

Für die Brietasche: Weinjahrgänge auf Karten

DER FEINSCHMECKER

Heft 8 August 1997 9,80 Mark



Jetzt mit VIF

REISEN · ESSEN · TRINKEN · GENIESSEN

Prickelnd
Spumante
im Test

Witzigmann

Sommerküche
mit Auberginen
und Tomaten

Toscana-Special

Zu Gast in der Fattoria • Lucca • Vino Nobile
Alfa-Cabrio zu gewinnen

In der Fattoria „La Vialla“ im Tal des
Arno werden zerkleinerte Oliven noch tradi-
tionell zwischen Matten zu Öl gepreßt

Für Leib



Toskana-Special

„Zwischen Siena, Pienza und Montalcino fühle ich mich zu Hause“, bekennt der grüne Fraktionssprecher Joschka Fischer in seinem Italien-Essay. Autorin Isolde von Mersi stellt die Fattoria „La Vialla“ vor. Dort gedeiht vieles, was toskanische Gerichte so schmackhaft macht. Restaurants, die ländliche Küche veredeln, besucht Petra Reski in Lucca. Jens Priewe nennt die besten Vino-Nobile-Winzer

Fotos: Olaf Tamm

und Seele

Die Gäste des Hotels Marzocco bei
Montepulciano blicken auf die Geburtsstätte
des Vino Nobile – und stoßen mit ihm an





In den Parlamentsferien
zieht es Joschka Fischer
in das Land der Oliven.
Eine Liebeserklärung

selbst nennt, profitierte von ihrer abge-
schiedenen Lage, denn der wichtigste
Verkehrsweg zwischen Rom und Flo-
renz verläuft heute durch das Arnotal
und damit über Arezzo.

Eine kluge Planung hat den Autover-
kehr weitgehend aus der Altstadt ver-
bannt, und im übrigen ist Siena neben
Florenz eben eher eine Kleinstadt, wenn
auch eine reiche. Sienas Stolz ist ein
betörendes mittelalterliches Antlitz, ihr
Herzstück bildet einer der originellsten
Plätze der Welt, die Piazza del Campo.
Den Charme der Stadt können Besucher
aber erst im Herbst oder gar im Winter
entdecken, wenn es in den Gassen und
auf den Plätzen früh dunkel wird. Dann
scheint der „gotische Traum“ fast wieder
Wirklichkeit zu sein. Und wer die stol-
zen Sieneser zu begreifen versucht, der
muß sie während des Palio erleben:

vermittelt sie denselben bezaubernden,
vielleicht aber noch erhabeneren Ein-
druck als das Chiantigebiet. Es ist
die karge, baumleere Hügellandschaft
der Crete mit abgelegenen Gehöften, *fat-
torien*, auf den Bergkuppen zu Stilleben
gewordenen einzelnen Zypressen, einem
weiten Blick und mit im Sonnenlicht
wechselnden Landschaftsbildern in ver-
schiedenen Pastelltönen. Dies ist das
Reich der sardischen Hirten, die fern ih-
rer Heimat hier ein Auskommen suchen.
Die Muttertiere ihrer Herden liefern die
Milch für den berühmten Schafskäse,
den *pecorino crete*. Den besten soll man
in der Region Pienza bekommen, auch
der aus der Gegend von Asciano
schmeckt mir hervorragend.

Vieles ließe sich noch erzählen über
die mauerbewehrten alten Weinstädte im
Süden Sienas – Montepulciano mit sei-

Jenseits von Bonn

Wie verliebt man sich eigentlich in eine
Landschaft, in der man nicht zu Hause
ist, wohl aber genau deshalb über die
Jahre hinweg immer wiederkehrt? Mich
hat es Ostern 1978 erwischt. Ich ver-
brachte damals mit Freunden eine kalte,
klare Frühlingsnacht im Schlafsack in
einem verfallenen Bauernhaus, mitten in
einem vom Mondlicht verzauberten Oli-
venhain, irgendwo zwischen Grosseto
und Siena. Unser Auto, eigentlich mehr
eine rollende Rostlaube, hatte dort
seinen Geist aufgegeben. Es war einfach
traumhaft. Wenig später folgte die
Begegnung mit Florenz und Siena, und
seitdem, ich bekenne es offen, ist es
wg. Toskana um mich geschehen.

