

Fattoria La Vialla – Gewinner der Kategorie Produzent Süß-/Likörweine beim IWSC 2023

Wine news | Donnerstag, 19. Oktober 2023 | von Mila Gorchakova



Wir freuen uns, in Zusammenarbeit mit **Bottlebooks** die Fattoria La Vialla aus der Toskana mit dem Preis „2023 Sweet/Fortified Wine Producer Trophy“ auszuzeichnen.

Im Jahr 2023 feierte das familiengeführte, unabhängige und nahezu autarke Weingut sein 45-jähriges Bestehen mit einer Vielzahl von Auszeichnungen und Anerkennungen, darunter 21 Medaillen bei der jüngsten IWSC-Preisverleihung. Es so weit gebracht zu haben, ist ein bedeutender Erfolg für uns, sagt das Team von La Vialla, wenn man „an die einfachen Anfänge denkt, als die meisten Leute die Idee, ein Weingut vollständig biodynamisch zu führen, für verrückt hielten. Wir freuen uns sehr, dass unser Engagement belohnt wurde.“

Seit 1978 gehört La Vialla zu den Pionieren der ökologischen Bewegung in der Toskana. Ab Anfang der 1990er Jahre wird nach biodynamischen Methoden angebaut und 2005 erhielten die ersten Produkte die Demeter-Zertifizierung.

Heute ist die Fattoria La Vialla einer der wenigen Betriebe mit einem geschlossenen Produktionskreislauf. Sie stellt eine Vielzahl von Erzeugnissen, unter anderem Wein, Olivenöl, Käse, Obst und Gemüse, Nudeln, Gebäck und Honig und vieles mehr nach den strengen Demeter-Standards und mit vollständiger Rückverfolgbarkeit her. Unsere Experten haben es zu schätzen gewusst, dass die meisten Produktions- und Weiterverarbeitungsschritte vom Betrieb selbst durchgeführt werden - von der Aussaat bis zur Ernte, vom Anbau bis zur Verarbeitung und Verpackung, vom direkten Kontakt mit den Kunden bis zum Versand. Auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass in allen Phasen die nachhaltigen Grundsätze des Betriebs befolgt werden.

Darüber hinaus waren unsere Juroren vom Umfang der Bemühungen der Fattoria La Vialla zum Erhalt der Artenvielfalt und zur Verbesse-

zung der Bodengesundheit beeindruckt. Die Installation von Sensoren in den Weinbergen zur Senkung des Wasserverbrauchs und das Sammeln von Regenwasser für die Bewässerung, die Durchführung umfangreicher Forschungsarbeiten, um einen Ersatz für Kupfer im Weinbau zu finden sowie die Erforschung alter Pflanzensorten und die Entwicklung autochthoner Hefestämme aus Bienenpollen - das sind nur einige der Initiativen von La Vialla.

„Das Weingut ist in jeder Hinsicht außergewöhnlich“, so unsere Jury. „Man hat sich ungemein viele Gedanken über die Weinherstellung und den Weinbau gemacht, und der Ansatz ist wahrhaft ganzheitlich. Für uns handelte es sich um die romantischste Bewerbung, die wir erhalten haben, und doch geschieht dort eine Vielzahl konkreter Dinge.“

Teil des ganzheitlichen Ansatzes von La Vialla ist es, ihr Wissen und ihre Ressourcen mit den lokalen Erzeugern zu teilen. Mit Hilfe der Stiftung Fondazione Famiglia Lo Franco wurden über 900 Hektar Land auf biologischen und biodynamischen Anbau umgestellt und mehr als 90 kleine Betriebe bei der Umstellung auf nachhaltige Landwirtschaft unterstützt.

Einen herzlichen Glückwunsch an das Team der [Fattoria La Vialla](#)!