

eco.nova

LIFESTYLE & WOHLFÜHLEN

STYLE-VORLAGE

Mode von und mit Herzblut

URLAUB IN GOLD

Lieblingshotels und Tipps fürs gesunde Urlauben

WOHNEN FÜR DIE SINNE

Gemütlichkeit für drinnen und draußen

www.econova.at





AMATA TOSCANA

Die gesamte Redaktion – und wohl der Großteil der Tiroler – liebt Italien. Uns hat es ganz besonders die Toskana angetan. Weil sie nicht weit weg ist und doch weit genug, um den Alltag hinter sich zu lassen, und weil es hier alles gibt, was es für eine gelungene Auszeit braucht. Historische Landschaften, Meer, Kunst & Kultur, feine Weine und gutes Essen.

Sollten Sie in nächster Zeit in der Toskana sein, haben wir einen Geheimtipp für Sie. Und sollten Sie keinen Trip geplant haben, wäre jetzt ein guter Zeitpunkt. Der Grund nennt sich „Fattoria La Vialla“. Gelegen im weitläufigen Chianti-Gebiet wird der landwirtschaftliche Betrieb nach rein biologischen und biodynamischen Methoden bewirtschaftet. La Vialla erstreckt sich über eine Fläche von 1.342 Hektar – die Hälfte davon ist Weinbergen, Olivenhainen, Weiden, Gemüsegärten und Äckern gewidmet, aus denen mit viel Liebe und in Handarbeit wunderbare Produkte hergestellt werden.

Wie auf Bauernhöfen längst vergangener Zeiten werden in der Fattoria Weine, Vin Santo, Olivenöl, Essig, Schafkäse, Pasta, Saucen und Gebäck nach alten Traditionen hergestellt. Wir haben uns dabei nicht nur in die Produkte selbst, sondern auch in den liebevoll gestalteten Katalog verliebt, der uns immer wieder aufs Neue Freude macht. Denn die Fattoria La Vialla kann man natürlich persönlich besuchen (unbedingt empfehlenswert) und sich dazu die geschmackvollen Feinheiten auch nach Hause schicken lassen.

AUSGEZEICHNET GENIESSEN

Die „Viallini“ liefern die eigenen Erzeugnisse direkt vom Feld und der Produktion zu ihren Kunden aus – ganz ohne Zwischenhändler. Die aufwändige Arbeit, Naturreinheit und Qualität wird dabei laufend auch durch verschiedene Auszeichnungen bestätigt. So wurde La Vialla 2014 unter anderem von der Jury der Berliner Wein Trophy als „Best Organic Producer Italy“ ausgezeichnet, heuer wurde ihr im Rahmen der Biofach und des MundusVini-Wettbewerbs unter hunderten Konkurrenten der Titel als „Bester Bioerzeuger des Jahres, international“ verliehen. 19 Weine der Fattoria wurden mit Gold und Silber ausgezeichnet – darunter auch der ungefilterte Weißwein „Barriccato Bianco“. Die Cuvée aus Chardonnay und Malvasia erhielt eine Goldmedaille. Was umso höher einzuschätzen ist, als dass ungefilterte Weine ob ihrer Unkonventionalität einen sonst doch eher schweren Stand vor allem bei Weinverkostungen haben. Der Jahrgang 2013 ist um acht Euro pro Flasche zu haben. ●

FATTORIA LA VIALLA

di Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco
Via di Meliciano 26, I-52029 Castiglion Fibocchi
Tel.: 0039/0575/477720, www.lavialla.it

