Villa La Massa
FIRENZE • CANDELI





Flüssige Poesie

Villa La Massa's neues Cocktailmenü nimmt Gäste mit auf eine sensorische Reise durch Inferno, Purgatorio und Paradiso – inspiriert von Dantes Göttlicher Komödie

München / Florenz, 17. November 2026 – Ein guter Cocktail erzählt eine Geschichte – in der Villa La Massa sogar eine, die Jahrhunderte überdauert. In der Bar Mediceo dient Dantes Göttliche Komödie als Inspiration für die neue Cocktailkarte *„Versi Liquidi"* – „Flüssige Verse". Neun Kreationen widmen sich den drei Stationen eines der bedeutendsten Werke der florentinischen Literatur und übersetzen Dantes Reise durch Hölle, Fegefeuer und Paradies in vielschichtige Geschmackskompositionen. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com.

Florenz im Glas und in seinen Mauern

Am Ufer des Arno, nur rund acht Kilometer vom historischen Zentrum von Florenz entfernt, liegt die Villa La Massa. Die Ursprünge des Anwesens reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück, damals im Besitz der Adelsfamilie Giraldi. Ihre heutige Identität als Renaissance-Residenz erhielt sie 1525, als der angesehene Verleger aus der florentinischen Aristokratie Santi Landini das Anwesen am Arno zu seiner Sommerresidenz machte. Im Laufe der folgenden Jahrhunderte wurde die Villa von wechselnden Besitzern immer wieder erweitert und architektonisch verändert. Seit 1953 empfängt das historische Anwesen Gäste als Hotel; 1998 übernahm die Villa d'Este Gruppe das Haus und ließ es umfassend restaurieren.

Villa La Massa
FIRENZE • CANDELI



Die Bar Mediceo setzt mit ihrem Interieur bei der florentinischen Geschichte an. Stuckdecken, kunstvoll geschnitzte Dekorationen an Wänden und Bar sowie dunkles Holz prägen die Raumgestaltung. Mit Samt bezogene Polstermöbel, schwere Vorhänge und goldene Akzente ergänzen die warme Farbwelt aus tiefen Rot- und Brauntönen. Historische Gemälde mit Ansichten von Florenz und der Kathedrale Santa Maria del Fiore unterstreichen die enge Verbindung zu Florenz. Das warme, gedämpfte Licht verstärkt den Eindruck eines Salons, wie er im Florenz vergangener Jahrhunderte zu finden war.

Höllische Geschmacksexplosion

„Ihr, die ihr hier eintretet, lasst alle Hoffnung hinter euch."– mit dieser berühmten Inschrift am Eingang zur Hölle beginnt Dantes Abstieg ins Inferno. In der Bar Mediceo wird daraus eine Reise für alle Sinne. Zur Auswahl im ersten Kapitel der Reise stehen drei Kompositionen, die mit feuriger Schärfe, rauchigen Aromen und einer glutroten Farbwelt unmittelbar in die Unterwelt entführen. Besonders feurig am Gaumen wird es mit *„Città Infuocata"* – „Stadt in Flammen" aus Chilisirup, Bourbon und schwarzem Tee. Auch optisch wird die Assoziation mit den ewigen Flammen der Hölle geweckt: Erst wenn sich die dichte Rauchwolke lichtet, kommt der tiefrote Drink zum Vorschein. Herb-würzig und von rauchiger Intensität ist *„Cerbero"*. Sein Namensgeber Kerberos, der dreiköpfige Höllenhund und Wächter der Unterwelt, stand Pate für die Komposition aus Mezcal, toskanischem Wermut und Bitter. Die drei charakterstarken Zutaten verbinden sich zu einem kraftvollen, eigenwilligen Zusammenspiel. Wer eine dunkle, von Röstaromen geprägte Interpretation





des Inferno bevorzugt, wählt *„Caronte“* – benannt nach dem Fährmann der Unterwelt, der die Seelen über den Styx ins Reich der Toten geleitet. Tequila Reposado, Espresso und Walnusslikör verleihen dem Drink eine tiefe, warme Aromatik mit Anklängen von geröstetem Holz und Kakao.

