

Die Fattoria La Vialla - ein gelungenes Familienexperiment

Text: Claudia Zywietz Fotos: Claudia Zywietz, Armin Rohnen



"Wenn Sie mehr über die Fattoria La Vialla erfahren und darüber in Ihrer Zeitung berichten wollen, müssen Sie schon zu uns nach Italien kommen und sich selbst ein Bild machen" - Dieser Aufforderung sind wir nur allzu gerne gefolgt. Als langjähriger Kunde dieses in Deutschland und in italophilen Genießerkreisen bekannten und beliebten Weingutes und Olivenölproduzenten, wollten wir schon immer einmal wissen, wer hinter diesem Projekt steckt, das in der Provinz Arezzo beheimatet ist. Ein noch bis vor wenigen Jahren handgeschriebener Bestellkatalog wird jedes Jahr aufs Neue stets mit großer Spannung von vielen Liebhabern der Fattoria erwartet, denn die Produkte kann man in keinem Geschäft kaufen. Ein weiterer Aspekt, einmal hinter die Kulissen schauen zu wollen, war zu erfahren, wie es möglich ist, diese kulinarischen Produkte hoher Qualität zu erschwinglichen Preisen anbieten zu können - und das gilt nicht nur für die Lebensmittel. Was vor rund 30 Jahren als Wochenend- und Feriendomizil eines italienischen Städters für sich, seine Familie und seine Freunde begann, ist heute eine erfolgreiche Wein- und Olivenbauer-Familie mit einem Demeter-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb, die mit ihren bodenständigen Produkten aus der toscanischen Region Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen.



Nach den vielen Besichtigungen, Probieren und Erklärungen nehmen wir uns einen Tag lang Zeit, um mit unserem Landrover durch die Fattoria zu fahren und die letzten Winkel zu erkunden und um das Lebensgefühl "Fattoria" zu spüren, um einige Fotos zu machen und um ein wenig aus dem Begrüßungskorb, den jeder Gast bei der Ankunft in seinem Landhaus vorfindet, zu genießen. "Damit unsere Gäste die ersten 24 Stunden nicht verhungern", so Antonio Lo Franco

Im September, mitten in der in diesem Jahr früher begonnenen 2007er Weinlese, haben wir vor Ort in Castiglion Fibocchi in der östlichen Toscana erleben dürfen, mit wie viel Leidenschaft und Professionalität das Unternehmen Fattoria La Vialla (Fattoria = Weingut und Bauernhof; La Vialla = der Pflug) von den zahlreichen daran Beteiligten geführt wird. Neben der hauptsächlichlichen Bewirtschaftung von Weinfeldern und Olivenhainen produziert zum Beispiel die hauseigene Bäckerei, die über eine eigene Getreidemühle verfügt, werktäglich mehr als einhundert Kilo Kekse und Brot. Die Öfen in der Backstube werden nur mit Holz befeuert und rund um die Uhr auf Backtemperatur gehalten, so dass die Cantucci, die hier nach einem rustikalen Originalrezept sowie die Viallini, die mit Olivenöl statt Butter im Teig, entstehen, stets gleichmäßig gebacken werden können. Für das Brot gibt es in der Nähe ein extra Backhaus, wo ebenfalls mit Holz auf Stein gebacken wird. Man muss nur dem herrlichen Duft folgen und man landet automatisch in der Backstube, wo probieren auch erlaubt ist. Gegenüber in dem Gebäude befindet sich die Olivenölabfüllanlage - im September steht sie natürlich noch still und wartet auf die neue Ernte, die im November beginnt. In der angrenzenden "Großküche" duftet es jeden Tag entweder aromatisch süß oder herzhaft. Wird an einem Tag die Erdbeermarmelade in einem vitaminschonenden Vakuumverfahren gekocht und abgefüllt, ist am nächsten Tag Zeit für die Soßenherstellung, je nach Fruchtreifen in der Jahreszeit. Beim Zuschauen bekommt man durchaus Lust, auch zuhause einmal wieder Oma's Rezeptesammlung aus der Schublade hervor zu holen und selbst eine Marmeladenkreation für das eigene Frühstücksbrötchen zu kochen. Zum Glück gibt es auch eine Vialla-eigene Rezeptesammlung, die es wert ist, näher zu studieren. Wie vielerorts zuhause, wo heue noch gerne gekocht wird, wird auch in der Großküche der Fattoria probiert und studiert, um die Qualität der Produkte zu optimieren. Nicht nur, dass Früchte, Gemüse und Kräuter selbstverständlich so frisch wie möglich noch am Tag der Ernte verarbeitet werden, auch die Rezepturen werden variiert, unter anderem in Hinsicht auf die Reduktion des Zuckers in der Erdbeermarmelade durch Beimischung anderer Früchte wie Limonen. Uns hat diese frische Variation auf jeden Fall überzeugt. Genauso wie die Brombeermarmelade, mit der sich ein leckerer Kuchen zaubern lässt, der uns zum Frühstück gereicht wurde. Oder auch die zuerst ungewöhnlich erscheinende rote Paprikamarmelade, die ganz hervorragend auf dem Pecorino-Käse schmeckt. Zu dieser äußerst süß-pikanten Käsevariation wurde am Abend zum Aperitif ein Schaumwein mit Traubenmost serviert, der herrlich erfrischend gemundet hat.



