

Meiningers weinwelt

5

AUGUST
SEPTEMBER
2022
DEUTSCHLAND
€ 7,90

Wurzelecht
Wahre Schätze aus
dem Weinberg

Gran Vino di Rueda
Kastiliens
neue Grands Crus

Magisch
Gourmet-Tipps
auf Malta

OBST
REVOLUTION
DIE BESTEN
WEINE
AUS APFEL,
BIRNE & CO.

**SO SCHMECKT
DER SOMMER**
100 Spitzen-
Rieslinge von
exotisch bis wild

BIENENFLÜSTERER

Warum Marco Cervellera und Alceo Orsini
von La Vialla Wein mit Blütenpollen fermentieren



IN DEN vergangenen Monaten hat sich wieder gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch ist und wie viel Kreativität nach intensiven Gesprächen freigesetzt werden kann. Gerade bei einem so emotionalen Thema wie dem Wein ist das besonders wichtig.

Die Weinszene hatte die Gelegenheit, sich auf Weinmessen wie der ProWein in Düsseldorf oder der VieVinum in Wien zum Netzwerken zu treffen. Ambitionierte Newcomer trafen auf Weingüter von Weltruhm, internationale Geschäftskontakte konnten gepflegt oder neu geknüpft werden, schließlich war der komplette internationale Weinmarkt endlich wieder einmal versammelt. In den Messe-Locations herrschte diese gelungene Mischung aus Professionalität und Lebendigkeit, die die Weinleute ohnehin so liebenswert macht. Bei all der positiven Dynamik und zwischen all den Neuheiten, die es zu entdecken gab, haben sich allerdings zwei grundlegende Trendthemen herauskristallisiert, die flächendeckend in aller Munde sind – Nachhaltigkeit und Oenotourismus.

Zwei komplexe zukunftsweisende Themenbereiche, die auf den ersten Blick nicht viel miteinander zu tun haben, aber auf internationaler Ebene in allen Ländern gleichermaßen vorangetrieben werden. So gewinnt Nachhaltigkeit im Weinbau immer mehr an Bedeutung und vor allem Winzer erkennen, wie essenziell ihre Verantwortung ist, der nachfolgenden Generation eine gesunde Landwirtschaft zu übergeben. Wichtig ist, dass nicht mehr Ressourcen verbraucht werden als nachwachsen können, aber vor allem gilt es, die Balance von Ökologie, Ökonomie und sozialer Gerechtigkeit zu erhalten und zu fördern. Elementar in Zeiten von Klimawandel und Co.! Weintourismus ist das zweite große Thema dieser Zeit und leistet einen wertvollen Beitrag zur Profilierung der Weinregionen, indem eine gesunde Infrastruktur für Urlauber geschaffen wird, die dorthin reisen möchten, wo Wein und Genuss zu Hause sind.



Wir haben uns an die Fersen eines der größten nachhaltig wirtschaftenden Betriebe Europas geheftet, wo man darüber hinaus auch Gäste empfängt. Lesen Sie den Bericht über die Fattoria La Vialla ab Seite 30. Sie werden sofort den Wunsch verspüren, dorthin zu reisen. Versprochen!

Lindemann

Ilka Lindemann, Chefredakteurin, lindemann@meininger.de

IM NAMEN DER BIENE

Es gibt Orte, an die man sich immer wieder zurücksehnt, nachdem man sie einmal besucht hat. Die Fattoria La Vialla ist so ein Ort: Olivenhaine soweit das Auge reicht, Wälder, Bienenstöcke, Weinberge, gelb blühender Ginster, Schafe, Zypressen, toskanische Farmhäuser auf sanften Hügeln ...

Text: Ilka Lindemann



FOTOS: HETTY VAN QJEN

Unzählige Postkartenmotive versetzen Besucher der Fattoria La Vialla schon bei der Anreise in eine Art Urlaubsmodus.

Entschleunigung ist vorprogrammiert und spätestens, wenn man zum Abendessen an der langen Tafel unter dem alten Feigenbaum Platz nimmt, um gemeinsam mit den anderen Gästen des Urlaubsbauernhofs zu speisen, ist es um einen geschehen.

