

Traurige
Türkei
EIN LAND VOR
DEM WEINVERBOT?

Winzerinnen-
kalender
SEX PUR.
ABER ANDERS

Jugend
forscht
UND WIR WERDEN
ES TRINKEN

Blut
im Wein
SO MUSS
DAS SEIN



AGENDA 2020

Wie und was wir morgen trinken

Das Zukunftsheft

R
E
D
A
B

Der in Deutschland legendäre Wein-Bauernhof La Vialla soll das Paradedeparadies des Toskanakitsch sein. Ein Stück Sehnsuchtsland, vermehrt abgestempelt als Marketing-Gag, der mit der Sehnsucht der Deutschen spielt. Julia Klüber hat sich auf den Weg gemacht, einen großen Schwindel aufzudecken.

O

)

TEXT - JULIA KLÜBER

(

T

W

I

T



Glück im Kitsch? Weils wahr ist.

W

L

R

O

W

R



Die hier machen Mist und geben Käse

Neulich zeigte mir ein Freund einen Katalog des in Eigenregie produzierenden Feinkosthändlers Fattoria La Violla, der in Deutschland bei einer gewissen Schicht Wohlgestellter seit Jahren schon das Italien-Bild prägt. Das in schnörkeliger Handschrift verfasste, buchähnliche Druckwerk zeigt fröhliche Menschen aufschicken, alten Vespas, toskanatypische Steinhäuser, Weinflaschen auf karierten Tischdecken, selbstgemachte Pasta und knallrote Tomaten in Strohkörben: Rosamunde Pilcher auf Italienisch, dachte ich und verdrehte innerlich die Augen. Das kann doch nicht echt sein. Überdrehte Realität. Viel zu viel heile Welt. Marketing. Sonst nix.

La Violla, so lese ich, liegt rund 70 km südlich von Florenz, unweit von Arezzo. Das Landgut bietet typisch toskanische Produkte wie Olivenöl, Wein, Pecorino, handgemachte Pasta und Sugo an – alles hausgemacht und „liebevoll“ händisch verpackt. Auf etwa 1.600 Hektar (also das Gegenteil von klein) bewirtschaften die Eigentümer, die Familie Lo Franco, nach eigenen Angaben Europas größten biologisch-dynamischen Bauernhof.

Ich gebe zu, es sieht schon alles sehr schmackhaft und kaufanregend aus. Doch seitdem sich zahlreiche Industrieliebenseismittel mit Namen wie Landliebe, Landlust oder Meine Metzgerei schmücken, ist das Image von glücklichen Kühen und noch glücklicheren Bauern meistens nichts mehr als idyllische Fassade. Das Storytelling La Viallas wirkt so bellissimo und perfetto, dass ich mich entschlossen habe, dieser scheinbar so heilen Welt einen Besuch abzustatten, um die trügerische Touristenfalle zu entlarven. Ha!

Hinkommen, ankommen

Und dann dort. Zum Empfang ein Platz an einer lang gestreckten Tafel mit karierten Tischdecken. Darauf Olivenöl, freilich extra vergine, Balsamico-Essig und einfaches Gedeck. Aus der Hofküche bringen klischeehaft gut gelaunte Köchinnen Schüsseln mit dampfender Pasta al pomodoro, dazu Chianti Superiore und den haustypischen Barricato Bianco – eine im Barrique ausgebaute unfiltrierte Cuvée aus Chardonnay und Viognier. Am Tisch nur lachende Gesichter, die allermeisten unüberhörbar Deutsche, die daheim wohl selten lachen.

Es wird gar nicht gefragt, was man haben möchte. Es gibt, was es gibt: traditionelle Regionalküche, authentisch mit unverfälschtem Geschmack. Wir kommen mit unseren deutschen Sitznachbarn ins Gespräch; viele der Leute waren schon mehrmals hier. Die Gläser werden ständig nachgefüllt, die Stimmung ist heiter. Ja, hier ist es, dieses heimelige Gefühl, bei Freunden zu essen. Nimmt das ein? Ja! Also reinfallen lassen und mal die Vorurteile beiseiteschieben.