Reist man früh genug an, um die Fattoria zu besuchen, kann man ein schönes Ritual erleben, wenn am frühen Morgen der Schäfer seine Herde aus dem Stall holt und auf die umliegenden Wiesen und Felder führt. Diese Schafe geben zur Zeit der Weinlese bestimmt eine aromatischere Milch als sonst, da sie unter anderem mit den aussortierten Weintraubenstielen gefüttert werden, die nach der Pressung der Reben übrig bleiben. Alles, was kompostierbar ist, wird nämlich auf der Fattoria weiterverwertet, sei es als Tierfutter, wie zum Beispiel die Getreidekleie für die Hühner, die dann die Eier fürs Frühstück oder den Kuchenteig liefern oder die Weinrebenreste für die Schafe, die wiederum mit ihrem "Abfall" den Dünger für die Weinfelder und Olivenhaine liefern. So macht man mit Kompost nicht nur den Tieren eine Freude, sondern auch dem Ackerboden. Doch altbacken ökologisch geht es auf der Fattoria ganz und gar nicht zu. Sie ist ein hochmoderner Betrieb, in dem die Ackerbodenexperten ganz spezielle organische Nährlösungen austüfteln und herstellen. Die Qualität hängt somit, neben der Auswahl der Lage zur Sonne, auch besonders von der Vorbereitung des Bodens durch die eigens dafür entwickelten Aktivatoren ab, damit die Rebstöcke den vollen Nutzen aus dem Bodenklima ziehen können. Es darf dabei auch nicht außer Acht gelassen werden, dass mit dieser Kreislaufwirtschaft und der Entwicklung von eigenen organischen Bodenaktivatoren eine nicht zu unterschätzende Kostenersparnis verbunden ist, da im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft keine zusätzlichen Kosten für Dünger anfallen.

"Wenn Sie heute für eine Flasche Wein mehr als 20 Euro ausgeben, sind Sie selbst schuld", lacht verschmitzt Antonio Lo Franco, der Sommelier des Hauses La Vialla. Diese Worte aus dem Mund eines anerkannten Weinspezialisten zu hören, mag man zuerst nicht so recht glauben wollen, schmücken sich doch viele Weinproduzenten für ihre "edlen" Tropfen auch mit

teilweise "edlen" Verkaufspreisen. Obwohl die Trauben in Etappen geerntet werden, d.h. es werden immer nur reife Früchte gelesen, bis auch die letzte Traube für würdig befunden wird, in die Weinproduktion zu gelangen, ist es für die Abläufe zwar aufwendiger, dennoch für die hohe Qualität eines Lebensmittels von außerordentlicher Bedeutung. Da ein Teil der Weine der Fattoria La Vialla jedoch nicht lange gelagert werden, ist die Produktion wirtschaftlich und ökonomisch und zudem ein niedrigerer Kostenfaktor. Denn grundsätzlich - so haben wir erfahren - bevorzugen Italiener eher einen jungen Wein, den sie täglich trinken möchten, jedoch ohne dabei auf eine gute Qualität verzichten zu wollen. Der Aufwand, Wein zu produzieren ist immer gleich. Was ihn später teurer macht, sind die Kosten für den notwendigen Platz einer mehrjährigen Lagerung, ein teures Marketing, aber nicht das von Hand designte Etikett. Eine lange Lagerung ihrer Tischweine ist aus Sicht der Fattoria-Weinproduzenten aber nicht notwendig, denn es gibt - schlicht weg gesagt - im nächsten Jahr wieder neuen Wein.

