

Meininger's weinwelt



GAME CHANGER

VOOR DE VOLGENDE GENERATIES: LA VIALLA OP WEG NAAR DE TOEKOMST



Sommige zomers brengen ons nieuwe inzichten. Ze leren ons hoe kwetsbaar onze wijngaarden zijn geworden. Terwijl wijnboeren in grote delen van Europa ongewoon vroeg aan de oogst beginnen, laten hevige onweersbuien, hagel en stortregens elders een spoor van verwoesting achter. Binnen een paar uur wisselen verzengende hitte en stortregens elkaar af. Waar gisteren nog droge grond om water smeekte, sleuren watermassa's vandaag aarde en wijnstokken mee. De wijnbouw leeft van oudsher met de grillen van de natuur. Maar wat we vandaag meemaken, zijn allang geen uitzonderingen meer – extremen worden het nieuwe normaal. De vroege wijnoogst is daar een zichtbaar teken van. Van Sicilië tot Noord-Italië, van Zuid-Frankrijk tot de Duitse wijnregio's: op veel plaatsen verloopt de vegetatie sneller dan vroeger, terwijl tegelijkertijd de onzekerheden toenemen. Elke hittegolf, elk onweer, elke weersgril bepaalt of een veelbelovend oogstjaar uitmondt in een geweldige wijn of in een bittere teleurstelling.

Misschien is dit wel het juiste moment om ons perspectief te veranderen. Niet alleen op het klimaat, maar ook op de manier waarop we landbouw begrijpen. Wie door de wijngaarden van **Fattoria La Vialla** in Toscane wandelt, merkt al snel dat daar een andere visie groeit. Biodynamische landbouw maakt al vele jaren deel uit van de identiteit van het bedrijf. Nu gaat La Vialla een stap verder. Samen met agronoom Felipe Pasini en het onderzoeksinstituut FiBL ontstaat er een proefgebied voor syntropische landbouw – een benadering die de natuur niet wil ordenen of beheersen, maar juist gebruikmaakt van haar eigen mechanismen. Bomen, wijnstokken, kruiden en de meest uiteenlopende planten groeien samen in plaats van naast elkaar. De bodem blijft levend, slaat water op, vormt humus en ontwikkelt een veerkracht die in tijden van klimatologische extremen wel eens waardevoller zou kunnen zijn dan ooit tevoren. Of een dergelijk concept zich ooit in de wijnbouw zal doorzetten, weet vandaag de dag niemand. Misschien hoeft dat ook helemaal niet. Veel belangrijker is de houding die erachter ligt. Die herinnert ons eraan dat de toekomst niet altijd betekent dat we nog sneller, nog technischer of nog efficiënter moeten worden. Soms begint vooruitgang daar waar we weer leren om beter te observeren en meer op de natuur te vertrouwen. Wijn vertelt elk jaar opnieuw het verhaal van de jaargang. Dit jaar gaat het over hitte, vroege oogsten, verwoestende stormen en het besef dat de klimaatverandering al lang een feit is. Maar misschien vertelt het ook over mensen die de moed hebben om nieuwe wegen in te slaan ...

Ilka Lindemann

Ilka Lindemann, hoofdredactrice, lindemann@meininger.de



Meininger's weinwelt

ALKOHOLFREI NEU GEDACHT

Chazánte verbindet Wein und ausgewählte Tees zu einer 0,0% Cuvée mit komplexen Aromen, wenig Restzucker und feiner Perlage.



CHAZÁNTE
SCHAUMTEE
OO LONG O
DO LONG I



chazante.de

CHAZÁNTE

de toekomst begint nu

Fattoria La Vialla behoort tot de bekendste biodynamische wijnhuizen van Italië en heeft een reputatie opgebouwd, die tot ver buiten de grenzen van Toscane reikt.