So fühlt sich Freiheit an; toskanisches Lebensgefühl, Geselligkeit, aber auch Geborgenheit inmitten einer gesunden Natur. Aus der Küche dringen Düfte von Rosmarin und geschmortem Fleisch, auf dem Tisch stehen verschiedene Weine und das hauseigene Olivenöl zum selbst bedienen, zwei „Viallini“ bringen Antipasti und Schüsseln mit dampfender Pasta mit grünem Spargel aus der Küche. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt, alles ist familiär und authentisch.

Abseits von jedem Massentourismus erleben Genießer hier die schönen Seiten des Lebens. Kein Stress, keine Hektik, stattdessen kann man hier einfach loslassen und das Leben genießen, das ist die Philosophie des Hauses. Dass hinter den Kulissen fleißig gearbeitet wird, um den Gästen und internationalen Kunden nur das Beste an Qualität zu bieten, versteht sich von selbst.

La Vialla lässt sich am besten als großer familiengeführter landwirtschaftlicher Biobetrieb beschreiben, der Wein, Olivenöl und Lebensmittel produziert und darüber hinaus auch Gäste willkommen heißt. Seit der Gründung des Betriebs im Jahr 1978 wird auf der Fattoria biologisch und im Einklang mit der Natur gearbeitet, der Biogedanke und eine gesunde Ernährung waren der Familie wichtig. So wurde schon immer auf chemische Dünger sowie Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmittel verzichtet. La Vialla war einer der ersten Betriebe in Italien, die eine Bio-Zertifizierung erhielten. Seit den 90er-Jahren wird das Land biodynamisch bewirtschaftet und seit 2005 ist La Vialla dem ältesten ökologischen Landbauverband angeschlossen, Demeter. Was ursprünglich als reiner Selbstversorgerbetrieb für die Familie gestartet wurde, ist

über die Jahre immer weiter gewachsen. Die Lo Francos erwarben Ländereien und Wälder, haben sich auf die Renaturierung von Weinbergflächen spezialisiert und haben etliche heruntergekommene Steinhäuser restauriert, die nun an die Gäste vermietet werden. Neben Schafen, aus deren Milch Pecorino hergestellt wird, werden auch Ziegen und Hühner gehalten und neuerdings auch Rinder. Über 200 Bienenvölker werden von zwei Imkern betreut ...

Inzwischen gehören 1600 Hektar Land zum landwirtschaftlichen Betrieb und La Vialla ist einer der größten biodynamischen Betriebe in Europa. Die Lo Francos unterhalten zudem auch Weinberge in San Gimignano, im Oltrepò Pavese, in den Abruzzen, den Marken, in der Maremma und auf Sizilien. „Eigentlich könnten wir uns entspannt zurücklehnen und sagen, wir sind angekommen“, reflektiert Gianni Lo Franco. „Aber unsere Leidenschaft treibt uns immer weiter an. Wir wollen das Spielerische nicht verlieren.“ Und so wird unentwegt geforscht und eine regenerative Ökonomie vorangetrieben. Es geht darum, mit der Natur zu arbeiten und nicht dagegen. Das stärkt die Artenvielfalt.

Das am meisten gesprochene Wort während unseres Aufenthaltes lautet „Pollen“. Und das leitet auch direkt zum neusten Projekt, das die Familie in Angriff genommen hat: aus Bienenpollen Hefen zu gewinnen. Wir treffen uns mit den drei Brüdern Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco sowie dem Chef-Oenologen Marco Cervellera und Chef-Agronom Alceo Orsini im Weinkeller, um den neuen Jahrgang zu probieren. Dabei erfahren wir, dass mit den jüngsten Jahrgängen die Weine mit Hefen vergoren werden, die aus Bienenpollen gewonnen wurden. „Der Hintergedanke ist, mit extrem reinen Hefen zu arbeiten“, verrät Marco Cervellera. „Wir wollten weg von der Spontangärung, weil sich dort auch immer Kellerhefen einschleichen, und hin zu reinen Hefen, die bei uns nun aus Bienenpollen gewonnen werden.“ >

Auf der Fattoria La Vialla ist der Biogedanke führend. Nur unverfälschte, biologische und chemiefreie Weine und Lebensmittel werden angeboten





Chef-Oenologe
Marco Cervellera
und Chef-Agronom
Alceo Orsini
verwenden die
Pollen von Bienen,
um daraus
Hefen für die Weine
zu extrahieren



Die Idee kam vor fünf Jahren auf, nach zwei Jahren waren die Studien weitgehend abgeschlossen. Und mit dem Jahrgang 2019 wurde angefangen, ausgewählte Weine mit diesen Hefen zu fermentieren. Dafür wurden zunächst etwa ein Kilo Bienenpollen ins Labor gegeben, wo eine mikrobiologische Analyse gemacht wurde. Vier Hefestränge konnten anfangs selektioniert werden, wovon zwei direkt wieder aussortiert wurden, weil sie nicht geeignet waren. „Die meisten Hefen sind bei 11 Volumenprozent Alkohol abgestorben“, berichtet Marco Cervellera rückblickend und wir erfahren, dass sich von den zwei übrig gebliebenen extrahierten Hefen eine für Wein und eine andere für Brot verwenden lässt.

„Man muss sich das so vorstellen, dass sich die Hefen superschnell vermehren“, erklärt der Oenologe und wie wichtig es war, die Pollen in einem sterilen Labor zu testen. „Wir haben Glück gehabt, dass eine geeignet war“, ist er heute froh. „Aber es ist weiterhin kompliziert“, berichtet Marco, „denn unsere Pollenhefen sind nur begrenzt haltbar. Während man Industriehefen drei Jahre lang verwenden kann, sind unsere nur zehn Tage haltbar.“ Aber der Unterschied in den Weinen ist fundamental, alles ist reiner und klarer, von den Aromen bis zum Geschmack.

Während wir Chardonnay und Sauvignon Blanc aus dem Jahrgang 2021 direkt aus dem Fass probieren, erfahren wir, dass ein weiterer Hefestrang direkt aus dem Weinberg Spedale stammt, ebenso wie die Trauben der Weine, die wir verkosten. „Also arbeiten wir bei einigen Weinen mit den selektionierten Hefen aus dem Weinberg und bei anderen mit den Hefen von den Bienenpollen. Das entscheiden wir jeden Jahrgang neu.“

„Für uns ist es unglaublich, nun unsere eigenen Hefen zu haben“, wirft Bandino Lo Franco ein. „Schließlich wollen wir Weine machen, die unser Terroir ausdrücken!“ Und Gianni Lo Franco ergänzt: „Alle reden immer von Terroir. Wir können jetzt sagen, das ist unser Weinberg, unsere Hefe und unser Terroir.“ Es gibt eine Vielzahl an Studien, die sich

WEINTIPPS

2020 Plevina di Spedale

salzige Mineralität, gelbes Steinobst und leicht rauchige Aromen. Die Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier birgt auch einen Hauch weißer Blüten; am Gaumen dicht, fokussiert und sehr elegant

2019 Plevina di Spedale

Kamille und gelbe Steinfrucht, leicht Minze und Verveine; am Gaumen druckvoll, dicht und mineralisch, viel reife gelbe Frucht, etwas Mango und reife Aprikose.

2018 Casa Quaranta

die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wurde in der Amphore ausgebaut und kommt ungefiltert auf die Flasche. In der Nase Kirsche, Piment, weihnachtliche Gewürze, sehr elegant und weich, dazu Minze und Eukalyptus; im Mund super-konzentriert mit eingelegter Kirsche und feinen mediterranen Kräutern. Ein „Meditationswein“, der etwas Zeit im Glas benötigt. (Wird nur in Magnumflaschen abgefüllt)

2013 Pinot Nero Casa Rossa

sehr intensive schiefrige Würze, Lakritz und dunkle Schokolade, Orangenzeste und feinzisierte Frucht; am Gaumen dicht, gleichermaßen verspielt, rote Beeren und Zeste, etwas Grapefruit, dabei dicht verwoben und warmwürzig

2015 Pinot Nero Casa Rossa

Lakritz und rote Beeren, schmirgelige Textur, Blutorange und etwas Zeste; am Gaumen verspielt und kraftvoll mit vollem Saft und angenehmer Säurestruktur ...





Gut gelaunte Familienbande: Antonio, Gianni und Bandino Lo Franco mit dem Oenologen Marco Cervellera und Agronom Alceo Orsini

mit der Wirkung von Bienenpollen auseinandergesetzt haben. Nicht umsonst gelten sie als „Superfood“, da sie unzählige Nährstoffe enthalten, die wichtig für den menschlichen Körper sind und unsere Gesundheit positiv beeinflussen. Will ein Imker diese Pollen ernten, stellt er am Eingang des Bienenstocks eine sogenannte Pollenfalle auf. Beim Passieren des Eingangs verlieren die Bienen dann einen Teil ihrer Fracht, weil diese an einer Art Fußabstreifer hängen bleibt und die Pollen ins Kästchen fallen. Von dort können sie dann gesammelt werden.

Für unser Fotoshooting steigen die Lo Francos sowie Marco Cervellera und Alceo Orsini kurzerhand in je einen knallgelben Imkeranzug, um die Arbeit mit den Pollen zu dokumentieren. „Das größte Ziel eines Oenologen ist es, gesunde Trauben aus dem Weinberg zu bekommen und diese bearbeiten zu dürfen“, so der Chef-Oenologe und Alceo Orsini, der Agronom, weist noch mal darauf hin, dass Bienen eine elementare Rolle im Ökosystem spielen. „Darüber hinaus greifen wir so wenig wie möglich in die Natur ein. Denn sie findet selbst zu ihrem Gleichgewicht zurück. Man muss sie nur lassen!“ Davon ist er überzeugt.

Als Demeterbetrieb muss man ohnehin strengen Regeln folgen, so wird jeder Vorgang fein säuberlich dokumentiert und abgestimmt. Auf der Fattoria La Vialla geht man aber immer noch ein paar Schritte weiter. Derzeit befindet sich ein Hektar im Versuchsanbau, um den Einsatz von Kupfer im Weinberg zu reduzieren. „Wir machen Tests in zwei Versuchsweinbergen, bis wir mit den Resultaten zufrieden

sind“, berichtet Marco Cervellera. Dafür wird die eine Hälfte mit der halbierten Menge von Kupfer bearbeitet, die andere Hälfte mit mazerierten Olivenblättern und den Poliphenolen der Oliven. „Mal sehen, was sich daraus ergibt.“ Dieses Projekt wird gemeinsam mit dem Rat für Agrarforschung und agrarwirtschaftliche Analysen (CREA) vorangebracht, eine der wichtigsten öffentlichen Forschungseinrichtungen in Italien, die mit einem multidisziplinären Ansatz Analysen über den Agrar- und Lebensmittelsektor durchführt.

Hier wird nichts dem Zufall überlassen. „Wir lassen uns immer etwas Verrücktes einfallen!“ So Gianni Lo Franco und lacht sein unwiderstehliches Lachen. Bei La Vialla ist alles im Fluss und es wird weit über das technische Verständnis hinaus agiert ... Wir machen uns noch auf den Weg zum Weinberg di Spedale und folgen der Schotterpiste, die früher ein Pilgerweg nach Rom war. Am Wegesrand blühen die Ginsterbüsche in Knallgelb, der Duft von wildem Fenchel hängt in der Luft und bei einem kurzen Stopp bei der Kirche Pievina di Spedale genießen wir den wahnsinnig schönen Ausblick auf das toskanische ursprüngliche Land. Ferien für die Augen. |

FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi (AR)
Italien
Tel. 0039 0575 1646464
WhatsApp 0039 331 6108627
www.lavialla.com