

VOLG DE ITALIAANSE MASTERCLASS!

delicious.

JUNI 2011 / PRIJS € 5,50

IL MATTARELLO
PURE PASSIE VOOR
RAVIOLI

DE ZILVEREN LEPEL
PROEF DE
ITALIAANSE ZOMER

MISTER KITCHEN
KEURT EN KOOKT
MET KNOFLOOK

SHOPPING A TAVOLA:
VEEL GASTEN, PERFECT ETEN,
DE MOOISTE SCHALEN

smaak + eenvoud + stijl =

italië!



Frutti di mare all'acqua pazza



BILL GRANGER
ZOET MET
CITRUS &
ROOD FRUIT



DE LO FRANCO'S
DROOM-
LANDGOED
LA VIALLA



VALLI LITTLE
LANGE
LUNCH MET
VRIENDEN

DELICIOUS.DINER IN UTRECHT + LUNCH & WIJNPROEVERIJ IN NOORDWIJK

delicious.

CHEFREDAKTEUR
REDAKTIONSCHEF MAKKIE MULDER
SUZANNE THE
ART DIREKTOR
JANINE COUPERS

Redaktion Kulinarisches Ellen van Mol, Trudelines Schouten,
Muriël Schrijn, Merijn Tol

Text- und Schlussredaktion Laura van Heusden (Koordination),
Marion de Boer, Laurien Isthia

Redaktionsassistenten Carla Happee, Miriam ten Veldhuis

Gestaltung Studio Neroc
Jolet Holtes
Bildbearbeitung neroc.nu
Trafficmanager Erik Blei

Testköche Egdie Brouwer, Machtelt de Vries

Weitere Mitwirkende Yvette van Boven, Ellen Dekkers, Bill Granger,
Beatrijs Hietbrink, Katinka Huiskamp, Marjan Ippel,
Yolanda van der Jagt, Mister Kitchen, Maaike Koorman,
Valli Little, Eke Mariën, Jamie Oliver

Weiter wirkten mit Liz Belton, Dieuwertje Bosma, Dorian Brommet,
Nelleke van der Burg, Désirée van Dijk, Ernie Enkelaar, Bill Granger,
Mara Grimm, Jonathan Gregson, Dan Jones, Lisa Harrison,
Christianne de Jong, Harmke Kraak, Valli Little, David Loftus,
Eric van Lokven, Joel Meyerowitz, Saskia van Osnabrugge, Harold
Pereira, Lou Mackaness, Deb Maclean, Barbara Natzijl, Saskia van
Osnabrugge, Jan Willem van Riel, Mark Roper, Andy Sewell, Tineke
Sjerps, Bart Stuart, Studio 5982, Erik van den Tempel, Celine The,
Sarah Tildesley, Merijn Tol, Oof Verschuren, Rob van der Vet,
Lucy Williams, Ina Witsiers

Marketingmanager Lonneke Jagersma

Marketing Lesermarkt Nilufar Aligholi (praktikantin),
Jora Dekker, Elise Drost (consumer marketing), Nina Kout,
Wendy de Liefde (online), Ties Meijer (praktikant), Debby Oosterbaan

Werbung?

Telefonnummer 023 556 67 77
SALESVROUWEN@SANOMAMEDIA.NL
SIEHE WWW.SANOMAMEDIA.NL

Druck Weiss Druck
Herausgeber Anneliese Bergman

Redaktionsadresse Capellalaan 65, 2132 JL Hoofddorp, 023 556 54 54
E-mail delicious@sanomamedia.nl

Fragen zum Abonnement?
Siehe Service- & Informationsseite
oder 088 55 00 120

 **SanomaMedia**

delicious. ist eine Ausgabe von Sanoma Media Netherlands B.V.

delicious. is lid van het Nederlands uitgeversverbond (groep publiekstijdschriften).

delicious. wordt gepubliceerd onder licentie van FPC Magazines Australia.

© 2011 FPC Magazines Australia. Onder voorbehoud van alle rechten.

Niets uit deze uitgave mag geheel of gedeeltelijk worden veelelvoudigd, opgeslagen in een
geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, op welke wijze dan ook,
zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever sluit iedere aansprakelijkheid
voor schade als gevolg van druk- en zetfouten uit. delicious. is een geregistreerd merk van

ABC Australian Broadcasting Corporation  News Magazines News Magazines.
Wendy Miller International Business Director News Magazines, email: wamiller@fpc.com.au

 **Nederlands**
uitgeversverbond
Groep publieks-
tijdschriften

HOI
PRINT

ISSN: 1877-1025

mitwirkende.



