

NECTAR & PULSE

Glücklich in der *Toskana*

Der Reiseführer für Genießer und Entdecker.

Süddeutsche Zeitung Edition

Gianni, Antonio & Bandino Lo Franco

FAMILIEN-UNTERNEHMER · PIONIERE FÜR BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT
lavialla.it · @fattorialavialla

Welchen Beitrag möchtet ihr mit der Fattoria La Vialla leisten?

Wir möchten Menschen eine authentische und intime Erfahrung der Toskana bieten. Sie sollen die alten Traditionen erleben, das Land und die natürliche, köstliche Ernte, die es hervorbringt, kosten und die Atmosphäre einer italienischen Großfamilie spüren, die wir hier gemeinsam mit unseren über 150 Mitarbeitern erschaffen. Wir nennen es die La Vialla-Erfahrung. Wir merken, dass mittlerweile immer mehr Menschen neben den klassischen historischen Städten wie Florenz, Siena und San Gimignano auch das wahre und echte toskanische Leben erfahren wollen. Das möchten wir hier bieten.

Wo kommt eure Familie ursprünglich her und wie kam es zu La Vialla?

Wir sind alle drei in Siena geboren, wie auch unsere Mutter, und dann nach vier Jahren nach Arezzo umgezogen, wo wir heute alle wieder leben. Dazwischen wohnten wir natürlich allesamt auf La Vialla, als meine Eltern über mehrere Jahre eigenständig die alte Ölmühle renovierten. Unser Großvater kam ursprünglich aus Sizi-

lien und wurde nach dem zweiten Weltkrieg als Carabinieri nach Siena versetzt, wo er unsere Großmutter kennenlernte. Obwohl er selbst nie in der Landwirtschaft gearbeitet hat, hatte er den dringenden Traum eben dies zu tun. Er kaufte ein Stück Land und begann mit dem Weinanbau. La Vialla baut noch heute dort an. Manche Träume werden erst durch die folgenden Generationen realisiert und so entschloss sich unser Vater viele Jahre später dazu, seine Anteile an einem Textilunternehmen zu verkaufen und etwa 1000 Hektar Land dafür zu erwerben. Er ging damit einen Schritt zurück in Richtung Zukunft! Heute führen wir diese junge Tradition in der dritten Generation weiter und haben die Landwirtschaft um viele Produkte erweitert und auf demeter-zertifizierte biodynamische Produktion umgestellt.

Was macht für euch die Toskana aus?

Das Leben in der Toskana wurde schon immer bestimmt durch die Erde und das Land. Viele Toskaner leben als Selbsterzeuger von ihrer eigenen Ernte auf eine ganz natürliche Weise. „Jede“ Mama kocht eigene Konserven für den Winter, backt Brot und kocht Pasta aus

Was bedeutet für euch ein glückliches Leben?

Punto numero uno:

La famiglia. Il motore per tutto!

*– „An erster Stelle steht die Familie.
Sie ist der Motor für alles!“*



dem eigenen Getreide und trinkt vorzüglichen Wein aus eigenem Anbau. Die hohe Qualität der Produkte, die das Land und das Klima ermöglichen, erlaubt ebenso ein genussvolles, schönes Dasein. Florenz ist hier sicherlich die Ausnahme, denn hier lebten die Menschen schon lange von Handel und Handwerk. Auf La Vialla leben wir das moderne toskanische Leben. Unsere Familie kannte das Leben in der Stadt, das Arbeiten im Handel und hat sich für eine neue Form des landwirtschaftlichen Daseins entschlossen.

Eure Eltern haben La Vialla vor 40 Jahren gegründet. Wann habt ihr drei Brüder den Betrieb von euren Eltern übernommen?

Nie (*lachen)! Unsere Eltern Piero und Giuliana sind noch ziemlich jung, sie sind erst 70 Jahre (!) und arbeiten täglich auf La Vialla. Wir führen La Vialla auf natürliche Weise gemeinsam als Familie. Wir sind darin hineingewachsen, denn wir haben alle schon als Kinder hier mitgeholfen: in den Weinbergen, bei der Abfüllung, bei der Vorbereitung der Geschenkkörbe, u. v. m.

