

Der Kreislauf des guten Geschmacks



MIT WEIN UND FEINKOST
AUS BIO-DYNAMISCHEM
ANBAU EROBERT DIE
TOSKANISCHE FATTORIA LA
VIALLA DIE GAUMEN UND
HERZEN ALLER GENIESSER.



Die Idee hinter La Vialla

Die Fattoria La Vialla ist nicht nur ein bio-dynamisch bewirtschaftetes Weingut. Auch kann man sie nicht einfach als Manufaktur für authentisch toskanische Feinkost bezeichnen. Schon gar nicht lediglich als idyllischen Rückzugsort für gestresste Großstädter. Nein, La Vialla ist schon all das – nur eben zusammen und ganzheitlich. La Vialla ist ein Lebensgefühl. Jeder liebevoll gepflegte Teilbereich der Fattoria wäre ohne den anderen undenkbar, und jeder Bereich beliefert den anderen. Dieser in sich geschlossene Kreislauf ist ein wahrlich fortschrittlicher Umgang mit der Natur. Denn Fortschritt bedeutet nicht automatisch die Abkehr von Tradition. Das Fortschrittliche an La Vialla ist die Rückkehr zum Respekt vor der Natur, zum Leben mit der Natur und zu einer Form der Landwirtschaft, wie sie über Jahrhunderte sehr gut funktioniert hatte, bevor der Mensch im Geist der Industrialisierung versuchte, die Natur auszubeuten.

dynamischen Landwirtschaft ist die Steigerung der Vitalkraft der Böden und damit der Pflanzen und Tiere, die in und auf ihr leben. Damit verbessert sich auch die Qualität der Erzeugnisse. Bio-dynamische Produkte sind aber nicht nur ökologisch unbedenklicher, sondern schmecken auch einfach besser. Probieren Sie die Saucen aus Kirschtomaten („Bombolini“), aus roten Paprika oder das Pesto – so schmeckt die Natur! Und auf La Vialla darf die Natur ganz sie selbst sein. Bereits 300 der tausend Hektar sind seit 1996 offiziell vom italienischen Staat als Naturschutzgebiet eingetragen, der Rest der Fläche soll bald folgen. Man möchte mit diesem Schritt deutlich machen, dass es keinesfalls ein Widerspruch ist, die Natur zu nutzen und sie dennoch gleichzeitig zu schützen.

Das gilt natürlich auch bei der Tierhaltung. Auch sie ist ein integraler Bestandteil von La Vialla. Etwa 400 Hühner leben in dem toskanischen Vorzeigebetrieb. Sie liefern frische Eier für die Pasta-Produktion und das Fleisch für die leckeren Essen, die allwöchentlich für die Gäste angeboten werden. Die 1 200 Schafe sind ebenfalls mehr als nur Milchlieferanten für den leckeren Pecorino (ital. für Schäfchen), den es sowohl jugendlich mild als auch luftgereift mit würziger Aromatik gibt. Die Wolle wird verkauft, der Dung der Schafe dient der hauseigenen Düngemittelproduktion. In absehbarer Zeit werden auch noch Kühe die Weiden von La Vialla bevölkern, da auch sie für die Pro-

Piero Lo Franco kaufte 1978 das knapp 1 000 Hektar große Areal, auf dem sich das heutige La Vialla erstreckt. Das Land hatte zuvor Kleinbauern gehört, die es über Generationen als Selbstversorger genutzt hatten. Nur waren die Höfe in den Nachkriegsjahren aufgrund ihrer mangelnden Größe zu klein für mehr als reine Selbstversorgung geworden, und so hatten viele Kleinbauern das Land verlassen, um in den Fabriken der großen Städte Arbeit zu finden und die Annehmlichkeiten des modernen Lebens zu genießen. Piero Lo Franco handelte antizyklisch, aber mit viel Weitsicht, als er den verlassenen Landstrich im östlichsten Winkel der Toskana, fast an der Grenze zu Umbrien, erwarb. Jeder der Höfe verfügte über Olivenbäume und ein paar Weinreben, Felder, Wiesen und Weiden. Die Böden waren in jungfräulichem Zustand, da sie nie mit chemischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln in Berührung gekommen waren. Pieros Vision war es, die Höfe miteinander zu verbinden und ein fast autarkes, einzigartiges System der Nahrungs- und Genussmittelproduktion sowie des Agriturismo zu errichten. Das hat er gemeinsam mit seiner Frau Giuliana, den drei Söhnen Gianni, Antonio und Bandino und vielen passionierten Mitarbeitern und Freunden geschafft. Von Beginn an wurde auf La Vialla streng nach biologischen Richtlinien gearbeitet. Als einer der ersten Betriebe in Italien erhielt La Vialla die Zertifizierung durch die AIAB, den Verband für biologische Landwirtschaft. Seit 1996 wird sogar rein bio-dynamisch gearbeitet. Genau zehn Jahre später hat La Vialla die demeter-Zertifizierung erhalten und arbeitet rein bio-dynamisch. Das Ziel der bio-



