

Meininger's weinwelt

3

EDEL UND
GESCHLIFFEN
SPITZEN-
WEINE AUS
DEM
PRIORAT

Auf neuen Wegen
Was die Gastro-
branche bewegt

Uuund Action!
Weingüter
als Drehort

Château Garage
Besuch bei den
Mini-Weingütern

APRIL
MAI
2021
DEUTSCHLAND
€ 7,90

SIZILIEN
GANZ IN WEISS
ERFRISCHENDES
AUS GRILLO & CO.

MUTIG & ENTSCHLOSSEN

Dirk Würtz gibt Vollgas und erfindet St. Antony neu



AUF EIN GLAS MIT ...

ANTONIO, BANDINO & GIANNI LO FRANCO

Die Brüder Lo Franco betreiben erfolgreich die Fattoria La Vialla in der Toskana. Der familiengeführte landwirtschaftliche Betrieb stellt Biowein und Lebensmittel her, arbeitet nachhaltig (und klimapositiv) und beherbergt auch Gäste ...



FOTOS: CARLA BONGERS

La Vialla

Familie Lo Franco bewirtschaftet erfolgreich ein Weingut samt Bio-Bauernhof in der Toskana. Die Produkte sind in ganz Europa und UK heiß begehrt. Und das Beste: Fans von La Vialla können dort auch Urlaub machen.

www.lavialla.it

Seit vielen Jahren sind Ihre Weine ungeschlagene Sieger beim Wettbewerb MUNDUS VINI Biofach. Was ist Ihr Geheimnis?

Das liegt an sehr viel (sehr guter) Teamarbeit. Gepaart mit der Geduld, den Anbau und die Verarbeitung so zu steuern, dass sie so wenig invasiv und so qualitätsschonend wie möglich ist.

Der Biogedanke steht bei La Vialla seit der Gründung ganz klar im Fokus, warum?

Woher stammt eigentlich die Idee, den Boden NICHT auf natürliche Weise zu bestellen? Wie kann man glauben, dass es nachhaltig ist, Böden auszulaugen, ihnen jegliche Art von Lebewesen zu entziehen aus Angst vor Insekten und Unkraut und dann denken, dass daraus gesunde Lebensmittel hervorkommen können? Als unsere Eltern im Jahr 1978 die ersten Felder und Landhäuser von dem, was heute die Fattoria La Vialla ist, übernommen haben, stellte sich uns diese Frage, ob wir biologisch wirtschaften, gar nicht. Schon unsere Urgroßmutter betrieb Landwirtschaft allein mit natürlichem Dünger und folgte dem Mondkalender für Baumschnitt und Aussaat.

In Deutschland haben Sie große Fans. Mein halber Freundeskreis liebt Ihre Pasta, Olivenöle, Wurst und Soßen. Wie kam's?

Die Fattoria wurde einst als „Agriturismo“ geboren; das Hauptaugenmerk lag auf den Landhäusern, den Gästen und deren Verpflegung: Olivenöl, Wein und Pecorino haben wir von Anfang an hergestellt. Nach und nach wurde der Wunsch unserer Freunde und Gäste immer größer, die Erzeugnisse auch außerhalb des Hofladens beziehen zu können.

Merken Sie Auswirkungen der Pandemie?

Wir sind uns des Privilegs bewusst, dass wir in dieser Zeit ein Stück Normalität erleben dürfen. Die Arbeit geht weiter auf den Feldern, im Keller, in der Soßenküche, in der Bäckerei und in der Versandabteilung. Alle sind wohl und bei guter Gesundheit.

Gibt's Wünsche und Aussichten für die Zukunft?

Einige unserer Kinder stehen kurz vor ihrem Eintritt in den Betrieb. Unser Wunsch ist es, die Leidenschaft und die Werte der Fattoria an sie weiterzugeben, wie es unseren Eltern bei uns gelungen ist. |