Italienische Weine, die seit ein paar Jahren in Barrique ausgebaut werden (hergestellt aus französischer Eiche, weil es in Frankreich die besten Weinfassbauer gibt), sind eigentlich nicht eine typisch toscanische Tradition, vielmehr wird hier ganz offen eine gewisse Kundennachfrage bedient, so wie auch im benachbarten Chianti-Gebiet. Es hat einige Jahre des Experimentierens gedauert, bis der La Vialla-Barricato das Niveau erreicht hat, das er heute besitzt, nämlich das eines wunderbar geschmackvollen Weines, der seine Liebhaber hat und auch weiterhin finden wird. Ein zweites sehr erfolgreiches Produkt ist der spritzige Roséwein, der 2006 das erste Mal in den Verkauf kam und sogleich eine große Fangemeinde fand. Bis es jedoch zur Realisierung dieses Weines kam, bedurfte es von den Brüdern Antonio, Bandino und Gianni Lo Franco viel Überzeugungsarbeit und sehr viele gute Argumente, bis ihr Vater, der Gründer der Fattoria La Vialla, "grünes Licht" für dieses Experiment gab. Man darf deshalb gespannt sein, welche gute Weinidee noch in ihrem "Labor" heranreifen wird. Für uns steht auf jeden Fall fest: Wein ist in erster Linie eine reine Geschmackssache und zweitens ist eine gute Qualität nicht immer zwangsläufig mit einem hohen Preis begründbar. Ist demnach Vieles, was in der weiten Weinverkaufswelt getrommelt wird, nur Marketing? Nach unserem Besuch im Weinkeller der La Vialla müssen wir dies wohl so erklären.

Die Fattoria La Vialla ist auf der Philosophie der biologisch-dynamischen Landwirtschaft begründet, mit der heute: "158 Hektar Weinberge, davon 100 Hektar mit Chiantitrauben, 22.000 Olivenbäume, 1.280 Schafe, 400 Legehühner sowie Hart- und Weichweizen, Tomaten und viele andere Gemüse aufgezogen werden" (zitiert aus dem Firmenprospekt). Eingebunden in dieses Konzept wurden auf dem weiten Gelände der Fattoria auch die alten Landhäuser, die von dichten alten Eichen- und Kastanienwäldern umgeben sind. Die Häuser dienen heute Urlaubsgästen zum erholsamen Verweilen.

Bei genauerer Betrachtung wird man feststellen, dass die Italiener in diesem Teil der Toscana als die eigentlichen Vorreiter für die heutige ökologische Landwirtschaft angesehen werden können, jedoch ohne, dass sie es hätten erfinden müssen - sie war nämlich bereits vorhanden und musste nur in die Hand genommen werden. Hierzu ist es wichtig zu wissen, dass dieser Landstrich nicht von einer konventionellen auf eine nachhaltig ökologische Landwirtschaft umgestellt, sondern eine in Vergessenheit geratene Tradition wiederbelebt wurde, nachdem diese Region über viele Jahrzehnte zahlreichen Kleinbauern ihre Existenz durch Eigenversorgung gesichert hatte. In den 50er und 60er Jahren wurde diese Region einem dramatischen Wandel unterzogen. Viele Bauern verließen ihr Land und ihre Häuser und zogen in die Städte, weil es dort mehr Arbeit und mehr Geld zu verdienen gab als mit dem traditionellen Wein- und Olivenanbau. So lag der weite Grund jahrelang brach, viele Häuser zerfielen zusehends und niemand kümmerte sich darum. So hat es sich damals in vielen Teilen der Toscana entwickelt. Mit der Wiederentdeckung dieses Landstrichs und der Wiederaufnahme der Bewirtschaftung kamen zwei sehr positive Aspekte zum Tragen, dieses Land für eine moderne ökologische Landwirtschaft zu nutzen. Erstens war der Boden aufgrund der traditionellen kleinbäuerlichen Strukturen nie



Alle Landhäuser der Fattoria sind etwas Besonderes. Dieses hier ist etwas ganz Besonderes, etwas Heiliges: Hier reift der Vin Santo - der heilige Wein.



Anschauen, Besichtigen, Zuhören und Informieren macht hungrig und neugierig auf die Produkte der Fattoria. Bandino Lo Franco lächelt verschmitzt in sich hinein, als er uns zu einem "kleinen" Imbiss einlädt, um zu kosten, was die Hausköchin aus den Produkten hergezaubert hat. Eine Flasche Wein darf da natürlich nicht fehlen.