Die eigene Mühle garantiert schonende Verarbeitung



Gut Ding braucht Weile: Der Vin Santo reift mindestens drei Jahre im Fass



Adolfina – immer an den Töpfen, egal wo sie stehen



Die Ölmühle



Hier entsteht das grüne Gold der Toskana: Olivenöl



Bandino, Antonio, Gianni, Arianna, Umberto



Weinberg La Greppaccia



Schäferstündchen



Den Geschmack fest im Griff: Basilikumerte auf La Vialla



Bombolino, die kleinen Geschmacksbomben

duktion von bio-dynamischen Düngemitteln unersetzlich sind. Wie in den Weinbergen, Olivenhainen und Feldern wird auch bei der Viehwirtschaft gänzlich auf Chemie verzichtet. Das gelingt durch die artgerechte Haltung auf sehr großzügig dimensionierten Weiden und durch die Aufzucht der Tiere. So bleiben die jungen Lämmer deutlich länger bei ihren Müttern als in der modernen Landwirtschaft üblich. Das Immunsystem der Tiere wird durch die natürliche Stildauer gestärkt und es kann auf Antibiotika völlig verzichtet werden. Dass auch das Futter für die Tiere komplett auf La Vialla hergestellt wird, ist selbstverständlich. Und davon kann sich jeder Besucher gerne überzeugen. Egal, ob Sie nur kurz zum Einkauf im Hofladen vorbeischaun (alle Produkte werden übrigens auch versandkostenfrei zu Ihnen nach Hause geliefert!) oder gleich in einem der liebevoll restaurierten Bauernhäuser Urlaub machen: auf La Vialla gibt es keine verschlossenen Türen. Die Produktionsbereiche für die Feinkost sind allesamt verglast, von der Mühle bis zur Backstube, von der Saucenmanufaktur bis zur Käserei. Auf Anfrage kann jederzeit eine Führung arrangiert werden. Aber zurück zu den Bauernhäusern: Von Anfang an war es Teil des Konzepts, nicht nur die alten Flächen wieder in Ertrag zu nehmen, sondern auch die teilweise sehr verfallenen Häuser wieder mit Leben zu füllen. Wer heute auf La Vialla Urlaub machen möchte, kann zwischen über zwanzig verschiedenen Unterkünften wählen. Die Höfe sind verstreut über das gesamte Areal. Manche liegen inmitten von Weinbergen, andere sind von Kastanienwäldern umgeben. Bei der Restaurierung war es der Familie wichtig, dem Urzustand wieder möglichst nahe zu kommen. Selbstverständlich verfügen alle Häuser über fließend Wasser, Gas und Strom, aber Fernseher sucht man vergeblich. Vermissen wird sie jedenfalls niemand. Alle Abwässer der

“La Vialla ist ein Lebensgefühl”

Häuser und Betriebe werden auf La Vialla im eigenen, 600 Quadratmeter großen Klärbecken biologisch gereinigt, bevor sie das Grundstück verlassen. Mutter Natur übernimmt hier die Arbeit, die andernorts chemisch erledigt wird. Bei der Stromerzeugung setzt man auf Solarenergie, und ab Mitte 2007 wird La Vialla seinen gesamten Strombedarf dank einer neuen 2 000 Quadratmeter großen Solaranlage selbst produzieren können. Der Anbau von Raps zur Erzeugung von Bio-Diesel ist ebenfalls im Gespräch.

