

Fattoria La Vialla – Winnaar van de IWSC Sweet/Fortified Wine Producer Trophy 2023

Wijn nieuws Do 19 okt 2023 Door Mila Gorchakova



We zijn verheugd om Fattoria La Vialla uit Toscane te onderscheiden met onze Sweet/Fortified Wine Producer Trophy 2023, in samenwerking met [Bottlebooks](#),

In 2023 vierde deze familiegerunde, onafhankelijke en bijna zelfvoorzienende boerderij haar 45e verjaardag door een aantal prijzen en trofeeën in de wacht te slepen, waaronder 21 medailles bij de recente IWSC jurering. Zo ver komen voelt als een belangrijke prestatie, laat het team van La Vialla weten, uitgaande van *"het nederige begin toen de meeste mensen dachten dat het idee om een wijndomein te runnen in een allesomvattende biodynamische aanpak waanzin was. We zijn erg blij dat onze inzet is beloofd"*.

Sinds 1978 behoort La Vialla tot de pioniers van de biologische beweging in Toscane. Ze werken sinds het begin van de jaren '90 volgens biodynamische methoden en in 2005 behaalden ze de eerste Demeter certificering voor hun producten.

Vandaag de dag is Fattoria La Vialla een van de weinige bedrijven met een gesloten productiesysteem. Ze maken een breed scala aan producten: wijn, olijfolie, kaas, fruit en groenten, pasta, koekjes en honing, onder andere, volgens de strenge Demeter-normen en met volledige traceerbaarheid. Onze experts waardeerden hoe de meeste stadia van de productie en post-productie door de boerderij zelf worden afgehandeld - van zaaien tot oogsten, van teelt tot verwerking en verpakking, van direct contact met klanten tot verzending. Op deze manier kunnen ze er zeker van zijn dat alles gebeurt volgens de duurzame principes van het bedrijf.

Bovendien waren onze juryleden onder de indruk van de omvang van de inspanningen van Fattoria La Vialla om de biodiversiteit te behouden en de bodemgezondheid te verbeteren. Het installeren van sensoren bij wijngaarden om het waterverbruik te verminderen en regenwater op te vangen voor irrigatie, het uitvoeren van uitgebreid onderzoek om een vervanger te vinden voor koper in de wijnbouw, en

ook het onderzoeken van oude planten en zelfs het ontwikkelen van unieke giststammen uit bijenpollen – dit zijn slechts enkele van de initiatieven van La Vialla.

"Ze zijn over de hele linie een uitstekend wijnhuis," zeiden onze juryleden. *"Ze besteden zoveel aandacht aan wijnmaken en wijnbouw en hun aanpak is echt holistisch. We vonden dat dit de meest romantische aanvraag was die we hadden ontvangen, maar toch zijn er veel tastbare dingen."*

Onderdeel van La Vialla's holistische aanpak is het delen van hun kennis en middelen met de lokale producenten. Met de hulp van de stichting familie Lo Franco hebben ze meer dan 900 hectare land geconverteerd naar biologische en biodynamische landbouw en meer dan 90 kleine boerderijen ondersteund in hun overgang naar duurzame landbouw.

Felicitaties aan het team van [Fattoria La Vialla](#)!