Kees

KEES HUIJBREGTS

Knoblauchzüchter Kees Huijbregts:

"Knoblauch ist im Juni schönsten. Dann sitzen die Blütenstiele noch dran. Die nehmen wir ab, und die Knolle wird größer und hat mehr Energie. Die Blütenstiele sind auch sehr gut. Milder vom Geschmack als die Knolle, und daher sehr gut geeignet für Menschen, die den Geschmack von Knoblauch zu intensiv finden." Seite 48.

ANTONIO LO FRANCO

Zusammen mit seinen Brüdern betreibt Antonio das Landgut La Vialla in der Toscana. "Der Juni ist bunt und duftend, und bringt uns die erste Ernte. Ein Feld voller Basilikum ist ein echtes Schauspiel, wir machen Pesto! Das Getreide reift, es wird gedroschen und wir mahlen die neue Ernte. Wir essen draußen mit dem Licht von endlos langen Tagen, von denen du wünschst, dass sie nie enden mögen" Seite 26.



Antonio
links op de foto



Nathalie

NATHALIE STEVENS

Belgische Lebensmittel-Studentin Nathalie: "Gestern besuchte ich eine Risotto-Farm in Vercelli, heute bin ich zur Barolo - Verkostung in La Morra und morgen bin ich mit einem Food-Fotografen unterwegs. Ganz normal für Studierende an der Slow Food Universität! Für diejenigen, die dieses für mich so außergewöhnliche Jahr mitgenießen möchten, schreibe ich ab jetzt einen monatlichen Bericht. Viel Spaß beim Lesen!" Seite 38.

DHEERESH STROHMENGER

Ravioli-Koch-Dheeresh: "Von meiner Großmutter lernte ich, klassisch italienisch zu kochen. In Amsterdam arbeitete ich mit Leonardo Pacenti, der mich dazu inspirierte, selbst als Pasta-Gastronom zu beginnen.

Das „Il Mattarello“ läuft gut, mit meiner Freundin Dotan habe ich mich auf Ravioli-Gerichte spezialisiert. Viele Leute denken, dass Pasta begrenzt sei, aber ich denke, sie ist eine unerschöpfliche Quelle von Möglichkeiten." Seite 94.



Dotan
& Dheeresh



Irgendeine Woche auf der Fattoria* La Vialla

Montag

Brot aus dem Holzofen, außen
Soßenküche: Rosmarina
Bäckerei: Cantucci

Dienstag:

Brot aus dem Holzofen, außen
Soßenküche: Orangenoliven
Bäckerei: Cantucci

Mittwoch:

Brot aus dem Holzofen, außen
Soßenküche: Orangenoliven
Bäckerei: Viallini (Gebäck)

Donnerstag:

Brot aus dem Holzofen, außen
Soßenküche: Rosalina
Bäckerei: Viallini

Freitag:

