

Meininger's weinwelt

3

Australien
Down Under
gibt Gas

Next Generation
Frischer Wind
aus Baden

Rioja im Wandel
Eine Region
erfindet sich neu

APRIL
MAI
2017
DEUTSCHLAND
€ 7,80

EXKLUSIV
FÜR SIE
VEKOSTET!
WEINE VON
BUNT-
SANDSTEIN

BIO, WAS SONST?

Die Brüder Lo Franco von La Violla wurden
bei MUNDUS VINI Biofach zum 3. Mal in Folge
Erzeuger des Jahres International



La Vialla was al biologisch, toen er nog geen instantie bestond, die dat kon certificeren

Met hun Fattoria La Vialla heeft de familie Lo Franco niet alleen een plek gecreëerd die gasten aantrekt met haar magie, maar ook een grote biologische boerderij, beheerd volgens de biodynamische methode. Alle productiefases sluiten op elkaar aan.

Tekst: Ilka Lindemann





Fattoria La Vialla is een Toscaanse idylle



Biodynamica staat bij La Vialla hoog in het vaandel



FATTORIA LA VIALLA
Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi –
Toscane Italie
Tel. 0039 0575 47697
www.lavialla.it



Bandino, Gianni en Antonio Lo Franco zijn verantwoordelijk voor La Vialla

Op zo'n 80 km van Florence en op slechts een steenworp van Arezzo kunnen liefhebbers van wijn en lekker eten Fattoria La Vialla vinden. Op de grote bioboerderij staan gastvrijheid en biodynamica zeer hoog in het vaandel... Kortgeleden werd La Vialla voor de derde keer op rij uitgeroepen tot 'Wijnproducent van het jaar' op het internationale wijnconcours MUNDUS VINI Biofach. En dit is niet het enige succes waar de broers Gianni, Antonio en Bandino Lo Franco en hun team zich op kunnen beroemen. In het jaar 2016 werd La Vialla op de internationale Wine & Spirit Competition IWSC bekroond tot "Italian Wine Producer of the Year 2016" en ook bij andere concoursen en wijnproeverijen komen de wijnen van de Fattoria steeds als beste uit de bus. Dit is natuurlijk geen toeval; al sinds de oprichting in 1978 volgt de wijnboerderij de biologische methode. Toen de ouders van de drie broers, Piero en Giuliana Lo Franco, de eerste landhuizen en omliggende velden overnamen, was het voor hen meteen duidelijk hoe het beheer plaats moest vinden - in harmonie met de natuur. Grootmoeder Caterina had instinctief altijd al natuurlijke bemesting toegepast en zich voor het zaaien en snoeien gebaseerd op de maankalender.

Zodoende wordt op La Vialla voortdurend biologische landbouw bedreven, al vanaf de start zonder gebruik van chemische mest en onkruid- en ongediertebestrijdingsmiddelen. Toen in 1983 de AiAB (Italiaanse vereniging voor biologische landbouw) werd opgericht was La Vialla een van de eerste Italiaanse bedrijven die een certificering verkregen. In 1997 gingen de Lo Franco's nog een stap verder en begonnen zij het land te bewerken volgens de biodynamische methode, hetgeen sinds 2005 ook gecertificeerd is; uitdrukking van de holistische benadering, die de familie heeft gekozen voor zichzelf en hun producten.

"Het begon met het huis", zegt Gianni Lo Franco. "Het huis dat onze ouders eigenlijk hadden gekocht met het idee de familie zelfvoorzienend te maken." In de loop der jaren zijn de dingen echter verder uitgegroeid, herinneren de broers zich. Maar altijd had het biologische gedachtegoed de prioriteit en was een gezonde voeding belangrijk voor de Lo Franco's. Tegenwoordig kunnen we La Vialla het beste beschrijven als een familie landbouwbedrijf, dat wijn en levensmiddelen produceert, duurzaam werkt en bovendien ook gasten verwelkomt. Agriturismo heet dat in het Italiaans. Voor de bezoekers, die het bedrijf willen leren kennen, liggen er verspreid over het grondgebied een 30-tal woningen in kleine met liefde gerestaureerde boerenhuizen.

