DEUTSCHLAND € 8,90 | SCHWEIZ SFR 14,90 | ÖSTERREICH € 9,90 | LUXEMBURG € 10,40 | ITALIEN € 11,90

3 2026

Meiningers weinwelt

Meiningers weinwelt

MEISTER KLASSE
DIE BESTEN RIESLINGE DER WELT

NEUHEITEN
AUS RIBERA DEL DUERO

WEINBAR GUIDE MARSEILLE

FEINSTE BUBBLES
PROSECCO DOCG

GAME CHANGER

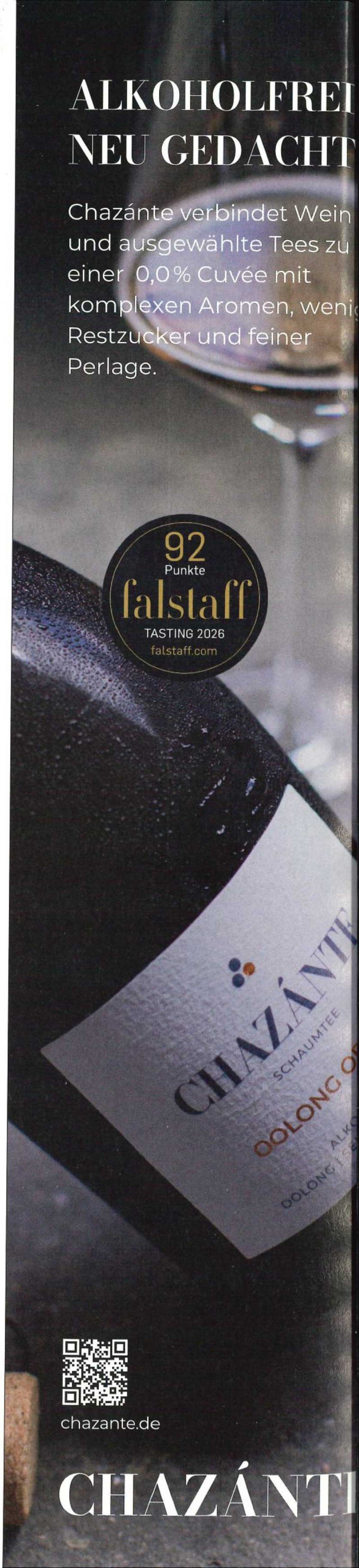
FÜR DIE NÄCHSTEN GENERATIONEN: LA VIALLA AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

03
4 194868 908908

Manche Sommer schenken Erkenntnisse. Sie lehren uns, wie verletzlich unsere Weinberge geworden sind. Während in weiten Teilen Europas die Winzer ungewöhnlich früh zur Lese aufbrechen, hinterlassen an anderer Stelle heftige Unwetter, Hagel und Starkregen eine Spur der Verwüstung. Innerhalb weniger Stunden wechseln sengende Hitze und sintflutartige Regenfälle einander ab. Wo gestern noch trockene Böden nach Wasser verlangten, reißen heute Wassermassen Erde und Rebstöcke mit sich. Der Weinbau lebt seit jeher mit den Launen der Natur. Doch was wir heute erleben, sind längst keine Ausnahmen mehr – Extreme werden zur neuen Normalität. Die frühe Weinlese ist dafür ein sichtbares Zeichen. Von Sizilien bis Norditalien, von Südfrankreich bis in deutsche Weinregionen schreitet die Vegetation vielerorts schneller voran als früher, gleichzeitig wachsen die Unsicherheiten. Jede Hitzewelle, jedes Gewitter, jede Wetterkapriole entscheidet darüber, ob aus einem vielversprechenden Jahrgang ein großer Wein oder eine bittere Enttäuschung wird.