Dem Licht entgegen

„Nachdem die Seele erneuert war, wandte sie sich dem Licht und der Hoffnung zu.“ Mit diesen Worten beschreibt Dante den Übergang in die zweite Etappe seiner Reise. Im Purgatorio, wo Läuterung und Erneuerung den Weg ins Licht weisen, bestimmen Kräuter, florale Akzente und eine zurückhaltende Süße drei Kreationen. *„La Montagna“* führt mit Gin, der mit Olivenblättern infundiert wurde, weißem Wermut und Lorbeer in eine mediterrane Landschaft. Seine balsamischen Noten erinnern an den Duft von Olivenhainen und würzigen Kräutern. Wärmer und sanfter präsentiert sich *„Manfredi“:* Gereifter Grappa und Kastanienhonig bilden die aromatische Basis, ein samtiges Veilchen-Topping setzt einen floralen Akzent. Es liegt wie eine Narbe auf der Oberfläche – sichtbar und unauslöschlich, zugleich Teil der Schönheit des Drinks. Scheinbare Gegensätze wie Pracht und Verletzlichkeit, Stärke und Zerbrechlichkeit spiegelt Manfredis bewegte Geschichte auf seinem Weg durch das Purgatorio wider. *„Beatrice“* schließlich ist Dantes gleichnamiger Muse gewidmet, die ihn mit ihrem eindringlichen Blick an den Pforten des Paradieses empfängt. Jasmintee-Wodka, Holunderblütenlikör sowie eine Soda aus Birne und Ingwer übersetzen ihre Anmut in eine lebendige, floral-fruchtige Komposition. Auf der Oberfläche schimmert Goldstaub, während eine einzelne Blüte – die schönste des Gartens – den Drink krönt und Beatrices strahlender Erscheinung Tribut zollt.

Villa La Massa
FIRENZE • CANDELI

Ein Schluck vom Paradies

„Die Liebe, die Sonne und Sterne bewegt." – so lautet der berühmte Schlussvers der Göttlichen Komödie, der das abschließende Kapitel dem Paradies widmet. Im tiefpurpurnen *„Ardore Celeste"* verbinden sich iris-infundierter Gin, Grünteesirup und florale Soda zu einer leichten, floralen Komposition. *„L'Aurora"* – „Morgenlicht" setzt mit seiner feinen Zitrusnote einen frischen Akzent: Weißer Rum und Pfirsich harmonieren mit Kokoswasser, während Limette und Orange zusätzliche Frische beisteuern. Der milchig-weiße Drink umschließt einen blauen Eiswürfel, dessen Farbe an die ersten Lichtreflexe des Morgens erinnert. Den strahlenden Schlusspunkt setzt *„Raggio Luminoso"*. Aprikosenbrand und Schaumwein nach klassischer Methode treffen auf die aromatische Tiefe von Falernum. Ein darin getränkter Zuckercube und schimmernder Goldstaub verleihen der Kreation ihren leuchtend goldenen Auftritt.

Die Bar Mediceo ist täglich während der Hotelsaison von 17 bis 24 Uhr geöffnet. An Sommerabenden verlagert sich das Geschehen auch nach draußen auf die Terrasse mit Blick auf den Arno.

Über Villa La Massa

Die zu den The Leading Hotels of the World gehörende Villa La Massa beherbergt 51 Zimmer und Luxussuiten sowie eine private Kapelle und liegt direkt am Ufer des Arno, acht Kilometer vom Stadtzentrum von Florenz entfernt. Für Gäste steht kostenfrei ein Shuttlebus direkt zur Ponte Vecchio zur Verfügung. Das hoteleigene Restaurant Il Verrocchio wurde zum Restaurant mit dem schönsten Blick Italiens gewählt, denn es liegt direkt oberhalb des Arno inmitten der Hügel des Chianti-Gebietes, umgeben von Ländereien und Weinbergen. Weitere Highlights für Genießer sind der historische Weinkeller für private Degustationen, die Bar Mediceo und das Bistrot L'Oliveto. Die Villa d´Este am Comer See, Schwesterhotel der Villa La Massa, ist über die Autobahn A1 zu erreichen, der Flughafen von Florenz ist 30 Kilometer entfernt und wird von zahlreichen Airlines aus Deutschland, Österreich und der Schweiz angeflogen. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com.

Über Villa d'Este La Collezione

Villa d'Este La Collezione vereint die herausragendsten Häuser der Villa d'Este Group, die weltweite Maßstäbe in der Luxushotellerie setzt. Im Jahr 2025 als strategische Weiterentwicklung der Gruppe gegründet, umfasst Villa d'Este La Collezione derzeit vier renommierte Destinationen: Villa d'Este (Cernobbio, seit 1873), Villa La Massa (Florenz, seit 1998), Palazzo Venezia (Como, Eröffnung im Dezember 2025) und die Miralago Luxury Apartments (Cernobbio, Eröffnung im Juni 2026). La Collezione stärkt die Region Comer See darüber hinaus durch bedeutende Zukunftsprojekte – darunter die Restaurierung der Villa Belinzaghi, einer Residenz aus dem 19. Jahrhundert direkt neben der Villa d'Este, sowie die umfassende Neugestaltung des historischen Hotel Regina Olga in Cernobbio. Das Projekt wird vom Chairman of the Board der Villa d'Este S.p.A., Dr. Giuseppe Fontana, sowie von CEO Davide Bertilaccio geleitet.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Villa La Massa. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Villa La Massa verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Villa La Massa
FIRENZE • CANDELI

Buchungskontakt:
Villa La Massa
Via della Massa, 24
I-50012 Florenz – Candeli
Telefon +39 - 055 - 626 11
info@villalamassa.com
www.villalamassa.com

Presse- und Fotoanfragen:
segara Kommunikation® GmbH
Linda Margarete Pohlmann
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60
linda@segara.de
www.segara.de