Florenz und Pisa gehören für mich in
die Rubrik der Weltwunder, Siena aber
ist mir die liebste Stadt, sie gilt mir als
meine zweite Heimat. *Il sogno gotico*
(der gotische Traum), wie sich die Stadt

Zweimal im Sommer treten die Mann-
schaften der Stadtviertel (*contrade*) auf
der Piazza del Campo zu wilden Pferde-
rennen an (s. Toskana-Info Seite 54–57).
Ein gewaltfreier Bürgerkrieg der Quar-
tiere läßt die Bewohner ausfliegen.

Im Dreieck zwischen Siena, Pienza
und Montalcino fühle ich mich richtig zu
Hause. Hier spüre ich die Faszination
dieses Landstriches, der mediterrane und
viele nördliche Elemente in Landschaft
und Mentalität der Menschen zusam-
menfügt. Der Besucher findet eine seit
Jahrtausenden durchgearbeitete mittell-
meerische Kulturlandschaft vor, die sich
ihre Harmonie erhalten hat, eine Grenz-
landschaft zwischen Italiens Norden und
Süden, und nicht von ungefähr gedeihen
dort Ölbaum und Weinstock bisweilen
besonders vorzüglich.

Durchfährt man die Gegend südlich
von Siena, die ich am meisten liebe, so

nem Vino Nobile und Montalcino mit
seinem Brunello – und über Pienza, das
wunderbare Renaissancestädtchen des
sienesischen Papstes Pius II., über den
Monte Amiata, einen erhabenen, 700
Meter hohen erloschenen Vulkan, der
die Landschaft der Südtoskana be-
herrscht, über die heißen Quellen an
seinem Fuße, ja, und über einen wirklich
magischen Ort, ein romanisches Kloster
am alten Frankenweg nach Rom ge-
legen, über Sant' Antimo bei Montalcino.

Ich habe bisher nur wenige Orte gese-
hen, die mich spontan derart emotional
berührt, ja richtiggehend gefangenge-
nommen haben, egal, wie viele Touri-
sten da auch immer herumschlurften. Die
alte Abtei von Sant' Antimo, gegründet
im 9. Jahrhundert von Carolus Magnus
und bewacht von alten, knorrigen Oli-
venbäumen, die offensichtlich noch je-

FOTO: BONN-SEQUENZ

den Frost der vergangenen 200 Jahre überstanden haben, ist – für mich zumindest – ein solch magischer Ort.

Ach ja, fast hätte ich es vergessen. Es gibt sie wirklich, die Toskanadeutschen, auch wenn sie in den letzten Jahren durch die vorrückenden Briten und Amerikaner in die Minderheit zu geraten drohen. Aber soll unsereins als wahrhafter Europäer, ja Weltenbürger, darüber weinen? Die echten Toskanadeutschen erkennt man daran, daß sie bereits zu Zeiten, als 1000 Lire noch 1,20 Mark und mehr wert waren, sich Italien nicht verdrießen ließen und bis heute, trotz aller heimischen Häme, durchgehalten haben.

Aber was liebt „der Deutsche“ eigentlich an der Toskana? Harmonische Landschaft, Kultur, Licht, Natur, *mangiare* und *vino*, gewiß. Aber eigentlich mag er wohl diese gelungene Synthese zwischen dem mediterranen Italien und dem nördlichen Ordnungssinn, die Florentiner, Sienesen und Pisaner auszeichnet. Die Toskana funktioniert nach unseren Maßstäben und ist dennoch Italien: Die Kriminalitätsrate liegt niedrig, sogar die Mafia scheint ein Mysterium aus einer fernen Welt zu sein, der Müll wird getrennt gesammelt, die meisten Gemeinden erklärten sich atomwaffenfrei. Es gibt jede Menge Wald, Wild und Pilze und dazu – anders als zu Hause – den azurblauen italienischen Himmel: alles, was das deutsche Gemüt frohlocken läßt. Die Preise sind gehoben und die *toscani* freundlich, überaus geschäftstüchtig und nicht allzu katholisch. Hier läßt sich's leben.