Was macht die Region um Arezzo aus?

Das Chianti Classico, Siena, Florenz und San Gimignano sind wunderschön, aber eben keine Überraschungen mehr. In Arezzo und dem Osten fällt es deutlich leichter, das authentische toskanische Leben zu erfahren. Hier gibt es noch diese kleinen Restaurants, die das Essen „nur“ für die Einheimischen kochen und dabei gar nicht an Tourismus denken. Wir haben drei Lieblingsrestaurants in Arezzo:

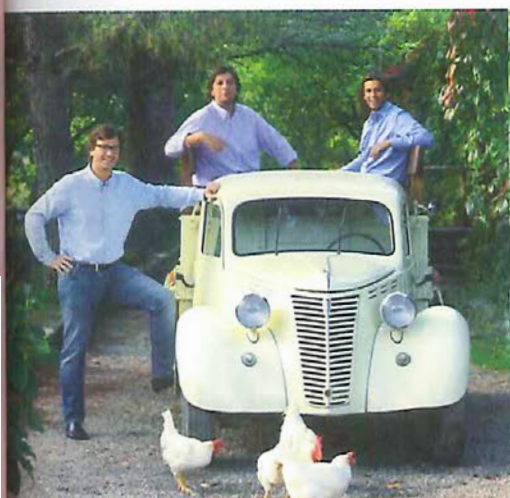
1) Ristorante La Pieve. Der Besitzer ist leidenschaftlicher Sommelier und Koch und sein Essen ist modern und ausgezeichnet. Schon im ersten Monat nach der Eröffnung war sein Restaurant krachend voll.

2) Osteria Giovanna. Der Sohn des Hauses, Luca Martini, wurde kürzlich zum besten Sommelier der Welt gekürt. Seine Oma Giovanna hat mit ihren 90 Jahren erst vor zwei Jahren in der Küche aufgehört. Sie hat früher am Sonntag frische Tagliatelle für Hunderte Gäste gemacht! Die Rezepte sind allerdings gleich geblieben und die hausgemachte Pasta sowie das Fleisch sind fantastisch! Von außen ist es allerdings sehr unscheinbar.

3) La Tagliatelle Nuova. Das Lokal ist modern und hat Raffinesse. Hier gibt es das beste Tatar der Welt! Die Qualität der verwendeten Zutaten ist phänomenal. Der Besitzer Cristiano ist zudem ebenfalls Sommelier und Garant für eine vorzügliche Weinauswahl. Seine Großeltern haben dieses Restaurant vor über 30 Jahren eröffnet. Die Mutter von Cristiano sieht man niemals, wirklich niemals, denn sie steht immer in der Küche und zaubert hausgemachte Gerichte mit Tradition.

Was ist euer Lieblingswein?

Wir haben über 40 verschiedene Weine, aber mein Lieblingswein ist bei den Roten der Casal Duro aus dem Jahrgang 2011. Er ist ein richtiger Toskaner: vollmundig, Geschmack von Brombeeren und reifen Früchten, komplex und mit schönen Düften. Er liegt zwischen Tradition und Moderne. Bei den Weißweinen ist es der Torbolino non filtrato, der nicht filtriert wird und daher fruchtiger schmeckt.





6. Osten

Arezzo + Cortona

Wanderparadies, persönliche Weingüter, versteckte Lokale, historische Altstadt, abgeschiedene Plätze, etruskische Kultur, „echtes“ toskanisches Lebensgefühl, grandiose Weinbars, ...

