

Meiningers weinreisen

La Violla
Ein Bio-
Lebensgefühl

Sri Lanka
Die Entdeckung
des Klosterweins

Loire
Auf den Spuren
des Crémant

Weinsüden
Kulturgenuss in
Baden-Württemberg



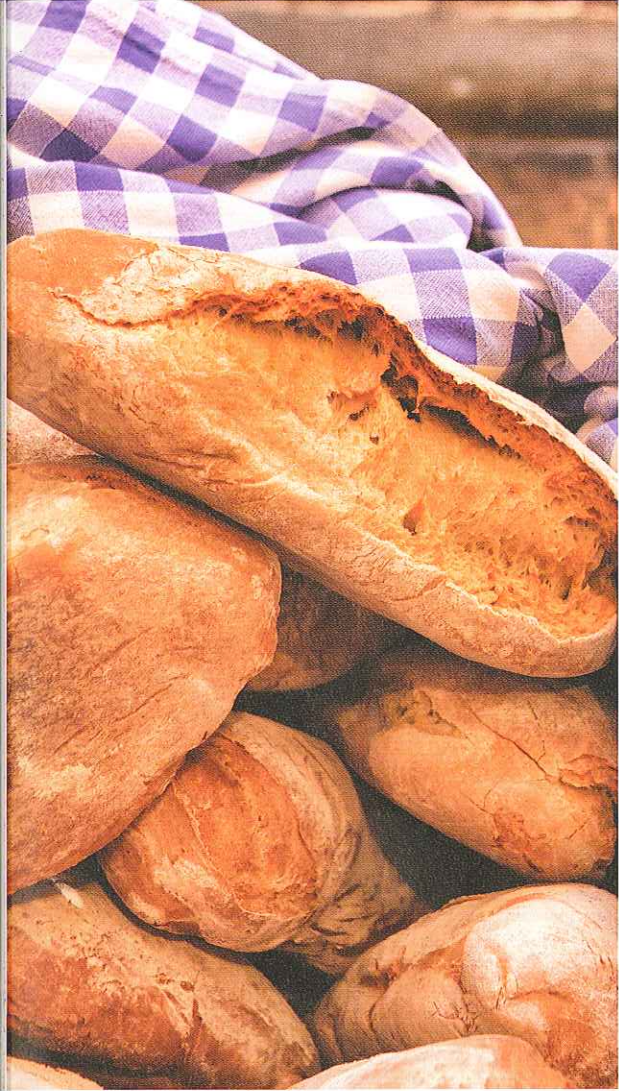
AB INS VERGNÜGEN!

Traumhafte Reiseziele in die schöne Weinwelt.
Die besten Adressen & Tipps

TOSKANA

LA VIALLA EIN BIO- LEBENSGEFÜHL





Wenn man der antiken Römerstraße Cassia Vetus (heute Via Setteponti) folgt, die sich zwischen Olivenbäumen und Weinbergen hindurch von Florenz nach Arezzo schlängelt, erreicht man den malerischen Ort Castiglion Fibocchi und gleich darauf die Fattoria La Vialla. Hier treffen sich Liebhaber von Wein und Kulinarik. Auf dem großen Weingut und Bio-Bauernhof wird Gastlichkeit gelebt.

