

KUNST DES GENUSSES

Als sich Piero Lo Franco in den 1970er Jahren in einen brachliegenden Landstrich im Herzen der Toskana verliebte, legte er dort den Grundstein für ein außergewöhnliches Weingut: die Fattoria La Vialla. Heute ist das hochdotierte Weingut ein Ort der Begegnung, der ein einmaliges Lebensgefühl ausstrahlt.

Piero Lo Francos Traum ist wahr geworden. Auf der Fattoria La Vialla bestimmt heute eine einzigartige Symbiose zwischen Pflanzen, Tieren und Menschen den Alltag. La Vialla ist ein familiengeführter Landwirtschafts- und Agriturismusbetrieb in der südöst-









lichen Toskana nahe der Stadt Arezzo. Alle Familienmitglieder arbeiten hier Hand in Hand – die Eltern wie die Kinder. Die Familie versteht sich als Hüter und Behüter der in den Hügeln gelegenen Landgüter. Die einzelnen Bauernhäuser wurden liebevoll restauriert und die gewissenhafte und substanzerhaltende Arbeit, die im Jahr 1978 begann, ist

Prämierte Weine MUNDUS VINI Biofach 2014

Goldmedaille

2010 Casa Conforto Chianti Riserva DOCG 2011 Casa Conforto Chianti Superiore DOCG 2010 Casal Duro IGT Toscana 2012 Torbolone IGT Toscana 2010 Barriccato IGT Toscana

Silbermedaille

2012 Torbolino IGT Toscana Weiß 2008 Occhio di Pernice Voin Santo DOC 2009 Vin Santo DOC auch heute noch immer im Gang. Aus Respekt vor der Natur werden die Weinberge nach biologisch-biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet.

La Vialla ist eine spezielle Fattoria, die schwer in Worte zu fassen ist: Nur wer sie kennenlernt, nimmt die besondere Atmosphäre wahr. Ein Besuch beginnt mit den Duftnoten, durch die man gefangengenommen wird, sobald man am Ende der Zypressenallee ankommt. Auf der kleinen Piazzetta vermischt sich dann der Wohlgeruch von Mehl, Brot und Gebäck mit demjenigen von leckeren Soßen aus Tomaten und Basilikum, mit den berauschenden weinigen Aromen, die dem Weinkeller entströmen und dem Duft der üppigen Natur, in welche die Fattoria eingebettet ist.

Aber es sind vor allem die Menschen von La Vialla – liebevoll "Viallini" genannt –, die den Besucher mit einem Lächeln auf den Lippen vom ersten Moment an faszinieren. Der Familie Lo Franco ist es gemeinsam mit den "Viallini" gelungen, ein komplexes Gefüge wiederzubeleben, in dem die verschiedenen Früchte der Erde – von den Trauben, über das Gemüse, das Getreide und die Oliven bis hin zur Schafsmilch, den Hühnereiern und dem Bienenhonig – frisch geerntet in den eigenen Arbeitsräumen verarbeitet werden können. Die Mitarbeiter sind sich der Wichtigkeit bewusst und machen ihre Arbeit so, als ob La Vialla ihnen selbst gehörte. Auch die Gäste, die ihren Urlaub in den Landhäusern verbringen, nehmen ebenfalls aktiv am Geschehen teil. La Vialla ist ein kleines und gleichermaßen großes Meisterwerk in der Toskana!

FATTORIA LA VIALLA DI GIANNI, ANTONIO E BANDINO LO FRANCO SAS

Via di Meliciano, 26 I-52029 Castiglion Fibocchi (AR) Tel. +39 0575 477720 www.lavialla.it (auch auf Deutsch) E-Mail: fattoria@lavialla.it