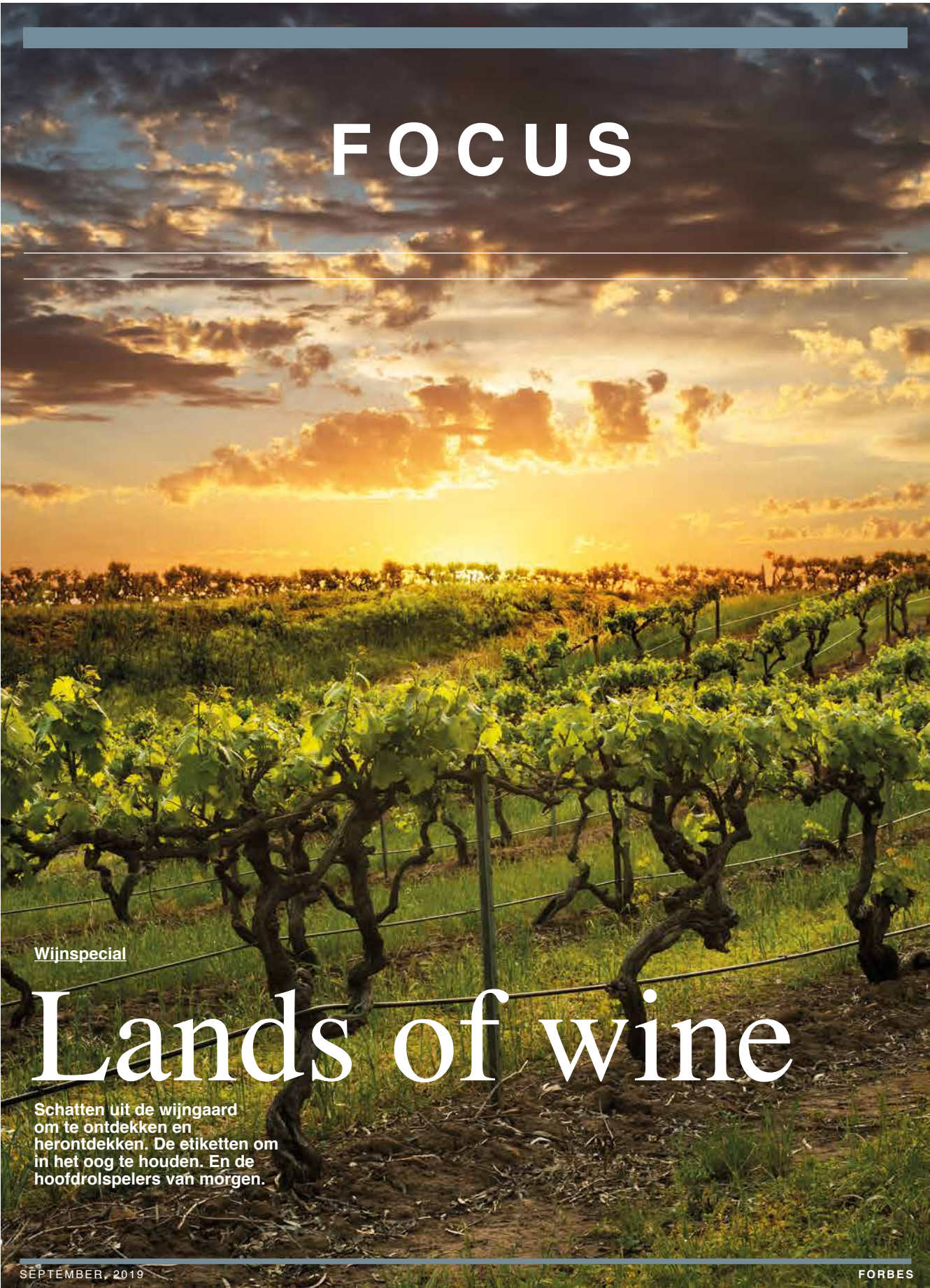




FOCUS

95

Wijnspecial

Lands of wine

Schatten uit de wijngaard om te ontdekken en herontdekken. De etiketten om in het oog te houden. En de hoofdrolspelers van morgen.