Brot aus dem Holzofen, außen
Soßenküche: Orangenoliven
Bäckerei: Brutti ma buoni

*fattoria = Landwirtschaftsbetrieb

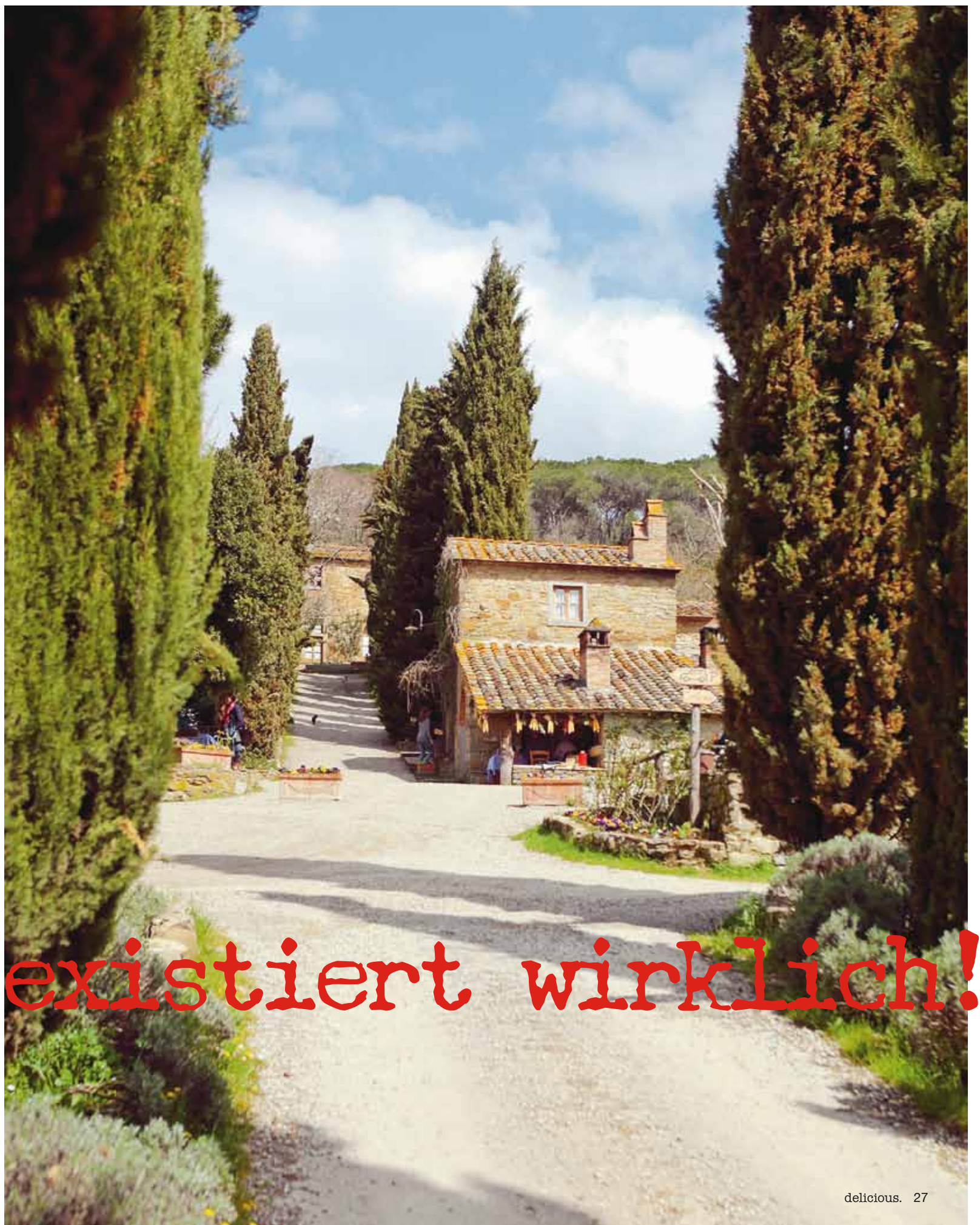


1. Die Soßen von La Vialla 2. Celine mit Nudeln und Gebäck 3. Sommerweine von La Vialla 4. Bandino und Antonio im Gespräch mit Merijn 5. Der Hofladen von La Vialla 6. Luigina, die Königin der Pasta

La Dolce Vita

Nachdem wir ihre wundervollen Prospekte mit den fast zu schönen Bildern gesehen haben, fühlten wir uns verpflichtet, persönlich vorbeizuschauen, um zu sehen, ob dieses süße Leben, dieser süße, italienische Traum wirklich ist. Und ...?

Ja, die Fattoria La Vialla ist wirklich eines der schönsten Unternehmen, das wir je gesehen haben. Ein klares und lebendiges Beispiel für eine andere Art der Herstellung von Lebensmitteln. Und der Geschmack? Ganz einfach *delizioso*! Es war schwer, La Vialla wieder zu verlassen.



existiert wirklich!

Die sagenhafte Welt von La Vialla

W

enn man die Prospekte von La Vialla anschaut, dann scheint es, dass das Unternehmen zu schön ist, um wahr zu sein. Was für eine Erleichterung zu entdecken, dass es Unternehmen gibt, die genauso transparent und real sind, wie in ihren Werbeanzeigen dargestellt wird. Und so sind wir in die Welt von La Vialla eingetreten: 1.000 Hektar grüner Hügel mit Zypressen. Ein Gelände – teilweise Schutzgebiet – mit alten Weinrebsorten, 28.000 Olivenbäumen, 16 verschiedenen Sorten Gemüse, Obst, Bohnen und Getreide, 950 französische und sardische Schafe, 1.000 Hühner der beinahe ausgestorbenen Rasse „Valdarnese“ und 100 Bienenvölker. Aber es kommt noch besser: hier ist alles biologisch und sogar biodynamisch!

