



1



3



Tutto è vero ...

Es gibt Geheimtipps, die man hinter vorgehaltener Hand weitergibt, weil man irgendwie nicht möchte, dass die selbst entdeckte Einmaligkeit inflationär wird. Aber wir meinen, dass dies bei echter Qualität keine Rolle spielt und stellen Ihnen ein Kleinod in der Toskana vor, von dessen Güte wir uns persönlich überzeugt haben.

Es war einmal ein junges Ehepaar, Piero und Giuliana, das 1978 ein verlassenes Landgut namens Ca'dell'Oro (Haus des Goldes) in der Toskana kaufte. Die Lo Francos hatten sich verliebt, in das Haus und in die Idee, die um das Haus liegenden Olivenbäume und den kleinen Weinberg wieder auf die Beine zu bringen, einen Gemüsegarten herzurichten und einige Blumen zu pflanzen.

Nun trug es sich zu, dass rund um das Ca'dell'Oro weitere Landhäuser, Weinberge, Olivenhaine sowie Pinien- und Eichenwälder zum Verkauf standen. Piero und Giuliana „adoptierten“ sie – darunter auch ganz unverhofft eine Schafherde – und erweckten Häuser und Landwirtschaft behutsam aus der „Lethargie, in die sie gefallen waren“. Die Häuser, Straßen und Wege wurden restauriert, der landwirtschaftliche Boden von Beginn an biologisch bebaut. Der Name des Anwesens selbst geht auf ein altes Werkzeug der Landwirtschaft zurück – La Vialla: der Pflug.

Heute ist die Fattoria La Vialla DER Toskana-Insidertipp für Erholungsbedürftige, Feinschmecker und Biofans: Sie liegt 15 km von Arezzo entfernt, auf den Hügeln von Castiglion Fibocchi, im Herzen der etruskischen Toskana, im Gebiet des Chianti. Die Fattoria erstreckt sich über eine Fläche von 1.050 Hektar. Darauf befinden sich 23 Landhäuser, die auf ihre Gäste warten, Olivenhaine, Tomatenäcker, Schafweiden und drei kleinen Seen. 300 Hektar sind Naturschutzgebiet. 120 Angestellte der Fattoria, die „Viallini“, kümmern sich um die Erzeugnisse und darum, dass die strengen Vorgaben der Familie Lo Franco eingehalten werden: das biodynamische Prinzip in Form von kontrollierter biologischer Landwirtschaft.

Toscana a casa

Wer die Fattoria nicht besuchen kann oder kein Landhäuschen dort zu mieten bekommt, weil sie zum Teil auf

Jahre hinweg ausgebucht sind, holt sich das La-Vialla-Gefühl einfach nach Hause: Alle Produkte werden in den gesamten deutschsprachigen Raum geliefert. „Unsere Erzeugnisse sind in keinem Geschäft erhältlich, sie können nur direkt bestellt werden“, erklärt uns Bandino, der jüngste Sohn von Piero und Giuliana. Voraussetzung ist die Order des Bestellkatalogs, der sich wie ein Lesebuch des kulinarischen Leporellos liest.

Den „Viallini“ über die Schulter schauen

Die uralte Getreidemühle ist auch heute noch in Betrieb und wird jeden Morgen gewartet, um den Hartweizen für die phantastischen Nudeln von La Vialla aufzubereiten. „Wir haben auch einen Nudelbetrieb, der uns die großen Mengen der Nudeln herstellt“, lässt uns Nicole, eine Mitarbeiterin wissen. Im Gut „La Vialla“, also dem Namensgeber der Fattoria, wird Sugo und Konfitüre eingekocht, Brot und Plätzchen gebacken, hier finden sich auch der Weinkeller, der neue Barriquekeller und die Käseerei.

I Biscotti per la dolce vita

Heute haben wir besonderes Glück: Die „Kombüsenfrauen“ backen frische Cantucci, Brutti ma Buoni (Plätzchen aus Eiweiß, Mandeln und Haselnüssen) und Stracci, Rotweinplätzchen. Eine besondere Spezialität sind die Viallini aus Rosinen und Pinienkernen. Die Besucher der Fattoria werden gerne herumgeführt – für sie steht von jedem Backvorgang ein Tellerchen zum Probieren auf den alten Weinfässern bereit. Und natürlich wird auch für Gäste in den Landhäusern – alle Selbstversorger – jeden zweiten Tag frisches Brot gebacken.

