

## Fattoria La Vialla – Die stille Radikalität eines besseren Geschmacks

Im zweiten Teil unserer [Serie über ganz besondere Olivenöle](#) und deren Geschichte. Heute geht es nach Italien. Um genau zu sein zur Fattoria La Vialla in der Toskana.

Und es beginnt, wie viele gute Geschichten in der Toskana beginnen: mit einer Familie, einer Landschaft – und einer Entscheidung gegen den einfachen Weg.

Die **Fattoria La Vialla** wurde Anfang der 1980er-Jahre von der Familie Lo Franco gegründet, zu einer Zeit, als „Bio“ noch kein Verkaufsargument war, sondern bestenfalls ein belächeltes Ideal. Statt auf industrielle Landwirtschaft zu setzen, entschied man sich bewusst für einen radikal anderen Ansatz: biologisch-dynamischer Anbau, geschlossene Kreisläufe, maximale Selbstversorgung. Ein Modell, das damals wie heute gegen die Logik des Massenmarkts steht.

La Vialla ist kein klassisches Unternehmen, sondern eher ein landwirtschaftliches Ökosystem. Wein, Käse, Pasta, Gemüse – und eben **Olivenöl** entstehen hier nicht als Produkte, sondern als Ergebnis eines Systems, das auf Balance ausgelegt ist. Alles greift ineinander, nichts ist isoliert gedacht. Genau das schmeckt man später im Glas – oder besser: im Öl.

### Ein Öl wie ein Landschaftsportrait

Das zentrale Olivenöl der Fattoria – ihr gewissermaßen ikonisches La Vialla Extravergine – ist kein Prestigeobjekt im luxuriösen Sinne. Es ist vielmehr ein Statement: gegen Standardisierung, gegen aromatische Beliebigkeit, gegen die Glätte industrieller Öle. Das Olio Extravergine di Oliva ist sozusagen das Signature-Öl der Fattoria, eine klassische Cuvée aus den wichtigsten toskanischen Sorten, jedes Jahr neu komponiert je nach Ernte und stilistisch der klarste Ausdruck ihrer Philosophie. Es ist nicht zwingend das seltenste oder exklusivste Öl im Sortiment – da gibt es z. B. limitierte Chargen oder sortenreine Varianten – aber es ist aus unserer Sicht das repräsentativste. Wenn man verstehen will, wofür La Vialla geschmacklich steht, dann vermutlich über dieses Öl.



Foto: La Vialla

Die Oliven stammen aus hochgelegenen Hainen, wo Wind, Temperaturschwankungen und karge Böden die Früchte langsamer reifen lassen. Verarbeitet werden klassische toskanische Sorten wie Frantoio, Moraiolo und Leccino – eine Kombination, die seit Jahrhunderten für genau jenen Stil steht, der die Region prägt: grün, kantig, lebendig.

Entscheidend ist der Zeitpunkt der Ernte. Während viele Produzenten warten, bis die Oliven maximalen Ölertrag liefern, setzt La Vialla bewusst früher an. Das Ergebnis ist ein geringerer Ertrag – aber ein deutlich höherer Gehalt an Polyphenolen, also jenen Stoffen, die für Bitterkeit, Schärfe und gesundheitlichen Wert verantwortlich sind. Es ist eine ökonomisch unvernünftige, aber geschmacklich kompromisslose Entscheidung.

Die Pressung erfolgt unmittelbar nach der Ernte in der eigenen Mühle, unter Ausschluss von Sauerstoff. Ein technisches Detail, das man nicht sehen, aber deutlich schmecken kann: Das Öl wirkt klarer, präziser, fast elektrischer in seiner Aromatik.

### Die Verkostung: Klarheit statt Gefälligkeit

Schon beim Einschenken zeigt sich, dass dieses Öl nicht auf Zurückhaltung setzt. Ein leuchtendes Grün mit goldenen Reflexen deutet auf Frische und frühe Ernte hin.

In der Nase eröffnet sich ein intensives, fast vibrierendes Aromenspektrum: frisch geschnittenes Gras, grüne Mandel, Artischocke und ein feiner Hauch von Tomatenblatt. Nichts wirkt schwer oder süßlich – alles ist auf Spannung gebaut.

Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck, entwickelt sich jedoch weiter. Der Einstieg ist überraschend saftig und fruchtig, fast weich. Doch schnell setzt eine klare, strukturierte Bitterkeit ein, die an Chicorée und grüne Walnuss erinnert. Im Abgang folgt schließlich die typische, pfeffrige Schärfe, die sich langsam im Rachen aufbaut und lange nachhallt.

Es ist genau diese Dramaturgie – Frucht, Bitterkeit, Schärfe –, die ein gutes Olivenöl auszeichnet. Und es ist die Balance zwischen diesen Polen, die hier überzeugt. Nichts wirkt überzogen, nichts flacht ab.

---

### Verkostungsnotiz

**Fruchtigkeit:** mittel bis intensiv, klar grün geprägt

**Bitterkeit:** präsent und strukturiert, mit pflanzlicher Tiefe

**Schärfe:** ansteigend, pfeffrig, lang anhaltend

**Aromen:** Gras, Artischocke, grüne Mandel, Apfel, Kräuter

**Textur:** dicht, weich einsetzend, dann präzise und straff

**Persistenz:** lang, mit würzigem, leicht pikantem Nachhall

### Gesamteindruck:

Ein charaktervolles, klassisch toskanisches Olivenöl, das nicht auf Gefälligkeit zielt, sondern auf Ausdruck und Herkunft. Kraftvoll, aber kontrolliert – und gerade deshalb so überzeugend.

---

### Olivenöl aus der Toskana – wie man es sich vorstellt

Was dieses Öl letztlich besonders macht, ist nicht nur seine sensorische Qualität. Es ist die Konsequenz, mit der es entsteht.

In einer Zeit, in der Olivenöl oft zu einem austauschbaren Massenprodukt geworden ist, bleibt La Vialla ein Gegenentwurf. Hier wird nicht standardisiert, sondern interpretiert – jedes Jahr aufs Neue, abhängig von Wetter, Ernte und Natur.

Das Ergebnis ist kein „perfektes“ Öl im industriellen Sinne. Sondern ein lebendiges.

Und vielleicht ist genau das der größte Luxus.