

SELECTS

Gourmet Lifestyle Inspiration



Wilder Mix
Matthew Bax



Strandgüter
Accessoires



FEUERINSEL ISLAND *Singapur*
Köche und ihre GÄRTEN
Kroatischer Wein – UHREN, BÜCHER, Gadgets

**LANDEBEN
WIE AUS DEM
BILDERBUCH:**
Was auf den Mittags-
tisch kommt, stammt
auch aus eigenem
biodynamischen
La-Vialla-Anbau.



Toscana

UNSERE KLEINE FARM

Im Vorwort ihres Jubiläumskatalogs schreiben Piero und Giuliana Lo Franco: „1978 war es, als wir beschlossen, dieses stille und verlassene Landhaus zu erwerben, in das wir uns verliebt hatten.“ Was vor 35 Jahren so bescheiden begann, ist heute ein biodynamischer Vorzeigebetrieb, der sich inzwischen auf über 1.000 Hektar in den Chianti-Hügeln nahe Arezzo erstreckt. Doch trotz ihrer Größe ist die Fattoria La Vialla ein bis heute gut gehüteter Geheimtipp. Statt großer Worte lassen die Lo Francos die Qualität ihrer Produkte, familiäre Herzlichkeit und bezaubernde Landschaften sprechen – ein Konzept, das für treue Stammgäste sorgt und besonders Familien mit Kindern begeistert. Die 23 rustikal eingerichteten Landhäuser der Fattoria bieten absolute Ruhe, verstecken sich zwischen Mischwäldern, Weinbergen und Olivenhainen und können wöchentlich gemietet werden. Und während die Eltern bei einem Glas Sangiovese entspannen, können sich die Kleinen an der Weinlese beteiligen, ihren eigenen Olivenbaum abernten, zusehen, wie der hauseigene Pecorino (*Schafskäse*) und frischer Ricotta hergestellt werden, wie das eigene Korn in einer antiken Mühle gemahlen wird und daraus duftend-warme Mandelkekse entstehen, oder wie Tomatensoßen und Olivenöl abgefüllt werden. Aromen, die man auch zuhause nicht missen möchte und dafür an die Grenzen der maximalen Achslast geht. Tipp: Einfach danach von zu Hause aus bestellen. www.lavialla.it