La Famiglia

La Vialla wird von drei sonnigen Brüdern geleitet, Gianni, Antonio und Bandino. Für den Betrieb sind sie die Begeisterung und Leidenschaft in Person. Sie verkörpern das, was sie tun. Ihre Eltern, Piero und Giuliana Lo Franco, haben ihnen bereits im zarten Alter gelehrt, dass das Gemüse aus dem Garten kommt und das Olivenöl aus den eigenen Oliven gepresst

Auf der Fattoria arbeiten 130' Viellini:

* 8 Personen für den Wein * 6 Käser
* 10 Soßen- und Marmeladenmacher *
5 Bäcker * 10 kochende Vialla-Mamas
* 8 Personen im Hofladen * 11 Personen
im Büro * 20 Olivenpflücker und 12 für
die Ölmühle * 4 Schäfer und 3 Hunde,
20 Personen je nach Jahreszeit auf
den Feldern.



wird. Aus diesen familiären Angewohnheiten wird 1978 ein Betrieb geboren. Seit 1994 tritt ein Sohn nach dem anderen in den Betrieb ein und werden die Nachfolger von Piero und Giuliana. Die Eltern sind noch immer beteiligt: eine einzigartige, große, italienische Familie! Der biodynamische Aspekt war eine selbstverständliche Entscheidung für Piero: es war die Art von Landwirtschaft, die er aus seiner Jugend kannte, eine Landwirtschaft, die ohne den Einsatz von chemischen Substanzen funktioniert. Mit dem Wissen, welches er sich durch das Lesen der Bücher von Rudolf Steiner aneignete, wurden die bio-dynamischen Ideen zum logischen zu befolgenden Weg. Dieser wurde auch auf die Kinder übertragen. Die Fattoria La Vialla zielt darauf ab, ihre Erzeugnisse in die Niederlande, Deutschland und Großbritannien zu exportieren, aber in der Zukunft wollen Sie auch die Italiener erreichen, die weitaus weniger an biologischen Erzeugnissen interessiert sind. Das Schönste bei La Vialla ist vielleicht, dass man vor Ort das erleben kann, was man in den Prospekten gelesen hat. Mietet Euch in eines der schönen alten Häuser ein, welche über die Hügel verteilt sind und verfolgt alles mit eigenen Augen, was La Vialla anbaut.

Das duftende toskanische Olivenöl

Jedes Jahr werden hier viele Liter Olivenöl gepresst, welches aus vier biologisch angebauten Olivensorten besteht. Die duftende Frantoiana ist toskanisch, die Morellina ist ebenso eine lokale Sorte, hat eine dunkelgrüne Farbe und ist aromatisch. Die Raggiaie besitzen einen guten Körper und gutes Aroma und die Leccine sind kräftige Oliven mit einer einträglichen Ausbeute. Dieser Olivenmix ist charakteristisch für das toskanische Öl. Ende Oktober, Anfang November wird an schönen Tagen geerntet (Regen und Feuchtigkeit während der Ernte lassen die Oliven sofort verderben), und die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden gepresst. Die Ernte wird den biodynamischen Regeln gemäß in der richtigen Mondphase durchgeführt. Sie werden auf einem der Landhäuser in einer alten Mühle mit Steinrädern gepresst. In 20 Minuten werden 240 kg Oliven gemahlen, um eine Paste zu erhalten, aus welcher dann wiederum ein Öl mit einer außergewöhnlich grünen Farbe und

intensiv fruchtigem Duft gepresst wird. Das Öl ruht dann für einen Monat, damit sich die Schwebeteilchen absetzen können. La Vialla stellt ein himmlisches Olivenöl her! Wir schmecken Artischocken, Gras, Gewürze. „Ich wünschte es wäre schon November“, seufzen wir, „weil wir gerne dieses delizöse neue Öl probieren möchten!“ Antonio zufolge hat das frisch gepresste Öl Geschmacksnoten nach frischem Gras, Oregano, Oliven, Majoran, Poleiminze und Basilikum. Deshalb werden wir zur Ernte wiederkommen, das ist sicher. Eine mit neuem Öl durchtränkte Bruschetta scheint uns unwiderstehlich.

