

APULIEN

VOM IONISCHEN MEER
BIS ZUR ADRIA

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE

- ♦ Kalabrien
- ♦ Toskana
- ♦ Venetien

DAS BEZAUBERnde HINTERLAND DER

Blumenriviera



Feinkost und
Weine online

FLORENZ

DIE BOBOLI-GÄRTEN
IM BUNTEN HERBSTKLEID

D: € 5,90 A: € 6,50 CH: CHF 11,00
LU: € 6,95 IT: € 7,40





Das grüne Gold von **LA VIALLA**

Wenn der Sommer in den Herbst übergeht und das Grün allmählich den Gelb-, Braun- und Rottönen weicht, ist es Zeit, sich auf einen Monat intensiver Olivenernte einzustellen.

TEXT UND FOTOGRAFIE JESPER STORGAARD JENSEN



as ist für uns die intensivste Zeit des ganzen Jahres. Gerade erst haben wir nach anstrengenden sechs Wochen die Weinlese abgeschlossen. Und

schon sind wir wieder mitten in der Olivenernte. Hast du nicht Lust mitzukommen und uns beim Olivenpflücken zu helfen?"

Antonio Lo Franco strahlt begeistert, als er mir eine erste Kostprobe der Ernte der letzten Wochen überreicht: eine Flasche gefüllt mit frischem, hellgrünen Olivenöl. Wir gießen ein wenig davon auf einen Teller und verkosten es mit kleinen Brotstücken. Es streichelt weich und samtig den Gaumen und gleichzeitig prickelt das Öl aufgrund seiner Frische auf der Zunge. Als ich mit der Nasenspitze fast den Teller berühre, rieche ich das intensive Aroma eines Qualitätsöls. Und den Duft der Toskana. Denn von hier, der Fattoria La Vialla, die zu der kleinen Gemeinde Castiglion Fibocchi gehört, sind es nur 15 Kilometer bis Arezzo und 70 Kilometer bis Florenz.

Pioniergeist

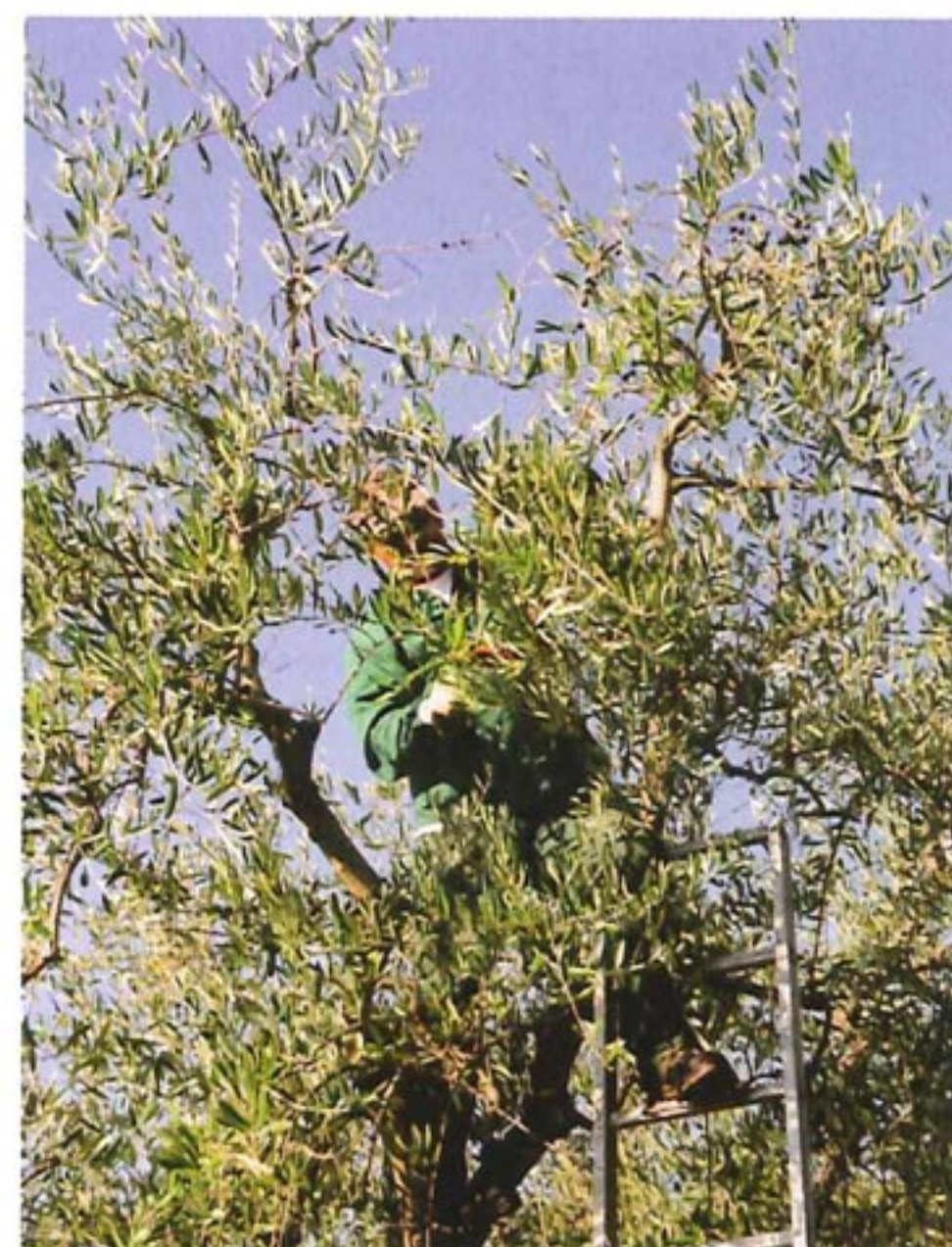
Mitte Oktober hat der lange italienische Sommer endlich beschlossen, dem allmählichen Drängen des Herbstes nachzu-

