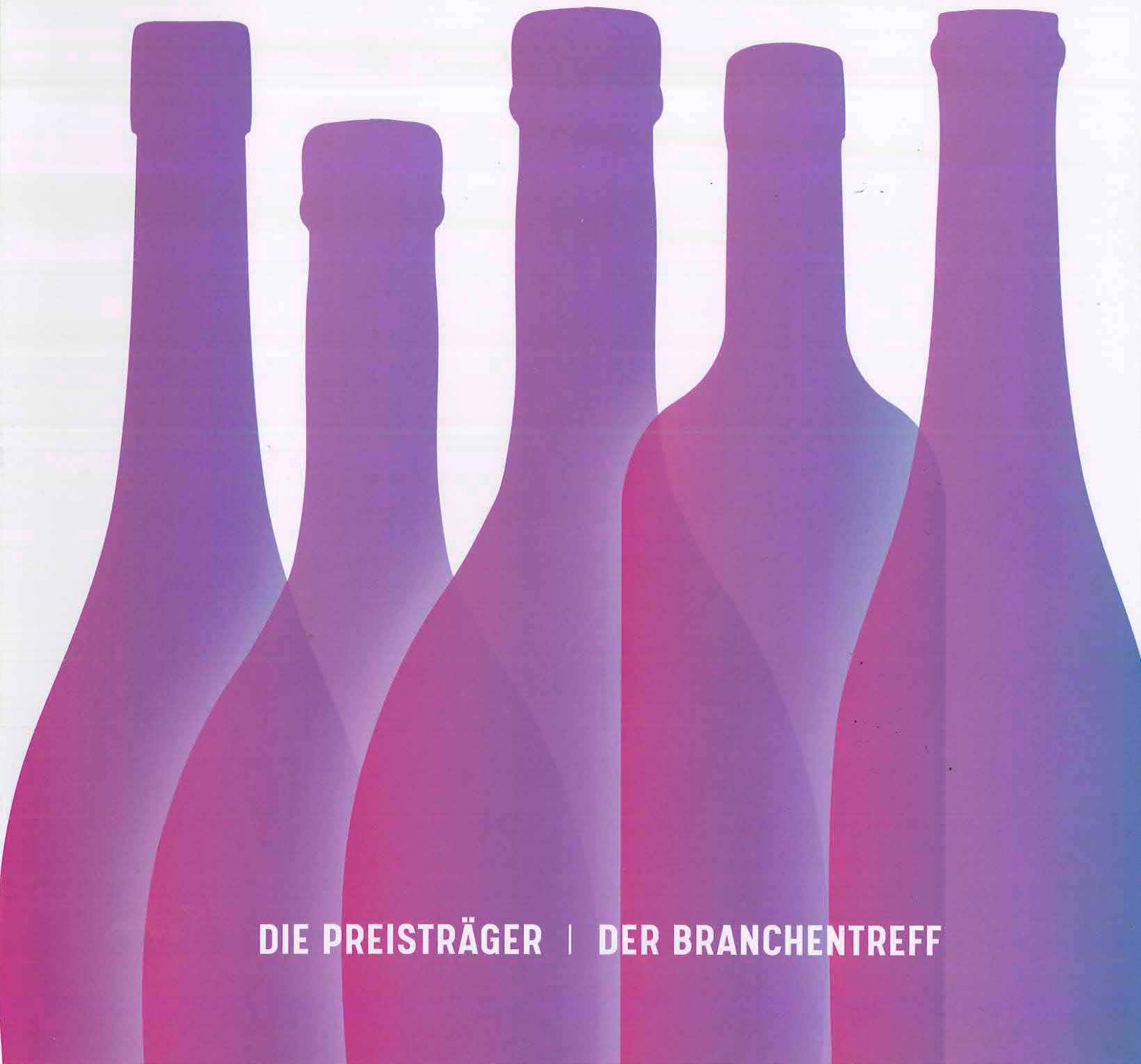


EXCELLENCE IN WINE & SPIRIT

# MEININGER AWARD

2023



DIE PREISTRÄGER | DER BRANCHENTREFF



## WEINFAMILIE DES JAHRES FAMILIE LO FRANCO, LA VIALLA

Am Anfang war das Haus. Und die Idee, eine gesunde Oase für die Familie zu schaffen. Daraus entwickelte sich ein europaweit agierendes Unternehmen. Seit vielen Jahren steht La Vialla als Marke für Familiensinn, für hochwertige Bio-Produkte, Pioniergeist, Klimaschutz, Nachhaltigkeit und nicht zuletzt kluges Unternehmertum.

Der Grundstein wurde gelegt, als der Textilunternehmer Piero Lo Franco und seine Frau sich in ein verfallenes toskanisches Steinhaus verliebten und hier einen Selbstversorgerbetrieb für die Familie starteten, bei dem der Biogedanke von Anfang an im Vordergrund stand. Ihre Söhne sollten mehr Zeit in der Natur verbringen. Heute ist die Fattoria La Vialla der größte Betrieb mit biodynamischer Landwirtschaft in ganz Europa. Mit 1.600 Hektar Land, 30.000 Olivenbäumen, Weinbergen, über 1.000 Schafen, Ziegen, Hühnern und 200 Bienenvölkern. Was zunächst für die Familie gedacht war, wurde schnell zur Berufung.

Mit Perfektion und Liebe zum Detail wurde die Produktion ausgeweitet und der Handel über die Grenzen Italiens hinaus begann.

Nicht unerheblich ist dabei das Marketing-Geschick der Familie. Mittlerweile ist La Vialla ein komplexer landwirtschaftlicher Betrieb, der seit Jahren von den Brüdern Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco geführt wird, einige ihrer Kinder stehen kurz vor dem Eintritt ins Unternehmen. Von Anfang an hat es die Familie als Herausforderung verstanden, bei der Landwirtschaft und bei der Vermarktung wegweisende Richtungen einzuschlagen. So ist die Erforschung alter Rebsorten genauso wichtig wie die Zusammenarbeit mit den Universitäten Pisa oder Florenz.

Die Lo Francos denken dynamisch und Stillstand ist für sie ein Fremdwort. Ein Beispiel für die Innovationskraft: La Vialla hat aus Bienenvölkern Hefen für die Weinbereitung gewonnen. Fünf Jahre dauerten die Studien, bis sich die Pollenhefen für den Wein eigneten. Die Lo Francos feilen immer weiter an der Qualität und am Umweltschutz. Was sie der Natur entnehmen, geben sie ihr zurück. Alles ist regenerativ, eng miteinander verwoben und funktioniert wie ein geschlossener Kreislauf. Das ist hochprofessionell, in jeder Hinsicht sozial und zeitgemäß.

1 Volle Familienpower: Bandino, Caterina, Sabina, Antonio, Tommaso, Piero und Lucio Lo Franco mit Ilka Lindemann, Chefredakteurin MEININGERS WEINWELT

2 Das Team von La Vialla fermentiert Wein mit Blütenpollen: hier bei der Begutachtung eines der vielen Bienenvölker

3 Die Lo Francos besitzen ein ausgeprägtes Gastgeber-Gen: Besucher sind hier immer willkommen

4 Auf Messen und Veranstaltungen ist La Vialla mit ihren Produkten stets großer Publikums-Magnet

5 Auch 1.300 Schafe gehören zum landwirtschaftlichen Betrieb - die liefern sagenhaft leckere Pecorinos

6 Gemeinsamer Genuss ist Trumpf: Wer bei La Vialla einkehrt, nimmt Platz an der großen Tafel, an der die besten Produkte des Hauses aufgetischt werden