Die Landwirtschaft von La Vialla

Durch die biodynamische Methode garantiert man, dass der Boden so fruchtbar wie möglich bleibt: indem man den Fruchtwechsel betreibt. Mit konzentrierten Präparaten aus beispielsweise Kamille, Brennessel und dynamisiertem Wasser stärkt und aktiviert man den Boden. Der Schafsdung wird für 6 Monate in Kuhhörnern begraben, bevor man ihn verwendet und er schenkt dem Boden eine enorme Kraft. Die Oliven werden gegen Pilze und Krankheiten mit einem Präparat aus Ton, Regenwasser und Molke besprüht. Der Philosophie Rudolf Steiners folgend, muss man das Leben des „großen Organismus“ (der Erde) fördern. Die Familie Lo Franco rät allen Interessierten, sein Buch über die Landwirtschaft zu lesen! Der Großteil des Gemüses von La Vialla stammt vom eigenen Saatgut. Auf der Fattoria werden Tomaten, Paprikaschoten, Sellerie, Zwiebeln, Auberginen, Karotten, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Erdbeeren, Brombeeren, Solfini-Bohnen und Getreide angebaut. Alles endet in den Soßen, Konfitüren und anderen Erzeugnissen.

Die echten Soßen von la mamma

Mamma Giuliana ist die Figur hinter den Rezepten für die Soßen von La Vialla. Wenn man zu Hause ein Glas öffnet, hat sein Inhalt genau denselben Geschmack, wie wenn die Soße 5 Minuten zuvor von Giuliana in ihrer Küche gemacht worden wäre. Dies ist die Art von fertigen Soßen, die wir uns immer gewünscht haben! Man kann damit jeden hinters Licht führen! Das Geheimnis ist, dass sie sind, was sie sind: Soßen aus Gemüse mit Geschmack, von einem Koch mit Geschmack kreiert,



Die Brüder Antonio, Gianni und Bandino Lo Franco (v.l.n.r.)



Die Herde sardischer Schafe



Der Olivenhain



Das Paradies italienischer Art, das ist La Vialla





Schwierig zu wählen: die leckerste La Vialla - Soße

- * **Sugo finto:** ein Ragù mit Zwiebeln. Eine tiefgründige, reiche Soße, ausgezeichnet für robuste Nudeln
- * **Cipollina:** eine Soße aus Zwiebeln, reich und süß mit Sellerie und Karotte. Mit rotem Fleisch, aber auch zum Hinzufügen zu Suppen oder anderen Soßen oder aber mit Gemüse im Wok
- * **Rosalina Soße:** cremig cremige Soße mit Ricotta und Parmesan, mild, aber würzig
- * **Salsa nera:** toskanische Soße aus Hühnerlebern mit Vin Santo. Tunken Sie den mit Salsa nera bestrichenen Crostino in Fleischbrühe mit Vin Santo vermischt
- * **Pappa al pomodoro:** keine Soße, aber ein klassisches Gericht; ein Armengericht aus trockenem Brot, Tomaten, Olivenöl extravergine, Basilikum, Knoblauch und Chili. Genauso gut wie selbstgemachte pappa al pomodoro
- * **La Ribollita:** leckere Suppe aus Cannellini-Bohnen, Kohl, Tomaten, Mangold, Kartoffeln. Tu einfach so, als ob du sie gestern zubereitet hättest!

ohne chemische Zusätze. Mauro, Chef der Soßen, gibt die bereitgestellten Zutaten der neuen Fuhre Rosalina in die Minifabrik: 4 Eimer geschälte Tomaten, 1 Eimer biologischer Parmesan (mehr als 36 Monate gereift), 1 Eimer Ricotta aus der eigenen Herstellung, 1 Eimer des eigenen Olivenöls, 1 Behälter frisches Basilikum, Knoblauch, ein wenig Zucker und Salz. Schwuppdwupp, alles in den Topf. Genauso wie man es zu Hause machen würde, nur in einen größeren und

spezielleren Topf, als gewöhnlich. Ein Dampfkochtopf, in dem die Soßen für etwa 25 Minuten unter Druck bei einer Temperatur zwischen 70 und 80°C kochen und so den gesamten Geschmack und die Frische bewahren. Für diejenigen, die etwas dickflüssiger sein müssen, wird Mehl verwendet. Die Soßen werden dann in den Gläsern für 25 Minuten bei einer Temperatur von 95 °C sterilisiert. Der gesamte Prozess von den Zutaten bis zum Glas nimmt insgesamt zweieinhalb Stunden in Anspruch. Einfacher geht's nicht. Wir können uns nicht entscheiden, welche unter den Soßen unsere bevorzugte ist: die Bombolino aus Kirschtomaten mit Chili, die Parmigianina mit Auberginen, Tomaten, Olivenöl, Mehl, Parmesankäse, Knoblauch und Basilikum, der Sugo di carne alla Toscana, ein klassisches Ragù mit Kalbsfleisch, die scharfe Salsa etrusca mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Schafskäse und Eiern, oder die Rosmarina, eine Soße aus Tomaten mit Rosmarin und rotem Chili. Aber nach einer Kostprobe aus dem Topf mit dem Sugo finto haben wir entschieden. Dieses „reiche Ragù für Arme“ hat anstelle des Fleisches eine Fülle süßer, karamellisierten Zwiebeln, eine großartige Nudelsoße, die man löffelweise auch so, direkt aus dem Glas essen könnte.

