

FOCUS

95

Spezial Weine

Lands of wine

Schätze im Weinberg,
die es zu entdecken und
wiederzufinden gilt.
Weinetiketten, die im Auge
behalten werden müssen.
Und die Protagonisten von
morgen

SHUTTERSTOCK.COM

SEPTEMBER, 2019

FORBES

Ein Paradies der Nachhaltigkeit

96

Der insgesamt 1.400 Hektar große Öko-Landwirtschaftsbetrieb La Vialla mit Ländereien von der Lombardei bis nach Sizilien wurde zu einer Case Study und ist das Ergebnis von beständigem Engagement für eine Landwirtschaft höchster Qualität



D

Die Fattoria La Vialla

in Castiglion Fibocchi in den Hügeln nahe Arezzo ist ein Betrieb, von dem man sich wünscht, unentwegt sprechen zu können, ein emblematischer Fall, wo Form und Substanz übereinstimmen. Die Idee für den Landwirtschafts- und Winzerbetrieb mit seinen

heute fast 1.400 Hektar Land, die verteilt sind auf den Stammsitz, San Gimignano, die Maremma, Oltrepò Pavese, Marken und Sizilien, hat einen präzisen Anfang. Die Familie Lo Franco, in diesem Fall die Gründer Piero und Giuliana, beschließt 1978, diverse Hektar Brachland in der Hügelregion nahe Arezzo zu kaufen und zu neuem Leben zu erwecken. Hier wird schließlich der Kern des Hofguts entstehen. Dabei haben die beiden von Anfang an kristallklare Vorstellungen. Der Grundstein für die biologische Ausrichtung des Betriebs wird zu jenem Zeitpunkt

Von links nach rechts: Bandino, Gianni und Antonio Lo Franco im Weinkeller der Fattoria La Vialla

und mit einem unglaublichen technischen Weitblick gelegt, da es damals – vor allem in Italien – noch keine Regeln und Vorschriften für den ökologischen Landbau gab.

Wahrscheinlich schien es den Gründern des Betriebs angemessen, die Wiederbelebung der Felder eher der Hand des Menschen und nicht der Chemie zu überlassen. Fakt ist: Die biologische Landwirtschaft war damals eine bahnbrechende Angelegenheit. Die Umgestaltung der Weingärten nach Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft (insgesamt 80 Hektar sowie eine bewirtschaftete Oberfläche von 210 Hektar und 770 Hektar Wald oder Flächen, die unter anderem für Viehzucht genutzt werden) begann bereits im Jahr 2000 und erhielt 2006 die Zertifizierung: Sie ist die größte nach Demeter-Richtlinie (d.h. biodynamisch) bewirtschaftete Fläche in Europa. Heute leiten Pieros und Giulianas Söhne Gianni, Antonio und Bandino mit ihren Familien das Unternehmen und La Vialla präsentiert sich als eine Art autofreies Paradies auf Erden (die Fortbewegung ist nur mit kleinen golfcart-ähnlichen Elektrofahrzeugen erlaubt), in dem typisch toskanische Produkte angebaut werden: Es gibt Weinberge, Olivenhaine (29.000 Bäume), Kornfelder, Weiden (530 sardische Schafe und 900 Hühner, davon 600 von der berühmten und sehr beliebten Rasse Valdarnese), Bienenstöcke und Gemüsegelder. In den diversen Produktionsstätten (Weinkeller, Ölmühle, Küche, Käseerei, Mühle und Bäckerei, Essig- und Vin-Santo-Keller) werden die verschiedenen Früchte aus Weinberg, Feld und Weide traditionell und nach Methoden weiterverarbeitet, die Tradition und Technologie perfekt miteinander kombinieren. Bei der Weiterverarbeitung sollen die Aromen und Nährstoffe des Ausgangsprodukts so gut wie möglich erhalten bleiben. Die fertigen Erzeugnisse werden dann in einem im romantischen, antiken Stil gehaltenen Hofladen bescheiden als „merenda“, Brotzeit, verkauft.

Die gesamte Produktionsspanne – Wein, Olivenöl, Käse, Honig, Essig und andere Köstlichkeiten wie Marmelade, Brot, Süßspeisen, Nudeln – sind vor Ort erhältlich oder können über das Internet bezogen werden. Die Massenherstellung im Stil der Einzelhandelsketten wird bewusst vermieden. Außerdem gibt es keine Zwischenhändler. Im Gegenteil, das Unternehmen ist stolz darauf, dass seine Erzeugnisse von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Hand verpackt und versendet werden: ein Mehrwert, der die Marke stärkt.