Vin Santo – der heilige Wein der Toskana



Handwerkliche Produktion und nur allerbeste Zutaten kommen in die Töpfe der Fattoria



Gesunder Boden ist die Basis von Qualität



Gänse zu Gast im Hofladen bei Lucia und Monica



Tafelfreuden im Weinberg Il Ronco



Piero Lo Franco mit zwei seiner Enkel, Giovanna und Piero



Tierarzt Mario mit Lämmchen





Gesellige Runde: Abendessen im Barrique-Keller der Fattoria La Vialla



Bei der Olivenernte zählt jede Hand



Elisabetta und Merita schieben den Ricotta für die Zucchini- und Ricottasoße in den Holzbackofen

Die Weine

Bei der Produktion der Weine gehen biodynamische Methoden und modernste Technik Hand in Hand. Auf der einen Seite das Befolgen des Mondkalenders, auf der anderen Seite Edelstahl tanks und computergesteuerte Vergärung. Vier Rotweine, fünf Weißweine, ein Perl- und ein Schaumwein sowie der edelsüße Vin Santo werden vom Oenologen-Duo Giorgio Marone und Umberto Tombelli vinifiziert. Allesamt sind sie ein perfektes Abbild ihrer Umgebung und wurden bei internationalen Weinprämierungen schon mehrfach hoch ausgezeichnet. Allen voran der Vin Santo, der in seiner 2000er Version beim internationalen Weinpreis MUNDUSvini das Prädikat "Großes Gold" erhielt. Der Vin Santo war übrigens der preiswerteste Wein, der je bei MUNDUSvini mit dieser höchsten aller Auszeichnungen

bedacht wurde! Auch der Nachfolgejahrgang hat wieder eine Goldmedaille erzielt und den Kampfpfeis von 6,30 Euro pro Flasche gehalten. Alle Weine – das ist ein großes Anliegen der Familie – sollen bezahlbar bleiben. Und mit Preisen bis maximal acht Euro sind sie das auch, dazu aber auf jeden Fall noch wirklich super lecker und absolut authentisch.

Olivenernte

Die Blätter von rund 10 000 Olivenbäumen glänzen grün-silbern unter der Sonne der Toskana, weitere 4 000 Olivenbäume wachsen auf dem von La Vialla betreuten Olivenhain "La Malva" fernab im süditalienischen Apulien. Alle Öle werden selbstverständlich ganz schonend kalt gepresst. Während das toskanische Öl mit seiner feinen Würze und dem toskanischen "Biss" perfekt zu allen Fleischgerichten, gegrilltem

Gemüse oder auch Rohkost passt, eignet sich das milde, fruchtigere La Malva-Öl besonders für Salate und delikate Fische oder Kalb.

Feinkost

Hier schmeckt nicht nur alles wie hausgemacht – alle Zutaten für die La-Vialla-Produkte kommen aus eigenem Anbau. Selbst das Mehl für die Nudeln, die Cantucci, Vialini und all die anderen Leckereien wird in der eigenen Steinmühle, dem Geschenk eines Klosters, direkt neben der Backstube gemahlen. So wird immer nur die Menge Mehl produziert, die auch benötigt wird. Alle Zutaten kommen ganz frisch in die Kessel und Töpfe. Auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe wird ganz konsequent verzichtet. So haben Sie bei allen La-Vialla-Produkten die Garantie, ein Stück Natur zu genießen.

Ein paar Verkostungstipps zum Nachahmen

 <p>Bianco Valdichiana, Asparagina, Pappardelle all'uovo sehr schöne Kombination, die frische, grüne Spargelnote der Asparagina wird betont, lebendige Säure, leicht, das perfekte Essen wenn der Abend noch lange wird ...</p>	 <p>Bianco Valdichiana, Sugo alle Melanzane, Tagliatelle al Farro der zarte Säurekick für die leckere Auberginen-Sauce, die Dinkel-Nudeln erhalten mehr Süße, die Trilogie verschmilzt zur Einheit</p>	 <p>Casa Conforto Chianti, Pesto Rosso, Spaghetti der Chianti nimmt dem roten Pesto etwas von seiner Säure und ergänzt das Ganze aromatisch um eine interessante Frucht Komponente, angenehm schmelzig</p>
 <p>Torbolone, Sugo di Carne, Pici der Torbolone bringt eine herrliche Fruchtnote zur Fleischsoße, in etwa wie Preiselbeeren, die dem Wild den letzten Kick geben. Sehr stimmig und ausgesprochen lecker.</p>	 <p>Mussantino, Sugo di Zucchini e Ricotta, Pappardelle all'uovo die zarte Restsüße des Perlweins bringt die Zucchini stärker hervor und mildert den Ricotta etwas ab, lecker und rund</p>	 <p>Vin Santo, Vialini, Cantucci Herz, was willst Du mehr?! Die klassische Kombi aus Cantucci und Süßwein für Traditionallisten. Wer bereit für Neues ist, sollte auch mal die mit Olivenöl verfeinerten Vialini zum toskanischen Süßwein probieren.</p>

Fattoria La Vialla – Via di Meliciano, 26 – I-52029 Castiglion Fibocchi/Italien
© 0039 0575 477720, fattoria@lavialla.it