SHUTTERSTOCK.COM

SEPTEMBER 2019

FORBES

Een paradijs van duurzaamheid

96

Het landbouwbedrijf La Vialla is een case history geworden met zijn 1.400 volledig milieuvriendelijke hectaren, van Lombardije tot Sicilië. Het resultaat van een voortdurende inzet en arbeid, wat een uitstekende landbouw genereert



F

Fattoria La Vialla

in Castiglion Fibocchi in de heuvels van Arezzo is een van die plekken waarover je altijd zou willen vertellen, een geval bij uitstek waar vorm en inhoud samengaan. Het idee van het land- en wijnbouwbedrijf, dat ondertussen in totaal uit bijna

1.400 hectaren bestaat tussen de centrale zetel, San Gimignano, Maremma, Oltrepò Pavese, de Marken en Sicilië, heeft een exact begin. In 1978 besloot het gezin Lo Franco, in dit geval stamouders Piero en Giuliana, namelijk enkele hectaren verwaarloosde landbouwgrond in de heuvels rondom Arezzo te redden, die later het eerste hart van het landgoed werden. Ze hadden vanaf het begin heel duidelijke ideeën en blijkbaar werd net op dat moment op een vanuit technisch standpunt buitengewoon doordachte manier de eerste steen gelegd voor de

Van links naar rechts: Bandino, Gianni en Antonio Lo Franco in de wijnkelder van Fattoria La Vialla

biologische aanpak toen deze filosofie nog lang niet gedefinieerd was, vooral in Italië.

Waarschijnlijk vonden de oprichters het ongepast deze wezenlijke wedergeboorte toe te vertrouwen aan de chemie in plaats van de hand van de mens. Een biologische aanpak mocht dan baanbrekend zijn maar de biodynamische omschakeling van de wijngaarden (in totaal ongeveer 80 hectaren plus 210 hectaren bewerkte grond; de rest is bos - maar liefst 770 hectaren - of grond die voor andere activiteiten zoals veeteelt wordt gebruikt) begon zelfs al in 2000 en in 2006 werd het grootste Demeter-gebied van Europa gecertificeerd (bij een Demeter-gebied wordt de grond met biodynamische technieken bewerkt). Vandaag is het runnen van het bedrijf stevig in handen van de kinderen van Piero en Giuliana - Gianni, Antonio en Bandino - en hun gezinnen en La Vialla ziet eruit als een soort Eden dat verboden terrein is voor auto's (om zich te verplaatsen, zijn er enkel elektrische voertuigjes die op golfkarretjes lijken) en wordt gebruikt voor culturen die typisch zijn voor Toscane: wijnranken, olijfbomen (29.000 bomen), tarwe, weides (530 Sardische schapen en 900 kippen, waarvan 600 van het wijdvermaarde, zeer gezochte Valdarnese-ras), bijenteelt en groenten. In de verschillende productiewerkplaatsen (wijnkelder, olijfoliemolen, keuken, kaasmakerij, molen en bakkerij, azijnmakerij, vin santo-kelder) wordt de opbrengst van de culturen getransformeerd volgens traditionele recepten en met methodes - waarin traditie en technologie zich perfect mengen - die de grootste aandacht garanderen voor het bewaren van de smaken en de voedingswaarde. Deze producten worden vervolgens geleverd aan de opmerkelijke eetgelegenheid met een romantisch oud karakter dat in het bedrijf bescheiden 'merenda' (tussendoortje) wordt genoemd.

De volledige productie waaronder wijn, olijfolie, kazen, honing, azijn en andere heerlijkheden zoals confituren, brood, zoetigheden en pasta worden ter plaatse verkocht of kunnen worden besteld via het onlineportaal. Elke massificatie in de stijl van een grootschalige distributie wordt fundamenteel vermeden en er zijn geen vertegenwoordigers. Meer nog, iets waar het bedrijf zich op beroemt, is de manier waarop uitgaande pakken trots door intern personeel worden verpakt. Dit voegt niet alleen een gevoel van intimiteit toe maar versterkt ook het merk. Als we het puur over wijn hebben, is het onmogelijk niet te beginnen bij de ideeën waarop het project van La Vialla is gebaseerd met, zo zou je kunnen zeggen, de wijnproductie als apotheose. Bij het in praktijk brengen van principes van Steiner is dogmatisme een van de grootste gevaren. Een biodynamica die wordt bedoeld als 'zich overgeven aan de schepper', met de overtuiging dat de natuur haar zin geven altijd de juiste keuze is. De interpretatie bij La Vialla is heel anders en baseert zich op een concept van voortdurende controle, met inachtneming van de beginselen. Aangezien genezen in de biodynamica



Cuvee n. 1 Metodo Classico DOCG 2013

Een sensationeel goed geslaagde spumante uit de pinot nero-wijngaarden die zich sinds ongeveer 12 jaar op de terreinen in Oltrepò Pavese bevinden.