Unwiderstehliches Gebäck

Im selben Gebäude, in dem die Soßenarbeitsräume sind, befindet sich auch der Ofen für das Gebäck. Mit Fenstern an allen Seiten so eingerichtet, dass die Soßenköche die Bäcker beim Cantucci-schneiden sehen können. Es herrscht ein köstlicher, süßer und aromatischer Duft von soeben aus dem Ofen genommenem Gebäck. An jedem Tag bereitet man nur eine Sorte zu: die legendären Cantucci – zum Eintunken in den Vin Santo – mit Mehl des eigenen Getreides und gut 400 g Mandeln für jedes Kilo sowie den Eiern der Valdarnese-Hühner. So leckere Cantucci hatte ich zuvor nie gekostet ... Viallini sind Plätzchen mit Vin Santo, Rosinen und Pinienkernen. Unwiderstehlich, besonders, wenn soeben aus dem

Ofen genommen. Die Cantucci werden im Holzofen bei 280°C gebacken. Die perfekte Wärmeübertragung der Öfen und das Verfahren (sie werden 3 Mal in den Ofen geschoben) garantieren, dass die Plätzchen nicht trocken, sondern knusprig bleiben. Aber das Paradestück sind die Brutti ma buoni: zäh und knusprig zugleich, auf Grundlage von Mandelmehl, köstlichen Nüssen, Zitronenschale und Zucker. Wir haben aufgegeben, die Plätzchen zu zählen, die wir an diesem Tag gegessen haben ...

Die Eier & die Hühner

Die wohlschmeckenden Eier stammen von Hühnern der Rasse Valdarnese, eine uralte toskanische Rasse, die unter dem Schutz von Slow Food steht, um ihr Aussterben zu verhindern. Die Fattoria versucht diese zu retten. Valentina, die Hühnerhüterin, wacht über drei Hühnerfamilien: eine für Eier, eine registrierte Familie zur Zucht der reinen Valdarneserasse und eine Familie Hühner für Fleisch (nur die Hähnchen). Das Valdarnesehuhn produziert relativ wenig Fleisch und Eier: es ist wirklich ein „slow“-Huhn, es benötigt gute 6 Monate, um auf mehr als 2 kg zu kommen. Aber dann schmeckt man es. Am ersten Abend serviert uns Luigina so ein Huhn zu Tisch. Dies hat nichts mit den gewohnten Hühnern gemeinsam: festes, beinahe rotes und sehr aromatisches Fleisch. Dies auch, weil die Hühner gut essen: Mais, Bohnen, Mineralien und Kalzium, angemacht mit dem Bodensatz des Olivenöls!

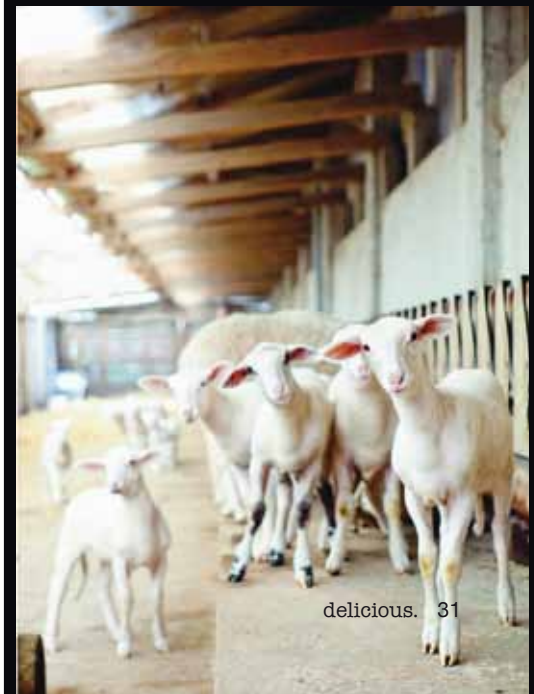
Die Schafe & der Käse

Und dann gibt es noch die Schafe: eine Herde mit 750 sardischen Schafen mit langem Fell und 200 französischen Schafen (widerstandsfähiger, aber mürrischer), die mit ihren Hirten in den Hügeln umherziehen und das essen, was sie finden: Thymian, Wegwarte, Minze, wilde Äpfel, Brombeeren, Majoran, Löwenzahn, Kastanien und so weiter. Vervollständigt durch eine Mischung aus Mais, Dinkel, Heu, Gerste, favino (Bohnen) und dem Bodensatz des

Wenn man die Rosmarina herstellt, duftet der gesamte Hof nach Rosmarin. Während des Cipollina-Tages ist der exquisite Duft der süßen Zwiebeln überwältigend...