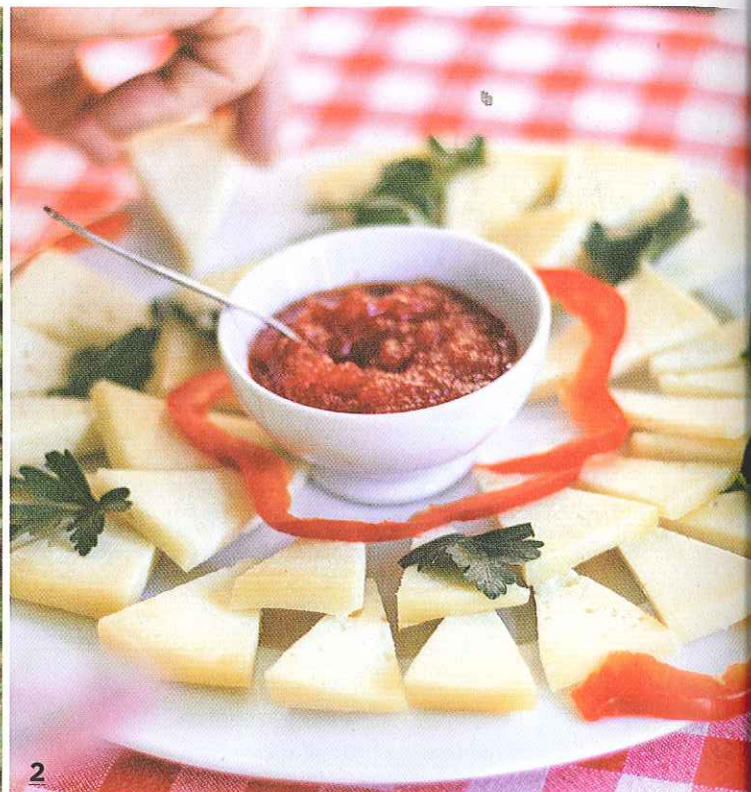
Als wir auf der Fattoria ankommen, ist es gerade Mittagszeit und etwa 40 Gäste des Hauses sitzen an einer langen Tafel im Freien unter einem Feigenbaum, der sich wie ein schützendes Dach über den Köpfen der Gäste ausbreitet.

„Setzt Euch, setzt Euch“, ruft Mauro, der Gäste-Manager und kaum tun wir das, steht schon eine Platte mit Antipasti vor uns und wir haben ein Glas Wein in der Hand. Kann das Leben schöner sein? Bei selbst gemachtem Pecorino, Artischockenherzen, Oliven, Salami, Salat aus eigenem Anbau, frischer Pasta mit Pesto und einer Crostata mit Feigen und dem Ausblick ins Chianti-gebiet beginnt man sofort zu genießen. Schnell kommen wir mit den Tisch-nachbarn ins Gespräch und erfahren, dass viele schon seit vielen Jahren hierher kommen.

Am Abend wird gefeiert. Etwa 100 Gäste hat Familie Lo Franco geladen, um mit Ihnen die

Ernte zu feiern. Wohin man schaut, sieht man zufriedene Gesichter. Ernst schaut hier keiner. Warum auch? Das Ambiente ist herrlich, das Wetter hält und die Feier wird mit Spielen eingeleitet. Zwei Gruppen üben sich im Tauziehen, während andere glücklich mit ihrem Sekt sind. Wieder biegen sich die Tische unter den Antipasti und es erklingen italienische Schlager, zu denen jeder mitsingen kann, dargeboten von einem Musiker-Paar aus Arezzo. La Dolce Vita lässt grüßen. Passend zum Sonnenuntergang nehmen alle wieder an der langen Tafel Platz und beginnen ein Schlemmermahl. Von Pasta, über Lasagne bis hin zu Spanferkel, Lamm und Caponata, hier wird alles aufgefah-

- 1 Täglich wird auf La Vialla frisches Brot gebacken. Das Mehl dafür wird wie in alten Zeiten selbst gemahlen
2 Köstlicher selbst gewonnener Pecorino wird mit hauseigener Paprikakonfitüre gereicht 3 Immer zu Späßen aufgelegt: die Viallini



ren, was der Bio-Bauernhof zu bieten hat. Später am Abend, es ist schon fast Mitternacht, geht ein Raunen durch die Menge, denn einer der Hausgäste entpuppt sich als internationaler Superstar. Der gebürtige Neuseeländer Graham Candy greift zur Gitarre und als er beginnt zu singen, ist es plötzlich ganz still. Fast andächtig lauschen alle dem Song „She moves“ – quasi unplugged, live und in Farbe. Und spätestens hier ist allen klar: Dieser Abend ist etwas ganz besonderes!

La Vialla ist etwas ganz besonderes. Ein antiker toskanischer Bauernhof, zusammengesetzt aus einzelnen Landhäusern, Wäldern, Weinbergen

und Olivenhainen, die Stein um Stein, Fleckchen Erde um Fleckchen Erde vor der Verwahrlosung gerettet wurden. Die Brüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco führen heute die sorgfältige Arbeit der Wiederherstellung und des Erhalts fort, die ihre Eltern mit der Restaurierung des ersten Landhauses Ca' dell'Oro, im Jahr 1978 mit der Absicht, dort zu leben, begonnen haben. Seit Beginn wurde biologische Landwirtschaft betrieben, schon immer auf chemische Dünger, Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmittel verzichtet. Seit 1996 gehen die Lo Francos sogar noch einen Schritt weiter und bewirtschaften das Land biodynamisch. Ausdruck für den ganzheitlichen