Weiter hinten in der „Fabrik“ sehen wir rot: Gerade kommen die frisch geernteten roten Paprikaschoten in großen Ladungen herein. Sie werden für eine besondere Spezialität gebraucht: In großen Stahlmaschinen

1. Fattoria la Vialla – Geheimtipp für Erholungsbedürftige, Feinschmecker und Biofans
2. Auch für die Weinberge der Fattoria gilt die biologisch-dynamische Methode der Bewirtschaftung
3. In 23 Landhäusern kann man als Selbstversorger so richtig abschalten, zwar mit Strom, aber ohne TV und Radio ...

1. Alle Produkte werden auf natürliche Weise ohne Konservierungsstoffe produziert
2. Ribollita, eine toskanische Suppenspezialität



ähnlich einem riesigen Schnellkochtopf werden sie zur Peperonata dolce verarbeitet, einer süßen Konfitüre aus Paprikaschoten, die hervorragend zum selbstgemachten Pecorino passt. Den Pecorino gibt es als Fresco, als frischen milderen Schafskäse zu bestellen, oder als Stagionato, etwas gealtert und würziger. Wenn die roten Paprika verarbeitet sind, kommen wieder die Tage – je nach Ernte – um die anderen Konfitüren herzustellen: Fragola (Erdbeere), Mora (Brombeere) und die unvergleichliche Mandarinenmarmelade.

„In der Toskana ist l'Olio ein Gewürz!“

Hinter uns im Werkshaus stehen große Metallfässer. Hier wird das Olivenöl zwischengelagert. Spezialist Bandino Lo Franco ist seit 2002 offizieller Verkoster der Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio Oliva. Er kümmert sich in der Fattoria um die Getreide- und Ölmühle sowie die Soßenküche. „Eigentümlichkeit und Güte des Öls aus dem Chiantigebiet sind einer alten und geschickten Olivenmischung zu verdanken: Morelline, Frantoiane, Leccine, Raggiaie oder Corregiole, alle aus der Toskana.“ Die Oliven werden von Hand gepflückt und am Erntetag gemahlen, um die Frische der Frucht und den niedrigst-möglichen Säuregrad beizubehalten. „Unser Öl ist Schritt für Schritt behutsam gepflegt und präsentiert sich smaragdgrün. Sein Duft ist lebendig, mit einem Eindruck von Gras und einer eleganten Note von Artischocken und Tomatenblättern. Wir verwenden l'Olio nicht nur als Öl, sondern auch als Gewürz“, erklärt der Juniorchef und gießt dabei eine große Menge an Olivenöl über unsere Pasta con Pomodori.

I Vini

Der Boden der umliegenden Weinberge besteht aus Materialien wie „Galestro“ (mehrschichtiges Schiefergestein), Sandstein, Ton und Sand. Er ist rau und steinig, Sonne und Wind ausgesetzt und genau geeignet, die typischen Reben des Chianti aufzunehmen, den Sangiovese und den Canaiolo. Auch für die Weinberge der Fattoria gilt die biologisch-dynamische Methode der Bewirtschaftung – was sich jedoch nicht im Preis niederschlägt. Im Gegenteil: Alle Weine sind relativ preiswert zu erhalten.

Der Jahrgang 2011 bietet wieder von allem etwas, erklärt Önologe Giorgio Marone: Der Vino Nuovo wird im Weinkeller gefeiert wie der erstgeborene Sohn, mit Prosits, Komplimenten und Emotionen. Giorgio rät dazu, den Vino Novo nach zwei bis drei Jahren auch als „Erwachsenen“ nochmals zu kosten. Der aktuelle „Casa Conforto“ Chianti Superiore D.O.C.G. duftet nach Brombeere, Himbeere und Sauerkirsche und einem Hauch von Märzveilchen. Der Torbolone ist der Symbolwein von La Vialla und jener, der die Persönlichkeit von Piero Lo Franco laut Beschreibung am besten widerspiegelt. Es gibt noch viele andere Rotweine – jeder für sich mit eigener Historie. Auch die Rosé- und Weißweine des neuen Jahrgangs mit den klingenden Namen rosaRosa, Bianco Valdichiana und Torbolino sowie die Perlweine wie der Mussantino (Vino Frizzante) und der

edle Sekt Le Chiassaie erzählen ihre Geschichte. Einer aber darf nicht fehlen ...