Überhaupt das Essen und der Wein. „Ja, ja der Chianti-Wein...“, zu diesem Schlager lernte Deutschland in den späten fünfziger Jahren den Italientourismus und die beginnende Freßwelle kennen, und nach einer ganzen Reihe von Weinskandalen ist er ja wirklich gut ge-

worden, der rote Chianti. Aber für die Einheimischen ist der Wein eher ein Thema von minderm Rang.

Ihr Interesse gilt dem Öl aus Oliven, seiner Qualität und seinem Geschmack. Wenn das Gespräch aufs Öl kommt, dann erhitzen sich die Gemüter in der Toskana. Und die Leute haben recht, denn ihr Öl hat es wirklich in sich. Freilich, auch hier gilt es zwischen Sein und Design zu unterscheiden. Da wird vieles in allerliebsten Fläschchen zu Apothekenpreisen als feinstes toskanisches Öl



Ganz nach Fischers Gusto: Bruschetta mit Tomate vom „Le Logge“ in Siena

verkauft, was in Wirklichkeit aus Apulien oder gar Kreta stammt. Deswegen rate ich zum Direkteinkauf bei einem empfohlenen Produzenten. Fragen Sie ruhig herum, und man wird Ihnen gerne Auskunft geben.

Die toskanische Küche ist gewiß nicht die beste Italiens, sondern eher einfach-rustikal zu nennen, gleichwohl sehr schmackhaft und bekömmlich. Was der Garten, der Weinberg, der Ölbaum und der Wald hergeben, kommt auf den Tisch. Im Norden oder auch im Süden Italiens ißt man durchaus besser, aber die toskanische Küche zeichnet sich vor allem durch den Geschmack ihrer gartenfrischen Zutaten und durch die hohe Qualität des toskanischen Öls aus. Wild

und Pilze gibt es reichlich; sie prägen deshalb die Speisekarte. Besucher können sich auch hervorragend vegetarisch ernähren, ohne dabei auf Genuß verzichten zu müssen. Noch ein Tip: Wer die Küche der Toskana genießt, kann mit ihr hervorragend abnehmen. Sie müssen nur die Fleischgerichte gering halten, dafür die Fisch- und Gemüsegerichte bevorzugen und den Rotwein nebst Grappa – na ja, halt mal etwas weglassen. Überhaupt, so mein über die Jahre hinweg gewachsener Eindruck, ißt man an der Küste am

besten. Die toskanische Küche ist eigentlich eine Armeleuteküche – trotz der *bistecca fiorentina*, des kapitalen Steaks am Knochen –, und nicht ohne Grund nennt man die *toscani* in Italien auch die Bohnenfresser. Suppen und Eintöpfe gehören zum festen Bestandteil ihrer Küche.

Alsdann, verehrte Leser, ich bekomme jetzt Lust auf die Toskana und zudem Hunger. Ich werde mir *verdure al forno* (Gemüse aus dem Ofen) bereiten, ein Gericht, das ich im Restaurant „Le Logge“ in Siena als Beilage lieben gelernt habe. Mir schmeckt es hervorragend als kalorienarmes, vegetarisches Hauptgericht: Paprika in Rot,

Grün und Gelb, ein bis zwei mittelscharfe Peperoni (ganz lassen), Auberginen, Zucchini, Fenchel, Kartoffeln und Tomaten (beide schälen), reichlich Zwiebeln und Knoblauch. Alles grob würfeln, die Kartoffeln leicht ankochen, mit einem großzügig bemessenem Schuß Olivenöl vermischen, frischen Salbei und Rosmarin dazugeben, salzen und pfeffern, und ab geht es mit der geschlossenen Kasserolle für eine gute Stunde bei 200 bis 220 Grad in den vorgeheizten Backofen. Davor gibt es bei mir einen kleinen Salat und zum gebackenen Gemüse etwas Brot – fertig ist das Menü. Ob Sie Wein oder Wasser trinken, liegt bei Ihnen. Guten Appetit und auf Wiedersehen in der Toskana.