Sogar die große Herde sardischer Schafe scheint gut gelaunt



delicious. 31

Und es kommt noch besser: alle bei La Vialla, von den Soßenköchen bis zu den Bäckern verrichten ihre Arbeit sichtlich mit Vergnügen!

Olivenöls. Dieses schenkt eine duftende und aromatische Milch mit der man einen vorzüglichen Schafskäse herstellt. Wir kosten die Milch, welche direkt vom Schaf kommt: schaumig, blumig und cremig. Eine Köstlichkeit!

Die Käserei befindet sich auf der Rückseite des Gebäudes, in welchem die Plätzchen zubereitet werden und das Olivenöl abgefüllt wird. Um einen Pecorino herzustellen benötigt man 5 Liter Milch und jedes Schaf gibt in den Monaten von Dezember bis August 1,5 Liter am Tag. Die frische Milch wird für eine kurze Zeit (20 Sekunden) bei 70 °C pasteurisiert und dann bis auf 38 °C erhitzt. Danach wird sie mit Lab vermischt, der in kürzester Zeit die Dickete formt. Um einen gealterten Käse herzustellen, zerteilt man die Dickete in sehr kleine Stücke. Für den frischen Pecorino sind die Stücke größer. Dann kommt der Käse in die Formen, die fast sofort umgedreht werden, um ihm eine ausgeglichene Form zu geben. Er bleibt dort für 24 Stunden und wird in dieser Zeit 3-4 Mal gewendet. Danach werden die Käse mit Meersalz eingerieben und nach 24 Stunden wieder abgewaschen. Sie „trocknen“ dann in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit. Der Schimmel, der sich nach 5 bis 10 Tagen bildet, wird abgewaschen. Der gealterte Käse reift in etwa 60 Tagen und mehr. Der frische Käse ist nach einem Monat bereit.

Nach der Reifung werden sie mit dem Bodensatz des Olivenöls eingerieben, um sie vor der Schimmelbildung zu schützen (ein guter Rat für zu Hause: Käse mit Olivenöl einreiben, um Schimmel zu vermeiden!). Der Geschmack ist blumig, salzig, leicht cremig und zur selben Zeit leicht scharf; der frische ist cremiger und der gealterte salziger. Köstlich, vor allem in Verbindung mit der peperonata dolce, der süßen Paprikaschotenkonfitüre.

Die Molke, ein Überbleibsel aus der Käseherstellung, wird für 10-12 Minuten bei 80°C erhitzt. Die obere Schicht wird aufgefangen und dies ist der Ricotta, den man in den Mousses mit Früchten, Cantucci und Vin Santo verwendet!

Konfitüren, Honig & Bienen

Bei La Vialla leben etwa 100 Bienenvölker (mit Tausenden Bienen pro Familie),

32 delicious.

die für verschiedene, sehr leckere Honigsorten verantwortlich sind, wie der würzige, frische und cremige Tausendblumenhonig, der aromatische Erikahonig und der supercremige Sonnenblumenhonig. Sobald der Sommer vorbei ist, werden die Bienenvölker in die blühenden Esskastanienhaine der nahegelegenen Berge gebracht. Dann wird Kastanienhonig gemacht, mit einem komplexen und karamellisierten Geschmack. In die Konfitüren gibt man wenig Zucker und so viel Früchte, wie möglich, manchmal sogar 800 g pro Kilo Konfitüre! Der größte Teil der Früchte wächst auf La Vialla selbst: die Brombeeren, die Feigen und die Erdbeeren. Allein die Mandarinen für die Mandarinenmarmelade stammen aus Sizilien.

