

Viaggiare in



prima classe

Met de Fiat 500 door Toscane

TEKST EN FOTOGRAFIE GERRIT OP DE BEECK



San Quirico d'Orcia: waar elke heuvelrug een compositie voor een schilderij kan uitmaken en elke cipres op de juiste plaats staat.



De schoonheid en de diversiteit van de 'paesini' (kleine stadjes, hier Chiusi) zijn betoverend.

TOSCANE

San Gimignano

Sansepolcro

Siena

Cortona

Montepulciano

Montalcino

Pienza

Chiusi

Rurale postkaartwegen
onderweg naar Pienza.



De Crete Senesi, dat mooie gloeiende renaissancelandschap richting Siena, is misschien wel een van de interessantste landschappen van Toscane.

Drie dagen flirten met de grensstreek van Oost-Toscane en West-Umbrië aan boord van de Cinquecento, de nieuwe neoretro-Fiat 500. In hét icoon van de Italiaanse auto-industrie is alles 'non c'è problema', niets een probleem. You are, we car!



E

Er zijn gewone dagen en er zijn Cinquecento-dagen. Daar staat hij dan, in het vuurrood, met een glazen schuifdak en een mp3-speler. Denk aan Sophia Loren en Gina Lollobrigida, dan zie je de tijd voor je waarin de Cinquecento het Italiaanse volk op wielen zette. Het was een goedkope en simpele auto, met een eigen karakter en unieke flair. Dat DNA heeft Fiat in de nieuwe versie perfect weten te bewaren. Deze vierwieler is Italiaanser dan de pizza! Zouden we er al onze bagage in kwijt raken? Ja hoor, en binnenin is hij zelfs verrassend ruim: één grote bolhoed. *Avanti a tutta forza*, we zijn weg. Opgewonden bollen we San Gimignano, het Manhattan van Toscane, uit. Onze eerste stop is het klooster van Santissima Trinita, net buiten Torri, een gehucht ten zuidwesten van Siena. Het pand bevindt zich bovenop de heuvel aan het eind van het dorp, dateert uit 1070 en bulkt van de gotische inscripties. Maar zelfs onze *topolino* (kleine muis) is te groot voor de nauwe straatjes. Parkeren en wandelen dus. Omdat het klooster ooit aan de lokale commune geschonken werd, dient deze het twee halve dagen per week open te houden. Afspraken waar men zich in het katholieke Italië aan houdt en zelfs een beurtrol voor inlegt. Hoewel over dat katholiek zijn te redetwisten valt. 't Is te zeggen, soms is er veel ruimte voor interpretatie. Neem nu de Italiaanse priester die vorig jaar een 'Miss Non Italië' wou organiseren, de allereerste schoonheidswedstrijd voor kloosterzusters ooit. De nonnen die wilden deelnemen, moesten enkele foto's insturen die de organisator op zijn blog zou zetten. De internauten konden dan de deelnemers bewonderen en hun stem uitbrengen. "Nonnetjes zijn in de eerste plaats vrouwen en schoonheid is een gave van God", sprak de priester in de *Corriere della Sierra*, waarna hij er meteen aan toevoegde dat de wedstrijd er kwam op uitdrukkelijk verzoek van de zusters zelf. Hij verwachtte duizend kandidaten. Een week later maakte de plaatselijke bisschop, onder druk van het Vaticaan, een eind aan de wedstrijd.