„Ende der 70er-Jahre“, erzählt Piero Lo Franco, der damals in der Textilbranche arbeitete, „kauften meine Frau Giuliana und ich hier ein kleines, heruntergekommenes Landgut inklusive Olivenhain. Wir wollten bloß renovieren und einen Gemüsegarten anlegen. Und wir wollten echte Lebensmittel herstellen – ohne Pestizide und andere Gifte.“ Also bewirtschafteten die Lo Francos ihr Land so, wie Piero es von seiner Großmutter gelernt hatte: ohne den Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln – als eine der ersten biologisch zertifizierten Landwirte Italiens.



Die 3 Musketiere von La Violla:
Die Brüder Antonio, Bandino und Gianni
Lo Franco

Sein Versuch, die biologische Ernte vor Ort zu verkaufen, scheiterte allerdings kläglich. „In Italien wurden wir regelrecht ausgelacht. Es verstand damals niemand, dass ökologisch erzeugte Lebensmittel mehr kosten müssen, als jene, die konventionell hergestellt sind. Auch konnte niemand hier mit dem Begriff Bio etwas anfangen. In Deutschland hingegen wusste man, wovon bei Bio die Rede war. Deshalb fuhrten wir Ende der 80er-Jahre mit unserem Fiat, Baujahr 1957, vollbeladen über die Alpen nach Deutschland und verkauften dort unsere Produkte.“

Die Nachfrage stieg stetig. Gleichzeitig wurden der Familie immer mehr Ländereien angeboten. So erwarb sie günstig weiteren Grund, baute mehr an, renovierte die meist heruntergekommenen Steinhäuser und vermietete sie an ihre Gäste. Schon bald wurden sie zu groß, um den Vertrieb per Fiat 1957 leisten zu können, und stiegen auf den Postversand um. Und das ohne Zwischenhändler.

Den direkten Kontakt zu den Kunden weiß man auf La Violla gut zu nutzen. Wer einmal bei der Fattoria bestellt hat, findet immer wieder Produktproben, die neuesten Infos zur letzten Oliven- und Weinernte, Rezepte und Broschüren in seinem Briefkasten – so, als wäre man ein alter Freund, den es über die familiären Neuigkeiten zu unterrichten gilt. Diese eigentlich selbstverständliche Kundenbindung sollte in Deutschland in jedem ersten Semester Betriebswirtschaft gelehrt werden. So geht das. Und nicht anders.

Die Lo Francos haben über die fast 40 Jahre ihres Tuns verstehen gelernt, wie sich ihre Kunden die Toskana



