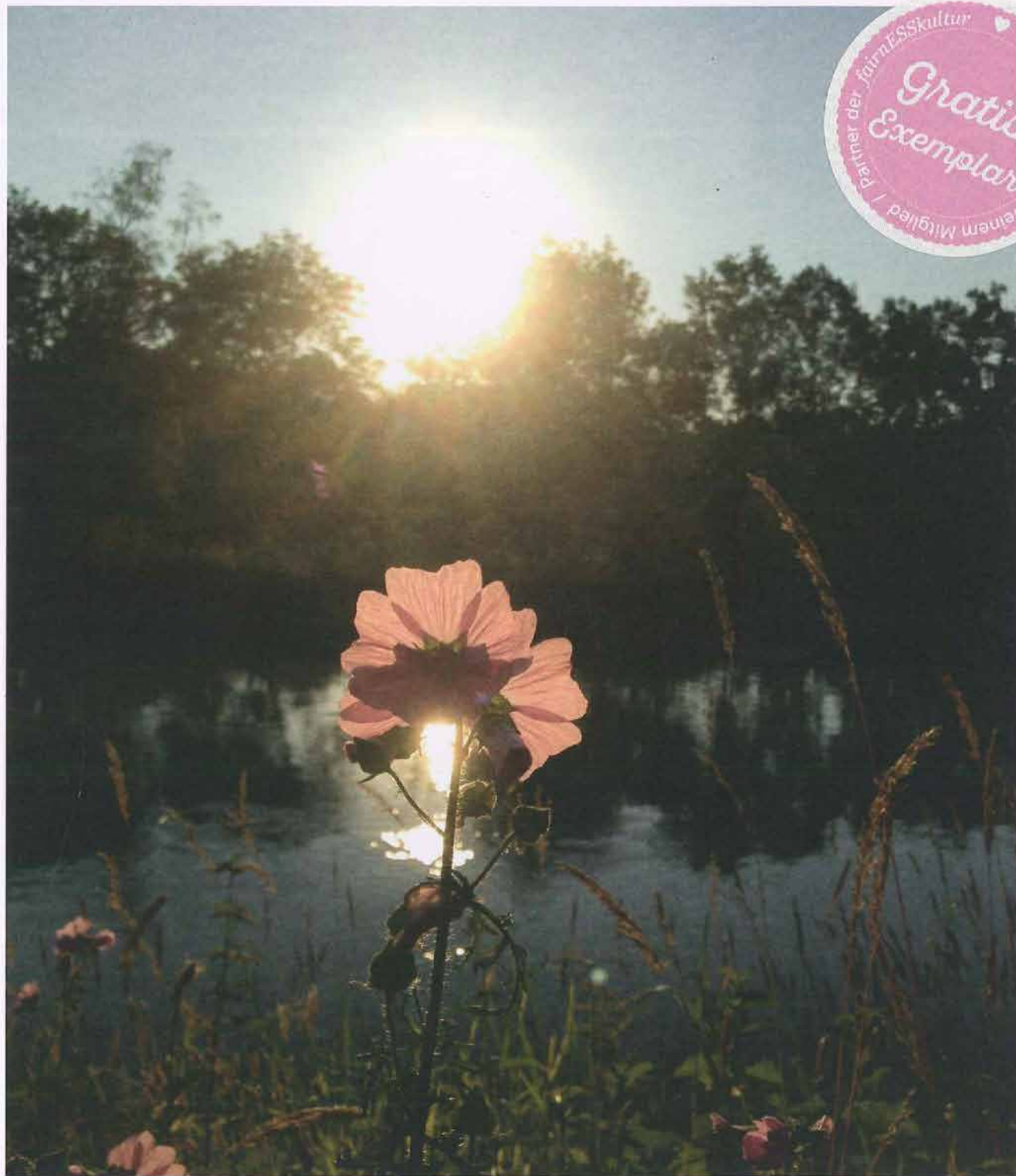


fairzücht!

das Magazin der fairnESSkultur



LebensGRUNDlage: **Boden** • Wunder gegen Welthunger: **Linsen** • Von Mut & Mähen: **Das Wunder von Mals**
Mit Schokolade die Welt verändern: **Original Beans** • Rettung für das blaue Herz Europas: **Riverwatch & EuroNatur**
Umweltschutz, der bewegt: **Yvon Chouinard, Patagonia** • Toscana für Leib & Seele: eine Reise zur **Fattoria La Vialla**