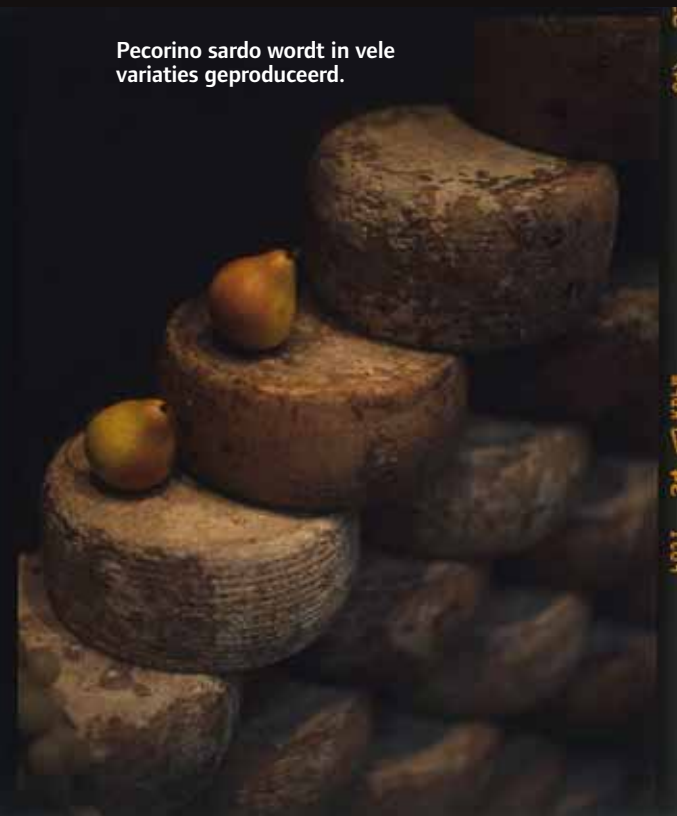
Maffia di Montalcino

We zijn meteen in de spirituele sfeer en sturen de Fiat in zuidelijke richting naar de abdij van Sant'Antimo, gebouwd in de diepe heuvels rond Montalcino. Omgeven door wijnranken is dit een van de ontelbare schitterende rurale Toscaanse landschappen. Deze monniken waren trouwens de eerste wijnbouwers van dit gebied, tot groot ongenoegen maar vooral jaloezie van de rijke Toscaanse families. Aperotijd, en daar- >



Traditionele streekkeuken in Taverna Pane & Vino (Cortona). O zo eenvoudig, maar bijna té perfect.

Pecorino sardo wordt in vele variaties geproduceerd.



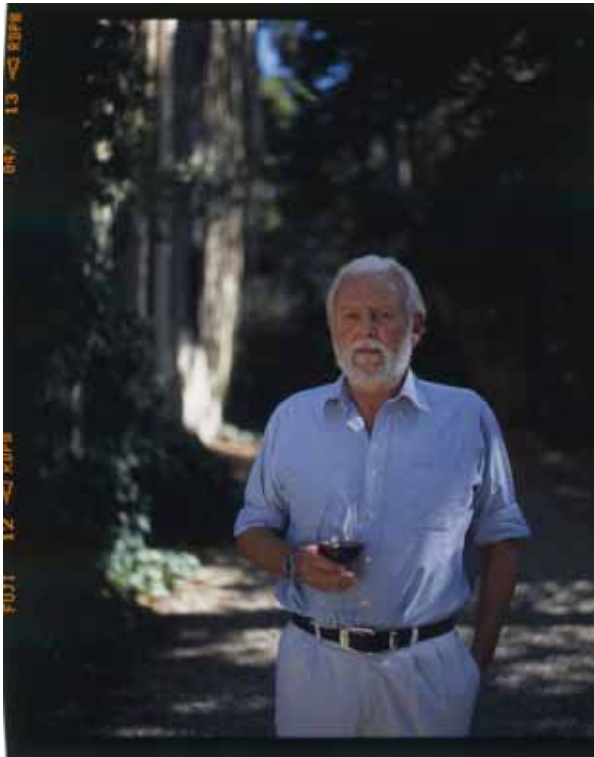
voor trekken we naar Montalcino, thuishaven van de geëerde Brunellowijn. Maar ook hier kreeg het imago recent een deukje. 'Gif in flessen' kopte het blad L'Espresso. Luidens hun onderzoeksjournalisten zou zeventig miljoen liter goedkope Italiaanse wijn meststoffen, zoutzuren en kankerverwekkend gif bevatten. En ook met de dure Brunello zou geknoeid zijn. Geen verboden chemicaliën, maar verschillende soorten druiven, terwijl dat net verboden is. De wet bepaalt namelijk dat Brunello enkel zijn etiket mag krijgen als hij voor de volle honderd procent uit sangiovesedruiven is gemaakt. *Foefelare* dus! Finaal bleek het dossier vooral mediamatig aangedikt te zijn. Naar de letter van de Italiaanse wijnwetgeving was het inderdaad misdadig, maar de 600.000 in beslag genomen flessen waren bestemd voor de VS, waar andere labelwetten heersen. Hoe dan ook, wij installeren ons op het terrasje van een leuke enoteca en laten ons een glaasje volle rijpe, maar allesbehalve vatversleten Brunello smaken.