Ein Gut nach Gusto

The background of the page is a photograph of a rustic kitchen. A large, thick wooden cutting board is the central focus, with a knife resting on it. To the right, a black tray holds several small, round, golden-brown bread rolls. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the wood and the food.

Wer auf der Fattoria La Vialla bei Arezzo Urlaub macht, erlebt wie Autorin Isolde von Mersi die Renaissance eines alten Landguts. Der Exfabrikant Piero Lo Franco und seine Familie servieren selbstangebaute Köstlichkeiten



Signora Maria, die Bäckerin der Fattoria
La Violla, schiebt *viellini*, knusprige
Mandelplätzchen, in einen alten Steinofen



**Nudeln aus Weichweizen produzieren
die Köchinnen von La Vialla auch
für den Verkauf im gutseigenen Laden**

Der Mond hängt hinter den Olivenbäumen, taucht ihre filigranen Blätter in silbernes Licht. Schwarz und stumm stehen die Zypressen im Nachthimmel, mal als Solitäre, mal als Prozession. Toskanisches Szenario – tausendmal gesehen, immer noch zum Träumen schön. Dies ist das Land, wo die Visionen blüh'n.

Piero Lo Franco aus Arezzo ist Textilindustrieller. Seine Kleiderfabrik hat er vom Vater geerbt – nebst Erinnerungen an eine „Kindheit zwischen Klamotten“. Von der bauerlichen Großmutter draußen auf den Hügeln am Rand des Arnolds bekam er die Liebe zum Land mit. Das nährte die Sehnsucht, eines Tages dort zu leben.

Heute gehört Lo Franco die Fattoria La Vialla bei Castiglion Fibocchi im Arnold: fast tausend Hektar Land und Wald, durchzogen von 50 Kilometern Wald- und Feldwegen. Darunter 150 Hektar Weiden und 32 Hektar Kastanienwälder. 18 Hektar Weinberge, 37 Hektar Olivenhaine, 18 aufgelassene Gehöfte und Wirtschaftsgebäude, ein Teil noch Ruinen, der größere Teil restauriert.

Über dem landwirtschaftlichen Besitz von Fabrikant Lo Franco schwebt eine Wunschvorstellung. „Noch zehn Jahre, dann wird dieses Landgut wieder im ursprünglichen Zustand sein, als Hof, der alles selbst produziert“, sagt Signor Piero voraus und blickt zuversichtlich über sein grünes Hügelland. Unsere Augen streifen wenig später wohlgefällig über die altertümlich wirkenden Holzregale im puppenhausgroßen Laden der Fattoria La Vialla.

Zum Angebot gehören drei Rotweine, ein Weißwein und Vin Santo. Naturtrübes Olivenöl, mit der Steinmühle zwi-

schen Strohmatte schonend kalt gepreßt. Dinkel, Bohnen, Schafskäse und eingelegte Tomaten. Honig von Sonnenblumen oder Akazien. Konfitüre aus Feigen, Birnen und Kastanien.

Wir suchen die Quelle des süßen Dufts, der aus einem vergitterten Fensterchen neben dem Laden strömt. Gleich um die Ecke finden wir den Holzbackofen und die Backstube. Klein, flink und gut gelaunt geht dort Signora Maria ihrem Gewerbe nach. Manchmal

können sie ein grandioses Besäufnis ergeben. „Provate, provate!“ drängt uns die muntere Bäckerin. Wir sollen probieren und in den großen Holzkasten greifen, der mit frischgebackenen *viallini* gefüllt ist. Dort warten sie auf den Weitertransport in den gutseigenen Verpackungsbetrieb. Danke, wir können nicht mehr: Wir haben zuvor mit dem schwarzgelockten Padrone und einer Schar von Mitarbeitern zwei Stunden am Tischlein-deck-dich verbracht.