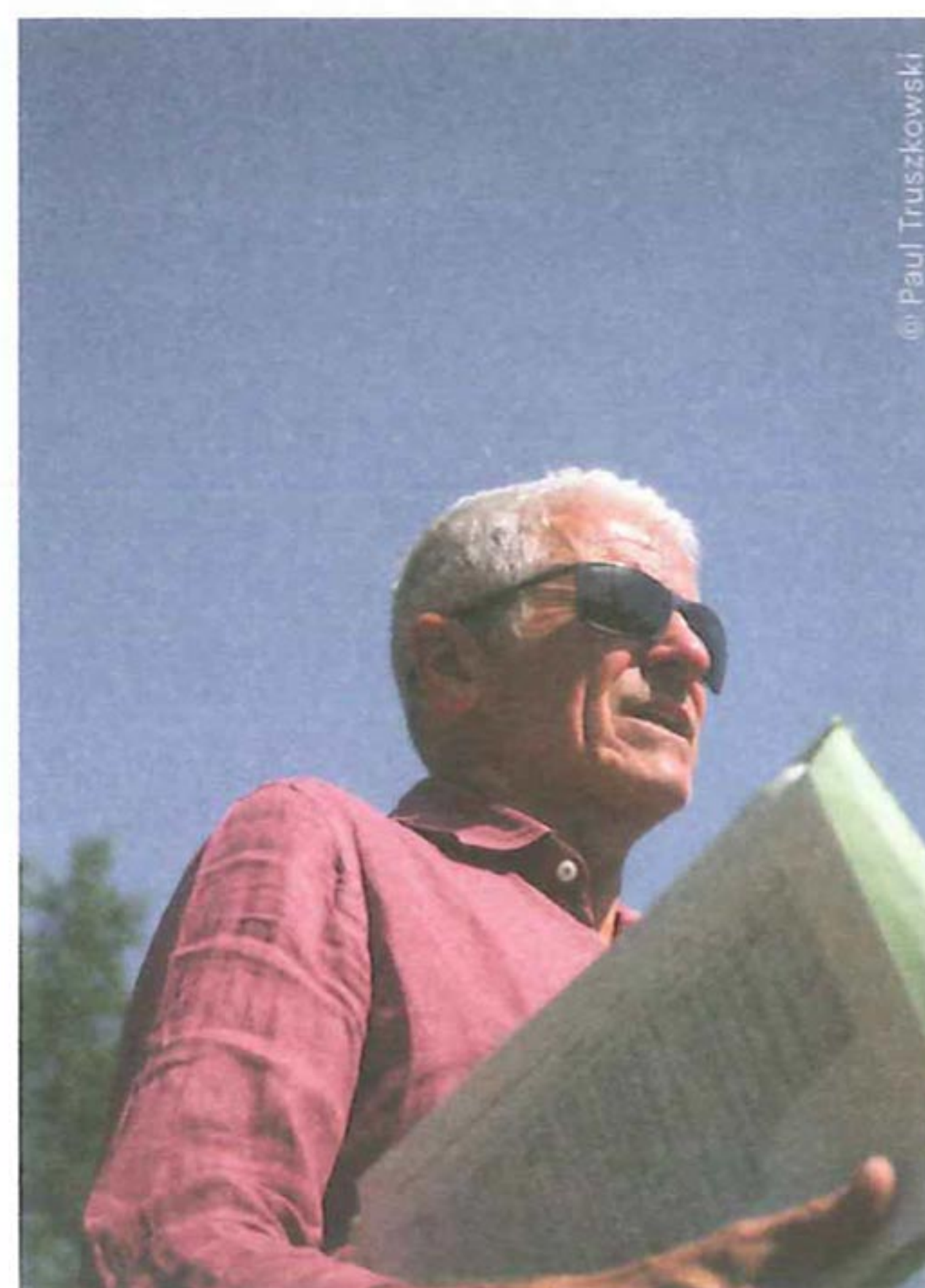
Italien, wie sich der Deutsche Italien vorstellt. Der Italiener übrigens auch



Sagen'se mal, was machen Sie da?



Tomaten, die nicht
im Supermarkt landen



Chef-Agronom Alceo Orsini



Önologe Marco Cervellera

vorstellen und nach was sie sich sehnen. Sie wissen auch, dass sie auf keinen Fall etwas vorgeben dürfen, was sie nicht sind oder nicht darstellen können. Also keine idyllische, kleinbäuerliche Fassade, sondern emotionales Storytelling über ihr Werken. Damit verbunden auch eine ständige Einladung, hinter die Kulissen zu schauen und der Produktion beizuwohnen.

La Violla offeriert 15 verschiedene Weine. 186 Hektar Weinberge stehen im Saft, bepflanzt mit jeweils heimischen, aber auch internationalen Rebsorten. Die Familie Lo Franco unterhält zudem Anbauflächen in San Gimignano, Oltrépo Pavese und auf Sizilien. Warum das? „Risikostreuung“, sagt Piero Lo Franco, „so sind wir weniger von Ernteausfällen betroffen.“ Außerdem, die erste aller Bauernregeln: Grund verkauft man nicht.

Alceo Orsini, ein sympathischer Charakterkopf, stellt sich als Chef-Agronom der Farm vor. Er ist nicht nur Herr der Weingärten und der rund 30.000 Olivenbäume, sondern auch Pflegevater von 900 Schafen, 1.000 Hühnern der seltenen Valdarno-Rasse und von knapp 100 Bienenvölkern. Mit seinem Geländewagen brettert er die unwegsamen und steinernen Wege zu den höchstgelegenen Weingärten der Fattoria hinauf. Orsini öffnet eine Flasche Lo Chiffon, ein Sekt – vinifiziert nach der metodo ancestrale (quasi Pét-Nat), also der ältesten und ursprünglichsten Art, Schaumwein herzustellen. Der Wein fließt trüb ins Glas und Orsini erklärt, dass der Großteil der Trauben für diesen Sekt aus diesen, den oberen Lagen kommt. Hauptsächlich Pinot Nero und Chardonnay, verschnitten mit Trebbiano Toscano. In der Nase dräut die Hefe, zu ihr gesellen sich Quitten und verschrumpelte, gelbe Äpfel. Im Mund vollmundig und frisch. Aber auch phenolisch. Extrem saftig. Die Flasche ist schnell leer.