De perfecte stad

Lunchen doen we in het dertig kilometer verderop gelegen Pienza. De zuivere lijnen van Pienza, zoals die door Laurana werden vastgelegd in zijn schilderij van 'de ideale stad', blijken in werkelijkheid nergens te bestaan. De quasiperfectie van de renaissance smelt hier weg in het sentiment van de ongebruikelijke straatnamen, zoals de Via del Bacio (Straat van de Kus) en de Via dell'Amore (Straat van de Liefde). Wie het wil begrijpen, moet zich verdiepen in de geschiedenis. Pienza hoopte te kunnen kiezen tussen liefde en oorlog en wijzigde aan het eind van de negentiende eeuw, geïnspireerd door Nenus en amoreuze idealen, heel wat namen van zijn straten. Wij lopen via de Via della Fortuna (Straat van het Geluk) recht naar de nooit helemaal voltooido duomo, een meesterwerk van nobele eenvoud uit 1462. Maar ons geluk situeert zich net achter de hoek, op de Piazza di Spagna, waar Ristorante Il Rossellino gelegen is. Typisch Italiaans worden we er niet echt enthousiast ontvangen. Het is druk, we hebben niet gereserveerd en een luidruchtige groep op het terrasje eist net iets te veel aandacht. Ach ja, Italianen zijn nu eenmaal graag samen in grote groepen, iedereen hoort erbij! De mama, die serveert, zwaait hier overduidelijk de scepter, maar het is de chef die ons redt. "*Di dove sei, waar kom je vandaan?*" roept hij. Als we vertellen dat we Belgen zijn, krijgen we meteen het laatste tafeltje in de hoek aangeboden. Wat een geluk, de man is een Eddy Merckx-fan. "*Un uomo eminente*", weet hij, terwijl hij ons persoonlijk een flesje Fontarca chardonnay ontkurkt. De pasta in de keuken kan plots even wachten, wielrennen is nu de prioriteit. Tja, geluk schuilt in eenvoudige dingen. Na de soufflé van asperges met muntparfum op pecorinoschijfjes en een ravioli ricotta met spinazie verkennen we de rest van het dorp, dat zijn bestaan eigenlijk te danken heeft aan een humanistische geleerde die het later tot paus schopte: Pius II. Niet gehinderd door enige discretie liet hij trouwens de oorspronkelijke dorpsnaam van Corsignano wijzigen in Pienza. Dat soort hoogheidswaanzin kun je Fabio dan weer niet aanrekenen: >

De klasse van
eenvoud bij Ristorante
Il Rossellino in Pienza.

