



Stolz auf ihre prämierten Bioweine: Bandino, Antonio und Gianni Lo Franco von der „Fattoria La Vialla“. Die Erzeugnisse vom toskanischen Landgut gibt es auch in Fechenheim. Foto: Hagemann

Ein besonderer Geschmack

„Fattoria La Vialla“ als bester internationaler Biowein-Erzeuger ausgezeichnet

Fechenheim (sh). Mit der „Fattoria La Vialla“ gibt es seit einigen Jahren ein Stück Toskana in Fechenheim. Auf dem Gelände des Cassellaparks, Cassellastraße 30-32, finden Liebhaber italienischer Spezialitäten was das Herz begehrt. Zudem werden die Produkte der „Speisekammer Fattoria La Vialla“, die ihr Landgut in der Toskana hat, nach bio-dynamischen Richtlinien erzeugt und verkauft. Nun wurde die „Fattoria la Vialla“ bereits zum zweiten Mal in Folge als „Bester Biowein-Erzeuger“ ausgezeichnet.

Die Jury der Berliner Wein Trophy kürte das Familienunternehmen aus Castiglion Fibocchi bei Arezzo zum fünften Mal zum „Besten Biowein-Erzeuger Italiens“. Bei der Biofach-Messe in Nürnberg verliehen internationalen Weinpreises „Mundus Vini“ lautete das Urteil der Juroren sogar „Bester internationaler Biowein-Erzeuger 2016“. Damit konnte die „Fattoria La Vialla“ ihre Spitzenposition aus dem Vorjahr verteidigen.

Neben der Prämierung für das Weingut erzielten die mit innovativen Methoden hergestellten und teilweise Demeter-zertifizierten Bioweine auf der Berliner Wein Trophy insgesamt elf Gold- und vier Silbermedaillen. Hinzu kommen sieben Gold

sowie acht Silbermedaillen und „Großes Gold“ für den „Vin Santo del Chianti Riserva DOC 2011“, verliehen von den Juroren der „Mundus Vini Biofach 2016“.

Die Familie Lo Franco, die die „Fattoria La Vialla“ führt, ist stolz auf ihre bio-dynamisch hergestellten Erzeugnisse. „Ein Biowein zeichnet sich durch seinen besonderen Geschmack aus“, erklärt Bandino Lo Franco. Verschiedene Bodenarten geben den Weinen unterschiedliche Charakteristika mit. Der Önologe wähle „wie ein Doktor“, so Lo Franco, aus, welche Traube welche „Behandlung“ benötigt. Nicht nur der Boden ist wichtig für den späteren Geschmack des Weins, sondern beispielsweise auch das Holzfass beeinflusst die Qualität des Tropfens. Und natürlich auch das Wetter. „Jedes Jahr ist das Wetter anders, somit schmeckt jeder Jahrgang auch anders“, erklärt Lo Franco und führt aus, dass über die „La Vialla“-Weine akribisch Tagebuch geführt werde.

Besonders stolz ist man bei Familie Lo Franco auf die Prämierung eines weißen, nicht filtrierten Weins, den „Barriccato Bianco“. Bei diesem Rebsaft wird die Hefe im Wein belassen, der Wein ist trüb. „Eigentlich gilt ein trüber Wein bei den Juroren als fehlerhaft“, erklärt Lo Franco. Doch der Familie gelang es, die Jury zum

Umdenken zu bewegen, denn durch die im Wein verbliebene Hefe könne dieser fast ohne Sulfite konserviert werden, so Lo Franco. Der mutige Schritt der Winzer wurde belohnt.

Wie weiter zu erfahren war, wird auf dem Landgut der Familie Lo Franco in der Toskana seit 1997 nach bio-dynamischen Richtlinien gearbeitet. Die Anbaumethode basiert im Wesentlichen auf dem Erhalt und der Steigerung des Bodenlebens. Dazu werden so genannte bio-dynamische Präparate wie Schafgarbe, Schachtelhalm oder Kamille zusammen mit Kompost als biologische Aktivatoren in niedriger Dosierung eingesetzt. Ein weiteres Präparat ist Hornmist, der das Bodenleben fördert. Auch bei der Energie- und Wasserversorgung setzen die Lo Francos auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Eine Photovoltaik-Anlage produziert so viel Strom, dass auf fossile Energien verzichtet werden kann. Organische Abfälle werden kompostiert und Abwässer durch eine Pflanzenkläranlage aufbereitet.

„Alles in der 'Fattoria La Vialla' ist hausgemacht“, betont die Familie Lo Franco. Neben Weinen produziert der Betrieb Olivenöle, Antipasti, Pesto, Tomatensoßen, Pecorino und Nudeln sowie Süßigkeiten wie Cantucci.

► www.lavialla.it