Was ist die Welt? Ein ewiges Gedicht,
Daraus der Geist der Gottheit strahlt und glüht,
Daraus der Wein der Weisheit schäumt und sprüht,
Daraus der Laut der Liebe zu uns spricht,

Und jedes Menschen wechselndes Gemüt,
Ein Strahl ists, der aus dieser Sonne bricht,
Ein Vers, der sich an tausend andre flicht,
Der unbemerkt verhallt, verlischt, verblüht.

Und doch auch eine Welt für sich allein,
Voll süß-geheimer, nievernommner Töne,
Begabt mit eigner, unentweihter Schöne,

Und keines Andern Nachhall, Widerschein.
Und wenn du gar zu lesen drin verstündest,
Ein Buch, das du im Leben nicht ergründest.



er sich einmal das Vergnügen gönnt, einige Zeit bei der Fattoria La Vialla zu verweilen, dem werden die Verse wohl immer und immer wieder in den Sinn kommen. Als wäre die Toskana mit ihrer einzigartigen Landschaft, ihren virtuosen Licht- und Farbspielen und vor allem ihren unvergesslichen Duftkompositionen nicht allemal eine Reise wert – so könnte man meinen, durch die Pforten eines kleinen Paradieses zu schreiten, was nicht nur an den überraschend kreuzenden Pfauen liegt: Es ist eine zauberhaft fairzückende Welt voller Herzlichkeit und Genuss.

Normalerweise sind Beschreibungen wie diese und ein überschwänglicher Gebrauch des Superlativs etwas, das uns aufhorchen lässt – oder besser unsere Skepsis darüber weckt. Kann es sein, dass etwas wirklich so schön ist? Ist es tatsächlich so gut? Da ist doch bestimmt ein Haken dran.

Normalerweise sollte der Superlativ daher eher spärlich und nur bei wirklich angemessenem Anlass verwendet werden. Allerdings scheint er sich in Bezug auf die Fattoria La Vialla wohl gerade als Standard zu etablieren. So schrieb sogar die Jury des IWSC im Sommer 2018 über den Vin Santo Occhio di Pernice Riserva 2010:

„Es ist Perfektion im Glas und das erste Mal, dass der Jury-Vorsitzende 100 von 100 Punkten vergeben hat. Superlative sind überflüssig für diesen sublimen Vin Santo, den man am Ende eines perfekten Tages in kleinen Schlückchen genießen und dabei Mozart, Beethoven oder einer von Pavarotti gesungenen Verdi-Arie lauschen sollte. Er gehört mit Sicherheit auf die Liste der Dinge, die man auf eine einsame Insel mitnehmen würde!“

Lobeshymnen und Superlative können hier also ungeniert und ohne jedwede Übertreibung als Standard verwendet werden. Und zwar in allen Bereichen. Und jeder dieser Bereiche, egal ob Landwirtschaft, Viehhaltung, Weinkeller, Olivenpresse, Backstube, Saucenproduktion, Käserei etc. etc., ist einsehbar, transparent und streng nach Demeter-Richtlinien ausgerichtet. Jedem Mitarbeiter ist sein Stolz, Teil dieses Gesamtkunstwerks zu sein, anzusehen. Und so ist es auch nicht verwunderlich, dass man hier aufgeschlossen, herzlich und bemüht ist, jede Frage zu beantworten und jeden Wunsch zu erfüllen. Wie in den Gedichtversen von Hofmannsthal liegt dieses Kleinod wie ein offenes Buch, in dem zu lesen man verstehen darf – und dennoch bleibt dieses Kleinod so umfassend, dass man bei nur einem Besuch zwar nicht alles ergründen kann – aber dafür alles probieren darf.