Interessante Orte:

Cortona, Arezzo, Poppi, Casentino Tal

Einteilung:

Kultur & Aktivitäten, Restaurants, Cafés, Shops,
Hotels & Agriturismo, Ausflüge



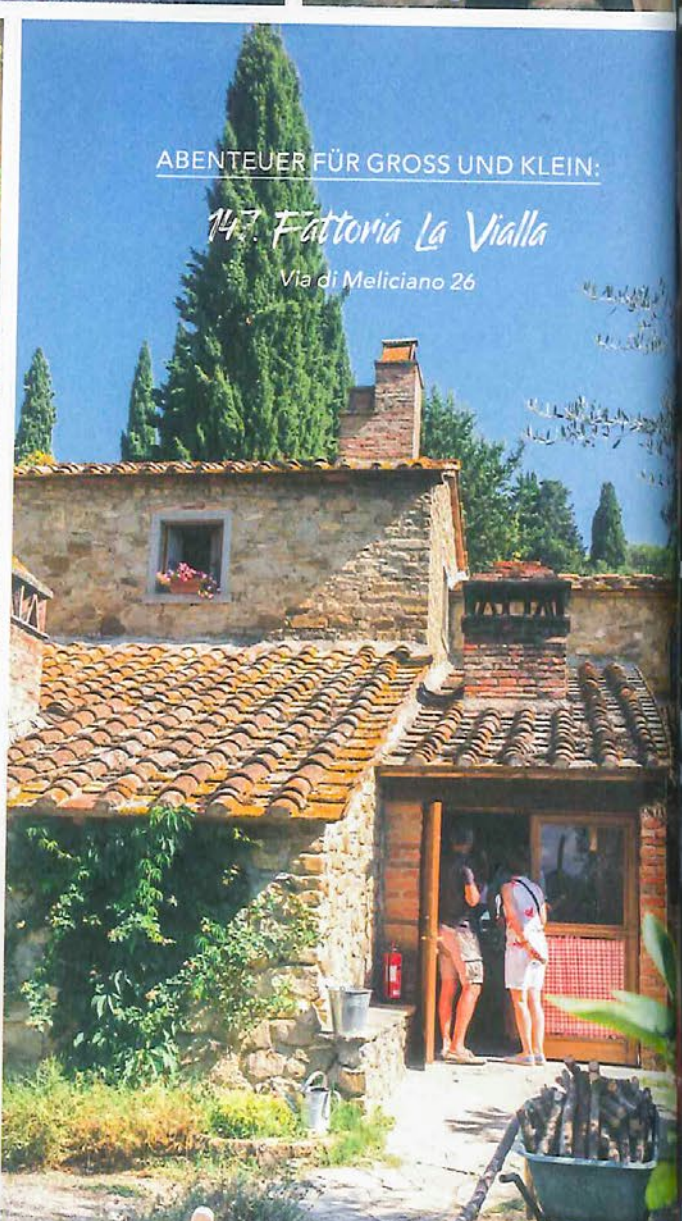
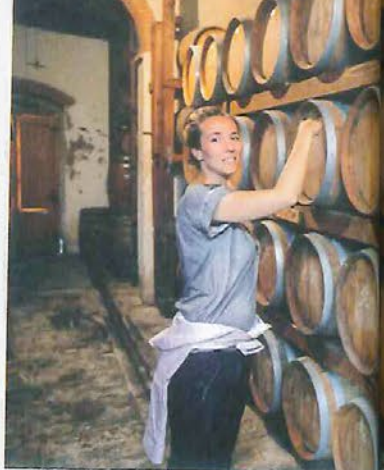
147. FATTORIA LA VIALLA

AGRITURISMO & WEINGUT • Via di Meliciano 26 • Castiglion Fibocchi •
lavialla.it • +39 0 575 477 720

Es gibt diese besonderen Orte mit Seele, Herzlichkeit und Passion – Orte, an denen wir uns direkt in unserer Mitte fühlen, an denen wir ganz und gar sein können, uns erholen, Neues entdecken und Freunde finden. Die Fattoria La Vialla ist für uns ein solcher Ort. Es ist ein erholsamer und persönlicher Rückzugsort für das sonst so selten gewordene echte Toskana-Erlebnis. Doch ebenso ist die Fattoria zum fünften Mal bester internationaler Bio-Weinerzeuger und gleichzeitig der größte Landwirtschaftsbetrieb Europas, der sich zur Einhaltung der neuen demeter-Standards zum biodynamischen Anbau bekennt. Der Betrieb mit seinen über 150 Mitarbeitern wird von den drei herzlich sympathischen Lo-Franco-Brüdern geführt, die wir ebenfalls als Soulmates mit Interview vorstellen. Gianni, Antonio und Bandino sind auf dem Hof aufgewachsen und führen eine Familientradition in die Zukunft.