Bij het landbouwbedrijf horen meer dan 1300 hectaren land, waarvan 590 ha Demeter-gecertificeerd zijn en maar liefst 200 ha zijn beplant met wijngaarden. Wij zijn in gesprek met agronoom Donato, die sinds 2004 voor La Vialla werkt en zich sinds 2007 bezig houdt met het biodynamische beheer van de grond. Hij legt uit: "Het gaat ons erom de grond meer vruchtbaar te maken en vooral om respectvol om te gaan met de natuur". De biodynamische teelt richt zich voornamelijk op het behoud en de verbetering van het leven in de bodem. Het woord zelf komt van de Griekse woorden bios, het leven, en dynamos, de kracht. Hiervoor worden biodynamische preparaten zoals kamille, kiezels, valeriana en duizendblad gebruikt in lage doses, als biologische 'activeringsmiddelen'. Ook de voor de biodynamica typische

koehoorns worden met koemest gevuld en gedurende de winter in de wijngaarden ingegraven. De aarde, die zich na de winter in de hoorns bevindt, is rijk aan micro-organismen, die de grond afbreken. Later wordt deze aarde met water verdunt en weer aan de bodem terugggegeven. Het doel is om de planten te beschermen en sterk te maken tegen invloeden van het milieu. Bij La Vialla zijn overigens 1580 koehoorns in gebruik.

In de in 2011 in gebruik genomen kelder van de rode wijnen wordt later uitgelegd dat de meeste wijnen spontaan gisten. Dit betekent dat er geen gisten worden toegevoegd, maar dat de natuurlijk aanwezige gisten van de wijngaard hun werk doen. De kelder zelf is gebouwd naar het model van de traditionele Toscaanse kelders en opgetrokken uit natuursteen uit de streek. Marco Cervellera, de enoloog van het bedrijf, heeft zich uitstekend kunnen vinden in de biodynamische landbouw en heeft zich de filosofie van het bedrijf eigen gemaakt. In zijn wijnkelder is sinds enige tijd het motto: 'Hoe minder gefilterd, hoe beter'. Inmiddels zijn er 6 ongefilterde wijnen in het assortiment. De klanten houden ervan, omdat deze methode het mogelijk maakt nog minder sulfiet toe te voegen, dan de biodynamische limieten toestaan. "In het begin hebben sommigen zich erover verwonderd dat de wijnen zo troebel waren", meldt Cervellera, maar juist bij de gezondheidsbewuste liefhebbers van La Vialla wijn, vallen deze wijnen in de smaak. "En onze koploper - de ongefilterde Barriccato Bianco, - heeft al talrijke onderscheidingen ontvangen", meldt Gianni Lo Franco. "Onder andere een platinum medaille, met het ongelofelijke aantal van 95 punten, als "Best White Wine Tuscany" bij de Decanter World Wine Award 2016... overigens als eerste ongefilterde witte wijn ooit."

Ook wordt veel aandacht besteed aan 'oude druivensoorten'; in augustus 2013 werd in wijngaard La Torre de eerste druivenoogst binnengehaald. Zeven jaar eerder waren daar 120 stekken van wijnstokken geplant, afkomstig uit een antieke wijngaard - gedeeltelijk onbekende en bijna vergeten druivensoorten, die met uitsterven waren bedreigt. Dit fascineerde de broers Lo Franco dusdanig, dat zij met hun 'Stichting Lo Franco' een nieuw project startten: In samenwerking met de universiteiten van Pisa en Florence werden nakomelingen van de moederrank vervolgens geanalyseerd

"het begon met het huis"

Gianni Lo Franco



Indrukwekkend:
de hoge
cypressen van
La Vialla

Daarnaast zijn er vele andere producten die de Fattoria levert: meel, dat zoals in vroegere tijden steengemalen is en waar dagelijks brood en koekjes van worden gemaakt, pasta, groenten (aubergines, tomaten...) en kruiden, die in heerlijke sauzen worden verwerkt, als ook confituren, antipasti en honing.

