

In den Hügeln des Chianti

Die «Fattoria La Vialla»

Ob Schafskäse oder Cantucci: Das Landwirtschaftsgut «La Vialla» wird seit mehr als dreissig Jahren rein biologisch bewirtschaftet. In dieser «Fattoria» werden Gäste mit hauseigenen Köstlichkeiten verwöhnt. Dabei darf der Wein nicht fehlen. Auch dieses Jahr wurde er mit einem Preis ausgezeichnet.

© FOTOS: FATTORIA LA VIALLA & HETTY VAN OIJEN



(ma) Die Toskana ist bekannt für ihre hügelige und liebevolle Landschaft. Diese ist geprägt durch die vielen Pinien, Zypressen, Olivenhaine und Weinreben. Im Zentrum der Toskana liegt das idyllische Chianti-Gebiet. Die Hügelkette wird auch «Colline del Chianti» oder «Monti del Chianti» genannt, was so viel wie «Hügel oder Berge» des Chianti bedeutet. Bereits seit Jahrhunderten wird dort der bekannte Chianti-Wein produziert. Das Weinbaugebiet macht rund einen Drittel der gesamten Toskana aus.

Agriturismo

Wenn man durch das Chianti-Gebiet fährt, fallen die wiederkehrenden Schilder mit der Beschriftung «Agriturismo» auf. Der Agrotourismus – eine touristische Sparte mit Urlaubs- und Freizeitangeboten in dörflich-ländlichem Umfeld – erlebt seit einigen Jahren einen Boom. Die Urlauber werden in die landwirtschaftlichen Betriebsabläufe mit einbezogen.

In der Toskana verbirgt sich hinter einem unauffälligen «Agriturismo»-Schild oft ein eindrucksvoller Gutshof, ein ehemaliges Herrenhaus einer italienischen Adelsfamilie oder eine grosse «Fattoria».

Fattoria La Vialla

Fährt man ausserhalb der Stadt Arezzo bei Castiglion Fibocchi die von Zypressen gesäumte Allee hinauf, erblickt man sie: Die

Fattoria La Vialla - ein Bijou. Die Fattoria La Vialla ist ein landwirtschaftlicher, familiengeführter Betrieb, einer der weitläufigsten im Chianti-Gebiet. Er wird seit 1978 von der Familie Lo Franco nach rein biologischen und biodynamischen Methoden bewirtschaftet. La Vialla erstreckt sich über eine Fläche von 1.342 Hektar. Eine Hälfte umfasst Weinberge, Olivenhaine, Weiden, Gemüsegärten und Äcker. Die andere wird als Wald erhalten. Die Fattoria ist ein ökologisch-nachhaltiger und unabhängiger Landwirtschaftsbetrieb:

Vom Anbau über die Ernte, Zubereitung und Verpackung bis zum Versand der handwerklich hergestellten Produkte in ganz Europa - La Vialla macht alles selbst.

Cantucci und Olivenöl

Wie auf Bauernhöfen längst vergangener Zeit werden in der Fattoria verschiedene Erzeugnisse hergestellt. In einem familiären Ambiente kann man diese Produkte vor Ort geniessen. Die langen Holztische im Garten sind liebevoll gedeckt. Karotschtücher in Rot und Weiss erinnern an Grossmutter's Zeiten. Auf einem Holzbrett bekommt man Käse und Wurst serviert sowie typische toskanische Saucen und frisch gebackenes Brot. Dazu passt ein Glas Rotwein perfekt. Der Traubensaft ist ebenso gut. Die Auswahl der hauseigenen Produkte ist vielfältig. Sie können im rustikal eingerichteten Hofladen erworben werden. Oder man lässt sie nach Hause liefern. Man findet, was das Herz begehrt: Kalt gepresstes Olivenöl, Essig, Wein, Schafskäse, Pasta, Saucen, Marmeladen, Honig und vieles mehr. Das bekannte toskanische Mandelgebäck «Cantucci» wird nach alten Traditionen hergestellt. Nur einfache und naturbelassene Zutaten werden dafür



Gianni und Marco im grossen Barriquekeller

verwendet. Die beeindruckende Produktion kann vor Ort mitverfolgt werden.

«Ausgezeichnete» Weine

Auch Weindegustationen bietet die Fattoria. Im Angebot stehen Rot- und Weissweine, Rosé, aber auch Schaum- und Dessertweine.



Francesco in der Bäckerei



Annamaria im Hofladen

Der klassische toskanische Dessertwein «Vinsanto», was so viel wie «heiliger Wein» bedeutet, ist sehr beliebt. Zu «Vinsanto» werden gerne «Cantucci» gereicht und in den Wein getunkt. Im Jahr 2014 hatte der Landwirtschaftsbetrieb die Ehre, von der Jury der Berliner Wein Trophy als «Best Organic Producer Italy» ausgezeichnet zu sein. Dieses Jahr nahm die Fattoria am «Mundus Vini Wettbewerb» teil. Der «Mundus Vini» ist ein internationaler Wettbewerb für Weine aus allen Weinanbaugebieten der Welt. Ziel des Wettbewerbs ist die Förderung von Qualität und von Vermarktung der eingereichten Weine. Die Auszeichnung bietet den Herstellern, Winzern, Importeuren und Konsumenten ein Forum, das den Vergleich der Weine untereinander zulässt. Gleichzeitig erreicht sie eine breite Öffentlichkeit und ist eine wertvolle Entscheidungs- und Orientierungshilfe beim Weinkauf. «La Violla» freut sich dieses Jahr besonders, unter hunderten von Konkurrenten den Titel «Erzeuger des Jahres international» entgegen nehmen zu dürfen.

*Informationen: www.laviolla.it,
www.mundusvini.com*

