

Meininger's weinwelt

5

Genussreich
Wo Mailand am
besten schmeckt

Charmant
Reise durchs
Burgund

Mosel x 3
Deutschland, Frank-
reich, Luxemburg

AUGUST
SEPTEMBER
2018
DEUTSCHLAND
€ 7,80

BEST
OF RIESLING
2018
DIE
TOP 130

NEUER TREND
OBSTWEIN

PROBIEREN
SIE MAL!

Extrem

Spaniens
Königstraube
Tempranillo

GRANDIOS!

Jochen Dreissigacker auf der Überholspur



fattoria la vialla

Nachhaltigkeit,
Biodiversität und
Experimentierfreude –
so lässt sich das
Gesamtkonzept der
Fattoria La Vialla
am besten zusammen-
fassen. Familie
Lo Franco hat mit ihrem
Bio-Bauernhof einen
Ort mitten in der Toskana
geschaffen, der
konsequenter nicht
arbeiten könnte
und doch so große
Vielfalt aufweist.

Gerade feierte die Fattoria La Vialla ihren 40. Geburtstag. Grund genug, die Korken ganz gewaltig knallen zu lassen. Denn die Brüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco fahren mit ihrem familiengeführten landwirtschaftlichen Betrieb schon lange auf der Erfolgsschiene.

Im Vordergrund steht seit der Gründung des Weinguts im Jahr 1978 der Bio-Gedanke. Schon immer wurde 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 1996 gehen die Lo Francos sogar noch einen Schritt weiter und bewirtschaften das Land biodynamisch, was seit 2005 ebenfalls zertifiziert ist. Ausdruck für den ganzheitlichen Ansatz, den die Familie für sich und ihre Produkte gewählt hat.

Heute lässt sich La Vialla am besten als ein großer familiengeführter landwirtschaftlicher Betrieb beschreiben, der nicht nur Wein, sondern auch Lebensmittel herstellt, nachhaltig arbeitet und darüber hinaus auch noch Gäste willkommen heißt. Diese dürfen in wunderschönen Landhäusern wohnen und am Leben auf dem großen Bio-Bauernhof teilnehmen. Zum Betrieb gehören über 1400 Hektar Land, 600 Hektar davon sind Demeter-zertifiziert und ganze 200 Hektar sind mit Weinreben bestockt. Was die Weine betrifft, so werden alle spontan vergoren. Das heißt, es werden keine Reinzuchthefen verwendet, sondern die natürlichen Hefen aus dem Weinberg tun ihre Arbeit. Für Chef-Oenologe Marco Cervellera gilt die Devise: „Je weniger filtriert wird, desto besser.“ Inzwischen gibt es acht unfilterte Weine im Portfolio. Und der Barricato Bianco non filtrato, der herrlich nach Kamille und getrockneten Aprikosen sowie Mandel duftet und sich am Gaumen ungestüm herb-krautig sowie würzig und als toller Essensbegleiter zeigt, hat schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Unter anderem eine Platinmedaille als „Best White Wine Tuscany“ beim Decanter World Wine Award 2016 ... Als erster unfilterter Weißwein überhaupt.

Auch beim Schaumwein vertraut Cervellera auf eine ursprüngliche Herstellungs-Variante und macht sogenannte Pet Nats (Pétillant Naturels)

à la Vialla, die bei den Kunden gut ankommen. Bei diesem Verfahren wird der schäumende Wein aus einer einzigen spontanen Gärung und ohne Zuckerzusatz im Stahltank vergoren und dann unter Vakuum auf die Flaschen abgefüllt. Das ist nichts für Kontrollfreaks, denn die Methode birgt Risiken und man braucht ein großes Vertrauen in die Natur. Aber die Produkte zeigen, wie grandios sich das Vertrauen des Kellermeisters in die Natur lohnt. So offeriert der 2017 Mussantino Selvatico aus 100 Prozent Pinot Noir Aromen von reifem Apfel und Quitte, sowie Walnusschale und zeigt sich am Gaumen mit knackiger Säure und Noten von Pomelo. Während sich der 2017 Brumosa – ein ungefilterter Pet Nat Rosé – mit Aromen von Holunderblüte, Mandarine und sehr duftig zeigt und am Gaumen mit feiner Kräuterwürze beweist, was er kann. Feinfruchtig, dicht und ausdrucksstark auch die beiden Roten Podere La Casotta und Casal Duro aus den Jahrgängen 2014 und 2015, die ab November in den Verkauf kommen. Derzeit sind Podere La Casotta 2013 und Casal Duro 2014 auf dem Markt.

Neben dem Wein werden auf der Fattoria La Vialla viele verschiedene Produkte hergestellt. Dazu gehören vier verschiedene Sorten Olivenöl und sechs sagenhaft leckere Pecorinos, die aus der Milch von über 1000 Schafen gewonnen werden. Weitere Produkte, die die Fattoria produziert, sind Brot und Gebäck. Darüber hinaus werden Nudeln hergestellt und das Gemüse (Auberginen, Tomaten ...) und die Kräuter angebaut, die zu köstlichen Saucen verarbeitet werden. Dazu Marmeladen, Antipasti und Honig.

Probieren sollten Sie übrigens noch den Vin Santo Riserva aus dem Jahrgang 2012. Der bernsteinfarbene Saft duftet nach getrockneten Datteln und Rosinen, birgt Noten von Salzkaramell und bringt am Gaumen Rosine, Orangeat und knackige Säure zusammen. Der vier bis fünf Jahre im Fass gereifte Occhio di Pernice Riserva aus dem Jahrgang 2010 duftet reif nach Nougat, dunklem Toffee und Schokolade und vereint im Mund super-konzentriert Noten von Beerenfrucht und Orangenzeste mit Noten von Karamell und Schokolade. Die Produkte aus dem Hause La Vialla überzeugen und die Arbeitsweise zeigt, wie wichtig es der Familie ist, dass ein geschlossener Kreislauf gelebt wird. Echt bio eben!



FATTORIA LA VIALLA

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

FOTOS: JURJEN DRENTH, RUBEN DRENTH, HETTY VAN OIJEN