Tekst: Ilka Lindemann

PHOTOS: JACOPO LORENZINI / GABRIELE MICHELI



Geur, textuur,
voedingsstoffen:
Gianni Lo Franco
tijdens de bodem-
proeverij



Landbouwbedrijven worden steeds vaker beoordeeld op de manier waarop ze hulpbronnen beschermen, de biodiversiteit bevorderen en op lange termijn stabiele ecosystemen creëren. La Vialla is deze weg al decennia geleden ingeslagen. Sinds de oprichting van het bedrijf in 1978 wordt er op de Fattoria biologisch gewerkt. Toen Piero en Giuliana Lo Franco de eerste landhuizen en de omliggende velden kochten, wisten ze meteen hoe ze het land moesten bewerken: in harmonie met de natuur. Grootmoeder Caterina gebruikte altijd al uitsluitend natuurlijke mest en hield zich bij het zaaien en het snoeien van bomen aan de maankalender. La Vialla was een van de eerste bedrijven in Italië die een certificering kreeg toen in 1983 de AiAB (Italiaanse vereniging voor biologische landbouw) werd opgericht. Sinds 1996 wordt het land biodynamisch bewerkt.

“Vanaf het begin is het werk van onze grootouders en ouders gebaseerd op een eenvoudig principe: hoogwaardige levensmiddelen produceren door middel van een gezonde, verantwoorde en respectvolle landbouw. We doen niets wat we niet ook voor onszelf en onze familie zouden kiezen”, vertelt Beatrice Lo Franco, die tot de derde generatie van de familie behoort.

Zij en haar twee zussen, evenals haar vijf neven, staan op het punt om in het familiebedrijf te stappen en hebben het milieubewustzijn in de genen meegekregen. Familiale samenhang staat bij de Lo Franco's voorop en het is van belang om een vooruitziende blik te behouden en de erfenis naar de toekomst te dragen. “Om dat te laten slagen, is een team nodig”, Antonio Lo Franco is ervan overtuigd. Hij is de middelste van de drie broers Gianni, Antonio en Bandino, die het bedrijf hebben gemaakt tot wat het vandaag de dag is. Voor alle drie geldt ‘family first’: “De neven en nichten ondernemen veel samen, gaan samen op vakantie en gaan één keer per week bij hun grootmoeder eten”, vertelt hij, en zijn dochter Caterina vult aan: “Wat onze grootouders en onze overgrootmoeder wisten en aan de volgende generaties hebben doorgegeven, is vandaag de dag actueler dan ooit: alles begint bij de bodem. Wie goed voedsel wil produceren, moet eerst de vruchtbaarheid en vitaliteit van de bodem behouden. Want een gezonde bodem kan gezonde gewassen voortbrengen, en alleen gezonde gewassen kunnen mensen echt voeden.”



Spannende
Masterclass
met de “Soil
Sommeliers”
Yasmine Cathell
en Alessio Corti

Om dit te verduidelijken, ontmoeten we de “Soil Sommelier” en duiken we samen met Yasmine Cathell en Alessio Corti in een masterclass over verschillende bodemsoorten. Aan de hand van vier verschillende bodems – waarvan één conventioneel wordt bewerkt en drie afkomstig zijn van Fattoria La Vialla – onderzoeken we de geurkenmerken en leren we hoe de kloof tussen bodemgezondheid en menselijke gezondheid wordt overbrugd. “Soil Sommelier” is een uniek initiatief uit Amsterdam dat zich bezighoudt met de wetenschappelijke beoordeling van bodems en aan de hand van textuur, geur, vochtigheid en voedingsstoffen de bodemgezondheid evalueert om de ideale samenstelling voor de teelt te bepalen.

“We willen onze kinderen een gezond ecosysteem nalaten. Onze bodems moeten zo gezond zijn dat ze de klimaatverandering kunnen weerstaan”, benadrukt Gianni Lo Franco, en stelt de vraag die iedereen bezighoudt: “Hoe kunnen boeren overleven? Tot een paar jaar geleden volstond de biodynamische landbouw nog, maar in de toekomst zal dat steeds moeilijker worden.” Terwijl op veel plaatsen wordt



Momenteel ontstaat een proefveld volgens syntropische richtlijnen

gediscussieerd over de toekomst van de wijnbouw, ontstaat die hier al tussen de wijnstokken.

