

Meininger's weinwelt

5

AUGUST
SEPTEMBER
2022
DEUTSCHLAND
€ 7,90

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

Wurzelecht
Wahre Schätze aus
dem Weinberg

Gran Vino di Rueda
Kastiliens
neue Grands Crus

Magisch
Gourmet-Tipps
auf Malta

SO SCHMECKT
DER SOMMER

100 Spitzen-
Rieslinge von
exotisch bis wild

BIJENFLUISTERAARS

Waarom Marco Cervellera en Alceo Orsini van
La Vialla wijn fermenteren met stuifmeel



DE afgelopen maanden hebben weer eens aangetoond hoe belangrijk persoonlijke uitwisseling is en hoeveel creativiteit intense gesprekken kunnen losmaken. Dit is vooral belangrijk bij een zo emotioneel onderwerp als wijn. De wijnwereld had de gelegenheid elkaar te ontmoeten en te netwerken op wijnbeurzen zoals ProWein in Düsseldorf of VieVinum in Wenen. Ambitieuze nieuwkomers konden wereldberoemde wijnhuizen ontmoeten en het was mogelijk internationale zakelijke contacten aan te knopen of te onderhouden, aangezien de gehele internationale wijnmarkt eindelijk weer samenkwam. Op de beurslocaties was er die geslaagde mix van professionaliteit en levendigheid die de wijnmensen zo sympathiek maakt. Te midden van alle positieve impulsen en te ontdekken nieuwigheden kwamen echter twee fundamentele trendthema's naar voren, die op ieders lippen liggen: duurzaamheid en wijntoerisme.

Twee complexe en toekomstgerichte onderwerpen die op het eerste gezicht niet veel met elkaar te maken lijken te hebben, maar die op internationaal niveau in alle landen in gelijke mate worden gestimuleerd. Duurzaamheid in de wijnbouw wordt dus steeds belangrijker, en met name de wijnbouwers beseffen hoe essentieel hun verantwoordelijkheid is om een gezonde landbouw door te geven aan de volgende generatie. Het is van belang om niet meer hulpbronnen te verbruiken dan kunnen worden geregenereerd, maar vooral om een evenwicht tussen ecologie, economie en sociale rechtvaardigheid te handhaven en te bevorderen. Iets elementairs in tijden van klimaatverandering en zo! Het wijntoerisme is het tweede hoofdthema van deze dagen en levert een waardevolle bijdrage voor de profilering van wijngebieden, waar een gezonde infrastructuur wordt gecreëerd voor vakantiegangers die hun vakantie willen doorbrengen op een plek waar wijn en genieten thuis zijn.



We bezochten een van de meest duurzame boerderijen van Europa, waar bovendien ook gasten worden ontvangen. Het verslag over Fattoria La Violla vindt u vanaf pagina 30. U zult onmiddellijk zin krijgen er zelf naartoe te gaan. Dat beloven we!

Ilka Lindemann, hoofdredactrice, lindemann@meiniger.de

Namens de bijen

Er zijn plekken waar je na één bezoek altijd weer naar terug wilt. Fattoria La Vialla is zo'n plek: olijfgaarden zo ver het oog reikt, bossen, bijenkorven, wijngaarden, geelbloemige brem, schapen, cipressen, Toscaanse landhuizen op glooiende heuvels ...

Tekst: Ilka Lindemann



Tallose beelden als op een ansichtkaart brengen de bezoekers van Fattoria La Vialla in een soort 'vakantiemodus' vanaf het moment dat ze aankomen.

Het onthaasten is geprogrammeerd, en uiterlijk wanneer men voor het diner aan de lange tafel onder de oude vijgenboom zit samen met de andere gasten van de Fattoria, wordt men er door bevangen.

Dit is hoe vrijheid voelt; een Toscaanse levenshouding, gezelligheid, maar ook het gevoel beschermd te zijn midden in de ongerepte natuur. Geuren van rozemarijn en gebraden vlees komen uit de keuken, op tafel staan verschillende wijnen en de olijfolie van het huis om jezelf van te bedienen, twee 'Viallini' brengen aperitiefhapjes en schalen dampende pasta met groene asperges uit de keuken. Je eet wat er op tafel staat, alles is vertrouwd en authentiek.

Ver van het massatoerisme, ervaren gasten hier de mooiste kanten van het leven. Geen stress, geen drukte, maar gewoon loslaten en genieten van het leven, dat is de filosofie van het huis. Het spreekt voor zich dat achter de schermen hard wordt gewerkt om gasten en internationale klanten alleen de beste kwaliteit te bieden.

La Vialla is het best te omschrijven als een groot biologisch familielandbouwbedrijf dat wijn, olijfolie en levensmiddelen produceert en ook gasten ontvangt. Sinds de oprichting in 1978 heeft de Fattoria biologisch en in harmonie met de natuur gewerkt; het idee van biologisch en gezond voedsel was belangrijk voor de familie.