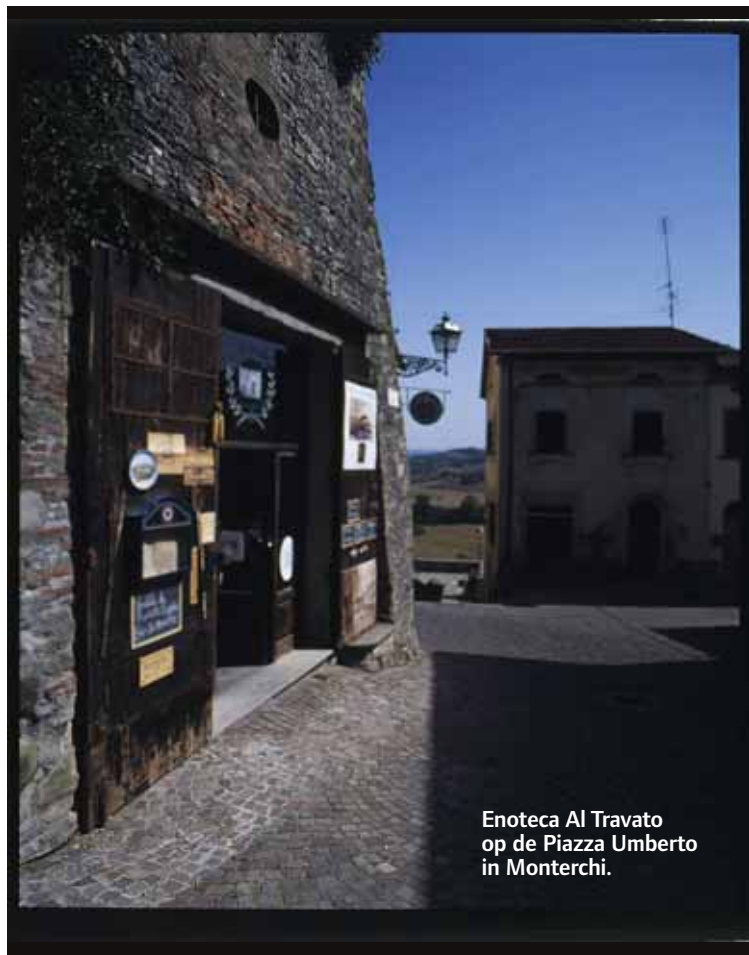




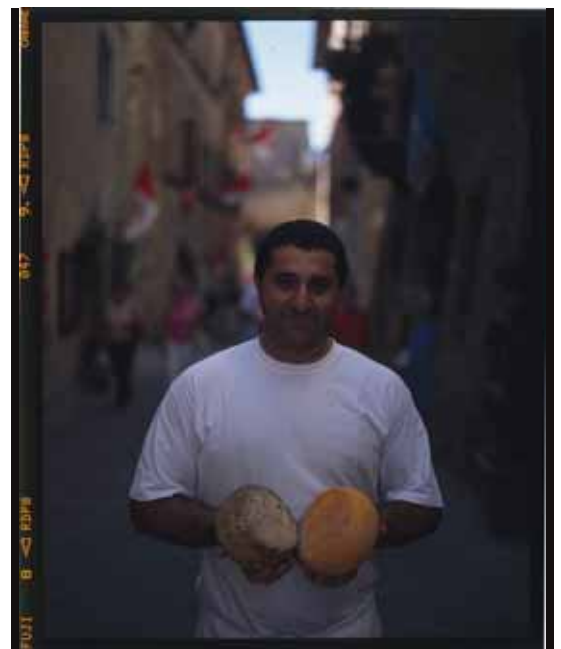
“Ondertussen wordt de Italiaanse wijnprofessionalisering misschien te sterk doorgetrokken. Er gaat geen jaar voorbij of er komen nieuwe regels bij”, zegt baron Alessandro de Renzis Sonnino van het gelijknamige wijnhuis.



De kwaliteitsrevolutie van de Italiaanse wijnbouw berust op ambitie en vernieuwing van de wijngaarden, zoals hier rond de abdij van Sant'Antimo.



Enoteca Al Travato op de Piazza Umberto in Monterchi.



Fabio van Da Marusco e Maria in Pienza.

hij geniet de faam de beste pecorinokaas uit de regio te produceren, maar hij heeft het niet naar zijn hoofd laten stijgen. Zijn winkeltje Da Marusco e Maria, dat ook een kleine eethoek huisvest, is tot de nok gevuld met de beste kazen en delicatessen. Of het een moeilijk product is? "Er zijn vele variaties en de kaas is verkrijgbaar in verschillende fasen van rijpheid", legt Fabio geduldig uit. "Er zijn harde en vrij zoute kazen zoals de pecorino romano uit Sardinië - de sterke zoute smaak vindt zijn oorsprong in het wassen van de kazen met zeewater tijdens de bereiding. Maar wij maken hem zoeter. Dat heet dan pecorino sardo, en ook die wordt in vele variaties geproduceerd. Maar één ding is altijd hetzelfde: je moet de beste schapenmelk hebben!"

Warm als travertijn

We ronden de dag af in Montepulciano, weer een stukje dichterbij de grens met Umbrië. Montepulciano, dat is de robijnrode vino nobile, maar ook de naam van het langgerekte dorp dat zich uitstrekt over een kalkstenen kloof tegenover een kerk met de warme kleuren van travertijn. Het was de stad van Poliziano, een voortreffelijk dichter die hier in 1454 geboren is. We moeten onze Cinquecento achterlaten aan de stadspoort en beklimmen het vals plat van de Corso, de hoofdstraat, die ons finaal 605 meter boven de zeespiegel zal brengen, een van de hoogstgelegen plaatsen van Toscane. Omdat we zin hebben in koffie en ook wel even op adem willen komen, strijken we neer in Caffè Poliziano. Dat is een huis van vertrouwen uit 1868 waar onder meer Ornella Mutti haar cappuccino dronk. Federico Fellini vergeleek de stijl zelfs met die van de beste koffiehuisen in Wenen en Praag: een weelderig art-nouveau-interieur, handgemaakt behang en donker houtwerk. Bij valavond bezoeken we Cesare Mazzetti, een van de laatste ambachtelijke koperslagers in Toscane die hier in Montepulciano zijn atelier heeft. Drieënzeventig is hij nu, derde generatie smid en dat nog steeds met het originele materiaal van zijn grootvader. Trots leidt hij ons door de bestofte werkplaats, legt uit dat hij sinds zijn twaalfde in de stiel zit en zelfs de paus van hem een koperen plaat in privébezit heeft. Vol trots laat hij ons een vergeelde souvenirfoto van de overhandiging zien. De heilige vader en Cesare, toen weliswaar niet in bloot bovenlijf zoals nu, maar in