Einladende Plätze vor dem Landgut Fattoria La Vialla, zu dem fast eintausend Hektar Land und Wald gehören

modelliert sie große, runde Laibe aus dem grundsätzlich ungesalzenen toskanischen Brotteig. Ein andermal formt sie große Mengen Nudelteig aus Weichweizen mit ihrer kleinen Metallmaschine und einem meterlangen dünnen Nudelholz zu *pappardelle* oder *tagliatelle*. Meistens aber backt sie die betörend duftenden *cantucci* und *viallini* für den Ladenverkauf. Das sind trockene Mandelkekse und Plätzchen mit Rosinen und Pinienkernen. In Vin Santo getaucht,

Auf die lange Tafel unter den Bäumen des Haupthauses La Vialla haben Anna und Adriana, die beiden kohleäugigen Küchenfeen, immer neue riesige Platten und Schüsseln getragen, opulent beladen und gefüllt mit knusprigen Brothäppchen, den *crostini*, mit *maccheroni* in selbstgemachter Tomatensauce, dick mit Pecorinokäse bestreut, mit wunderbaren Salaten, weißen Bohnen in Olivenöl – sie werden in einer bauchigen Glas-

flasche im Backofen gegart –, mit herzhaften Mangold-Eierpfannkuchen und zu guter Letzt auch noch mit all dem delizösen Naschwerk aus Marias Bäckerei. Dazu hat der charmante Signor Piero stillvergnügt immer wieder neuen Chianti und Torbolone in die Gläser gegossen und zu jedem Gang seine rituelle Untertreibungsformel aufgesagt: „Nur ein ganz, ganz einfaches Mahl.“ Gastfreundschaft im traditionellen bäuerlichen Sinn ist oberstes Prinzip für den Hausherrn. Eine Flasche Wein pro Urlaubstag spendiert er den Mietern seiner Ferienhäuser. Und jeden Mittwoch werken Adriana, Anna sowie zwei weitere Frauen von früh bis spät in der Küche, um für den Abend aus allem, was der Hof hergibt, ein ländliches Mahl zu komponieren. Der Gast kann es auf La Vialla für sensationelle dreißig Mark bestellen – inklusive der Engtanzfete danach.

Mittwochs schwärmt Adriana aus, „um wilden Fenchel für den Kaninchenbraten, Tomaten und Sellerie für den Dinkelsalat, Eichenlaub und Blumen für die Tischdekorationen zu sammeln. In der Küche schneidet Anna kleine Taschen fürs Gewürz ins Kaninchenfleisch. Sie brät Huhn in reichlich Öl, Salz und Knoblauch an und umsorzt stundenlang das Wildschweinragout. „Erst wenn das Fleisch auf dem Holzlöffel weiterbrutzelt“, verrät sie, „darf der Wein hinein.“ Für die kulinarische Logistik weiß sie leider keinen Trick: Die Nachfrage ist zu groß, der Herd zu klein – da wirkt mancher vorbereitete Braten abends leider nicht mehr backofenkräftig.

Nach dem Essen kutschieren uns Signor Piero und sein Sohn Bandino im Geländewagen über Stock und Stein hinauf in die Hügel. Wir kommen an den Platz, wo vor etwas mehr als zehn Jah-

ren der erste Traum des einstigen Industriellen Lo Franco Gestalt annahm. Eine Ruine wurde zum Wochenendhaus der Familie. Die „Ca' del'oro“, das sorgfältig restaurierte „Haus des Goldes“, ist damals ein verlassenes Bauernhaus gewesen. Eines von ungezählten Relikten der bereits im 12. und 13. Jahrhundert entstandenen *mezzadria*. So heißt die italienische Variante landwirtschaftlicher Grundherrschaft: Der Landbesitzer



Familienoberhaupt Piero Lo Franco (hinten) am Mittagstisch

gibt Felder, Häuser und Ställe und bekommt dafür von den Bauern die Hälfte der Ernte. Erst in den sechziger Jahren brach dieses System zusammen, als die *mezzadria*-Bauern einen Exodus in die Industrie antraten.