Daarom zijn er nooit chemische meststoffen, onkruidverdelgers en pesticiden gebruikt. La Vialla was een van de eerste landbouwbedrijven in Italië die een biologische certificatie verkreeg. Sinds de jaren negentig wordt het land biodynamisch bewerkt en sinds 2005 is La Vialla aangesloten bij de oudste vereniging voor biodynamische landbouw, Demeter.

Wat oorspronkelijk begon om de familie zelfvoorzienend te maken, is in de loop der jaren gegroeid. De familie Lo Franco verwierf land en bossen, specialiseerde zich in de renaturatie van wijngaarden en restaureerde verschillende vervallen stenen huizen, die nu aan gasten worden verhuurd.

Naast schapen, waarvan de melk wordt gebruikt voor de productie van pecorino, worden er ook geiten en kippen en, meer recentelijk, runderen gehouden. Meer dan 200 bijenvolken worden verzorgd door twee imkers ...

Inmiddels behoort 1.600 hectare land tot het bedrijf en is La Vialla een van de grootste biodynamische landbouwbedrijven in Europa. De familie Lo Franco bezit ook wijngaarden in San Gimignano, Oltrepò Pavese, Abruzzo, le Marche, Maremma en Sicilië. "Eigenlijk kunnen we ontspannen achterover leunen en zeggen dat we er zijn", overweegt Gianni Lo Franco. "Maar onze passie drijft ons altijd vooruit. We willen het speelse niet verliezen." En zo wordt er onophoudelijk onderzoek gedaan en een regeneratieve economie bevorderd. Het gaat om werken samen met de natuur, niet ertegen. Dit versterkt de biodiversiteit.

Het meest gesproken woord tijdens ons verblijf is 'stuifmeel'. En dat leidt rechtstreeks naar het laatste project dat de familie heeft ondernomen: gist winnen uit stuifmeel van bijen.

We ontmoeten de drie broers Gianni, Antonio en Bandino Lo Franco en tevens hoofdenoloog Marco Cervellera en hoofdgronoom Alceo Orsini in de wijnkelder om de nieuwe jaargang te proeven. We vernemen dat bij de laatste jaargangen de wijnen zijn gefermenteerd met gisten die zijn verkregen uit stuifmeel van bijen. "Het idee is om met uiterst zuivere gisten te werken", onthult Marco Cervellera. "We wilden af van de spontane gisting, omdat keldergisten daar ook altijd insluipen, en overgaan op zuivere gisten, die in ons geval worden verkregen uit stuifmeel van bijen."

Het idee ontstond vijf jaar geleden en na twee jaar waren de studies grotendeels voltooid. Met de oogst van 2019 is begonnen met de gisting van geselecteerde wijnen met deze gisten. Eerst werd ongeveer een kilo stuifmeel van bijen naar een laboratorium gestuurd voor een microbiologische analyse.

Aanvankelijk werden vier giststammen >

Bij Fattoria La Vialla, is het biologische concept leidend. Er worden alleen onvervalste, biologische en chemicalienvrije wijnen en levensmiddelen aangeboden.



WIJN



Hoofdenoloog
Marco Cervellera en
hoofdagronoom
Alceo Orsini
gebruiken stuifmeel
van bijen om gisten
voor de wijnen te
extraheren.

geselecteerd, waarvan er twee onmiddellijk werden uitgesloten omdat ze niet geschikt waren. "De meeste gisten stierven af bij het bereiken van 11% alcohol", vertelt Marco Cervellera; we vernemen dat van de twee geëxtraheerde gisten die overbleven een kan worden gebruikt voor wijn en de andere voor brood.

"Je moet bedenken dat gisten zich heel snel vermenigvuldigen", legt de enoloog uit en hij benadrukt hoe belangrijk het was om het stuifmeel in een steriel laboratorium te analyseren. "We hebben geluk gehad dat een van de gisten geschikt was," vertelt hij vandaag enthousiast. "Maar het blijft ingewikkeld," meldt Marco, "omdat onze gisten die uit stuifmeel worden verkregen een beperkte houdbaarheid hebben. Terwijl industriële gisten drie jaar kunnen worden gebruikt, zijn die van ons maar tien dagen houdbaar." Maar het verschil in de wijnen is cruciaal, alles is zuiverder en duidelijker, van de aroma's tot de smaak.

Terwijl we Chardonnay en Sauvignon Blanc van het wijnjaar 2021 proeven, rechtstreeks uit het vat, horen we dat een andere giststam rechtstreeks afkomstig is van de wijngaard van Spedale, net als de druiven van de wijnen die we aan het proeven zijn. "Voor sommige wijnen gebruiken we gisten geselecteerd uit de wijngaard en voor andere gisten uit stuifmeel van bijen. Dat beslissen we elke oogst opnieuw."