Ansatz, den die Familie gewählt hat. Zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören über 1600 Hektar Land. Alleine 200 Hektar davon gehören dem Weinanbau. Wir treffen Agronom Donato, der seit 2004 für La Vialla arbeitet und sich seit 2007 um die biodynamische Bodenbewirtschaftung kümmert: „Es geht darum, den Boden fruchtbarer zu machen und natürlich um den respektvollen Umgang mit dem Boden“, erklärt er. Die biodynamische Anbaumethode basiert in erster Linie auf dem Erhalt und der Steigerung des Bodenlebens. Das Wort selbst stammt aus dem Griechischen und steht für bios = Leben und dynamos = Kraft. Dafür werden biodynamische Präparate wie

4 25000 Olivenbäume gehören zu La Vialla. Die Oliven werden zu schmackhaftem Öl verarbeitet **5** Beim Erntefest treten zwei Gruppen mit Tauziehen gegeneinander an **6** Einblick in die Casa Conforto Grande, in der der Vin Santo reift



Kamille, Kieselerde, Baldrian oder Schafgarbe als biologische „Aktivatoren“ in niedriger Dosierung eingesetzt. Auch die für die Biodynamie typischen Kuhhörner werden mit Kuhdung gefüllt und über den Winter in den Weinbergen vergraben. Die Erde, die sich nach dem Winter in den Hörnern befindet, ist reich an Mikroben, die den Boden zersetzen. Sie wird später mit Wasser verdünnt und dem Boden wieder zugeführt. Ziel ist es, die Pflanzen zu schützen und stark zu machen gegen Umwelteinflüsse. Eine Zahl zum Staunen: Bei La Vialla sind 1580 Kuhhörner im Einsatz, quasi eines pro Hektar.

Im 2011 eingeweihten Barrique-Keller erfahren wir später, dass Versuche durchgeführt werden, alle Weine mittels spontaner Vergärung herzustellen. Was bedeutet, dass auf Reinzuchtheife verzichtet wird und ausschließlich die natürlichen Hefen „arbeiten“. Der Keller selbst wurde traditionellen toskanischen Kellern nachempfunden und aus Naturstein der Umgebung gebaut. Kellermeister Alessandro

Fusi und Marco Cervellara, der Oenologe, haben mit dem biodynamischen Anbau ihre Bestimmung gefunden und die betriebseigene Philosophie verinnerlicht. Direkt neben dem Weinkeller befindet sich die Ölmühle, wo das Olivenöl wie in alten Zeiten gepresst wird. Zum Anwesen gehören über 25000 Olivenbäume, 15 verschiedene Sorten werden zu einem traumhaften Öl verarbeitet.

Um bei den Zahlen zu bleiben: auch 1300 Schafe gehören zum Unternehmen; sie geben etwa an 220 Tagen im Jahr Milch und werden auf der Weide gemolken. Aus der Milch werden zwei sagenhaft leckere Pecorinos gewonnen,

ADRESSE

Fattoria La Vialla

Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi -
Toscana Italien
Tel. 0039 0575 477720
www.lavialla.it

ein junger Pecorino, der vier Monate gereift ist und eine 12 Monate gereifte Variante. Weitere Produkte, die die Fattoria produziert, sind Mehl (es wird wie in alten Zeiten steingemahlen), Gemüse aus dem eigenen Garten und Pasta.

Die Menschen, die bei La Vialla arbeiten, werden von den Lo Francos liebevoll „Viallini“ genannt. „Etwa 20 Nationen arbeiten in unserem Betrieb“, berichtet Bandino Lo Franco. „Und alle verstehen sich gut“, fügt er stolz hinzu. Wichtig ist den Brüdern, dass ein geschlossener Kreislauf gelebt wird. Alles befindet sich in der Rotation und es wird kaum Abfall produziert. Reste werden kompostiert, das Wasser im kleinen See mittels einer Pflanzenkläranlage gereinigt. Mit einer Photovoltaikanlage wird sogar für Strom gesorgt. Für die Produkte haben die Lo Francos bereits viele Auszeichnungen erhalten, die CO2-Bilanz wird in den höchsten Tönen gelobt und die Familie hat inzwischen eine Stiftung für die Umstellung auf biologische und biodynamische Landwirtschaft gegründet und leitet Forschungsprojekte mit