Jeden Morgen führen die Schäfer die Schafherde auf eine andere Weide. Oder ist es eher der Hund, der hier die Richtung vorgibt?



Wir schreiben den 11. November 2007, der Winter bricht über uns herein. Nein nicht auf der Fattoria, hier in der Oberpfalz! Mit einem schneegeköhlten rosaRosa schließen wir die Arbeiten an dieser Reportage ab.



In der Fattoria wird traditionell mit Holz gefeuert. 24 h am Tag werden diese Backöfen auf Backtemperatur gehalten. Nur so kann im Zweischichtbetrieb der großen Nachfrage nach Viallini und Cantucci nachgekommen werden.



Frisches Brot aus dem Steinbackofen, verschiedene "Sughi" aus der eigenen Produktion, Pecorino, Oliven ...

chemischen Düngemitteln und Pestiziden ausgesetzt und zweitens entwickelte sich in vielen Jahren des Brachliegens eine hervorragende natürliche Bodenstruktur, die die ideale Grundlage für einen Neustart für den Gemüse-, Obst-, Oliven- oder Weinanbau bildete. Doch nicht nur der ökologischen Landwirtschaft wurde Rechnung getragen, die Familie Lo Franco hat bis heute fast alle alten und verfallenen Landhäuser, die einst von den einheimischen Bauern bewohnt waren, originalgetreu wieder aufgebaut, restauriert und liebevoll mit alten Möbeln und charmanter Accessoires ausgestattet, jedoch ohne dabei auf einen angenehmen und modernen Komfort für die Gäste zu verzichten. Fast unsichtbar wirkt eine moderne Energie- und Abwassertechnik mit Solaranlagen und biologischen Kläranlagen im Hintergrund. Eines der letzten in 2004 fertiggestellten Landhäuser wurde als erstes Haus mit einer Solaranlage zur Stromerzeugung ausgestattet, weitere Installationen werden folgen. Alle Landhäuser sind in idyllischer Lage über das ganze Gebiet der Fattoria verteilt, so dass man, je nach Gusto, einen sehr ruhigen zurückgezogenen Aufenthalt genießen, stundenlang im Kastanienwald oder zwischen Weinbergen wandern, im See baden oder sogar auf hofeigenen Pferden ausreiten kann. Wem es zwischendurch zu "ländlich" werden sollte, dem sei ein Ausflug ins nahe Arezzo im Süden oder Florenz im Norden empfohlen. Es sind insgesamt 23 Häuser, die heute als Ferienwohnungen mit unterschiedlichen Größen angeboten werden. Darunter befindet sich eine kleine Kapelle auf dem höchsten Punkt des Geländes mit einem fantastischen Blick hinab in das weite Tal von Arezzo. In dieser Kapelle haben bereits einige Familienmitglieder der Lo Franco Familie geheiratet. Ein ganz besonderes Schmuckstück ist außer Frage das Landhaus La Lignana, die Ölmühle, in der im November/Dezember während der Olivenernte die reifen Öl-Früchte von den großen Mühlsteinen gemahlen werden. Der Olivenbrei, der unter der Steinmahlung entsteht, wird in eine sich direkt anschließende Knetmaschine überführt, wo der Brei, der die dauerhafteste und unveränderte Struktur des Öls garantiert, unter Ausschluss von weiterem Luftkontakt geknetet und anschließend zentrifugiert wird. In einem ununterbrochenen geschlossenen Prozessablauf gelangt das frische Olivenöl direkt in große Edelstahlbehälter. Diese Methode der mechanischen Kaltpressung, die hier auf der Fattoria erfunden wurde, garantiert eine besonders hohe Ölqualität. Das Öl ruht nach der Gewinnung für einige Wochen in den Edelstahlbehältern und wird später ohne Filterung, in Flaschen abgefüllt. Die Olivenölproduktion ist eine Wissenschaft für sich und es bedarf des erfahrenen Ölexperten der Familie, Bandino, der jeden, der es wissen und erschmecken möchte, gerne in die Geheimnisse des gesunden Olivenöls und seine vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten einweiht. Wir durften sodann am Abend im Licht der untergehenden Sonne draußen an der großen Tafel unter Anleitung der Chefköchin zur Tat schreiten und uns unsere Nudeln aus Mehl, Wasser und Olivenöl selbst herstellen. Welch' ein Genuß!