„Ich konnte das Gebäude günstig erwerben“, erzählt der Besitzer Lo Franco, „aber der Olivenhain daneben, der mir so gut gefiel – den hat mir mein

Vorgänger nur unter der Bedingung abgegeben, daß ich noch ein Stück Land von ihm dazukaufe.“

Dieses Kernland hat zunächst planlos Zuwachs bekommen. Aber eines Tages hielten die Lo Francos Familienrat. Es ging um die Zukunft ihrer drei Söhne. „Alle drei sind sich einig gewesen, daß sie lieber auf La Vialla als in der Kleiderfabrik arbeiten wollen“, resümiert der Vater. Froh darüber, die Seinen vereint im Wunsch nach einer florierenden Fattoria zu sehen, hat er sogleich die Weichen neu gestellt, einen Teil des Textilbetriebs an seine Belegschaft verkauft und kräftig ins Landgut investiert. Antonio und Gianni sind Betriebswirte geworden. Bandino, mit zwanzig Jahren der Jüngste, wird demnächst ein Agrarstudium aufnehmen, ein Neffe ist bereits jetzt als Tierarzt für La Vialla engagiert.

„Ich habe in meiner anfänglichen Unwissenheit sehr viel Lehrgeld zahlen müssen“, bekennt Signor Piero. Er zeigt hinüber auf einen ziemlich karstigen Hügel: „Dort haben wir nach einem Waldbrand 20 000 Bäume pflanzen lassen – umsonst. Weil weder die Ausrüstung noch die Leute zum Bewässern der Flächen vorhanden waren, als eine Hitzewelle kam.“

Durch einen dichten Wald geht die Fahrt weiter zu einer versteckten Lichtung. Bandino öffnet das Tor, der Schäferhund Romeo saust über die Wiese zu einem kleinen Bächlein und schlabbert laut. Piero Lo Franco zeigt auf ein Schachtelwerk von Häusern. „Dies ist heute der Platz meiner Träume“, sagt er andächtig, „ich wünsche mir, eines Tages für immer hier leben zu können.“

Das Landhaus La Lignana ist ein kleines Wunderwerk mit all seinen raffiniert restaurierten Trakten. Auf jeder der Etagen kommunizieren um einen kleinen Innenhof alle Räume miteinander, ein Nebengebäude ist als Gästehaus, der einstige Schweinestall als Küche mit einem enormen Speisesaal ausgebaut. Denn einmal im Jahr – zwischen No-

Ländliches Quartett: *crostini*, belegtes Röstbrot, in Olivenöl, Salbei und Knoblauchwasser eingelegte Bohnen, Mandelkekse mit Vin Santo zum Dessert und geschmortes Hühnchen mit Oliven (im Uhrzeigersinn)



vember und Dezember – wimmelt es in der abgeschiedenen Gegend von Menschen, die arbeiten, ernten, aber natürlich auch essen wollen.

Das steinerne Herz des Gutshofs, die moderne Olivenölpresse, mit der die Früchte schonend und so ökologisch als möglich verarbeitet werden, schlägt im Keller der Lignana. Zur Erntezeit finden sich außer den angeheuer-ten Helfern auch viele Freunde der Familie ein. Alle tun mit, beim Lesen und Verladen, Pressen und Lagern oder Entsorgen der Rückstände. Die dienen teils als Heizmaterial für die Häuser von La Vialla, aber auch als Dünger für die Olivenbäume.

Die Vorfreude auf die nächste Ernte steht Piero Lo Franco ins Gesicht geschrieben, als er uns ins intensiv duftende Halbdunkel des Preßkellers und danach ins Haus für die Verköstigung führt. Herde, Tische, Stühle – alles hat die Dimensionen eines Restaurants. Piero Lo Franco schmunzelt wegen unserer erstaunten Blicke. „Ihr glaubt ja gar nicht, wie viele Gäste und Gelage es hier während der Erntezeit gibt“, erklärt er und will uns gleich zum Mitmachen in dieser Saison animieren.