1 1300 Schafe haben ein fröhliches Leben auf La Vialla. Sie geben die Milch für zwei gereifte Pecorinos **2** Sämtliche Produkte der Fattoria werden liebevoll verpackt **3** Auch wenn man La Vialla nicht verlassen will: Die Gegend um Arezzo ist sehenswert



Universitäten. Allein die Weine haben viele Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben wie MUNDUS VINI oder MUNDUS VINI Biofach erhalten. 2015 wurde La Vialla „Bester Produzent International im biologischen Anbau“ bei der MUNDUS VINI Biofach.

„Am Anfang war das Haus“, berichtet Gianni Lo Franco. „Das Haus, das unsere Eltern 1978 als Selbstversorgerbetrieb für die Familie gestartet haben.“ Über die Jahre wurde dann immer mehr daraus. Aber schon damals stand der Biogedanke im Vordergrund, eine gesunde Ernährung war den Lo Francos wichtig. Und das zu einer Zeit, als der Bioansatz in Italien und auch andernorts noch in den Kinderschuhen steckte. Heute ist La Vialla ein großer familiengeführter landwirtschaftlicher Betrieb, der Wein und Lebensmittel herstellt, nachhaltig arbeitet und darüber hinaus auch noch Gäste beherbergt. Für Besucher, die den Betrieb kennenlernen möchten, gibt es etwa 30 Wohnungen in kleinen Bauernhäusern. Die sind liebevoll restauriert und ziehen sich über das ganze

Gelände. Besonders sehenswert ist das Museum, das in einem alten Bauernhaus von 1750 untergebracht ist und das am 18. April 2012 eröffnet wurde. Ausgestellt werden hier Dinge des täglichen bäuerlichen Lebens, die in über 40 Jahren vom 75-Jährigen Giancarlo Del Pasqua zusammengestellt wurden. Glück hat, wer ihn persönlich trifft. Er sprüht vor Lebendigkeit und Witz und weiß zu jedem der ausgestellten Gegenstände die passende Geschichte zu erzählen. Von alten Gerätschaften des Ackerbaus, der Tierzucht, der Weinbereitung und der Schmiedekunst im Erdgeschoss, bis hin zur traditionellen Küche, Schlafzimmer, die gute Stube und Utensilien rund um das Leben im ersten Stock, wurde hier das Leben auf einem traditionellen Bauernhof nachempfunden. Hinter dem Haus lässt sich Doris, die Eselin, übrigens gerne mit Karotten füttern.

Probieren sollten Sie unbedingt auch noch den Vin Santo. Wir probieren ihn direkt dort, wo er in kleinen Fässern über vier Jahre reift – in der Casa Conforto Grande. Der junge Vin Santo

DOC aus Trebbiano und Malvasia duftet nach Honig und Zedernholz, Orangenzeste und Zitronat und bringt am Gaumen Rosine, Orangenat und knackige Säure zusammen. Der vier bis fünf Jahre im Fass gereifte Occhio di Pernice Riserva aus 90 Prozent Sangiovese und zehn Prozent Malvasia duftet reif nach Nougat und Schokolade und bringt im Mund Kirschnoten mit Beerenfrucht, Karamell und Schokolade zusammen.

In der Fattoria nehmen wir ein letztes Mittagessen ein, bevor wir abreisen. Stolz gockelt ein Hahn auf dem Weg, als würde er für die Gäste posen. Er hört auf den Namen Mario und wird dicht verfolgt von ein paar Hühnern. Auch zwei Pfauen tummeln sich um Mario herum. Man weiß gar nicht, wohin man zuerst blicken soll. Eines steht fest. Die Fattoria La Vialla wird einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Ilka Lindemann ist Chefredakteurin der MEININGERS WEINWELT. Für das Reisejournal reiste sie zur Weinernte auf La Vialla.



4 Pflegen die Gastfreundschaft: die Brüder Antonio, Bandino und Gianni Lo Franco (von links nach rechts) **5** Wenn einem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft. Leckere Pizza aus frischen Zutaten **6** Bei der Weinernte wird alles per Hand gelesen