Achtbarkeit & Aufmerksamkeit

Etwas, das vom ersten Augenblick an wirklich besonders ist, ist diese Liebe zum Detail, die sich wie ein roter Faden durch alles hindurchwebt. Egal ob im Miteinander, in der Landwirtschaft, der Weiterverarbeitung oder den liebevoll gestalteten Verpackungen – in allem liegt besondere Aufmerksamkeit, wurden Anforderungen und Auswirkungen wohlüberlegt aufeinander abgestimmt und ein bestmöglicher Weg gefunden. Egal ob jede (!) sorgsam von Hand gebundene rote Schleife, das durchgängig liebevoll gestaltete grafische Konzept (mit der Original-Handschrift des Architekten), die detailverliebten Zeichnungen und Skizzen zu unterschiedlichsten Anlässen oder extra angefertigte Miniaturkorkenziehern für kleine Kostproben und so weiter und so fort.

Einfach alles ist durchdacht und in einer Weise umgesetzt, die die Qualität und Wertschätzung der Produkte und Menschen bestmöglich zum Ausdruck bringt. Dasselbe gilt selbstverständlich auch für alle anderen Bereiche: etwa architektonisch mit dem Erhalt althergebrachter Bauweisen und der fast schon perfide perfekten Auswahl nachhaltiger Materialkompositionen (ebenfalls schon mehrfach ausgezeichnet) und deren Verarbeitung – selbst bei den Stützpfeilern des Weinkellers oder dem Handlauf hinab in die Abfüllanlage der Ölpresse.

Ebenso landwirtschaftlich, vor allem in solch einer Größe: insgesamt mehr als 30.000 Olivenbäume, 180 Hektar Weinberge, 6 Hektar Tomaten, dazu Auberginen, Kräuter, Erdbeeren und vieles mehr nach biologisch-dynamischen Richtlinien zu bewirtschaften und damit auch achtsam von und mit der Natur zu handeln – alle Achtung!





Vielzahl & Expertise

Wer hier immer noch einen Haken sucht, der stelle sich die Frage nach dem Druck, den ein solches Unterfangen auch als Vorbild mit sich bringt: Eben weil es in dieser Größe funktioniert, suchen viele nach dem berühmten Haken. Und eben weil dieser Druck so groß ist, kann man es sich hier gar nicht erlauben, etwas nicht vorschriftsmäßig durchzuführen. Würde sich eine Unregelmäßigkeit in der Durchführung oder in der Analyse finden lassen, der Schaden wäre enorm. Nicht nur für die „Viallini“ – sondern als Vorbild für die gesamte Biobranche. Denn das weit verbreitete Credo „Bio kann die Welt nicht ernähren“ bzw. „Bio funktioniert nur bei kleinen Betrieben“ wird hier widerlegt. Und das mehr als erfolgreich.

Unternehmen wie dieses zeigen, dass nachhaltige Landwirtschaft auch in großem Maßstab funktioniert. Stolz wird erzählt, dass die Kontrollen alle zwei Wochen kommen. Zudem gibt es intern von jeder Zutat und von jeder Charge eigene Proben und Kontrollsysteme. Und auch alle externen Lieferanten und deren gelieferte Produkte werden diesen eigenen Kontrollen unterworfen, um alle Eventualitäten auszuschließen. Aus Überzeugung. Weil man hier will, nicht weil man muss. Und das zeigt sich, neben den vielen Preisen und Auszeichnungen für Qualität, auch am Erfolg der Bodenwirtschaft, die hier per se



nicht leicht ist. Der ockerfarbene Boden rund um den Hauptsitz besteht aus ungefähr 30 % Sand, 30 % Limo (sehr feiner Sand), 30 % Lehm und einem 10%igen Steinskelett, was den Boden sehr durchlässig macht. Große Hitze und viele Sonnentage trocknen die Böden stark aus, die Krume verhärtet tief. Bei Regen wird der Boden hingegen leicht ausgewaschen. Unter derlei Umständen die Fruchtbarkeit und eine gesunde Mikro-biomik zu gewährleisten, erfordert ein Höchstmaß an Erfahrung und Kompetenz. Vor allem auch auf dem höchstgelegenen Weinberg, wo der mineralische Anteil unterschiedlichster



Gesteinsarten sehr hoch ist. Auf einer Höhe von 330 Metern gelegen, absorbiert dieser besondere, deutlich dunklere Boden mehr Sonneneinstrahlung, wodurch er stärker aufheizt und gute Bodenarbeit noch mehr Expertise und Aufmerksamkeit erfordert. Auf diesem Terrain solch robuste und ertragreiche „San Giovese“-Reben zu kultivieren verlangt viel Achtsamkeit und ein gutes Händchen, wie es Chef-Agrarwissenschaftler Dr. Alceo Orsini und sein Team seit Jahren beweisen. Ihnen ist es selbst unter diesen erschwerten Bedingungen binnen der letzten beiden Jahren sogar gelungen, den Humusaufbau um ein weiteres Prozent zu steigern – Chapeau!

