

Meininger's weinwelt

3

Australien
Down Under
gibt Gas

Next Generation
Frischer Wind
aus Baden

Rioja im Wandel
Eine Region
erfindet sich neu

APRIL
MAI
2017
DEUTSCHLAND
€ 7,80

EXKLUSIV
FÜR SIE
VEKOSTET!
WEINE VON
BUNT-
SANDSTEIN

BIO, WAS SONST?

Die Brüder Lo Franco von La Violla wurden
bei MUNDUS VINI Biofach zum 3. Mal in Folge
Erzeuger des Jahres International



„la vialla
war schon
biologisch,
als es noch
keine
behörde gab,
die das
zertifizieren
konnte.“

Mit ihrer Fattoria La Vialla hat die Familie Lo Franco nicht nur einen Ort geschaffen, der Gäste magisch anzieht, sondern einen großen Bio-Bauernhof, bei dem konsequent auf Biodynamie gesetzt wird. Sämtliche Arbeitsschritte sind bestens verzahnt.

Text: Ilka Lindemann





Die Fattoria La Vialla ist ein toskanisches Idyll



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



Bandino, Gianni und Antonio Lo Franco führen die Geschäfte von La Vialla

Etwa 80 Kilometer von Florenz entfernt und nur einen Katzensprung von Arezzo treffen Liebhaber von Wein und Kulinarik auf die Fattoria La Vialla. Auf dem großen Bio-Bauernhof wird Gastlichkeit gelebt und Biodynamie in allen Bereichen großgeschrieben ... Gerade wurde La Vialla zum dritten Mal in Folge beim Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI Biofach unter hunderten Konkurrenten zum „Erzeuger des Jahres – international“ gekürt. Nicht der einzige Erfolg, den sich die Brüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco und ihr Team auf die Fahnen schreiben können. Im Jahr 2016 wurde La Vialla im Rahmen der Internationalen Wine & Spirit Competition IWSC als „Italian Wine Producer of the Year 2016“ ausgezeichnet und auch bei anderen Wettbewerben und Verkostungen schneiden die Weine der Fattoria stets bestens ab. Das kommt nicht von ungefähr; seit der Gründung des Weinguts im Jahr 1978 wird auf der Fattoria biologisch gewirtschaftet. Als die Eltern der drei Brüder, Piero und Giuliana Lo Franco die ersten Landhäuser und umliegenden Felder übernahmen, war ihnen sofort klar, wie die Bewirtschaftung zu erfolgen hat – im Einklang mit der Natur. Schon die Großmutter Caterina hatte immer nur natürlichen Dünger verwendet und sich für die Aussaat und den Baumschnitt nach dem Mondkalender gerichtet, aus reinem Instinkt.

So wurde bei La Vialla unentwegt biologische Landwirtschaft betrieben, schon immer auf chemische Dünger sowie Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmittel verzichtet. La Vialla war einer der ersten Betriebe Italiens, die eine Zertifizierung erhielten, als im Jahr 1983 der AiAB (Italienischer Verband für biologische Landwirtschaft) entstand. Seit 1997 gehen die Lo Francos sogar noch einen Schritt weiter und bewirtschaften das Land biodynamisch, was seit 2005 auch zertifiziert ist. Ausdruck des ganzheitlichen Ansatzes, den die Familie für sich und ihre Produkte gewählt hat.

„Am Anfang war das Haus“, berichtet Gianni Lo Franco. „Das Haus, das unsere Eltern eigentlich als Selbstversorgerbetrieb für die Familie gestartet haben.“ Über die Jahre wurde dann immer mehr daraus, erinnern sich die Brüder. Aber schon immer stand der Biogedanke im Vordergrund und eine gesunde Ernährung war den Lo Francos wichtig. Heute lässt sich La Vialla am besten als ein großer familiengeführter landwirtschaftlicher Betrieb beschreiben, der Wein und Lebensmittel herstellt, nachhaltig arbeitet und darüber hinaus auch noch Gäste willkommen heißt. Agriturismo nennt man das in Italien. Für Besucher, die den Betrieb kennenlernen möchten, gibt es über das Gelände verstreut etwa 30 Wohnungen in kleinen, liebevoll restaurierten Bauernhäusern.

Zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören über 1300 Hektar Land, 590 Hektar davon sind Demeter-zertifiziert und ganze 200 Hektar sind mit Weinreben bestockt. Im Gespräch mit Agronom Donato, der seit 2004 für La Vialla arbeitet und sich seit 2007 um die biodynamische Bodenbewirtschaftung kümmert reflektiert er: „Uns geht es darum, den Boden fruchtbarer zu machen und vor allem um den respektvollen Umgang mit der Natur.“ 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, das Leben und dynamos, die Kraft. Dafür werden biodynamische Präparate wie 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. Das Ziel ist es, die Pflanzen zu schützen und stark zu machen gegen Umwelteinflüsse. Bei La Vialla sind übrigens 1580 Kuhhörner im Einsatz.

Im 2011 eingeweihten Rotweinkeller heißt es später, dass die meisten Weine spontan vergoren werden. Das bedeutet, es werden keine Reinzuchtheften verwendet, sondern die natürlichen Hefen aus dem Weinberg tun ihr Übriges. Der Keller selbst wurde traditionellen toskanischen Kellern nachempfunden und aus Naturstein aus der Region gebaut. Marco Cervellera, der Oenologe des Betriebs, hat mit dem biodynamischen Anbau seine Bestimmung gefunden und die betriebseigene Philosophie verinnerlicht. In seinem Keller gilt seit einiger Zeit die Devise: „Je weniger gefiltert wird, desto besser.“ Inzwischen gibt es sechs unfilterte Weine im Portfolio. Die Kunden lieben es, denn das Verfahren erlaubt, sogar noch weniger Sulfite einzusetzen, als es die biodynamische Regulierung erlaubt. „Anfangs haben sich einige darüber gewundert, dass die Weine so trüb sind“, berichtet Cervellera, doch gerade die gesundheitsbewussten Liebhaber der La Vialla-Weine mögen die Weine. „Und unser Vorreiter – der Barricato Bianco non filtrato – hat schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten“, berichtet Gianni Lo Franco. „Unter anderem eine Platinmedaille mit sagenhaften 95 Punkten als „Best White Wine Tuscany“ beim Decanter World Wine Award 2016 ... Übrigens als erster unfilterter Weißwein überhaupt.“

Auch auf „alte Rebsorten“ wird ein großes Augenmerk gerichtet; im August 2013 wurde im Weinberg La Torre die erste Ernte eingeholt. Sieben Jahre zuvor wurden dort 120 Reblinge gepflanzt, die aus einem historischen Weinberg stammten – zum Teil unbekannte und fast vergessene Rebsorten, die vom Aussterben bedroht waren. Das faszinierte die Brüder Lo Franco so, dass sie mit ihrer „Stiftung Lo Franco“ ein neues Projekt starteten: In Zusammenarbeit mit den Universitäten Pisa und Florenz wurden die Abkömmlinge der Mutterreben zunächst analysiert

„am
anfang
war das
haus“

Gianni Lo Franco



WEIN

Eindrucks-
voll: die
alten
Zypressen
auf La Vialla

und identifiziert und dann ange-
pflanzt, um das historische Erbe
zu erhalten. „Im alten Weinberg
konnten mehr als ein Dutzend
Rebsorten ermittelt werden“,
berichtet Marco Cervellera. Weiße,
rote, aromatische und weniger
aromatische Rebsorten wachsen
noch heute im gemischten Satz
und geben so Aufschluss darüber,
was man früher trank.