Der Millionär als Bauer, der Hof als Schlaraffenland. Im milden Sonnenlicht eines toskanischen Nachmittags nimmt sich die Welt satt und üppig aus, schlichtweg ideal. Aber der Geländewagen rüttelt uns gründlich durch auf dem Felspfad zu den Kastanienwäldern, der obersten Etage des Anwesens.

Wir klettern über Disteln, Brombeer-ranken und Ziegelscherben hinweg zu einer melancholischen, moosüber-wucherten Piazzetta zwischen fünf verfallenden Bauernhäusern. Dieses ein-stige Dörfchen, erfahren wir, sei wahr-scheinlich schon in etruskischer Zeit besiedelt gewesen – ein achteckiges, kaum noch wahrnehmbares Fundament im Waldhumus gilt als Beweis.

Der magische Siedlungsplatz und sechs weitere Ruinen müssen noch restauriert werden. Wieviel Phantasie, Zeit und Geld für das Sanierungswerk nötig sind, können wir an den bereits in-standgesetzten Häusern leicht ermessen. Die Casa Conforto mitten in den Wein-bergen, das Haus Uliveto zwischen den Olivenbäumen, die Villa Casalduro oder

der schmalbrüstige romantische Turm für zwei (am besten heftig verliebte) Personen – all diese fein herausgeputz-ten Häuser sind einst fast schon dem Erdboden gleich gewesen.

Wie viele andere toskanische Landbe-sitzer baut auch Piero Lo Franco die ehe-maligen Wohn- und Wirtschaftsgebäude der Bauern von La Vialla nach und nach zu Urlaubsdomizilen aus, um irgend-wann einmal durch den gerade bei den



Bandino, jüngster Sohn Lo Francos, will Landwirt werden

deutschen Gästen so beliebten *agriturismo* eine zusätzliche Einnahmequelle für seine Fattoria zu finden.

Noch übersteigen die Investitionen die Rendite des gesamten Guts, zumal sein Besitzer beseelt ist von einem preu-Bisch anmutenden Perfektionismus und Ordnungswillen. Seine Hühner müssen glücklich und freilaufend sein, biolo-gisch der Wein, das Öl, die Feldfrüchte.

Mit Hilfe der Natur wurde die einst übermächtig große Weinkellerei in die Landschaft integriert. Heute ist sie ein kaum sichtbarer Bau, den Pflanzen und Reisig tarnen. Pools für die einzelnen Ferienhäuser sind tabu, La Vialla hat schon einen und bekommt noch einen weiteren ökologisch gestylten Bade-teich. Neue Reben wurden und werden gepflanzt, Wasserreservoirs und Wan-derwege, Zäune und Zufahrten für Löschfahrzeuge angelegt. Mitten im Aufbau ist die Schafzucht im neuen Stall von Spedale, einem einstigen Hospiz auf der höch-sten Hügelkuppe. Den Schäfer Giuseppe hat Piero Lo Franco auf Sardinien angeheuert – in der Tos-kana konnte er nach der Pensionierung des Vorgän-gers keinen neuen Hirten mehr anwerben.

Alle hundert Schafe im blitzblanken Gehege sind trüchtig. Stolz streichelt Giuseppe über den kugelrunden Bauch eines Muttertiers. „Heute nacht könnten die ersten Lämmer kommen“, vermutet er. 450 Köpfe soll die Herde für die Produktion von Pecorino-käse künftig zählen. Weil er die nachgeborenen Ge-nerationen auch als Zucht-tiere verkaufen will, hat Landwirt Piero Lo Franco eine besonders seltene und wertvolle Terrasse in den Stall geholt.

Erst in der Dunkelheit kehren wir ins Tal zum Haupthaus La Vialla zu-rück, gestärkt mit Keksen

von der sardischen Schäfersfrau. Die zwanzig Angestellten sind schon nach Hause gefahren; Kellermeister Guido löscht die letzten Lichter. Nachts fällt der moderne Gutshof in den Dorn-röschenschlaf.

Vater und Kronprinz Lo Franco ste-hen am Ende der dunklen Zypressenal-lee. Wir sehen sie zum Abschied winken, bevor die Finsternis sie verschluckt.

Infos und Adressen auf den Seiten 54–57