Die Weine & der Vin Santo

Auch der Weinanbau bei La Vialla ist biodynamisch. Zwischen den Reihen und in deren Nähe wachsen circa 40 Arten von Kräutern und Pflanzen (Rosmarin, Thymian, Oregano, Lorbeer und Brombeeren), welche Insekten ablenken und sie von den Reben fern halten. Einige dieser Kräuter und Pflanzen werden untergepflügt und dienen als Gründünger für den Boden. Der Boden von La Vialla ist reich an Mineralien, Kalk und Mergel. Es gibt 30, 8 und 4 Jahre alte Weinberge: Trebbiano, Sangiovese, Pugnitello, blauer und weißer Malvasia, Chardonnay, Verdicchio Vernaccia, Sauvignon, Vermentino und Canaiolo. Der Önologe von La Vialla, Umberto Trombelli, überwacht die antiken Sorten wie Canaiolo, aber versucht auch gemeinsam mit der Universität Florenz alte Sangiovesesorten zu retten und zu züchten. Die Vielfalt an Weinen und Traubenmischungen ist groß: La Vialla stellt etwa 15 Weine her! Natürlich stellen sie einen sortenreinen, 100%igen Sangiovese her, aber auch Cuvéeweine, wie der im Holzfass gereifte Chianti Riserva (80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo) und der Barriccato (80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon). Körperreiche und robuste Weine auf denen der Sangiovese klar seinen Abdruck hinterlassen hat: Veilchen und Bitterschokolade. Dann gibt es auch noch herrliche, leicht prickelnde und moussierende

Weine, wie der NubeRosa und der rosaRosa. Aber Nummer 1 ist für mich der Mostovino, ein Wein mit mildem Geschmack, prickelnd, süß, ohne Sulfite, aus Sangiovese, Canaiolo und Aleatico. Ein einziger Schluck und schon meint man im Weinberg zu sein. Es gibt auch frisch gepressten Traubensaft: reiner Saft, der sich dazu eignet, um mit dem spritzigen Mussantino gemischt zu werden. Der Vin Santo, den La Vialla herstellt, ist etwas Besonderes: ein komplexer Geschmack nach vielen Sorten Trockenobst. Süß, aber mit ausreichender Frische. Umberto ist mit einem großen Projekt beschäftigt: ein Teil des Vin Santos reift nicht in Eichenfässern, sondern in Terrakottagefäßen. Er ist noch nicht bereit, aber er lässt uns ein wenig probieren: ein Nektar der Götter! Leicht dickflüssig, ein honigartiges Getränk, welches man bis zum letzten Tropfen austrinken möchte, aber Umberto ist unerbittlich. Neben dem Vin Santo gibt es auch den köstlichen Passito, der aus den sizilianischen Trauben der Familie hergestellt wird. Er schmeckt nach Feigen, Trockenobst und würzigem Honig.

Essen auf der Fattoria

Jeden Tag können die Gäste auf der Fattoria zu Mittag essen, bei schönem Wetter im Freien an gedeckten Tischen, die über dem gesamten Hof verteilt sind. Wurstwaren, Schafskäse, Orangenoliven und Artischocken in Öl als Vorspeisen, dann Nudeln mit Kichererbsen oder andere Nudeln mit Soßen von La Vialla. Der Wein fließt in Strömen. Während des Sommers und der Oliven-ernte wird jede Woche ein Abendessen vorbereitet; zu Tisch serviert man Hühner, knusprige gelbe Ofenkartoffeln mit Rosmarin. Luigina lehrt uns, wie man Nudelteig ausrollt, so, als ob es eine Tischdecke wäre, und wie man eine echte Ribollita mit den leckersten Gemüsesorten und den Cannellini-Bohnen zubereitet. Und dann, während wir mit der Familie Lo Franco und Antonio, Gianni und Bandino zu Tisch sitzen und sie mit strahlenden Gesichtern ununterbrochen reden, genau dann wird es uns wirklich klar: dies ist La Dolce Vita. **d.**

Mehr Informationen:

www.lavialla.it



Essen auf La Violla heißt auch die Weine verkosten!





Erinnerungsfoto der "3 Üblichen" von Sa Vialla zusammen mit unseren Journalisten-Gästen vor dem Sandhaus Sa Signana, in dem wir (kurz nachdem das Foto gemacht wurde, auf dem Sie uns mit noch "sauberen Hemden" sehen) einen Abend zwischen Herd, Nudelteig und Plaudereien verbracht haben. Von links: Antonio, Gianni, Suzanne, Merijn, Bandino und, unsichtbar und wie immer hinter der Fotokamera, Ernie.



Nachdruck und Übersetzung mit der freundlichen Genehmigung von delicious. (deliciousmagazine.nl), von Suzanne Tohe, Chefredakteurin der Zeitschrift, von Merijn Tol, die den Artikel geschrieben hat (oranjeloesem.nl) und von Ernie Enkelaar für die Fotos (labl.nl).