Alles hier wird in einem gesunden Gleichgewicht gelebt, im Einklang mit der Natur und in der Wertschätzung der Menschen. Man spürt, dass dies kein profitorientiertes Handeln ist, sondern ein Bemühen um gelebte Nachhaltigkeit zum Wohle aller Beteiligten.



Authentizität & Menschlichkeit

Dieses Wohlergehen spiegelt sich auch im Miteinander wider. Als Besucher sollte man es nicht versäumen, sich ein Mittagessen im Museo zu gönnen (Reservierung notwendig). Das Team um Gabriella und Giancarlo versprüht eine solch einladende und authentische Herzlichkeit, dass man sich eher als Teil eines großen Familientreffens denn als Gast fühlt. Vorweg, wie es zu jedem Gastmahl bei La Vialla üblich ist, wird auf einer Tafel im Freien ein Buffet für den Apéro errichtet, wobei der Spaß, den die beiden bei ihrer Arbeit haben, einfach ansteckend ist. Es wird gescherzt, gelacht, gekostet und (die Backen noch halb voller Köstlichkeiten) wild durcheinandergeredet.

Wo sich kurz zuvor noch ein paar Fremde im Vorgarten des altherwürdigen kleinen Steinhauses einfanden und der ein oder andere vorab schon einen neugierigen Blick durch die



offene Küchentür geworfen hat, wächst binnen kürzester Zeit ein Gefühl von Gemeinschaft und der Freude am gemeinsamen Entdecken, Probieren und Genießen. Und so sitzt man ein wenig später (pünktlich, dafür sorgt Gabriella energisch, denn sonst wird das Essen kalt) an der langen, liebevoll dekorierten Tafel unter dem schattigen Seegrasvordach des Museo inmitten angeregter Unterhaltungen – und ist voll des Lobes auf die Köche (und natürlich die Kellermeister).



Eine solche Atmosphäre kann man nicht „verkaufen“. So etwas kommt aus tiefstem Herzen. Aus Überzeugung und Leidenschaft. Und eben jene Leidenschaft und Herzblut sind es wohl auch, mit denen Giancarlo Del Pasqua seit mehr als 40 Jahren in mühevoller Suche alle Exponate (Originale aus dem 17. – 20. Jhd.) im Museo zusammenträgt, thematisch konzipiert und liebevoll arrangiert. Mit Wandlung des Gebäudes





in ein Museum widmet die Fondazione Famiglia Lo Franco dieses Projekt zur Bewahrung der (Lebens-)Kultur der Landwirtschaft und des handwerklichen Lebens. Und auch zum Erhalt regionaler Traditionen, von Architektur, Materialgebrauch und Bauweisen sowie Kulturgütern, die weitaus schwieriger zu schützen und nicht „einfach“ zu restaurieren sind: Landschaft, Wissen, Kultur und Lebensart.

Dafür bietet die Stiftung u. a. Kurse für historische Anbaumethoden, traditionelle Küche und lebendigen Wissenstransfer, der das Miteinander von Mensch und Natur in respektvoller Weise in den Vordergrund stellt.

Und das sind keine leeren Phrasen, sondern gelebte Haltung, die man vor Ort persönlich erfahren darf. Man bekommt Gänsehaut, wenn Antonio Lo Franco voller Stolz über sein Glück erzählt, dass sie solche Mitarbeiter haben, die, auch wenn nicht immer alles ganz einfach ist, dennoch alle zusammenhalten. Und der Mauro (federführend für die Organisation und damit auch für die all-jährliche Festa) im Vorbeigehen nochmals auf die Schulter klopft: „Fatto bene!“ (Gut gemacht!)