geben. Die Sonne scheint weniger stark, die Schatten werden länger und die Natur geht träge in ihre farbenreiche Transformation über. Für La Vialla bedeutet das einen Monat intensivster Arbeit, in dem sich alles nur noch ums Olivenöl dreht. Gemeinsam mit seinen Brüdern Bandino und Gianni steht Antonio La Franco an der Spitze der Fattoria La Vialla. Während Antonio mich in die Geschichte La Viallas einführt, wird mir deutlich, dass dieser Familienbetrieb nicht nur kommerziell äußerst erfolgreich ist, sondern auch über eine Vision verfügt. „Unsere Eltern, Piero und Giuliana, erwarben das gesamte Areal im Jahr 1978. Damals trafen sie auch den wichtigen Entschluss, ausschließlich biologisch anzubauen, was zu dieser Zeit noch recht unüblich war. Sie verzichteten vollständig auf den Einsatz von Pestiziden, Herbiziden und chemischem Dünger. Und das war für damalige Zeiten eine sehr gewagte Entscheidung.“

In der Tat sehr gewagt. Aber auch äußerst visionär. Denn jetzt, 30 Jahre später, wächst der biologische Sektor trotz der Wirtschaftskrise beständig. 2011 betrug das Gesamtvolumen der Biobranche in Italien ungefähr drei Milliarden Euro, was einem Anstieg um fast 200 Prozent innerhalb der vorangegangenen zehn >



Antonio Lo Franco strahlt begeistert, als er mir eine erste Kostprobe der Ernte der letzten Wochen überreicht: eine Flasche gefüllt mit frischem, hellgrünen Olivenöl.



Oben: Der Bioladen von La Vialla. Unten: Zum Olivenpflücken mit der Leiter auf den Baum; Speisesaal im Vialla-Museum.

Linke Seite, rechts oben: Kontrolle der Oliven; unten: La Lignana, wo die Oliven gepresst werden.