Wie auf den Landgütern von
einst werden auf der Fattoria
La Vialla viele verschiedene Produkte hergestellt: Direkt neben dem
Weinkeller befindet sich zum Beispiel die Ölmühle, wo das hauseigene
Olivenöl wie in alten Zeiten gepresst wird. Zum Anwesen gehören
25 000 Olivenbäume, 15 verschiedene Sorten werden zu einem traum-
haften Öl verarbeitet. Und um bei den Zahlen zu bleiben: Auch 1 300
Schafe gehören zum Unternehmen und genießen hier ein weitgehend
freies Leben. Sie geben etwa an 220 Tagen im Jahr Milch. Und daraus
werden in der hauseigenen Käserei zwei sagenhaft leckere Pecorinos
gewonnen, ein junger Pecorino, der vier Monate gereift ist und eine
zwölf Monate gereifte Variante.



Grund zum Feiern
gibt es bei
La Vialla immer

Darüber hinaus gibt es viele weitere Produkte, welche die Fattoria
erzeugt: Mehl, das wie in alten Zeiten steingemahlen und aus dem täg-
lich Brot und Gebäck hergestellt wird, Nudeln, das Gemüse (Aubergi-
nen, Tomaten ...) und die Kräuter, welche zu köstlichen Soßen verarbei-
tet werden, sowie Marmeladen, Antipasti und Honig.

Je nach Saison arbeiten 150 bis 250 Personen auf La Vialla, die von den
Lo Francos liebevoll „Viallini“ genannt werden und die die Gäste herzlich
umsorgen. „Menschen aus etwa 20 Nationen arbeiten in unserem Betrieb“,
berichtet Bandino Lo Franco. „Und alle kommen gut miteinander aus“,
fügt er hinzu. Wichtig ist den Brüdern, dass ein geschlossener Kreislauf
gelebt wird. Alles befindet sich in der Rotation und es wird kaum Abfall
produziert. Mit einer Photovoltaikanlage wird sogar für Strom gesorgt.
Für ihre Produkte haben die Lo Francos bereits unzählige Auszeichnun-
gen erhalten, die CO2-Bilanz wird in den höchsten Tönen gelobt und die
Familie ist mit ihrer Umwelt-Stiftung auch in Sachen Forschung mit
verschiedenen Universitäten aktiv.

Tipp: Wenn Sie sich entschließen, auf La Vialla Urlaub zu machen, sollten
Sie dem Museum einen Besuch abstatten. Es ist in einem alten Bauern-
haus von 1750 untergebracht und präsentiert Dinge des täglichen bäuer-
lichen Lebens, die in über 40 Jahren vom 75-jährigen Gian Carlo Del
Pasqua gesammelt wurden. Glück hat, wer ihn persönlich kennenlernen
darf. Er sprüht vor Lebendigkeit und Witz und weiß zu jedem der aus-
gestellten 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, dem
Schlafzimmer, der guten Stube und
den 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 außerdem
noch den Vin Santo des Hauses. Am
besten direkt dort, wo er in kleinen
Fässern reift – im Landhaus Casa
Conforto. Der klassische Vin Santo
DOC aus Trebbiano und Malvasia
duftet nach Honig und Zedernholz,
Orangenzeste und Zitronat und
bringt am Gaumen Rosine, Orangeat
und knackige Säure zusammen. Der
vier bis fünf Jahre im Fass gereifte

Occhio di Pernice Riserva aus 90 Prozent Sangiovese und Malvasia duf-
tet reif nach Nougat und Schokolade und bringt im Mund Kirschnoten
mit Beerenfrucht, Karamell und Schokolade zusammen.

Die Brüder Lo Franco und ihre Viallinis leben die Gastlichkeit und wer
wie ich einmal hier war, möchte immer wieder kommen. Die tollen
Weine und die Nudeln sowie die Soßen machen süchtig. **I**

Die Medaillenweine
von MUNDUS VINI Biofach finden Sie ab Seite 94