

die zukunft beginnt jetzt

Die Fattoria La Vialla gehört zu den bekanntesten biodynamisch wirtschaftenden Weingütern Italiens und hat sich einen Ruf erarbeitet, der weit über die Grenzen der Toskana hinausreicht.

Text: Ilka Lindemann



FOTOS: JACOPO LORENZINI, GABRIELE MICHELLI



Geruch, Textur,
Nährstoffe:
Gianni Lo Franco
beim Boden-
Tasting



Landwirtschaftliche Betriebe werden zunehmend daran gemessen, wie sie Ressourcen schützen, Biodiversität fördern und langfristig stabile Ökosysteme schaffen. La Vialla hat diesen Weg vor Jahrzehnten eingeschlagen. Seit der Gründung des Betriebs, im Jahr 1978, wird auf der Fattoria biologisch gewirtschaftet. Als Piero und Giuliana Lo Franco die ersten Landhäuser samt umliegender Felder erwarben, war ihnen sofort klar, wie die Bewirtschaftung zu erfolgen hat – im Einklang mit der Natur. Bereits die Großmutter Caterina hat stets nur natürlichen Dünger verwendet und sich für die Aussaat und den Baumschnitt nach dem Mondkalender gerichtet. La Vialla war einer der ersten Betriebe Italiens, der eine Zertifizierung erhielt, als im Jahr 1983 der AiAB (italienischer Verband für biologische Landwirtschaft) entstand. Seit 1996 wird das Land biodynamisch bewirtschaftet.

„Seit den Anfängen beruht die Arbeit unserer Großeltern und Eltern auf einem einfachen Grundsatz: hochwertige Lebensmittel durch eine gesunde, verantwortungsvolle und respektvolle Landwirtschaft hervorzu- bringen. Wir tun nichts, was wir nicht auch für uns selbst und unsere Familien wählen würden“, berichtet Beatrice Lo Franco, die zur dritten Generation der Familie gehört.

Sie und ihre beiden Schwestern sowie ihre fünf Cousins und Cousins sind gerade dabei, in den Familienbetrieb einzusteigen und haben das Umweltschutz-Gen geerbt. Familienzusammenhalt steht bei den Lo Francos an erster Stelle und es gilt, Weitsicht zu bewahren und das Erbe in die Zukunft zu führen. „Damit das funktioniert, braucht es ein Team“, ist Antonio Lo Franco überzeugt. Er ist der mittlere der drei Brüder Gianni, Antonio und Bandino, die den Betrieb zu dem gemacht haben, was er heute darstellt. Für alle drei gilt „family first“: „Die Cousins und Cousins unternehmen viel miteinander, fahren gemeinsam in den Urlaub und besuchen ihre Großmutter einmal in der Woche zum Essen“, verrät er und seine Tochter Caterina ergänzt: „Was unsere Großeltern und unsere Urgroßmutter wussten und an die folgenden Generationen weitergegeben haben, ist heute aktueller denn je: Alles beginnt mit dem Boden. Wer gute Lebensmittel erzeugen möchte, muss zuerst die Fruchtbarkeit und Lebendigkeit des Bodens bewahren. Denn ein gesunder Boden kann gesunde Pflanzen hervorbringen, und nur gesunde Pflanzen können Menschen wirklich nähren.“



Spannende Masterclass mit den „Soil Sommeliers“ Yasmine Cathell und Alessio Corti

Um das zu verdeutlichen treffen wir uns mit „Soil Sommelier“ und tauchen gemeinsam mit Yasmine Cathell und Alessio Corti in eine Masterclass über unterschiedliche Bodenbeschaffenheiten ein. Anhand von vier verschiedenen Böden, einer davon konventionell bewirtschaftet und drei von der Fattoria La Vialla, untersuchen wir die olfaktorischen Merkmale und lernen, wie sich die Lücke zwischen Bodengesundheit und menschlicher Gesundheit schließt. „Soil Sommelier“ ist eine einzigartige in Amsterdam ansässige Initiative, die sich mit der wissenschaftlichen Beurteilung von Böden befasst und anhand von Textur, Geruch, Feuchtigkeit und Nährstoffen die Bodengesundheit bewertet, um die ideale Zusammensetzung für den Anbau zu ermitteln.

„Wir möchten unseren Kindern ein gesundes Ökosystem übergeben. Unsere Böden müssen so gesund sein, dass sie dem Klimawandel trotzen“, betont Gianni Lo Franco und stellt sich die Frage, die alle bewegt: „Wie können Landwirte überleben? Bis vor einigen Jahren war die Biodynamie noch ausreichend, in Zukunft wird das immer



Derzeit entsteht eine
Versuchsfläche
nach syntropischen
Richtlinien

schwieriger.“ Während vielerorts über die Zukunft des Weinbaus diskutiert wird, entsteht sie hier bereits zwischen den Rebzeilen.

Gemeinsam mit dem Experten für syntropische Landwirtschaft Felipe Pasini und dem Forschungsinstitut FiBL erprobt das Weingut die Prinzipien der syntropischen Landwirtschaft im Weinberg. Das Pilotprojekt mit dem Namen „Syntropic Vite Maritata“ geht auf den Schweizer Agronomen Ernst Götsch zurück und verfolgt einen ebenso einfachen wie anspruchsvollen Gedanken: Landwirtschaft soll nicht gegen Prozesse arbeiten, sondern diese aktiv nachahmen und beschleunigen. Wo klassische Monokulturen auf eine Pflanzenart setzen, entstehen im syntropischen System komplexe Pflanzengemeinschaften. Unterschiedliche Kulturen wachsen miteinander, unterstützen sich gegenseitig und fördern die Bodenfruchtbarkeit. Der Boden wird beschattet, Humus aufgebaut, Wasser besser gespeichert und die Biodiversität erhöht. Für die erste Versuchsfläche wurde ein etwa ein Hektar großes Areal ausgewählt, das als „lebendes Labor“ für den Vergleich zwischen traditionellem Weinbau und syntropischem Weinbau dienen soll. Als Rebsorte wurde Sangiovese ausgewählt, um die Ergebnisse direkt mit bestehenden Weinbergen vergleichen zu können.



Ziel ist es, nicht nur einzelne Bäume in den Weinberg zu integrieren, sondern die natürlichen Prozesse eines Waldökosystems nachzubilden. Die Vite-Maritata-Reihen bilden das Herzstück des Projekts – alle drei Meter werden lebende Baumtutoren gepflanzt, an denen die Reben erzogen werden. Derzeit wird mit Silberweide, Feldahorn und Schwarzer Maulbeere sowie mit Pappeln gearbeitet. In der unteren Vegetationsschicht werden mehrjährige aromatische Begleitpflanzen integriert: Rosmarin, Salbei, Lavendel, Thymian und Oregano fördern die mikrobielle Vielfalt des Bodens, unterstützen Nützlinge und verbessern die biologische Stabilität des Systems. Jede Pflanze übernimmt dabei eine bestimmte Funktion; schnell wachsende Arten erzeugen Biomasse und Schutz, während langlebige Arten schrittweise die Struktur eines stabilen Ökosystems aufbauen.

Die zentralen Ziele sind der Schutz der Reben vor extremer Sonneneinstrahlung, die Abmilderung von Spätfrostereignissen, die Verbesserung des Wasserhaushalts, Aufbau von Humus und Bodenfruchtbarkeit, die Förderung von Biodiversität und Bodenleben, Stabilisierung der Traubenqualität, die Verbesserung von Polyphenolen und Aromastoffen und die Bindung von Kohlenstoff im Boden. Dadurch können Weine entstehen, die trotz steigender Temperaturen ihre Balance, Frische und Komplexität bewahren. „Wir sehen die Syntropie nicht als Ersatz, sondern als Weiterentwicklung unseres Verständnisses von Landwirtschaft“, fasst Gianni Lo Franco den Ansatz zusammen. Vieles, was heute in der syn-



Über 200
Bienenvölker
beherbergt die
Fattoria La Violla



Gäste der Fattoria
treffen auf
toskanische
Gastfreundschaft
und einzigartiges
Ambiente

FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi
Arezzo/Italien
www.lavialla.com

tropischen Landwirtschaft diskutiert wird, knüpft an den Grundgedanken der Biodynamie an: die Förderung natürlicher Kreisläufe, die Vitalität der Böden und die Betrachtung des gesamten Betriebs als zusammenhängendes Ökosystem.

Fakt ist: Mit diesem Projekt könnte die Fattoria La Vialla zu einem europaweit bedeutenden Referenzbetrieb für klimaresilienten, biodiversen und regenerativen Weinbau werden. Schon immer war die Fattoria La Vialla Vorreiter in Sachen Umwelt- und Naturschutz und hat dafür diverse Auszeichnungen erhalten. So wurde der Betrieb 2017 mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis für „herausragendes Engagement für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Von natureOffice wurde das Zertifikat „Positive CO₂-Bilanz“ vergeben, im Jahr 2022 wählte das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) zusammen mit der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) die Fattoria La Vialla als einen #GenerationRestoration Partner für die UN-Dekade zur Wiederherstellung von Ökosystemen aus. Und beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 wurde La Vialla als herausragendes Beispiel für Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft ausgezeichnet. Die zahlreichen Medaillen, die der Große Internationale Weinpreis MUNDUS VINI an die Weine der Fattoria La Vialla über die Jahre

vergab, sprechen ebenfalls eine eindeutige Sprache. Im Rahmen der Jubiläumsauszeichnung „25 Jahre MUNDUS VINI“ wurde La Vialla als „Best Organic Producer“ ausgezeichnet.

La Vialla ist eine Welt für sich. Am besten lässt es sich als großer familiengeführter landwirtschaftlicher Biobetrieb beschreiben, der Wein, Olivenöl und Lebensmittel produziert und darüber hinaus auch Gäste in wunderschönem Ambiente beherbergt. Insgesamt werden 500 Hektar Weinberge, dazu Felder, Olivenhaine, Gemüse- und Obstgärten biodynamisch bewirtschaftet. Knapp 76 Prozent der Gesamtfläche sind Demeter-zertifiziert. Dazu kommen weitere Flächen, die biologisch zertifiziert sind und etwa 1290 Hektar Wald. Neben Schafen, aus deren Milch Pecorino hergestellt wird, gehören auch über 200 Bienenvölker zum Betrieb ... Fans der Fattoria La Vialla – und davon gibt es viele – lieben die Weine, das Olivenöl, den Honig, den Käse, die Antipasti, Saucen, Pasta, Kekse und Essige sowie die hochwertigen Kosmetikprodukte. Darüber hinaus unterhalten die Lo Francos auch Weinberge in San Gimignano, im Oltrepò Pavese, in den Abruzzen, den Marken, in der Maremma und auf Sizilien. Unentwegt wird hier geforscht und eine regenerative Ökonomie vorangetrieben. Bei La Vialla geht man immer noch ein paar Schritte weiter



Giovanna, Caterina,
Beatrice, Piero,
Alessandro und
Tomaso Lo Franco



Regelmäßig
werden die
Bio-Weine von
La Violla
ausgezeichnet



Tasting mit
Chief-Winemaker
Marco Cervellera

als nötig – alles ist im Fluss. „Im Laufe der Jahre haben viele Innovationen dabei geholfen, diesem Ziel näher zu kommen. Neue Erkenntnisse und Methoden waren uns immer willkommen, wenn sie im Einklang mit unseren Werten standen und dazu beitrugen, die Gesundheit unserer Böden, Pflanzen, Tiere und Menschen zu fördern“, fasst Beatrice Lo Franco ihren Anspruch zusammen.

Und René Schaack, der als Vogelkundler für ein Husumer Forschungslabor arbeitet, bestätigt das: „Hier befindet sich ein intaktes Ökosystem, das in Europa einzigartig ist.“ Bei einem frühmorgendlichen Spaziergang berichtet er von einem umfassenden, nachgewiesenen Artenspektrum. Es sind hier 138 Vogelarten, davon 72 unterschiedliche Brutvogelarten zu Hause, insgesamt nisten 2160 Brutpaare, wie im Gutachten „Avifauna“ nachzulesen ist. Als wir am Abwasserauffangbecken einen Stopp einlegen, schwärmt er: „Das, was an Abwasser bei La Violla übrig bleibt, ist so sauber, dass Vögel hier nisten und ihre Jungen ausbrüten.“ Für sein Gutachten hat er drei Vegetationszonen untersucht – das untere Flusstal, den mittleren Bereich mit Sträuchern und Büschen und den Bergwald im oberen Bereich. Alle drei Zonen sind unterschiedlich in ihrer Artenvielfalt und er ist überzeugt: „Es gibt in Deutschland keinen landwirtschaftlichen Betrieb, der so sauber ist und über ein so großartiges Ökosystem verfügt.“ Darauf kann die Familie Lo Franco mehr als stolz sein. |



Die Brüder
Gianni, Antonio
und Bandino
Lo Franco