Jahre entspricht. Und mit ca. 49.000 Bio-Produzenten hat Italien, was die Anzahl der Betriebe anbelangt, in Europa eine Vormachtstellung eingenommen. Indem es der traditionellen Landwirtschaft und ihrer konservativen Denkweise die Stirn bot und auf Bioanbau setzte, ist es La Vialla gelungen, sich zu einem äußerst erfolgreichen Unternehmen zu entwickeln. „Viele Betriebe sind in den letzten Jahren zu biologischem Anbau übergegangen, was beweist, dass unsere Eltern damals die richtige Entscheidung getroffen haben“, sagt Antonio. „Das soll heißen, dass es für unsere ganze Familie die richtige Entscheidung war. Hier bei La Vialla handeln wir grundsätzlich in Einklang mit der Natur und mit Respekt vor der Natur. Das ist unsere allumfassende Philosophie.“ Und wer probieren will, was Jahrzehnte der biologischen und biodynamischen Produktionsmethoden hervorgebracht haben, ist in dem kleinen Bioladen der Fattoria La Vialla bestens aufgehoben. Hier findet man Wein, Spumante, Marmelade, Brot, Käse, die traditionellen cantuccini, frische Pasta und nicht zuletzt natürlich Bio-Olivenöl. Leben im Einklang mit der Natur bekommt, sofern es um die Herstellung von Olivenöl geht, eine völlig neue Bedeutung. Ich fahre mit Antonio durch einen dichten Kastani-

en-, Pinien- und Eichenwald zu einem Feld mit alten Olivenbäumen. Auf dem 1.300 Hektar umfassenden Gebiet der Fattoria gibt es eine große Zahl restaurierter Bauernhäuser. Von Anfang März bis Ende Oktober kann man hier wohnen und während der Saison sogar aktiv an der Oliven-ernte teilnehmen. Und tatsächlich sehe ich, als wir beim Olivenhain ankommen, Gäste von La Vialla, die in den Baumwip-feln mit kleinen Rechen Oliven von den Ästen zupfen. Die Mitwirkung bei der Oli-ven-ernte ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden. „Darüber freuen wir uns sehr, schließlich besitzen wir 25.000 Bäume“, sagt Antonio schmunzelnd.

Das grüne Gold

La Vialla baut drei Olivensorten an, die typisch sind für Mittelitalien: leccino, fran-toio und moraiolo. „Die Leccino ist eine süße, delikate Olivensorte, die wenig Bit-terstoffe enthält“, erklärt mir Antonio. „Frantoio und Moraiolo hingegen haben einen etwas kräftigeren Charakter. Beide enthalten viel Polyphenol, den Bestand-teil, der dem Produkt das Bittere und den Geschmack nach Kräutern verleiht. Sie



einer von La Viallas landwirtschaftli-chen Betrieben, gebracht. Die alte Stein-mühle dort wurde 2002 eingeweiht und inzwischen hat sie etliche Dutzend Kilo frisch gepflückter Oliven kaltgepresst. „Sobald die Oliven gepflückt sind, müs-sen sie sehr schnell verarbeitet werden.

Sobald die Oliven gepflückt sind, müssen sie schnell verarbeitet werden. Sie werden innerhalb von 12 bis 24 Stunden nach der Ernte gepresst. Es ist eine altertümliche Methode, aber sie hat sich bewährt.

schmecken sehr intensiv und tragen zur hohen Qualität des Öls bei. Wir haben beschlossen, diese drei Sorten zu mischen, um so ein Olivenöl zu erhalten, was sowohl mild als auch intensiv im Geschmack ist.“ Im Anbetracht der Aus-zeichnungen, die La Vialla auf nationalen Wettbewerben erworben hat, scheint man in der Tat die rechte Mischung getroffen zu haben. In den vergangenen Jahren hat die Fattoria für ihr Öl verschiedene Preise gewonnen, unter anderen den Premio Biol Toscana im Jahr 2008 und 2010 den ersten Platz beim renommierten Ercole Olivario. Vom Olivenfeld werden die handge-pflückten Oliven direkt zu La Lignana,

Bei uns werden die Früchte innerhalb von zwölf bis maximal 24 Stunden nach der Ernte gepresst. Es ist eine altertüm-liche Methode, aber sie hat sich bewährt“, erläutert Antonio, während er mir das Ende der Produktionsstraße zeigt, wo das grüne Gold frisch und rein hervorsprudelt. Ich bekomme ein klei-nes Glas frisch gepresstes Olivenöl zum Probieren. Es schmeckt samtig und kräf-tig. Eindeutig der Geschmack von Gesundheit. Ich schnappe mir eine klei-ne Harke. „Ok“, sage ich zu Antonio, „lass uns pflücken gehen.“ ♦

Den Produktkatalog von La Vialla kann man anfordern unter www.olive.lavialla.it.