Wir sind in einem der vielen authentischen toskanischen Bauernhäuser untergebracht, es duftet nach Trauben – im Haus befindet sich ein Weinkeller. Das Apartment hat eine Küche, in der man all die tollen Produkte der Fattoria selbst zubereiten kann: Pasta aus eigenem angebautem Getreide, die hausgemachte Tomatensugo, Oliven, eingelegtes Gemüse, sagenhafte Cantucci, Olivenöl, herrliche Salami, köstlichen Schafskäse und natürlich ausgezeichneten Naturwein in den tollsten Varianten. Unser Liebling war dabei der Casal Duro 2015 und ein fantastischer unfiltrierter Weißwein.

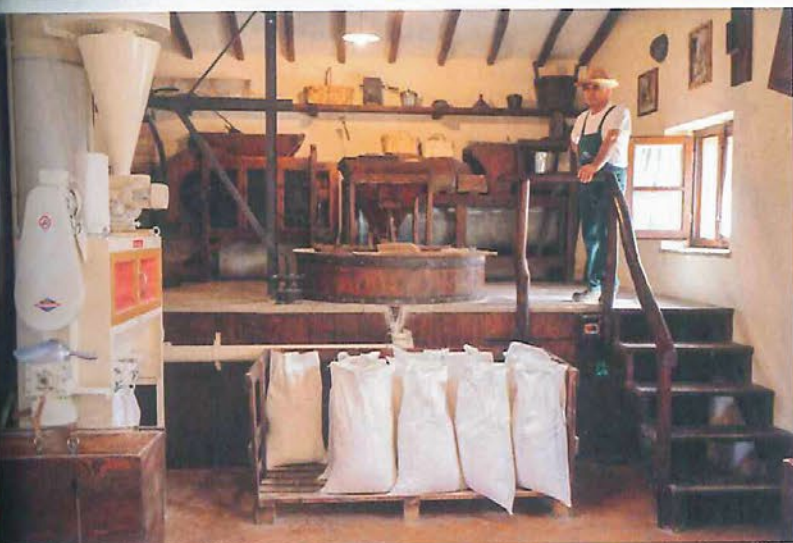
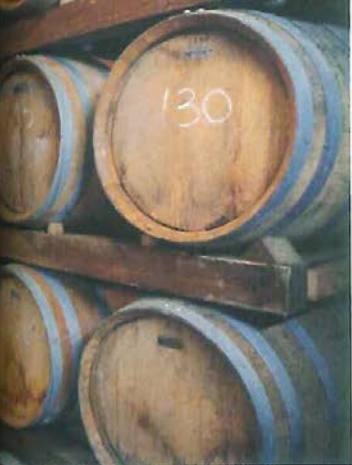
Die Fattoria La Vialla ist wahrlich ein einzigartiger Ort, der trotz oder gerade wegen der Größe ein sehr authentisches und intimes Toskana-Erlebnis ermöglicht. Der Abend, an dem wir im haus-eigenen Restaurant unter einem Feigenbaum vorzüglich diniert, neue Freundschaften geknüpft und viel über die Geschichte des Hauses und die Menschen, die das Haus mit Leben füllen, erfahren haben, bleibt uns unvergessen. Wir wünschen dir als Leser eine ebenso wunderbare Zeit an diesem Ort. Und falls die nächste Toskana-Reise noch auf sich warten lässt, dann kannst du dir die leckeren Erzeugnisse der Fattoria einfach nach Hause schicken lassen.



ABENTEUER FÜR GROSS UND KLEIN:

147 Fattoria La Vialla

Via di Meliciano 26





*„Die Fattoria La Vialla
ist ein magischer Ort,
mit Liebe geführt.“*

– Nectar & Pulse



Die Zeit verlängert sich für alle, die sie zu nutzen verstehen.

– Leonardo da Vinci



