

ZU GAST BEI GIULIO BARUFFALDI

# IM CHIANTI: WEIN, GALOPP UND GUTE LAUNE

Giulio Baruffaldi, der Pferdenarr aus Mailand, ist ein Aussteiger par excellence: statt Großstadtneurosen das Glück auf dem Lande, statt Kunsthandel nun Weinberge. Der Hausherr von „La Loggia“ beherbergt auch Gäste – und sorgt aus dem Stegreif für gute Unterhaltung

EIN BERICHT VON MADELEINE JAKITS  
FOTOS VON WULF BRACKROCK

Die Heiterkeit des Hausherrn von „La Loggia“ steckt sofort an. Kaum sitzt man Giulio Baruffaldi gegenüber, legt er mit Geschichten los, frisch wie sein hauseigener „Spumante Brut“. Am liebsten erzählt Signor Baruffaldi die Geschichte vom Stadtneurotiker aus Mailand, der zum Weinbauern in der Toskana wurde.

Schließlich ist es ja seine eigene Geschichte. Recht verschlungen zwar, aber am Ende ganz einfach. Fort aus der Stadt und Landbesitzer werden, das wollten Giulio Baruffaldi und seine Frau Olga „Cuca“ Roaldi, als sie vor zwölf Jahren beschlossen, „mitten aus dem Leben heraus“ alles zu verkaufen: er seinen Antiquitätenhandel, sie ihre renommierte Reitschule und beide gemeinsam die Wohnung. Die neue Freiheit nutzten sie, sich in der Welt umzusehen; auf Reisen vom Nordpol bis zu den Anden. Für ein Jahr war das eine Art Teststrecke für alternatives Lebensglück: „Beide wissen wir jetzt, wie man sich von selbstgefangenen Fischen aus dem Eismeer ernährt, und wie die Indios



Alles dreht sich hier ums Pferd: Pokale und Statuetten zeugen fast überall auf der Fattoria „La Loggia“ von einstigen Turnierfolgen der Baruffaldis

Brot backen“, so die Bilanz am Ende der Reise. Und: Daß sie am liebsten in der Toskana leben wollten, das war ihnen auch aufgegangen. Zurück aus Übersee fand sich das Objekt ihrer Sehnsucht recht schnell; etwas heruntergekommen zwar, aber für den kunstsinigen und restaurierfreudigen Baruffaldi – er ist von Hause aus Innenarchitekt – der ideale Bauspielplatz: die Fattoria „La Loggia“ bei Montefridolfi im Gebiet Greve, nur gut eine halbe Autostunde von Florenz entfernt auf einem Hügel gelegen. Lorenzo de Medici, einer der frühen Besitzer der Fattoria, hatte das Anwesen schon 1427 zur Weinerzeugung bestimmt. Heute gehören neben Obst- und Olivengärten knapp 13 Hektar Rebfläche zum Besitz.

Vor allem die Art, in der sich das Mailänder Aussteigerpaar zu späten Erben der Medici mauserte, verrät Liebhaber überraschender Wendungen im Leben. „Ich kam, sah und kaufte“, erzählt Baruffaldi und knufft den Gast vor Begeisterung in die Rippen. „Wir zogen noch am selben Abend mit unserem Handgepäck ein. Mußten den Verwalter fra-



Raum zum Feiern: Sonne, Mond  
oder Sterne sind dabei, wenn in diesem  
offenen Gesellschaftsraum  
Grillparties, Weinproben oder Tête-à-  
têtes stattfinden. Der Hausherr,  
hoch zu Roß, ist auch auf zwei Beinen  
für jeden Spaß zu haben

## ZWISCHEN DEN REBSTÖCKEN: KUNST UND „CAVALIERI“

gen, welches denn wohl schon früher das Schlafzimmer für die Herrschaften war.“

Der solchermaßen Eingeweihte hat mittlerweile Zeit gehabt, seine Blicke mehr oder weniger dezent schweifen zu lassen in diesem erstaunlichen Haus. Und wagt sich mit der vorsichtigen Frage hervor, ob dies denn nun in erster Linie Weingut oder Pferdemuseum geworden sei, Kunstgalerie oder Gestüt? Zunächst mal: überall Pferde! Aus Holz, aus Silber, aus Terracotta stehen sie herum, als antiquarisches Spielzeug, als Standbildchen auf Sockeln: Einzelstücke oder wimmelnde Gruppen-Arrangements, in der ganzen Bandbreite von hehrer Kunst über niedlichen Nippes bis hin zu Turnierpokal-Kitsch, den die Baruffaldi einst als erfolgreiche Reiter von internationalem Rang anhäuften. Dann aber, an den Wänden, prangen da ganz unpräntiös ein paar Mirós und Picassos über dem Mobiliar vergangener Jahrhunderte, und großformatige Ölschinken alter Meister schmücken die wellig-rissigen Putzwände des Salons. Insgesamt wohl 5000 Kunstwerke, schätzt der Hausherr, hat er unter seinem Dach versammelt.