Der heilige Wein – Vin Santo

„Der Vin Santo steht in Italien immer im Schrank“, erklärt Nicole. Es ist ein toskanischer Wein der Gastfreundschaft mit 16,5 Prozent Alkoholgehalt, der mit seinem Bouquet – Aprikose, Honig, kandierte Früchte – zu jeder Gelegenheit mit den typischen Cantucci serviert wird und sich wie ein Likör trinkt. Er entspringt aus ausgewählten reifen Malvasia- und Trebbiano-Trauben, gewissenhaft drei Monate getrocknet, sanft gepresst und bei niedriger Temperatur in den 70-l-Caratelli-Fässern in drei Jahren veredelt. „Fürs ‚heilig‘ gibt es mehrere Erklärungen: Seine Herstellung findet in der heiligen Woche vor Ostern statt; auch ist er der Wein, den die Priester trinken“, schmunzelt Nicole.

„Ein Teller Nudeln füllt dir das Herz“

Die Fattoria la Vialla ist aber nicht nur für ihre Weine und das Olivenöl bekannt. Man baut auch biologischen Hartweizen an und verarbeitet ihn in einem handwerklichen Nudelbetrieb. Eine spezielle Arbeitsweise verleiht den La Vialla-Nudeln ihren rauen Charakter und eine größere Porigkeit, die das Sugo festhält und aufsaugt. I sughi und auch die Konfitüren werden in den beiden „Pentoloni“ (großer Pott) bei niedriger Temperatur und verkürzter Garzeit gekocht. „So bewahrt man die Nährwerteigenschaften sowie die Frische des Geschmacks und vermeidet die charakteristische Note von etwas lange Gekochtem“, informiert uns Bandino Lo Franco. Und so schmecken sie: nach Spaß bei der Ernte, nach toskanischer Sonne, jedes Sugo mit eigenem Charakter. Besonders hat es uns das Sugo Pomodori Olive e capperi angetan. Für die Schleckermäulchen ist das feine Rosalina-Sugo aus Ricotta und Bambolinitomaten genau richtig. Nicht zu vergessen natürlich die Pesti und vielen anderen Geschmacksrichtungen, die zur Auswahl stehen. Besonders empfehlen wir den dickflüssigen, süßen Aceto Balsamico: ideal für Dips, Salate, Gemüse und auch auf Fleisch. Und für Naschkatzen mit Hang zu Pikantem: Probieren Sie die La Vialla Antipasti, wie die eingelegten Carciofini (Artischocken), die Salsa Nera (Hühnerleberpaté) und ganz speziell: die Olive all'Arancia, in Orangenschalen und Chili eingelegte Oliven.

Und wie ging es mit Piero und Giulia weiter?

La Vialla ist ein eher untypischer Betrieb. Es gibt keinen Manager, keine starren Rollenverteilungen. Piero und Giulia haben die Kinder schon von klein auf mit aufs Feld genommen. So haben sie nach und nach alle Arbeiten auf dem Land ausprobiert und den Beruf erlernt. Trotzdem hat jeder seine ganz eigenen Leidenschaften: Antonio ist Sommelier, Bandino Olivenöl-Verkoster, Gianni ist – wie seine Brüder scherzend sagen – der Chef und macht von allem etwas! Giuliana und Piero haben als Großeltern eines „Stammes“ von acht Enkelkindern indes genug zu tun, auch wenn sie noch immer die Zeit finden, bei wichtigen Entscheidungen die „Viallini-Häuptlinge“ zu mimen.

Das besondere (Weihnachts-)Geschenk – für Firmen und Ratlose

Einer der Hauptgeschäftszweige der Fattoria sind ihre berühmten Geschenkkörbe: Ein La-Vialla- Gourmet-Potpourri zu akzeptablen Preisen für alle, die gerne gut essen. Gerade zur Weihnachtszeit sind die Viallini besonders fleißig: Sie packen für Firmen und deren Kunden individuell zusammengestellte Geschenkkartons und -körbe, die mit beliebiger Vielfalt und mit vollem toskanischen Geschmack gefüllt als kleines Dankeschön der Firma an die Empfänger gehen.



Weitere Infos unter
www.lavialla.it