Ich fahre mit Orsini zum Weinkeller von La Violla. Dieser wurde erst kürzlich aus regionalem Naturstein gebaut und mit dieser Bauweise – a bit Klischee – traditionellen toskanischen Kellern nachempfunden. Orsini und ich gesellen uns zu einer kleinen Gruppe Deutscher hinzu, die an einer der vielen geführten Weinproben teilnimmt und neugierig dem ausführenden Önologen Marco Cervellera lauscht. Überall hier stehen gebrauchte große und kleine Fässer, dazu auch ein paar Tonamphoren.

Ich probiere einen Pinot Grigio non filtrato. Oh je, denke ich, des Deutschen Lieblingsgetränk – meist belanglos, säurearm und mit Zuckerschwänzchen. Aber Pusteku-

chen: der Grauburgunder aus San Gimignano riecht pfeffrig wie ein Grüner Veltliner, dazu nach gelber Birne, einem Korb saftiger Äpfel, getrocknetem Thymian, Rosmarin und Geißblatt. Im Mund großartig saftig. Ein Wein, der im Versand keine sieben Euro kostet; ein Wein, der den Deutschen zeigt, dass es auch Pinot Grigios mit Charakter gibt.

„Unsere Kunden lieben vor allem jene Weine, die so vollwertig wie nur möglich sind, also ungefiltert und ohne Zusätze vinifiziert werden“, kommentiert Cervellera die Verkostung. Er öffnet eine Flasche extrem trüben Weißweins. Und eure Kunden akzeptieren so trübe Weine? „Sicherlich haben sich anfangs einige darüber gewundert, dass unsere Weine nun so trüb sind“, antwortet Cervellera, „doch seitdem wir erklären, warum wir unsere Weine so keltern, wie wir sie keltern, ist die Akzeptanz und Beliebtheit der Weine extrem gestiegen.“ Wir probieren den neuen Jahrgang der zaghaft im Barrique verfeinerten, vorhin schon am Tisch gereichten Chardonnay-Viognier-Cuvée von La Violla: frisch, fruchtig, blumig, mit herben kräutrigen Noten. Im Mund cremig und mit einer gefälligen Säure ausgestattet. Blind verkostet, würde man auf einen Chenin Blanc von der Loire tippen. Und die Berliner Hipster-Sommeliers wären bei diesem Wein wohl völlig aus dem Häuschen.

Ja, hier
lebt der
Toskana-
Kitsch
und das
Klischee.

La Violla: ein Fazit. Ja, hier lebt der Toskana-Kitsch und das Klischee. Und zwar in einer Art und Weise, die dem ersten Eindruck nach nur skeptisch machen kann. Doch „lebt“ bedeutet hier vor allem „authentisch gelebt“. Und diese Authentizität ist es, die alles hier unverfälscht und unverbogen wirken lässt. Es ist eben Teil des Italienischen, dass es mit seiner Ursprünglichkeit begeistert. Auf La Violla können viele Deutsche das tun, was ihnen in der Heimat verwehrt bleibt: sich in einer Heimat fallenlassen. Das kluge Schulmeistern des deutschen Finanzministers und der Rat, dass am deutschen Wesen Europa zu genesen hat, wirken hier wie eine Parodie einer schlechten Satiresendung. Hier ist Landleben, wie es sein soll, hier entsteht die Ahnung, wie es in Deutschland sein könnte. Warum es in Deutschland nicht so ist? Diese Frage müssen wir uns selber stellen. Ein Ausflug nach La Violla mag helfen, das echte, unverfälschte Leben kennenzulernen. Bevor wir vergessen, welche Erde uns ernährt.