pak. En terwijl de zon buiten vuurrood over de wijnranken gaat liggen, wakkert Cesare het vuur nog eens aan. "Een laat cadeau voor een huwelijk", zegt hij. "Ik moet er nog snel de namen inkloppen."

Hollywood in Toscane

Vooraleer we de mooie dorpen op de grenslijn van Toscane en Umbrië bezoeken, bollen we vanuit Pienza in de koelte van de ochtend langs de zes kilometer noordelijker gelegen kapel van Sant'Anna in Camprena, op zich niets speciaals en zelfs behoorlijk moeilijk te vinden, maar wel een idyllische locatie. Dit vijftiende-eeuwse benedictijnenklooster met frescokapel speelde overigens een niet-onbelangrijke rol in de filmklassieker 'The English Patient', een meesterwerk van regisseur Anthony Minghella. Die draaide later nog 'The Talented Mr Ripley', ook een film waar vintage Italië van het scherm spatte. Het mooi gerenoveerde klooster doet nu dienst als agriturismo, een populaire vorm van charmante, eenvoudige hotel-erie. Dan geven we onze 500 de sporen: hop naar de *borderline*. We zullen van noord naar zuid vorderen, dus wordt de eerste stop Sansepolcro, Toscaanse grond op de grens met de regio's Marche en Umbrië.

Zoete koeken en het Heilige Graf

De legende wil dat twee pelgrims op terugreis van het Heilige Land hier de relieken van het Heilige Graf (letterlijk Santo Sepolcro in het Italiaans) achterlieten, waarvoor in de tiende eeuw een kapel werd opgericht. Rond dat heiligdom ontstond een klein dorp dat de naam Novella Gerusalemme (Nieuw Jeruzalem) kreeg, later werd dat San Sepolcro, finaal Sansepolcro. De historische nederzetting wist doorheen de jaren haar omwallingen te bewaren, evenals tal van oude gebouwen in patriciërstraten rond de gezellige Piazza Torre di Berta. Na onze obligate cappuccino - ondertussen uitkijkend naar de gebrevetteerde wulpse Italiaanse deernen, we bekenen - slenteren we richting Pasticceria Chieli. Dat is al sinds 1948 een huis van vertrouwen waar de huisspecialiteit Il Nociato, een notentaart, volgens een aloude familierecept bereid wordt. Meesterbakker Paulo heet ons persoonlijk welkom en voegt eraan toe dat het recept eigenlijk al sinds 1013 bestaat. "Incomparabile, onvergelijkbaar, uniek", zegt hij. En >

Fiat 500: Piccola grande

Denk aan Sophia Loren, Gina Lollobrigida en de Vespa, dan zie je de tijd voor je waarin de Cinquecento het Italiaanse volk op wielen zette. Het was een goedkope en simpele auto, met een eigen karakter en unieke flair. En... goedkoop in onderhoud! De eerste versie dateert van 1957 en was toen officieel de kleinste auto ter wereld. 'Piccola grande' noemde ingenieur Dante Giacosa zijn 2,97 meter lange en 1,32 meter brede muis. Het motortje leverde dertien pk (!). De topsnelheid was 85 kilometer per uur. Tussen 1957 en 1975 werden maar liefst bijna vier miljoen exemplaren gebouwd. De New Fiat 500 is 355 centimeter lang, 165 centimeter breed en 149 centimeter hoog. In tegenstelling tot het oermodel zit de motor nu vooraan en is hij voorwielgedreven. Begin 2010 wordt een cabrio gelanceerd: net als toen, met een stoffen en manueel uitklapbaar dak. Alle info: www.fiat.be, www.fiat500.com.