Obwohl es nur eine kleine Stippvisite war, haben wir einen sehr intensiven Einblick in den Betrieb und das Angebot der Fattoria La Vialla erhalten. Viele fleißige Helfer prägen mit ihrem großen Engagement und ihrer positiven Ausstrahlung das Gesamtbild der Fattoria. Die Arbeit ist zweifelsohne hart, doch wird sie aufgrund der Vielfältigkeit bestimmt nicht eintönig. So trafen wir Mitstreiter, die der La Vialla seit ihren Anfängen die Treue halten und junge Menschen, die für einige Monate oder Jahre den Betrieb in all seinen Facetten kennenlernen und ihre Erfahrungen sammeln wollen. Neben den Gästen, die ihre Ferien in den Landhäusern verbringen und mit denen wir zum Frühstück und zum Abendessen an einer langen Tafel vorzüglich gespeist und vergnüglich geplauscht haben, konnten wir einen regen Tagesbesuch beobachten und in viele zufriedene Gesichter blicken, die von der Qualität der Produkte dieses außergewöhnlichen Betriebes überzeugt sind. Wir haben uns nun selbst von dem Können der Brüder Lo Franco, die Tag für Tag das Projekt La Vialla mit Begeisterung vorantreiben, überzeugen können und haben ihre herzerfrischend unkomplizierte Gastfreundschaft genießen dürfen.

Fehlt nur noch, dass die Familie irgendwann auf die Idee kommt, eine italienische Caffè-Bar mit angeschlossener Hausrösterei auf der Fattoria zu eröffnen...



Das hauseigene Brot, welches Lagerungsfähigkeiten aufweist wie die uns bekannten Bauernbrotsorten, wird täglich frisch im Steinbackofen hinter dem kleinen Hofladen gebacken. Samstags vor der Abreise gibt es jedoch noch kein frisches Brot!



Während unsrer Besichtigung durch die Produktionsräume der Fattoria wurden Viallini und zwischendurch mal schnell ein Blech Pizza $\frac{1}{4}$ r die Hofgä,ste gebacken. Viallini seien eine absolut gesunde Sache, erklärt man uns. Vollkornmehl, Pinienkerne, Rosinen und Olivenöl! Da schmeck es doch gleich noch besser.

FineArtReisen zum Wein der Fattoria La Vialla:

Zugegebenermaßen sind wir nicht ausgesprochene Fans von Weinen, die im 225-Liter-Eichenfass, dem Barrique, ausgereift werden und Weisswein trinken wir in den eigenen vier Wänden nur in kleineren Mengen. Ein italienischer Germanist aus Rada in Chianti erklärte uns einmal, dass der neomodische Chianti Riserva eine französische Modeerscheinung sei und ein echter Chianti niemals ein Riserva sein kann. Wie man sieht gibt es auch hier so etwas wie Glaubenskriege. Unserer Meinung nach ist erlaubt was schmeckt - solange es nicht aus dem Chemielabor kommt - und was sich letztlich verkauft, denn auch ein Weinbauer muß von seinen Einkünften leben können. Einen Barricato und einen Chianti Riserva trinken wir nur zu besonderen Anlässen bei einem außergewöhnlichen Essen. Wir lassen dann den Wein vorher mehrere Stunden in einem Dekanter gut lüften.

Was wir seit Jahren sehr bevorzugen, ist der rosaRosa, ein spritziger Rosè, der uns gekühlt den ganzen Sommer über begleitet und im aufziehenden Winter noch immer zu unseren bevorzugten Weinen gehört. Wir sind ganz große Liebhaber des Vino Nuovo, der erste Wein eines Jahrgangs, der noch vor Ostern in den Handel kommt. Dass einzelne Nouvo Jahrgangs mehrere Jahre lagerfähig seien, können wir leider nicht nachvollziehen. Die Flaschen unserer Vorräte sind meist im Juni bereits im Altglascontainer. Aber Antonio bestätigte uns, dass es auch im nächsten Jahr einen Nuovo geben wird.

Und da wäre noch der 100% Sangiovese. Ein Wein ausschließlich aus der Traube der Toscana. Eben jener Germanist, der dem Barrique gar nichts abgewinnen kann, brachte uns auf den Geschmack. Viel Handwerk ist erforderlich, viele Gänge in den Weinberg und eine sehr sorgfältige Auslese der reifen Weintrauben, um einen Wein zu gestalten, mit dem ureigensten Geschmack der Toscana.

Fattoria La Vialla - Famiglia Lo Franco- Via di Meliciano 26 - 52029 Castiglion Fibocchi - Toscana, Italia

eMail: fattoria@lavialla.it Internet: www.lavialla.it