"Voor ons is het ongelooflijk dat we nu onze eigen gisten hebben", voegt Bandino Lo Franco toe. "We willen tenslotte wijnen maken die ons terroir uitdrukken!" En Gianni Lo Franco vult aan: "Iedereen heeft het altijd over terroir. Nu kunnen we zeggen dat het onze wijngaard, onze gist en ons terroir is". Er zijn veel studies die het effect van stuifmeel van bijen hebben onderzocht. Niet voor niets worden ze beschouwd als een 'superfood', aangezien ze talloze voedingsstoffen bevatten die belangrijk zijn voor het menselijk lichaam en een positieve invloed hebben op onze gezondheid. Als een imker dit stuifmeel wil verzamelen, plaatst hij een zogenaamde stuifmeelval bij de ingang >

WIJNTIPS

2020 Pievina van Spedale

Zilte mineraliteit, fruit met geel vruchtvlees en licht rokerige aroma's. De cuvée van Chardonnay, Sauvignon Blanc en Viognier bevat ook een hint van witte bloemen; dicht, geconcentreerd en zeer elegant in de mond.

2019 Pievina van Spedale

Kamille en fruit met geel vruchtvlees, lichte munt en verbenas; in de mond krachtig, dicht en mineraal, met veel rijp geel fruit, mango en rijpe abrikoos.

2018 Casa Quaranta

De cuvée van Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc is gerijpt in amforen en wordt zonder filtratie gebotteld. In de neus kersen, piment, kerstspecerijen, zeer elegant en zacht, ook munt en eucalyptus; supergeconcentreerd in de mond met kersen op alcohol en fijne mediterrane kruiden. Een 'meditatiewijn' die wat tijd in het glas nodig heeft. (Alleen gebotteld in magnum flessen)

2013 Pinot Nero Casa Rossa

Intense kruidigheid van leisteent, zoethout en pure chocolade, sinaasappelschil en fijn geciseleerd fruit; dicht in de mond, maar ook speels, rode bessen en schil, wat grapefruit, dicht verweven en warm kruidig.

2015 Pinot Nero Casa Rossa

Zoethout en rode bessen, ruwe textuur, bloedsinaasappel en een beetje schil; speels en krachtig in de mond met vol sap en een aangename zuurstructuur ...





Goedgehumeurde 'familie': Antonio, Gianni en Bandino Lo Franco met enoloog Marco Cervellera en agronoom Alceo Orsini

van de bijenkorf. Bij het passeren van de ingang verliezen de bijen dan een deel van hun lading omdat die blijft haken op een soort voetschraper en het stuifmeel valt in de la. Daaruit kan het worden verzameld.

Voor onze fotoshoot zijn de broers Lo Franco en Marco Cervellera en Alceo Orsini elk gekleed in een knalgeel imkerpak, om hun werk met het stuifmeel te documenteren. "Het hoofddoel van een wijnmaker is om gezonde druiven uit de wijngaard te halen en ze te kunnen verwerken", zegt de hoofdenoloog, en Alceo Orsini, de agronoom, benadrukt nogmaals dat bijen een elementaire rol spelen in het ecosysteem. "Verder grijpen we zo min mogelijk in bij de natuur. Opdat deze zijn eigen weg terug vindt naar zijn evenwicht. Je moet het gewoon toelaten!" Daarvan is hij overtuigd.

Als Demeter gecertificeerd landbouwbedrijf moeten nog steeds strikte regels worden nageleefd; daarom wordt elk proces nauwgezet gedocumenteerd en gecoördineerd. Bij Fattoria La Violla, worden echter altijd een paar stappen extra genomen. Momenteel wordt op één hectare wijngaard een experimentele teelt toegepast om het gebruik van koper te verminderen. "We doen tests in twee proefwijngaarden tot we tevreden zijn over de resultaten", meldt Marco Cervellera. Daartoe wordt de ene helft behandeld met de helft van de hoeveelheid koper, de andere helft met gemacereerde olijfoladeren en polyfenolen uit de olijven. "Laten we kijken wat eruit komt." Het project wordt uitgevoerd in samenwerking met de Raad voor onderzoek en analyse in de landbouw (CREA), een van de belangrijkste openbare onderzoeksinstituten in Italië, die op basis van een multidisciplinaire aanpak analyses uitvoert in de agro-voedingssector.

Niets wordt hier aan het toeval overgelaten. "We verzinnen altijd wel iets gekks!" zegt Gianni Lo Franco, terwijl hij zijn onweerstaanbare lach laat horen. Bij La Violla is alles in beweging en gaat men veel verder dan technisch inzicht. We gaan nog steeds richting de wijngaard van Spedale en volgen de onverharde weg die vroeger een pelgrimsroute naar Rome was. Langs de weg bloeien de bremstruiken met een schitterend geel, de geur van wilde venkel hangt in de lucht en tijdens een korte stop bij de kerk Pieve di Spedale genieten we van het waanzinnig mooie uitzicht op het oorspronkelijke Toscaanse landschap. Een vakantie voor de ogen. |

FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi (AR)
Italië
Tel. 0039 0575 47697
WhatsApp 0039 3316108627
www.laviolla.com