Vielleicht ist genau jetzt der richtige Zeitpunkt, unseren Blick zu verändern. Nicht nur auf das Klima, sondern auch auf die Art und Weise, wie wir Landwirtschaft verstehen. Wer durch die Weinberge der Fattoria La Vialla in der Toskana spaziert, spürt schnell, dass dort ein anderer Gedanke wächst. Biodynamie gehört seit vielen Jahren zum Selbstverständnis des Betriebs. Nun geht La Vialla einen Schritt weiter. Gemeinsam mit dem Agrarwissenschaftler Felipe Pasini und dem Forschungsinstitut FiBL entsteht eine Versuchsfläche für syntropische Landwirtschaft – ein Ansatz, der die Natur nicht ordnen oder beherrschen möchte, sondern ihre eigenen Mechanismen nutzt. Bäume, Reben, Kräuter und unterschiedlichste Pflanzen wachsen miteinander statt nebeneinander. Der Boden bleibt lebendig, speichert Wasser, bildet Humus und entwickelt eine Widerstandskraft, die in Zeiten klimatischer Extreme wertvoller sein könnte als je zuvor (siehe Bericht ab Seite 34). Ob sich ein solches Konzept eines Tages im Weinbau durchsetzen wird, weiß heute niemand. Vielleicht muss es das auch gar nicht. Viel wichtiger ist die Haltung dahinter. Sie erinnert uns daran, dass Zukunft nicht immer bedeutet, noch schneller, noch technischer oder noch effizienter zu werden. Manchmal beginnt Fortschritt dort, wo wir wieder lernen, genauer hinzusehen und der Natur mehr zuzutrauen. Der Wein erzählt jedes Jahr aufs Neue die Geschichte seines Jahrgangs. Dieses Jahr wird sie von Hitze handeln, von frühen Ernten, von zerstörerischen Unwettern und von der Erkenntnis, dass der Klimawandel längst angekommen ist. Aber vielleicht erzählt sie auch von Menschen, die den Mut haben, neue Wege zu gehen ...

Ilka Lindemann, Chefredakteurin, lindemann@meininger.de



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 MICHELI

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 hervorzubringen. 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 Cousinen 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 Cousinen 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

Gäste der Fattoria treffen auf toskanische Gastfreundschaft und einzigartiges Ambiente

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 Vialla

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

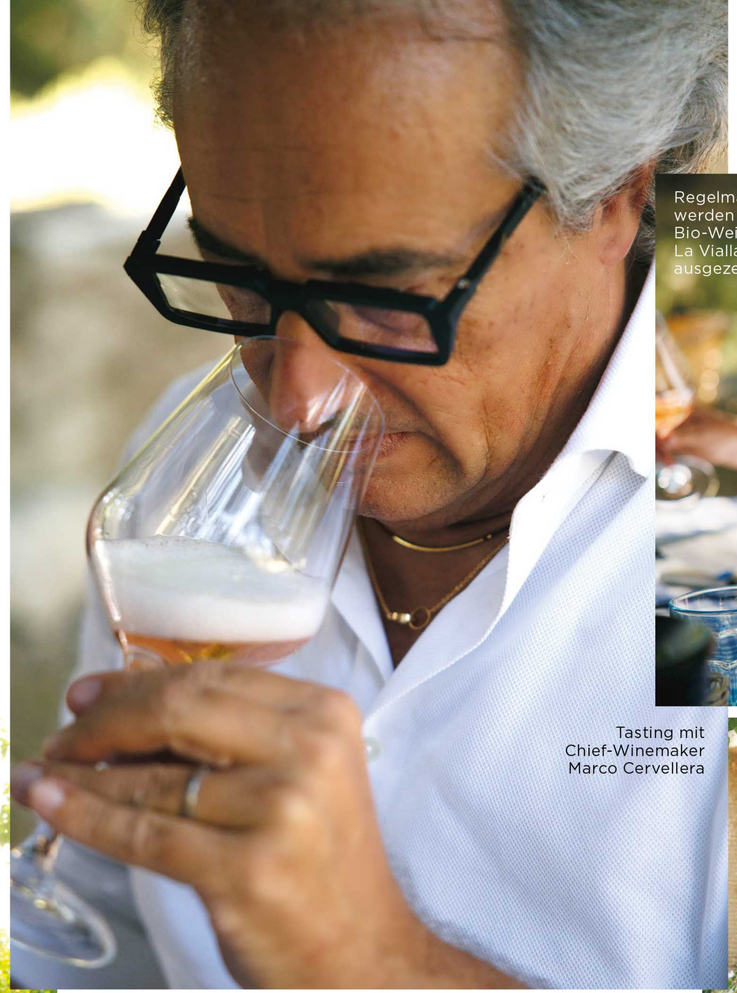
tropischen Landwirtschaft diskutiert wird, knüpft an den Grundgedanken der Biodynamie an: die Förderung natürlicher Kreisläufe, die Vitalität der Böden und die Betrachtung des gesamten Betriebs als zusammenhängendes Ökosystem.

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 CO_2-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 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 Vialla 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. |

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



Tasting mit Chief-Winemaker Marco Cervellera

Regelmäßig werden die Bio-Weine von La Vialla ausgezeichnet

Die Brüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco