



# GRAND

HANNES KRAUSE  
TIM LABENDA

# TOUR

THE RENAISSANCE OF  
REFINED TRAVEL

# ITALY

teNeues

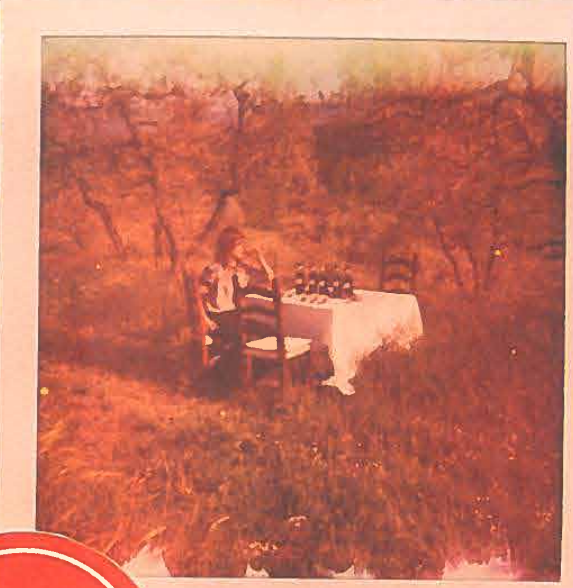


autostrada per



Fattoria

Olio  
extravergine  
di Oliva  
"Seggero"



Fattoria  
La Vialla

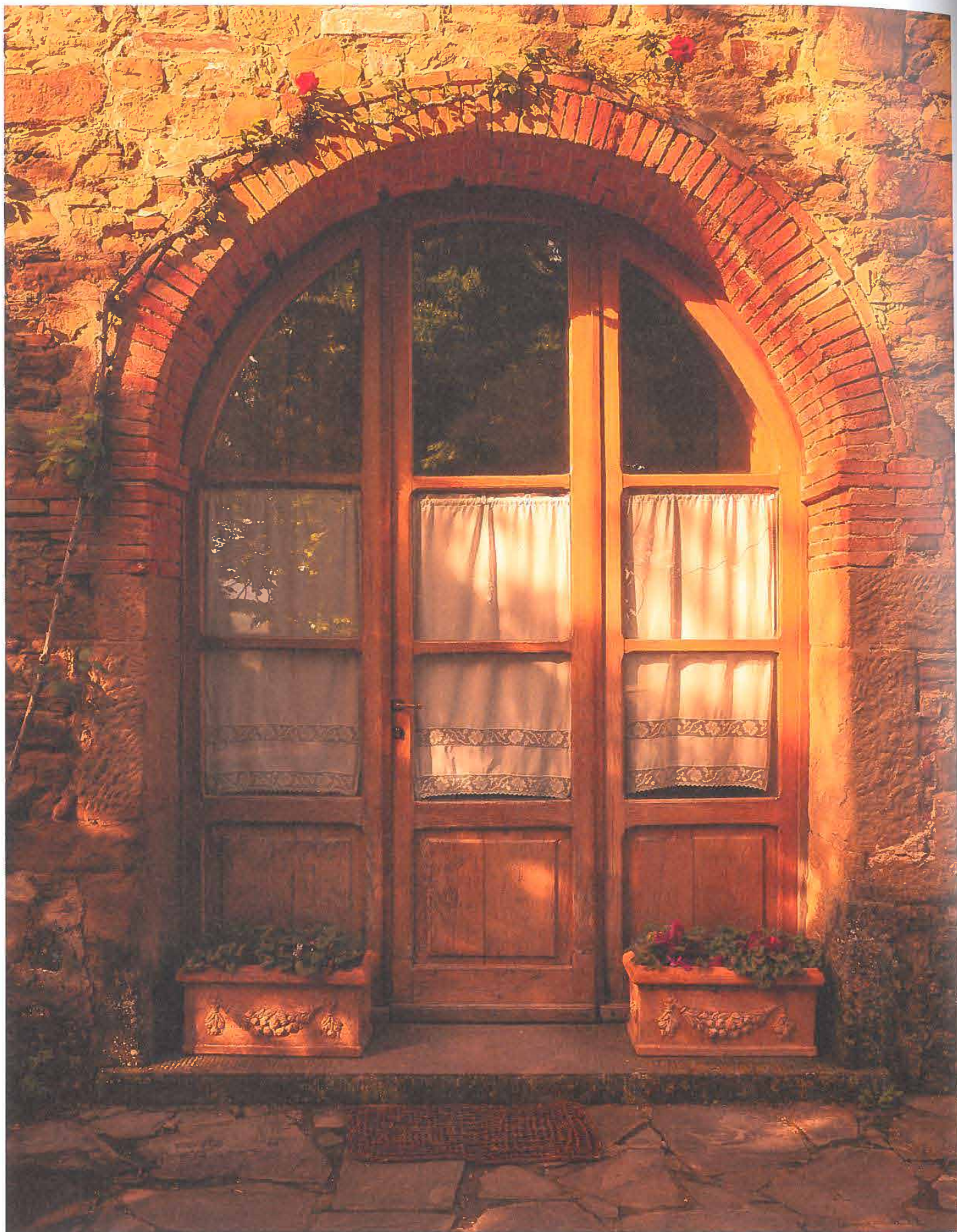
STAZIONE DI ENTRATA  
VALDARNO (25)  
A1 Milano - Napoli  
N° TASSA NON LETTO DALLA  
ENTE ESISTENTE A NORMA DI LEGGE  
TIPO VEHICOLI  
DATA



INNER DEMONS  
DROWNED  
POOL IN  
BLACK







# FATTORIA LA VIALLA

TOSCANA

## G R Ü N E S      G O L D

Arezzo hinter uns, die Vasen sicher verstaut und die goldene Hand bereits an meinem Hals, sind es nur ein paar weitere Autominuten bis zu unserem nächsten Programmpunkt. Die Via Setteponti – die malerische Weinstraße zwischen Arezzo und Florenz – führt uns über den Arno, bis wir kurz vor dem verschlafenen Castiglion Fibocchi haltmachen und die Piazzetta der Fattoria La Vialla betreten. Der landwirtschaftliche Familienbetrieb wurde in den Achtzigern von der Familie Lo Franco gegründet mit dem Anspruch, die italienische Landwirtschaft radikal neu zu denken, streng nach biodynamischen Leitlinien, im ganzheitlichen Einklang mit den Regeln und Bedürfnissen des fruchtbaren Ökosystems, in das der Hof eingebettet ist. Auf Hektar und Hektar an Land produziert die Fattoria Wein, Olivenöl, Nudeln, Soßen und alles, was das kulinarische Herz begehrt, in einer Qualität, die ihresgleichen sucht. Die Fattoria ist mittlerweile wie eine zweite Familie für uns geworden – viele Wochen haben wir in den letzten Jahren auf dem Hof oder in den zugehörigen alten Bauernhäusern auf dem weiten Land verbracht. Heute bleibt leider nur Zeit für einen kleinen Stopp, dafür aber einen Programmpunkt, der schon zu lange auf unserer Liste steht: eine Verkostung des wahren Schatzes der Vialla, des leuchtend grüngelben Olivenöls. Wir betreten die von Zypressen berankte Allee, biegen rechts in einen der zahlreichen Olivenhaine, der nur einen Bruchteil der knapp dreißigtausend Olivenbäume der Fattoria ausmacht. Noch tragen die knorrigen Bäume keine Früchte, stehen dafür aber gerade in Blüte und hüllen die Gänge im Hain in ein Spiel aus silbrigem Grün. An einem kleinen, eingedeckten Tisch





2024  
Olio  
extravergine  
di Oliva  
"1. Struscio"

2024  
Olio  
extravergine  
di Oliva  
"La Motta"

2024  
Olio  
extravergine  
di Oliva  
"Saggia"

2024  
Olio  
extravergine  
di Oliva  
"La Murice"

Olio  
extravergine  
di Oliva  
2024



zwischen zwei Bäumen nehmen wir Platz. Fünf Sorten von Öl werden in Gläser geschenkt, fünf Töne von Grün und Geschmacksbilder, die nicht unterschiedlicher sein könnten. Aromen von Mandeln, Thymian und frischem Gras umschmeicheln unsere Zunge. Unser Favorit bleibt aber der Klassiker, La Vialla. Das Öl ist herb, fast schon scharf aufgrund des hohen Polyphenolgehalts, den die Fattoria aufgrund seiner stark antioxidativen Eigenschaften auch in der hauseigenen Kosmetik einsetzt. Trunken von Olivenöl und mit Kisten voller grünem toskanischem Gold in unserem ohnehin heillos vollgestopften Auto ziehen wir wieder von dannen. Es dauert eh nicht mehr lange, bis wir dem schönsten und sicher nachhaltigsten Bauernhof Italiens wieder einen Besuch abstatten werden.