Was den Wein angeht, so muss man sich zuerst das Konzept ansehen, auf dem das Projekt La Vialla fußt und dessen Höhepunkt die Weinproduktion ist. Eines der größten Risiken bei der Befolgung der Prinzipien Rudolf Steiners ist, in Dogmatik zu verfallen. Biodynamische Landwirtschaft in dem Sinne, alles „in die Hände des Schöpfers zu legen“ und davon überzeugt zu sein, dass die Natur immer die richtige Entscheidung trifft. La Vialla verfolgt einen ganz anderen Ansatz, jedoch unter Einhaltung



Cuvée N1 Metodo Classico DOCG 2013

Ein extrem gut gemachter Schaumwein, aus etwa 12 Jahre alten Pinot-Nero-Rebstöcken in den Ländereien im Gebiet Oltrepò Pavese. Ein voller, würziger Sekt, der bereits an der Nase mit einer intensiven Note von frisch geschnittenem Gras, Kakao und grünem Obst beeindruckt. Am Gaumen ist er sehr mineralisch, ausgeprägt attraktiv und mit einer sehr eleganten Perlage.



Barriccato Bianco

Ein einzigartiger Wein mit großem Charakter und interessanten technischen Aspekten. Der Wein wird nicht gefiltert, wodurch er in Kontakt mit der Hefe bleibt und sich in der Flasche natürlich weiterentwickeln kann. So wird die Stabilität des Erzeugnisses erhöht. An der Nase pürierte Aprikosen und komplexe pflanzliche Noten. Am Gaumen ist er voll und langanhaltend.



Chianti Classico DOCG Riserva „Casa Conforto“ 2015

Ein würziger, kompakter Wein, bei dem vor allem seine leichte Trinkbarkeit beeindruckt. Das Bouquet präsentiert sich mit schwarzem Pfeffer und kleinen roten Früchten, am Gaumen ist er saftig und kompakt, mit runden Tanninen und einem sehr langen Nachhall.

der Prinzipien und basierend auf dem Konzept der beständigen Überprüfung. Angesichts der Tatsache, dass in der biodynamischen Landwirtschaft Heilen immer schwieriger ist als Vorbeugen, geht man bei La Vialla wissenschaftlich vor: Es werden homöopathische Präparate hergestellt, mit denen man prototypisch an kleinen Flächen mit typischen Merkmalen experimentiert. Nur wenn die Versuche positive Ergebnisse zeigen, wird das Verfahren auf den Rest der Fläche ausgeweitet.

Als einziges von der traditionellen Landwirtschaft übrig gebliebenes Produkt kommt Kupfer zum Einsatz. Bald jedoch soll auch damit Schluss sein. Ein weiteres Schlüsselkonzept von La Vialla ist die Wiederverwertung. Beginnend bei den Feldern, die alle extensiv bewirtschaftet werden: Hier wird das Prinzip der Fruchtfolge eingehalten, außerdem wird die natürliche Erholung der Böden durch Ausbringen aller Ausschüsse aus den Herstellungsprozessen unterstützt – eine Art geschlossener Betriebskreislauf. Der Mist und die Reste aus der Verarbeitung (Vegetationswasser der Oliven, Oliventrester, Traubenstiele, Gemüseabfälle, Kleie aus der Mühle, Molke usw.) werden zuerst entsprechend kompostiert und dann als kostbarer Dünger in den biologischen Kreislauf zurückgeführt. Auf diese Weise verbessert sich auch der CO₂-Fußabdruck (mit dem die Emissionen an Treibhausgas geschätzt werden) und zur CO₂-Neutralität des Betriebes beigetragen. Außerdem wird der gesamte Energiebedarf durch eigene Photovoltaikanlagen gedeckt, zahlreiche weitere, nicht weniger wichtige Umweltschutzmaßnahmen vervollständigen das Bild und stehen im Einklang mit der Anbaumethode und der Philosophie des Unternehmens. So werden die Produktionsabwässer bei La Vialla in einer Pflanzenkläranlage wiederaufbereitet und das Regenwasser für die Bewässerung aufgefangen. Ein komplett nachhaltiges Konzept, bei dem die zahlreichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Betriebs von externen Fachleuten unterstützt werden – eine Bestätigung dafür, dass man die Natur nie beherrschen, sondern ihr nur so gut wie möglich nachhelfen kann.

In diesem vollständig umweltverträglichen Betrieb, der seine Rohstoffe regional herstellt und seine Erzeugnisse im eigenen Hofladen nach einer Formel der Wiederentdeckung traditioneller, einfacher Genüsse anbietet, ist die Qualität der Weine die größte Überraschung. Ungeachtet der lobenswerten Ziele der Herstellungsphilosophie, des Verzichtes auf die Filtration der Weine und der Verarbeitung traditioneller und sogenannter internationaler Rebsorten zu Cuvées, beeindruckt vor allem die Sauberkeit der Manufaktur. Die Weine sind gleichzeitig spontan und elegant, korrekt gekeltert und intensiv an der Nase und am Gaumen. Sie sind der Beleg dafür, dass sich das Streben nach Nachhaltigkeit mithilfe technischer Umsicht in absolut wertvollen Erzeugnissen konkretisieren kann, die man auf jeden Fall probieren sollte. 