Die Frage nach den Mischungsverhältnissen in seinem Haus scheint den Winzer Baruffaldi nicht zu kränken. Im Gegenteil. Mit raumgreifender Geste erklärt er sich zum vollends glücklichen Menschen, der hier endlich seine beiden Passionen vereinigen könne: die Kunst eben – und die Pferde.

Und der Wein? Die Baruffaldi haben sich erst einzufuchen müssen in die real existierende Landwirtschaft, in Gemüsegarten, Olivenhain und Weinberg. Denn so schnell, wie das Schlafzimmer in der ersten Nacht gefunden war, so plötzlich war man nicht auch Weinerzeuger. Wie ein ordentlicher Chianti Classico hinzubekommen ist, mußte unter Anleitung eines Önologen erst gelernt werden. Wer dieser Lehrer gewesen ist, soll auf Wunsch des Betroffenen ein Geheimnis bleiben. Aber spätestens nach der zweiten augenzwinkernden Anspielung wissen endlich alle im Raum, wer's war: der hochdotierte Giacomo Tachis höchstselbst, Chef-Önologe im Hause



Ein neues Leben auf dem Land: In Montefiridolfi, nur eine halbe Autostunde von Florenz, fing es für Giulio Baruffaldi an. Davon erzählt er gern am Eßtisch seiner Villa

Antinori. Während Giulio Baruffaldi inzwischen das nötige Know-how im Weinberg hat, kümmert sich „Cuca“ heute um alles kel-  
 lertechnische der Weinproduktion auf „La Loggia“. 200 000 Flaschen verlassen jährlich den Hof, ein Gutteil Richtung USA, Kanada und Australien, einiges sogar nach Frankreich.

Auch Cucas Kochkünste können sich sehen lassen. Den ganzen Tag hat sie im grünen Jogganzug in der Küche geturnt, um jetzt, am Abend, ein rustikales toskanisches Essen für zwölf Personen aufzutischen, angefangen bei Crostini mit warmer Geflügellebercreme über Penne mit einer rohen Soße aus Kapern, Kräutern und Oliven, danach Hähnchenfilets mit Raukensalat, bis hin zu aromatischen Käsen aus der Region.

Während der Hausherr drahtlos vom Eßtisch mit dem Töchterchen telefoniert, dabei mit spürbarem Vaterstolz ihre Pläne von der Boutiqueneröffnung in Rom kundtut, hat der Gast Gelegenheit, sich neugierig den Flaschen zuzuwenden.

Und er wäre nicht auf „La Loggia“, würde er nicht auch hier wieder Pferde, Pferde und nochmals Pferde entdecken. Für die Weine aus den besten Trauben aller Lagen steht „Terra dei Cavalieri“, Land der Reiter, in großen Lettern auf den von Baruffaldi selbst entworfenen Etiketten, für Bianco Secco aus Trebbiano- und Pinot-Bianco-Trauben etwa, oder für Chianti Classico aus Sangiovese, Canaiolo, Cabernet und dem traditionellen, kleinen Anteil Trebbiano und Malvasia; dazu auf allen Labels der Fattoria Abbildungen berühmter Vierbeiner und alter englischer Fuchsjagdsszenen. Auf Chianti Classico Riserva 1978 beispielsweise prunkt eine schöne Reproduktion eines George-Stubbs-Gemäldes, das „Eclipse“ zeigt, ein legendäres Rennpferd, Jahrgang 1764.

Über den jeweiligen Wein dagegen prangt nur das Allernötigste auf dem Etikett: DOC, Erzeugerabfüllung, Jahrgang, Alkoholgehalt und Flaschenauflage. Auf dem Rücken, dort wo andere Erzeuger sich über Traubensorten und optimale Trinktemperaturen auslassen, informiert sich der geneigte Leser über die Karriere von Vollblut-Arabern oder über



Weingut oder Pferdemuseum?  
 Im Kaminsalon der Medici-Villa sinnt der  
 Gast über diese Frage nach. Ein Bett  
 unter Balken, Blick in eines der Ferien-  
 appartements auf „La Loggia“.  
 Der Hausherr hat seine Gästequartiere  
 mit sicherer Hand hergerichtet