Afhankelijk van het seizoen werken er 150 tot 250 personen op La Vialla, die door de Lo Franco's liefdevol 'Viallini' worden genoemd en voor de gasten zorgen. "In ons bedrijf werken mensen uit bijna 20 verschillende landen", zegt Bandino Lo Franco. "En zij kunnen allemaal goed met elkaar opschieten", voegt hij eraan toe. Het is belangrijk voor de broers dat alles is georganiseerd als een gesloten kringloop. Alles wordt gerecycled en er wordt nauwelijks afval geproduceerd. Een fotovoltaïsch systeem levert zelfs stroom. Voor hun producten hebben de Lo Franco's al talloze onderscheidingen ontvangen, de CO-balans wordt hoog geprezen en de milieu-stichting van de familie is, in samenwerking met verschillende universiteiten, ook actief op het gebied van onderzoek.

Tip: Wanneer u besluit een vakantie op La Vialla door te brengen, dan moet u een bezoek brengen aan het museum. Het is ondergebracht in een oude boerderij uit 1750 en toont dingen uit het dagelijkse boerenleven, die in 40 jaar zijn verzameld door de 75-jarige Gian Carlo Del Pasqua. Als u boft, kunt u hem persoonlijk leren kennen. Hij bruist van vitaliteit en humor en kan bij elk van de tentoongestelde objecten de juiste geschiedenis vertellen. De oude werktuigen voor de landbouw, voor de veeteelt en voor het wijnmaken, de smidse op de begane grond, de traditionele keuken, de slaapkamer,

de woonkamer en de gebruiksvoorwerpen op de eerste verdieping, geven hier een beeld van het leven op een traditionele boerderij. Achter het huis laat Doris, de ezelin, zich overigens graag wortels voeren.

U moet vooral ook de Vin Santo van het huis proberen. Het beste ter plaatse, daar waar deze wijn in kleine vaten rijpt, in landhuis Casa Conforto. De klassieke Vin Santo DOC van Trebbiano en Malvasia geurt naar honing en cederhout, sinaasappelschil en sukade en brengt in de mond rozijnen, gekonfijte sinaasappel en fris zuur samen. De vier tot vijf jaar in het vat gerijpte Occhio di Pernice

Riserva, gemaakt met 90% Sangiovese druiven samen met Malvasia-druiven geurt naar nougat en chocolade en brengt in de mond noten van kersen met bessen, karamel en chocolade samen.

De broers Lo Franco en hun Viallini leven voor de gastvrijheid en wie als ik eenmaal hier is geweest, wil steeds weer terugkomen. De mooie wijnen en de pasta als ook de sauzen, werken verslavend.



en geïdentificeerd en daarna geplant om het historische erfgoed te behouden. "In de oude wijngaard hebben wij meer dan een dozijn druivensoorten kunnen identificeren", meldt Marco Cervellera. Witte, rode, aromatische en minder aromatische druivensoorten groeien nu door elkaar en laten ons weten wat men vroeger dronk.

Net zoals op de boerderijen van welleer worden op Fattoria

La Vialla veel verschillende producten gemaakt. Direct naast de wijnkelder bevindt zich bijvoorbeeld de olijfoliemolen, waar de olijfolie van het huis wordt geperst net zoals dat vroeger gebeurde. De boerderij heeft 25.000 olijfbomen, 15 verschillende soorten worden omgezet in fantastische olijfolie. En om bij getallen te blijven: er zijn ook 1.300 schapen op de boerderij, die hier een heel vrij leven leiden. Zij geven ongeveer 220 dagen per jaar melk. En daaruit worden in de kaasmakerij van het bedrijf twee geweldig lekkere pecorino-kazen gemaakt, een jong-belegen pecorino, die 4 maanden gerijpt heeft en een 12 maanden gerijpte variant.



Op La Vialla is er
altijd
een reden voor een feestje