Volle smakelijke bubbels, die al opvallen bij het innemen van het bouquet, met een intense toets van gemaaid gras, kaki en fruit met een groene schil. De smaak is beslist mineraal, erg fascinerend en met heel elegante bubbels.



Barriccato Bianco

Een uniek etiket met een groot karakter en interessante technische aspecten, een niet-filtering waardoor de gisten in contact blijven met de wijn, die samen op een natuurlijke wijze in de fles blijft evolueren en de stabiliteit van het product vergroot.

Geur van abrikozencrème, complexe plantengeuren, volle smaak, aanhoudende afdronk.



Chianti Classico DOCG Riserva 'Casa Conforto' 2015

Een kruidige compacte wijn waarbij vooral het gemak waarmee hij gedronken wordt opvalt.

Geur van zwarte peper en rode vruchtjes, sappige smaak, compact, met goed afgeronde tannines en een heel lange afdronk.

altijd moeilijker is dan voorkomen, is de methode wetenschappelijk: op autonome wijze worden er homeopathische bereidingen gemaakt die op kleine prototypes van inrichtingen met typische eigenschappen worden uitgetoetst. Daarna wordt, alleen als men tevreden is met het resultaat, het proces ook op de andere hectaren toegepast.

Terwijl het laatst overgebleven traditionele product koper is (ook al wordt verwacht dat het gebruik hiervan weldra wordt geëlimineerd), is hergebruik het andere cruciale concept van La Vialla. Te beginnen bij de gewassen, die allemaal extensief zijn en regelmatig worden afgewisseld en geroteerd, wordt de natuurlijke regeneratiecyclus gevolgd, meer nog bevorderd, door al het afval te gebruiken in een soort gesloten bedrijfsproces. De mest van de dieren, net als het afvalmateriaal uit de werkplaatsen (vegetatiewater van de olijven, olijvenpulp, steeltjes van de druiven, groenteafval, kaf van de molen, wei van melk enz.), wordt terug in de biologische cyclus gebracht als waardevolle mest nadat deze goed is gecomposteerd op de mesthoop. Zo wordt de zogenaamde carbon footprint (een parameter die wordt gebruikt om de uitstoot van broeikasgassen te schatten) verlaagd en wordt er bijgedragen aan een neutrale CO₂-uitstoot van het bedrijf. Daarnaast wordt het plaatje gecompleteerd met een fotovoltatische installatie om het gehele energieverbruik van het bedrijf te dekken en verschillende belangrijke milieuvriendelijke werkzaamheden, in harmonie met de teeltmethode en de bedrijfsfilosofie. Bij La Vialla wordt bijvoorbeeld het afvalwater van de productieprocessen gezuiverd via fytozuivering (een natuurlijk zuiveringssysteem), naast het opvangen van regenwater voor irrigatie. Het is dus een format van absolute duurzaamheid waarbij de inspanningen van een aanzienlijk intern personeelsbestand worden verrijkt door samenwerkingen met gespecialiseerde vaklui. Een bevestiging van het motto dat de natuur nooit kan worden gedomineerd, maar alleen op de best mogelijke manier kan worden ondersteund.

In deze wereld zonder impact op het milieu met de opvatting van grondstoffen op korte afstand en daardoor een levensmiddelenvoorziening die is bedoeld binnen het kader van het herontdekken van smaken en de eenvoud van het verleden, is dat wat verbaast de hoge kwaliteit van de wijnen. Naast de prijzenswaardige doelen van de productiefilosofie, het niet-filteren en het gebruik van traditionele en zogenaamde internationale druivensoorten in de *blends*, is wat het meest in het oog springt de reinheid van de vervaardiging. Producten die hun spontaniteit behouden maar tegelijkertijd verfijnd zijn, correct zijn vervaardigd en intens zijn voor zowel de reukzin als de smaakzin. Een bewijs dus van hoe doelstellingen voor duurzaamheid, gecombineerd met technologische vindingrijkheid, concreet kunnen leiden tot producten met een grote waarde, die het proberen waard zijn. 