essen und historischen Städten – eben italienischer Lifestyle“, freut sich Roberto Protezione über einen perfekten Platz des Genusses.



Das Design und die Ausstattung der neuen Luxussuiten lässt kaum Wünsche unerfüllt / © FrontRowSociety.net, Foto: Carola Faber

Greifbares Paradies

Ob in der Pool Bar Giglio Blu oder der Lobby Bar Ecrù zum Beispiel Cocktails aus lokal hergestelltem Grappa, Amaro und Gin in Verbindung mit einem leichten À-la-carte-Menü oder das Speiseerlebnis im Country Club House mit einem Blick auf den herrlichen 27-Loch-Golfplatz, für jeden Geschmack ist garantiert das passende Angebot zu finden.

Dazu zählt „Il Rosmarino“, eine original toskanische Trattoria in unmittelbarer Nähe des Dorfes. Auf der Speisekarte sind regionale Gerichte, köstliche Holzofenpizzzen sowie schmackhafte Steaks zu finden.

Zu den kulinarischen Höhepunkten dürfte das neue Restaurant „Olivina“ gehören. Chefkoch Davide De Simone, der alle Restaurants des Anwesens koordiniert, zeigt hier sein Fingerspitzengefühl für gastronomische Vielfalt – sowohl in der Zubereitung von Gerichten mit einfachen Aromen der traditionellen Küche als auch für Überraschungen der raffinierten zeitgenössischen Küchenkreativität.



Chefkoch Davide De Simone, der alle Restaurants des Anwesens koordiniert, zeigt ein sensibles Gespür für gastronomische Vielfalt / © FrontRowSociety.net, Foto: Carola Fabe



Im Olivina werden Delikatessen wie Wagyu Beef serviert / © FrontRowSociety.net, Foto: Carola Faber

Der internationale Künstler und Designer Henry Chebaane hat das Ambiente des Olivinas als theatralischen Raum konzipiert. Durch eine Art Landschaftspromenade wird dazu eingeladen, Aromen, Düfte, Geräusche, Farben und Texturen der authentischen Toskana zu spüren. Als modernes Bistro gestaltet, wirkt der Raum mit offener Küche gleichzeitig wie ein Handwerksatelier, Weinkeller, Feinkostladen, eine Cafeteria und Bäckerei. Der Blick in die Speisekarte lässt ins Schwärmen geraten. Rote Garnelen, Hummer, Foie gras, Wagyu Beef, Kaviar, Trüffel....auf der Panoramaterrasse sitzend scheint spätestens in diesem Augenblick das Paradies greifbar.

Dieses ist ein redaktionell erstellter Artikel, der durch externe Unterstützung möglich gemacht wurde. Die Unterstützung hat jedoch keinen Einfluss auf den hier abgebildeten Inhalt. Es gilt der Redaktionskodex.