Samen met Felipe Pasini, expert op het gebied van syntropische landbouw, en het onderzoeksinstituut FiBL test het wijngoed de principes van de syntropische landbouw in de wijngaard. Het proefproject met de naam “Syntropic Vite Maritata” is bedacht door de Zwitserse agronoom Ernst Götsch en is gebaseerd op een even eenvoudig als veeleisend idee: landbouw moet niet tegen natuurlijke processen ingaan, maar deze actief nabootsen en versnellen. Waar klassieke monoculturen op één plantensoort inzetten, ontstaan in het syntropische systeem complexe plantengemeenschappen. Verschillende gewassen groeien samen, ondersteunen elkaar en bevorderen de bodemvruchtbaarheid. De bodem wordt beschaduwd, er wordt humus opgebouwd, water wordt beter opgeslagen en de biodiversiteit neemt toe. Voor het eerste proefgebied werd een terrein van ongeveer één hectare geselecteerd, dat als 'levend laboratorium' moet dienen voor de vergelijking tussen traditionele wijnbouw en syntropische wijnbouw. Als druivensoort werd sangiovese gekozen, om de resultaten direct te kunnen vergelijken met bestaande wijngaarden.



Meer dan 200
bijenkolonies
verblijven op
Fattoria La Vialla

Het doel is niet alleen om afzonderlijke bomen in de wijngaard te integreren, maar ook om de natuurlijke processen van een boscossysteem na te bootsen. De Vite-Maritata-rijen vormen het hart van het project – om de drie meter worden levende boomsteunen geplant waarlangs de wijnstokken worden geleid. Momenteel wordt er gewerkt met zilverwilg, veldesdoorn en zwarte moerbeï, evenals met populieren. In de onderste vegetatielaag worden meerjarige begeleidende planten van kruiden geïntegreerd: rozemarijn, salie, lavendel, tijm en oregano bevorderen de microbiële diversiteit van de bodem, ondersteunen nuttige organismen en verbeteren de biologische stabiliteit van het systeem. Elke plant vervult daarbij een bepaalde functie; snelgroeiende soorten zorgen voor biomassa en bescherming, terwijl langlevende soorten geleidelijk de structuur van een stabiel ecosysteem opbouwen.

De belangrijkste doelstellingen zijn de bescherming van de wijnstokken tegen extreme zonnestraling, het afzwakken van late vorstperiodes, de verbetering van de waterhuishouding, de opbouw van humus en bodemvruchtbaarheid, het bevorderen van de biodiversiteit en het bodemleven, het stabiliseren van de kwaliteit van de druiven, de verbetering van polyfenolen en aromastoffen en de opslag van koolstof in de bodem. Hierdoor kunnen wijnen ontstaan die ondanks stijgende temperaturen hun evenwicht, frisheid en complexiteit behouden. “We zien syntropie niet als een vervanging, maar als een verdere ontwikkeling van ons begrip van landbouw”, vat Gianni Lo Franco de aanpak samen. Veel van wat er



Meer dan 200
bijenkolonies
verblijven op Fattoria
La Vialla



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

tegenwoordig in de syntropische landbouw wordt besproken, sluit aan bij de basisprincipes van de biodynamische landbouw: het bevorderen van natuurlijke kringlopen, de vitaliteit van de bodem en het beschouwen van het gehele bedrijf als een samenhangend ecosysteem.

Een feit is dat met dit project Fattoria La Vialla zou kunnen uitgroeien tot een toonaangevend bedrijf in heel Europa op het gebied van klimaatbestendige, biodiverse en regeneratieve wijnbouw. Fattoria La Vialla is altijd al een voorloper geweest op het gebied van milieu- en natuurbescherming en heeft hiervoor diverse onderscheidingen ontvangen. Zo werd het bedrijf in 2017 onderscheiden met de B.A.U.M.-milieuprijs voor “uitmuntende inzet voor milieubescherming en duurzame ontwikkeling”. Door natureOffice werd het certificaat “Positieve CO2-balans” toegekend; in 2022 koos het Milieuprogramma van de Verenigde Naties (UNEP) samen met de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) Fattoria La Vialla als #GenerationRestoration-partner voor het VN-decennium voor het herstel van ecosystemen. En bij de Duitse Duurzaamheidsprijs 2024 werd La Vialla erkend als een uitmuntend voorbeeld van duurzaamheid in de landbouw. De talrijke medailles die het grote internationale wijnconcours MUNDUS VINI in de loop der jaren aan de wijnen van Fattoria La Vialla heeft toegekend, spreken eveneens boekdelen. In het kader van de jubileumonderscheiding