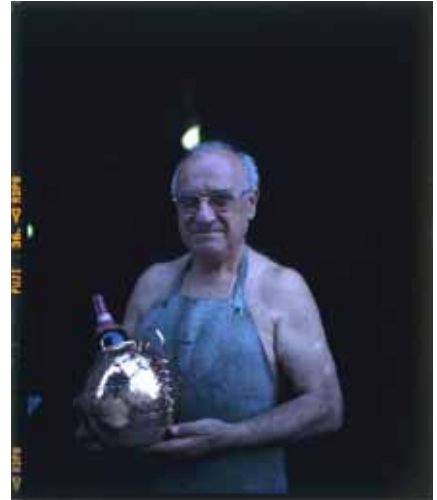
De Cinquecento mag dan pure vintage en nostalgie ademen, voor een oldtimer Alfa Romeo houden zelfs de carabinieri even de adem in.

Brits huwelijk in Cortona,
de vader van de bruid poseert.
Ietsje overdreven, die
zogenaamde lokale look?





Klooster van Santissima Trinita net buiten Torri.



Koperslager Cesare Mazzetti in Montepulciano is nog steeds aan de slag met het materiaal van zijn grootvader.

het moet gezegd, het zijn fantastische koekjes. Bij het uitrijden van Sansepolcro merken we de huidige drijfveer van de stad: industrie, onder meer Buitoni-pasta heeft hier zijn fabrieken. Maar zeventien kilometer zuidelijker, in het grensdorp Monterchi, is alles weer groen en rustig. Hier bekijken we eerst het van de muur losgeweekte fresco 'Madonna del Parto' en daarna doen we ons op de Piazza Umberto in Enoteca Al Travato te goed aan een glaasje Vernaccia. Later in onze bolhoed volgen we zo scherp mogelijk de grenslijn. Via Lippiano, Trestina en Valle Dame arriveren we op het middaguur in het Etruskenbolwerk Cortona.

Als een zweer op een heuvel

Cortona, op amper vijf kilometer van het Trasimeense meer (dat in Umbrië ligt), is een van de oudste steden van Toscane. De nederzetting ligt bovenop een steile helling van een met olijfbomen beplante heuvel die uitkijkt over de Val di Chiana. Cortona werd gesticht door de Etrusken, de funderingen van de indrukwekkende stadsmuren zijn er nog steeds getuige van. In de middeleeuwen was de stad een belangrijk machtscentrum dat niet onderdeed voor steden als Siena of Arezzo. We parkeren onze Fiat onder de grootste boom op de parking, groeten de twee carabinieri die ongegeneerd staan te roken, en klimmen via de Via Guelfa tot de hoofdstraat, de Via Nazionale, waar het Palazzo Comunale het hoogste punt van de stad is. We kuieren langs de schitterende, tongewelfde, zestiende-eeuwse renaissance dom waar een Brits koppel zich laat huwen, flaneren door de Via Janelli waar zich een heuse collectie middeleeuwse huizen bevindt – volgens sommige archeologen dé oudste van Italië – en steken ten slotte de benen onder tafel in het Slow Food-restaurant Pane & Vino. We kunnen kiezen uit meer dan duizend wijnflessen en gaan voor de excellente Solobianco, een lokale witte wijn die op de kaart staat voor slechts veertien euro. De pasta van de dag kost trouwens ook maar zeven euro. Daar kunnen ze in de Belgische horeca nog iets van leren, merken we spontaan op. Tijdens de lunch

raken we aan de praat met ober Giuseppe, die ons vertelt dat het voortaan voor de carabinieri (onze voormalige rijks-wacht, zeg maar) officieel verboden is om een buitenechtelijke relatie te hebben. Dat werd zo beslist door het Hof van Cassatie. Ach, ach, met Silvio Berlusconi aan de macht kan alles natuurlijk. 's Namiddags bezoeken we het Museo dell'Accademia Etrusca, een mooie verzameling oliekroonluchters, bronzen beelden en schilderijen. Na een stevige *ri-stretto* vangen we de laatste korte rit van de dag aan: rechtstreeks naar Chiusi, waar we straks de nacht doorbrengen.

Langs levende postkaarten naar Chianti

Vandaag vorderen we opnieuw noordwaarts met San Gimignano als eindbestemming; het is de afleverplaats voor de Fiat. Ook nu weer hebben we onze route nauwkeurig uitgestippeld. Eerst volgen we de grenslijn via Cetona, Piazza en Casciano dei Bagni, waar we noordwaarts zwenken en de oude Romeinse Via Cassia (S2) volgen tot San Quirico d'Orcia. Niet dat dit dorp een must is, maar drie kilometer verder staat de meest fotogenieke verzameling cipressen van Toscane, een ware *bellazza*. Je mag over de Toscaners zeggen wat je wilt, maar ze hebben gevoel voor schoonheid. En ook al stopt iedereen hier, er zijn - raar maar waar - geen parkingfaciliteiten. Daarna draaien we even de S146 op voor die andere klassieker: de verlaten kapel. Maar hoe heet deze plaats? In de ene reisgids wordt het inderdaad als een verlaten kapelletje omschreven, in de andere als een typische oude Toscaanse boerderij. Locals spreken van de kapel van Vitaleta. Deze plaats is echter privéterrein en kunnen we dus uiteraard niet bereiken met de wagen, zelfs niet te voet. Maar er is wel een parking met een perfect uitzicht. Dat is goed nieuws. Dan wacht de Crete Senesi, dat mooie glooiende renaissance landschap richting Siena, misschien wel een van de interessantste landschappen van Toscane.

Babylonische spraakverwarring

We eindigen in schoonheid. Hoe kun je beter je reis afron- >

Tips voor onderweg

Tori: Chiostro Santissima Trinita, uitsluitend op maandag- en vrijdagvoormiddag van 9 tot 12 uur geopend. Gratis toegang.

Pienza: Restaurant Il Rossellino, Piazza di Spagna 4 (op donderdag gesloten), tel. +39 0578/74 90 64.

Pienza: Enoteca/kaaswinkel Da Marusco e Maria, Via Rossellino 15-21.

Montepulciano: Caffè Poliziano, Via di Voltaia nel Corso 27, www.caffepoliziano.it

Montepulciano: Smid Cesare Mazzetti, atelier: Via del Teatro 4, winkel: Via dell'Opio nel Corso 64. www.rameria.com


Sant'Anna in Camprena:
www.camprena.it

Sansepolcro: Pasticceria Chieli, Via Fraternita 12, www.pasticceriachieli.it (op maandag gesloten)

Cortona: Taverna Pane & Vino, Piazza Signorelli 27, www.pane-vino.it (op maandag gesloten)

Cortona: Museo dell'Accademia Etrusca: geopend van april tot oktober van 10 tot 19 uur, de andere maanden tot 17 uur. Op maandag gesloten. Tickets kosten 4,50 euro. www.accademia-etrusca.net.

Castello Sonnino: Wijnhuis met degustatiemogelijkheden en enoteca waar – bij reservatie liefst – lichte maaltijden geserveerd worden. Via Volterra Nord 6, Montespertoli. www.castellosonnino.it



Sinds Pasticceria Chieli halfweg de jaren negentig drie medailles won in Tokio, rijden alle Japanners die Toscane en/of Umbrië bezoeken, uren rond om de fijne zanddeeggebakjes van Paulo in Sansepolcro (foto) te proeven.



den dan met een bezoek aan een gerenommeerd Toscaans wijnhuis dat de lokale druif, de sangiovese, alle eer aandoet? Een chianti is geen chianti als hij niet voor minstens zeven-tig procent met de sangiovesedruif gemaakt is. Toch heeft de druif geen al te beste reputatie. De te massale en te weinig kwalitatief geïnspireerde productie deden de Chianti Classico in de millenniumjaren afzakken tot een twijfelachtig landwijn-tje. Op zeker moment was het zo triest gesteld dat zelfs de regering aan de noodbel trok. Een kwaliteitsnorm was het antwoord. Ondertussen zie je hem overal. Niet alleen op de wijnflessen, maar ook op keukenschorten en wielrenners-truitjes. De 'Gallo Nero', de zwarte haan, is de nieuwe kwaliteitsstempel van de chiantiwijn. De vereniging VINO Chianti Classico is met haar zwarte haan een merksymbool dat door alle wijnen van het historische classicogebied gebruikt mag worden. Het is dus een consortium van historisch kwaliteitsvolle luxewijnen dat zowel promotie, kwaliteitsbewaking als technische ondersteuning levert. Dat strookt met de trend: minder, maar beter! Sinds 2005 groeide de consumptie van Chianti Classico dan ook opnieuw met veertien procent. Onafgebroken sindsdien. De spreuk 'zeg niet te gauw: liever geen chianti' behoort weer tot het verleden.

De baron drinkt

Wij opteren voor Castello Sonnino, een wijnhuis in Montespertoli dat net buiten de officiële Chiantiregio ligt. Kasteelheer en wijnmaker baron Alessandro de Renzis Sonnino bewoont er een kasteel met fundamenten uit 1393 en is gepassioneerd door wijn. Omdat hij zich niet aan de officiële terroirregels moet houden, experimenteert hij vlotjes met allerlei combinaties. "De eerste tien jaar na de aankoop heb ik me vooral beziggehouden met het renoveren van dit kasteel", vertelt de vijftiger. "Maar dan jeukte het. Omdat ik altijd al van wijn gehouden heb, wou ik iets zots doen. Je moet weten: de Italiaanse wijnwereld is een fascinerende chaos. Met ruim driehonderd DOC's (Denominazioni di Origine, zeg maar AOC) en enkele honderden IGT's (typeringen voor landwijnen) zijn de geclassificeerde herkomstbenamingen stilaan onvatbaar, zelfs voor de grootste specialisten. Bovendien zijn de Italianen meesters in het ontwerpen van schitterende wijnetiketten, al zijn ze even onontcijferbaar als mooi. Een leuke chaos dus... Dat inspireerde mij tot het mixen van sangiovese met Argentijnse malbec. Eigenlijk bij wet verboden, maar ze hebben me niet naar de rechtbank gesleurd. En weet je waarom? De inspecteurs vonden die Lo Schiavone, want zo heet mijn fles, té lekker. En daarmee was de zaak opgelost." Alessandro produceert 250.000 flessen per jaar, verspreid over acht labels. "Mijn wens?" vraagt hij ons tijdens een eenvoudige antipasti op het terras. "Een onvergetelijke wijn maken." Bij het buitengaan merkt hij onze nieuwe Cinquecento op. "Wow, mag ik er even in gaan zitten?" En eens gezeten komt de volgende vraag: "Zou ik er even mee mogen rijden?" En zo snort even later de bemiddelde kasteelheer van het dorp met een opgestoken duimpje een rondje in dat kleine Italiaanse autootje. Bijna *emozionante*, ontroerend. ■

Voor wie graag rijdt en reist, van Toscane houdt maar het net iets anders - vooral dan in stijl en authenticiteit - wil doen, is dit een leuke formule. De toekomst is aan het verleden: vintage autootjes flitsen je terug in de tijd. Wij combineerden klassiekers en geheimtips in oostelijk Toscane, die we al snorrend met onze *bella macchina* aan elkaar wisten te breien. Omdat de wagens in San Gimignano staan, bol je sowieso door een flink deel van Toscane. De reis uitbreiden om dieper in Umbrië te trekken, is ook geen probleem. Combineren is troef!

Beste reistijd

Je kunt de hele zomerperiode (van begin april tot eind oktober) met vrije vertrek- en aankomstdagen reizen. September is de topmaand, wanneer de druiven op hun best zijn en het kleurenpalet compleet is. Vroeg reserveren is de boodschap: het aantal Fiats is beperkt.

Erheen

Voor wie niet met de wagen vanuit België reist: Ryanair vliegt dagelijks zowel vanuit Brussels South als Eindhoven op zeer aantrekkelijke uren non-stop naar Pisa. Van daar is het 75 kilometer naar San Gimignano, waar je de wagen ophaalt en ook weer inlevert. Vluchtinfo, tarieven en reserveren: www.ryanair.com. Ook met Brussels Airlines tot Firenze reizen is een goede oplossing. www.brusselsairlines.com.

Autohuur

Wie vliegt, moet uiteraard nog in San Gimignano geraken. In de luchthaven van Pisa huur je al een AVIS-wagen cat. B vanaf 255 euro per week. Meer info op www.avis.be, www.avis.nl, het callcenter met nummer 070/ 223 001 (voor België) of de reisagent.

Info en reserveren

Rechtstreeks via de Belgisch-Italiaanse touroperator www.kalitumbatravel.com.

Wie wil, kan ook voor een vierdaagse pakketreis opteren met een voorgeprogrammeerde gps. Deze formule wordt exclusief bij touroperator Pegase verkocht. www.pegase.be

De instapprijs bedraagt 761 euro per persoon op basis van vijf overnachtingen met ontbijt in een viersterrenhotel en vier dagen de Fiat 500 met gps (onbeperkt aantal kilometers, basisverzekering inclusief). In de drukke zomermaanden loopt de prijs op tot 878 euro per persoon. Alleen de auto huren - indien beschikbaar - kost minimum 100 euro per dag.

De kapel van Viteleta langs de S146.