In all diesen Worten und selbstverständlichen Gesten liegt aufrichtige Wertschätzung. Ebenso bei Bandino Lo Franco, der freudestrahlend an der Produktion vorbei geht und vor Ideen und Begeisterung nur so sprüht.



Mit funkelnden Augen erzählt er lachend, wie Rezepte bei ihnen zu Hause entwickelt und ausprobiert werden, wie viele Ideen sie haben und wie schwer es dabei manchmal sein kann, langsam zu gehen und sorgsam eine Idee nach der anderen zu prüfen und zu realisieren. Und natürlich auch von der Verantwortung, eine konstant hohe Qualität zu gewährleisten, den Anforderungen, Erwartungen und nicht zuletzt auch den eigenen Ansprüchen gerecht zu werden.

Und spätestens dann, wenn man alle drei Brüder bei der großen Festa und den Spielen zusammen mit ihren Gästen in Teams herzlich anpacken und scherzen erlebt, kann man eine Ahnung davon bekommen, wie viel Engagement, Herzblut und Leidenschaft im Handeln der drei steckt. Und in diesem Fall auch eine spielerische Ambition, bei der mit herzlichem Nachdruck von Gianni Lo Franco ein alter Bleicheimer kurzerhand so in Form gedrückt wird, dass kein wertvoller Tropfen der Arbeit ihrer Gäste verloren geht – wenn auch hier nur für den kompetitiven Zweck (s. Bild).

Man kann sich vorstellen, dass es nicht immer einfach ist, so viel Verantwortung und so viele unterschiedliche Bereiche auf einem solch hohen Niveau unter einen Hut – oder in dem Fall sogar drei Hüte – zu bringen. Umso mehr Achtung muss man vor der Leistung haben, welche die drei Lo Franco Brüder mit ihren Familien und Mitarbeitern hier vollbringen, sowohl zwischenmenschlich als auch fachlich. Und gerade fachlich sind es wohl vor allem das traditionelle Handwerk und die biodynamische Landwirtschaft in diesem Maßstab, die einen vor Ort immer wieder in größtes Staunen versetzt.



Handwerk & Leidenschaft

Dieses Staunen beginnt schon dabei, wie hier die Anforderungen der speziellen biodynamischen Präparate (und dem damit beispielsweise verbundenen Vergraben von 3600 präparierten Kuhhörnern zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit) in dieser Größenordnung bewerkstelligt werden. Oder auch das stetige Denken und Handeln in Kreisläufen, das sich hier überall finden lässt, so beispielsweise beim Humusaufbau mit eigenem Kompost aus den Produktionsabfällen (Weinstrester, Küchenabfälle, Schnittgut, Schafs- und Hühnermist etc.) oder dem Verfüttern der Überreste aus der hauseigenen Mühle an die Hühner. Und auch über ihre Ideen, die mit den Herausforderungen des Klimawandels verbundenen Risiken von Ernteeinbußen so gut es geht zu kompensieren.

So hat beispielsweise der sehr trockene Sommer in diesem Jahr einerseits kleinere, wie andererseits aromatischere Oliven zur Folge oder kann – wie nach dem Frosteinbruch Mitte der 80er-Jahre – zu einem massenhaften Absterben altehrwürdiger Olivenbäume führen. Die Haine müssen dann mühevoll neu aufgeforstet werden und bringen erst nach ungefähr sechs Jahren wieder erste Erträge ein (sofern nicht wie 2014 erst zu viel Regen und dann Olivenfliegen wieder Grund zur Sorge bereiten). Ähnliche Risiken bestehen natürlich auch bei den Weinreben, dem Getreide, bei Obst und Früchten etc. Kein Wunder also, dass zur Risikostreuung an unterschiedlichen Standorten mit unterschiedlichem Mikroklima weitere Flächen zur Bewirtschaftung zugekauft oder gepachtet werden. Und an vielen dieser unterschiedlichen Stellen werden eigene Wetterstationen aufgestellt und ausgewertet,



um die jeweiligen lokalen Bedingungen von Wetter und Boden bestmöglich auf die Anforderungen der Pflanzen abzustimmen – sei es Artischocke, Spargel, Goji-Beere, Tomate, Rebstock etc. Vom lokal unterschiedlichen Mikroklima profitiert auch eine nachhaltige Produktionsplanung. So können in Apulien die Tomaten beispielsweise in der Sonne getrocknet werden, wohingegen für die Tomaten um Arezzo ein Ofen zur Trocknung notwendig ist. Während in der Landwirtschaft neben traditionellen Methoden auch modernste Technik zum Einsatz kommt, ist in der anschließenden Weiterverarbeitung das meiste nach wie vor reine Handarbeit.