'25 jaar MUNDUS VINI' werd La Vialla uitgeroepen tot “Best Organic Producer”

La Vialla is een wereld op zich. Het beste is het te omschrijven als een groot, door een familie gerund biologisch landbouwbedrijf dat wijn, olijfolie en levensmiddelen produceert en daarnaast ook gasten onderbrengt in een prachtige omgeving. In totaal worden 500 hectare wijngaarden, plus akkers, olijfgaarden, groente- en fruitboomgaarden op biodynamische wijze bewerkt. Bijna 76 procent van de totale oppervlakte is Demeter-gecertificeerd. Daarnaast zijn er nog andere percelen die biologisch zijn gecertificeerd en ongeveer 1290 hectare bos. Naast schapen, waarvan de melk wordt gebruikt voor de productie van pecorino, telt het bedrijf ook meer dan 200 bijenkolonies ... Liefhebbers van Fattoria La Vialla – en dat zijn er veel – zijn dol op de wijnen, de olijfolie, de honing, de kaas, de antipasti, sauzen, pasta, koekjes en azijnen, evenals de hoogwaardige cosmeticaproducten. Daarnaast onderhoudt de Lo Franco's ook wijngaarden in San Gimignano, in Oltrepò Pavese, in Abruzzo, le Marche, in Maremma en op Sicilië. Hier wordt voortdurend onderzoek gedaan en wordt een regeneratieve economie gestimuleerd.

Bij La Vialla gaan ze altijd nog een paar stappen verder dan nodig - alles is in beweging. “In de loop der jaren hebben talrijke innovaties ertoe bijgedragen dat we dit doel dichterbij hebben gebracht.



Tasting met hoofd-
enoloog Marco
Cervellera



Regelmatig
worden de
biowijnen van
La Vialla
bekroond



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



De broers
Gianni, Antonio
en Bandino
Lo Franco

Nieuwe inzichten en methoden waren bij ons altijd welkom, mits ze in overeenstemming waren met onze waarden en bijdroegen aan het bevorderen van de gezondheid van onze bodem, planten, dieren en mensen”, vat Beatrice Lo Franco de visie samen.

En René Schaack, die als ornitholoog voor een onderzoekslaboratorium in Husum werkt, bevestigt dit: “Hier bevindt zich een intact ecosysteem dat uniek is in Europa”. Tijdens een vroege ochtendwandeling vertelt hij over een uitgebreide, aangetoonde rijkdom aan soorten. Er komen hier 138 vogelsoorten voor, waarvan 72 verschillende soorten broedvogels; in totaal broeden er 2.160 broedparen, zoals is te lezen in het rapport “Avifauna”. Als we even stoppen bij het opvangbekken voor het afvalwater, vertelt hij enthousiast: “Het afvalwater dat bij La Vialla overblijft, is zo schoon dat vogels hier nestelen en hun jongen uitbroeden”. Voor zijn rapport heeft hij drie vegetatiezones onderzocht: de benedenloop van de riviervallei, het middelste gedeelte met struiken en bosjes, en het bos in het hoogste gedeelte. Alle drie de zones verschillen qua biodiversiteit en hij is ervan overtuigd: “Er is (in Duitsland) geen enkel landbouwbedrijf dat zo schoon is en zo’n prachtig ecosysteem heeft”. Daar mag de familie Lo Franco meer dan trots op zijn.

(vertaling van het originele artikel uit “Meiningers Weinwelt”, uitgave 3/2026)