

VSNR

THE VISIONAIRE LIFE

Slimmer wonen

Met bijzondere smart
home gadgets

Rudolph van Veen

'Het is opmerkelijk dat, ondanks dat
er een heel kinderteam wordt ingezet,
nooit alle paaseieren worden gevonden'

Sportief in Zuid Oostenrijk

Aan de zonnige zuidelijke kant van
de Oostenrijkse alpen kunnen de
fietsen al gerust in het voorjaar
tevoorschijn gehaald worden

Julius Jaspers

'Met Pasen wil ik overdag eten en
genieten van het opkomende groen in de
tuin en hopelijk een lekker zonnetje'

DE VRIJDAG EDITIE

Puur natuur en overheerlijk



Fattoria La Vialla

“We zijn precies op tijd”, roept Martina enthousiast als we samen met haar aankomen bij de wijnkelders. Er komt net een wagen vol met handgeplukte blauwe druiven aanrijden. “Nu kun je echt het hele proces zien”, vertelt ze. “De druiven gaan eerst in een soort grote zeef, waarin alle vuiltjes er tussen-uit gehaald wordt. Daarna worden ze gekneusd en wordt het sap in grote tanks gegoten waarin het vergist.”

Fattoria La Vialla

We zijn op bezoek bij Fattoria La Vialla. Een agrarisch familiebedrijf in de Chianti regio in Toscane. Hier wordt gewerkt volgens de biodynamische en biologische landbouw-methode. Martina belooft ons dat we deze dagen nog ‘les’ zullen krijgen over biodynamische landbouw, maar wil ons eerst rondleiden over de Fattoria, de boerderij.

“Het druivensap dat hierbij vrij komt noemen we most”, gaat Martina verder, terwijl ze een glaasje most uit de grote tank tapt. Tijdens het vergisten komt ook de alcohol vrij, wat je in de most al kunt proeven... Op La Vialla worden wijnen zo natuurlijk mogelijk gehouden, de wijnen ondergaan een hele lichte filtering en sommige wijnen zijn zelfs ongefilterd. Dit betekent dat de gisten in de wijn blijven zitten, waardoor de wijn zich ook in de fles blijft ontwikkelen. Wat we het noemen waard vinden is dat de wijnen van La Vialla een bijzonder laag sulfietgehalte hebben. Alle producten van de Fattoria zijn puur natuur, en dat proef je. In 2020 heeft de Fattoria de onderscheiding ontvangen voor de Beste Producent Internationaal (voor de 6de keer!) op Mundus Vini Biofach in Duitsland.



Onze favorieten? De frisse witte Torbolino wijn en de Toscaanse dessertwijn, Vin Santo del Chianti Riserva. Die laatste is vooral heerlijk als je er versgebakken Cantucci, Toscaanse koekjes met amandelen, in doopt. Dat vinden wijnkenners dan misschien een belediging voor zo'n mooie wijn, maar in Toscane krijg je dit vaste prik geserveerd, het staat symbool voor gastvrijheid!

Koekjes, sauzen en andere heerlijkheden

Over koekjes gesproken, ook die worden bij La Violla natuurlijk handgemaakt van eigen verbouwd graan. Het graan wordt dagelijks vers gemalen op molenstenen. Pal daarnaast ligt de bakkerij, het ruikt er naar de overheerlijke koekjes die gebakken worden in de houtovens.

We lopen door, achter de grote ramen naast de bakkerij zien we de productieruimte voor de sauzen. Bakken vol vers geplukte groenten veranderen in saus. De moestuinen bevinden zich dichtbij, de oogst wordt dezelfde dag nog verwerkt. In het 'fabriekje' gebruiken ze speciale pannen. Daarin worden de sauzen gekookt onder vacuüm wat de kooktijd verkort, dat behoudt de voedingsstoffen en de smaak. Dat willen we natuurlijk meteen proeven... en dat kan!

Ook mogen we een kijkje nemen in de kaasmakerij. La Violla houdt zo'n 1.300 schapen,

die hier een heel vrij leven leiden. Van hun melk worden in de eigen kaasmakerij geweldig lekkere pecorino-kazen gemaakt. Van de jongere kazen, van 4 maanden rijpt, tot aan speciale 'riserva' kazen met een rijping van maar liefst 3 jaar.

Er worden zoveel dingen gemaakt op La Violla, alles afkomstig van eigen landbouw, alles op de Fattoria zelf verwerkt en verpakt. Dat begint bij de wijnen, de pasta's, de sauzen, de olijfolie (La Violla heeft een eigen olijfoliemolen), maar ook antipasti, confituren, honing en koekjes.

Alle heerlijkheden die we bij La Violla gegeten hebben kunnen we gelukkig thuis zelf bestellen. Dat kan via de website, direct bij La Violla, er wordt namelijk niet gewerkt met tussenpersonen. De natuurzuivere producten gaan rechtstreeks van de boerderij naar de klant.

Passie, liefde en vrolijkheid

Het enthousiasme van Martina merken we bij iedereen die we op de Fattoria spreken, zowel bij gasten als medewerkers. Stuk voor stuk zijn het ontspannen, vrolijke mensen met een passie voor heerlijke, gezonde en vooral pure voeding. En steeds meer mensen beginnen deze levensstijl op te pakken. Goed voor mens, dier en natuur, en met fantastische smaken. ⑦

Tekst: Marjon Kruize

Biodyna-watte?

We gaan op les bij Donato, agronoom die sinds 2004 voor La Violla werkt. "Biodynamische landbouw gaat een stap verder dan biologische. Veel verder dan 'geen gebruik van kunstmest en pesticiden'. De biodynamische teelt doelt voornamelijk op het behoud en de verbetering van het leven in de bodem. Het woord komt van de Griekse woorden bios, het leven, en dynamos, de kracht. De hele Fattoria volgt een gesloten kringloop, waarbij het afval van de afzonderlijke producties wordt hergebruikt om de bodem te verrijken. Alles gaat op de 'composthoop', denk bijvoorbeeld aan de mest, maar ook de schillen en pitjes van paprika's en tomaten, enz. We gebruiken biodynamische preparaten zoals kamille, kiezel, valeriana en duizendblad, in kleine doses, als biologische 'activeringsmiddelen'. Ook de voor de biodynamica typische koehoorns worden met koemest gevuld en gedurende de winter ingegraven. De aarde, de humus die in de hoorns zit wanneer deze weer worden opgegraven, is rijk aan micro-organismen. Dit wordt met water verdund en gespreid over de landerijen. De micro-organismen vermenigvuldigen zich en maken de bodem vruchtbaarder. Andere preparaten worden verdund en over de gewassen gespreid, zij beschermen de planten, bevorderen de groei en de weerstand. Bij alle werkzaamheden wordt nauwkeurig de maankalender gevolgd."