So wird beispielsweise alles Gemüse (auch die Zwiebeln!) von Hand verarbeitet, gewaschen und geschnitten. Dimitri mahlt das eigene Getreide noch in der alten Mühle vor Ort, bäckt das Brot draußen im kleinen Steinbackofen aus und sorgt dafür, dass den Bäckern drinnen das Brennholz nicht ausgeht. Auch die Öfen dort werden von Hand geschürt, während das restliche Team von Bäckermeister Francesco unermüdlich mischt, knetet, pinselt und jedes einzelne Stück von Hand erschafft. Und so wird auch jeder einzelne Cantuccino von Hand geschnitten, anschließend sorgfältig verpackt und die rote Schleife daran von Hand gebunden.

Könnte man all diese Arbeitsschritte nicht durch die großzügig gestalteten, einladenden Glasfronten der Produktion mit eigenen Augen verfolgen, entlang der Felder wandern oder durch die Weinberge reiten, man würde es kaum für möglich halten. Aber dieses offene Buch lädt auf jeder seiner vielen Seiten zum Verweilen, Beobachten, Staunen und Probieren ein ...

Bescheidenheit & Herzlichkeit

Am meisten staunen kann man aber wohl über die Menschen hier: Trotz der Vielzahl an Ehrungen, Preisen und Auszeichnungen, den die „Viallini“ mittlerweile nicht nur für ihre Weine oder Olivenöle, sondern auch in puncto Nachhaltigkeit, Architektur u. v. a. erhalten haben, herrscht hier unaufdringliche Bodenständigkeit und authentische Herzlichkeit. Hier wird Überzeugung nicht proklamiert, sondern gelebt – und die Leidenschaft und das Engagement, die in jedem Gespräch mitschwingen, sind einfach ansteckend. Wie überall geht natürlich auch hier mal etwas schief oder läuft nicht wie gewünscht. Um ein Unternehmen in dieser Größe auf diesem Niveau zu führen, bedarf es eines Höchstmaßes an Disziplin und Engagement. Und so gibt es wie überall auch hier Diskussionen und klare Ansagen. Aber stets mit Respekt und im gemeinsamen Bemühen um ein bestmögliches Ergebnis. Weil man will, nicht weil man muss.



Überhaupt ist dieses wertschätzende Bemühen überall spürbar und etwas ganz Besonderes, vor allem den Gästen gegenüber. Egal ob die bereits erwähnte Liebe zum Detail in Präsentation und Verpackung oder den liebevoll arrangierten Antipasti, die zu Mittag auf einer der vielen einzelnen Sitzgelegenheiten im Schatten der Bäume eingenommen werden können. Dazu gibt es auf Anfrage selbstverständlich Geheimtipps zu Restaurant-Empfehlung für den Abend im Umland, Ausflugstipps, Kulturempfehlungen, Rezepte der Köchinnen und vieles andere und man erlebt dabei jeden „Viallino“ mit einer Mischung aus Herzlichkeit, Stolz, Großzügigkeit und Bescheidenheit gegenüber Mensch und Natur. Zu Gast bei Freunden – dieser sonst ausgemergelten Floskel wird hier wieder neues (Er-)Leben voller Genuss eingebläst – in einer Umgebung, in der Wohlfühlen (!) ein Imperativ zu sein scheint, es geht fast nicht anders.

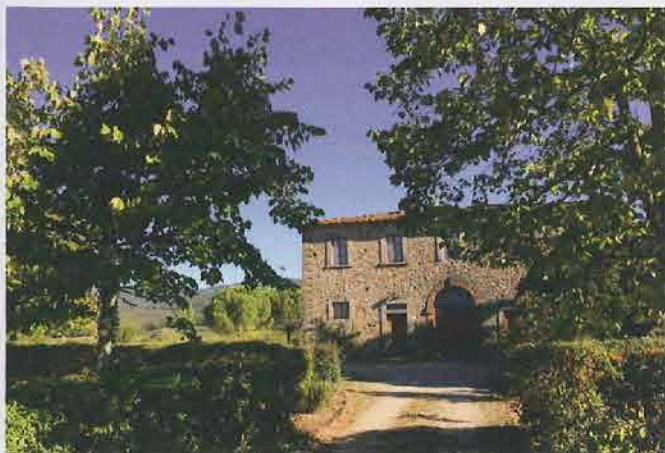




Erholung & Architektur

Jede Unterkunft bei La Vialla ist ein puristisches Kleinod. Ein historisches Juwel, sorgsam restauriert, wo notwendig. Die teilweise weitläufig verstreuten Anwesen auf den Anhöhen im Umland konnte die Familie Lo Franco im Laufe der letzten Jahrzehnte sukzessive erwerben und für ihre Gäste herrichten. Je nach Unterkunft schweifen die Blicke weit über das Arno-Tal, so beispielsweise im „Spedale Vecchio“ oder dem „Torre die Meliciano“, oder tauchen ein in umliegende Wälder, wo im Spätsommer hier und da ein paar Esskastanien vor der Haustüre aufgesammelt werden können.

Wer hier Urlaub bucht, weiß die Abgeschiedenheit und Ruhe zu schätzen. Selbstverpflegung ist dank der vielen feinen Speisen, die tagsüber im Hofladen der Fattoria oder im Umland erhältlich sind, kein Problem. Wie so vieles bei La Vialla, bestechen auch die Unterkünfte durch ihre pure Authentizität. Nichts wirkt künstlich überladen, sondern das Notwendige ist liebevoll arrangiert. Das gilt im Übrigen auch für die Betten, die für manch einen Besucher eine echte Herausforderung zu sein scheinen, wie man in Gesprächen von ihnen erzählt bekommt. Die teilweise original Rosshaarmatratzen auf Metallgestell sind auf Anhieb scheinbar nicht jedermanns Geschmack, ebenso wie die großteils durch Naturschutzgebiet verlaufenden Zufahrtswege der Anwesen, die per se nur geschottert und nicht asphaltiert werden. Aber so war das früher einfach – und diese Kultur will lebendig gehalten und erlebbar gemacht werden. Die Vorstellung, in solch altherwürdigen Mauern auf „Boxspringbetten“, „Pillow Menu“ oder Fußbodenheizung zu treffen, scheint in diesem authentischen Gesamtkunstwerk von La Vialla irgendwie gänzlich unmöglich, die sich auch hier selbst treu bleiben. Bravi!





Qualität & Nachhaltigkeit

Was hier binnen etwas mehr als 40 Jahren geschaffen wurde – vom kleinen weißen Renault, der beladen mit Olivenöl und Pecorino über den Brenner tuckerte, bis zu all dem, was heute erlebbar ist –, kann man sich kaum vorstellen oder beschreiben.

Anfangen von der gesund gewachsenen Größe einer biologisch dynamischen Landwirtschaft über die Vielfalt an Produkten, die daraus hervorgehen und einen Preis nach dem anderen einheimen – auf solch einem qualitativ hohen Niveau – führt bei vielen zu ungläubigem Staunen gefolgt von tiefster Begeisterung und höchstem Respekt (Genussfreuden inklusive).



Dazu noch all das Engagement zum Erhalt der alten Bräuche, Kulturen und Rassen (so sind beispielsweise rund 1000 der ungefähr 1400 eigenen Hühner sog. „Valdorno“, eine alte lokale Rasse) u. v. weitere Projekte, an denen sich La Vialla beteiligt, über die ebenfalls mehrfach ausgezeichnete nachhaltige Architektur, Baumaterialien und Energiekonzepte bis hin zur Stiftung des Museo ... dieses offene Buch scheint eine fast unendliche Geschichte. Was aber neben all dem wohl am meisten beeindruckt, ist die Bodenständigkeit und Verantwortung im Handeln, nicht nur für die Umwelt, sondern vor allem auch für die Menschen, die hier arbeiten. Oder wie es Antonio Lo Franco so schön formulierte: „Jeder Einzelne zählt“.



Darin liegt wohl das Geheimnis des Erfolgs der Fattoria La Violla: Dass jeder Einzelne zählt. Jeder Mitarbeiter. Aber auch jeder Gast. Dass man sich gegenseitig versteht. Dass alles offen wie ein Buch liegt und jeder seine Lesart findet. Und dass jeder auch mal den Job des anderen macht – egal ob Cantucchini backen, Gemüse putzen, Regale einräumen oder rote Schleifchen binden. Man stellt sich in die Schuhe des anderen. Auch die Büroarbeiter zur Ernte in den Weinberg. Das schafft Augenhöhe, gegenseitigen Respekt und Verständnis.

Und es funktioniert nicht zuletzt auch, weil alle am selben Strang ziehen – egal in welcher Richtung (s. Bild). Und wer es darüber hinaus auf menschlicher Ebene noch schafft, dass Menschen ihre Lebenszeit hier mit Freude und Stolz verbringen, zusammenhalten und Spaß an ihrem Tun haben, der gibt mehr – und daraus ergibt sich eine Freiwilligkeit und ein Zusammenhalt, der sich gerade auch zeigt, wenn Lösungen gefragt sind – oder ein Fest für über 100 Menschen mitten im Weinberg organisiert wird: Alle helfen zusammen, springen füreinander ein, denken mit und suchen Lösungen, unterstützen einander und vor allem: wertschätzen sich!

Und auch, weil man nicht als Kunde oder Gast verstanden wird, sondern unter Freunden verweilt. Mit einem gemeinsamen Verständnis von Genuss, Lebenslust, Freude, Verantwortung und dem Bewusstsein, miteinander und füreinander das Beste zu wollen. Weil man sich umeinander bemüht. Von Herzen gern und mehr, als man müsste. Und genau das ist es was man hier findet:

Mehr. Von Allem. Und so ist selbst als Gast in einer Woche die Zeit zu knapp, alle Menschen, Möglichkeiten und Eindrücke wahrzunehmen. Das ist aber auch nicht notwendig, man braucht ja schließlich noch Träume – und genau dafür ist man hier richtig: Zum Träumen, Genießen, um die Seele baumeln zu lassen und die Momente so auszukosten, wie sie sind. Egal ob für ein paar Stunden, Tage oder Wochen: An wohl keinem anderen Ort lässt sich das typisch italienische „Dolce far niente“ (übersetzt: „süßes Nichtstun“) so konsequent nachhaltig und genussvoll erleben wie hier.





Katerstimmung & Sehnsucht

Was bleibt, wenn man wieder abreist? Katerstimmung. Denn hier wird man besoffen – vor Glück. Nicht vom Wein. Auch – aber nicht so.

Und das gute Gefühl, dass mit jeder roten Schleife und jeder Flasche guten Weins, die man zu Hause öffnet, all die schönen Erinnerungen zurückkehren – man weiß, wer wo was gemacht hat. All die herzlichen Gesichter und schönen Momente erinnern kann.

Und was auch bleibt:

Eine tiefe Sehnsucht nach dieser einmaligen morgendlichen Symphonie aus Farben und dem intensiven Duft, der morgens mit den ersten warmen Sonnenstrahlen langsam von den Hügeln durch die Täler streift und der gerade im Spätsommer eine unverwechselbare Komposition aus leicht harzigen Noten von Pinien, Zypressen und Olivenhainen nebst intensivem Oregano, Rosmarin, Thymian und wildem Fenchel, der leichten Süße vollreifer Trauben, einem Potpourri von Wildblumen, Buschrosen, Johanneskraut und Gräsern, trockenerdig durchwoben von den ersten umgepflügten Äckern unvergesslich in sich vereint ...



Lust auf mehr?

Wenn Du Lust hast, diese Momente selbst zu erleben oder etwas Feines davon kosten zu wollen, findest Du hier mehr:

Fattoria La Vialla

Via di Meliciano 26
IT-52029 Castiglion Fibocchi
(Bei Arezzo)

Tel.: 0039 - 0575 47 77 20

Fax: 0039 - 0575 47 77 04

Web: www.lavialla.it

Mail: fattoria@lavialla.it

