

# WEINWELT



**SIE SIND WIEDER DA!**

Spitzenweine aus dem Elsass

**FLÜSSIGES GOLD**

Wo gibt's das beste Olivenöl?

**ÜBER DEN WOLKEN**

Warum im Flugzeug Weißburgunder wie Riesling schmeckt

**DIE WELT IST ROSÉ**

Die Top-100 des neuen Jahrgangs

**VULKAN-WEINE**

Individuell & teuflisch gut

# WINNE



**SPEZIAL!**

## NEUES AUS DER BIO-WELT!

Die besten Winzer, die besten Weine

SCHWEIZ SFR 12,60 - ÖSTERREICH € 6,90 - LUXEMBURG € 7,20 - ITALIEN € 8,00 - SPANIEN € 8,00





*Italiensches Lebensgefühl  
und italienische Lebensart.  
Bei der Fattoria La Vialla  
wird seit Jahren  
biodynamisch gearbeitet*



*Johann Artner ist  
Bio-Winzer aus Leidenschaft.  
Seine Weine  
gehören zu den besten  
Bioweinen Österreichs*

## FATTORIA LA VIALLA

### Naturverbundenheit als Lebensgefühl

Um das Konzept hinter La Vialla zu verstehen, muss man einen Abstecher in die Vergangenheit machen, denn La Vialla ist kein am Reißbrett entwickeltes Konzept, sondern eine über Jahrzehnte organisch gewachsene Struktur, wie man sie weltweit wohl kaum ein zweites Mal findet. Ende der 1960er Jahre kaufte der Textilunternehmer Piero Lo Franco 1000 Hektar Land in der Nähe der toskanischen Stadt Arezzo. Das Land war verlassen, seine Bewohner in die großen Städte auf der Suche nach Arbeit abgewandert, denn mit Landwirtschaft konnte kaum mehr Geld verdient werden.

Was Piero LoFranco vorfand, waren zunächst verfallene Bauernhöfe und absolut unverbrauchte Böden, denn die landwirtschaftliche Nutzung war hier schon eingestellt worden, bevor chemische Dünger, Pestizide und Fungizide auf den Markt kamen. Piero hatte die Vision, das Land und die Höfe wieder zu beleben und eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur aufzubauen. Hof für Hof wurde über die Jahrzehnte renoviert und zu Ferienhäusern umgebaut, Rebflächen wurden bestockt und Gemüse angebaut. Heute darf sich die Fattoria La Vialla zu Recht als einer der ersten und führenden Bio-Betriebe Italiens bezeichnen, seit ein paar Jahren wird hier in sämtlichen Bereichen sogar bio-dynamisch gearbeitet.

Die Lo Francos sind aber noch einen Schritt weiter gegangen und haben eine eigene Kläranlage auf Algen- und Pflanzenbasis auf ihrem Grundstück errichtet, so dass alle Abwässer natürlich aufbereitet werden können, bevor sie in die Kanalisation geleitet werden. Mit einer 2500 Quadratmeter großen Solaranlage wird eigener Strom umweltschonend erzeugt, 1300 Schafe sorgen ganz natürlich für Düngemittelnachschub. Wein ist der wirtschaftlich wichtigste Zweig der Fattoria La Vialla, und wie gleich vier Goldmedaillen und drei Silbermedaillen bei MUNDUSvini BioFach beweisen, bieten die Weine nicht nur biologisch unbedenklichen Genuss, sondern sind teilweise herausragend. Neben Wein produziert die Fattoria ein hervorragendes Olivenöl (siehe auch Seite ), sowie Nudeln, Soßen und Gebäck. Alle Produkte der Fattoria sind ausschließlich im Direktvertrieb versandkostenfrei in Deutschland zu beziehen. ▶

### FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano

I-52029 Castiglion Filocchi

© +30 0575 477720

[www.la-vialla.com](http://www.la-vialla.com)

ILKA LINDEMANN, MATTHIAS STELZIG, ROLF KLEIN,  
RICHARD GROSCHKE