Fattoria La Vialla

Famiglia Lo Franco

„Metti bòn, cava bòn!"
(= Tu Gutes rein, hol Gutes raus!)

Seit 1978 folgt die Familie Lo Franco diesem Motto in ihrem biologisch-biodynamischen landwirtschaftlichen Betrieb in der Toskana... und dieses Engagement zahlt sich aus! Für den familiengeführten, unabhängigen und beinahe selbstversorgenden Bauernhof waren die ersten Jahre schwierig; er wurde von der Verkosterwelt ignoriert oder „belächelt"… Heute, nach 45 Jahren, wurde die Familie Lo Franco in diesem Jahr bei **Mundus Vini Meininger Awards - Excellence in Wine & Spirit** als ***„Weinfamilie des Jahres 2023"*** ausgezeichnet.

Des Weiteren wurde die Fattoria La Vialla bei **Mundus Vini Biofach 2023** zum 9. Mal „Erzeuger des Jahres International", zum 4. Mal ***„Bester Winzer"*** bei **Wine Without Walls**, **Vinitaly** und zum 11. Mal ***„Best Producer Organic Italy"*** bei der **Berliner Wein Trophy**…

Dass dies kein Zufall ist, zeigen die zahlreichen weiteren Anerkennungen der letzten Jahre, die die Fattoria unter anderem dank des unermüdlichen Einsatzes der mehr als 150 Mitarbeiter von La Vialla, die in den Weinbergen und Olivenhainen, auf den Feldern, in der Soßenküche, der Backstube, der Käserei und im Agrotourismus arbeiten, erhalten hat.

Fattoria La Vialla ist ein vollkommen umweltverträglicher und klimapositiv zertifizierter landwirtschaftlicher Betrieb.

Wie funktioniert das?

„Und jede Landwirtschaft müsste eigentlich sich nähern […] diesem Zustand, eine in sich geschlossene Individualität zu sein.“ (Rudolf Steiner)

Die Methode von La Vialla

Die **Fattoria La Vialla** ist einer der wenigen Betriebe mit einem kreislaufförmigen Produktionssystem, das eine Vielzahl verschiedener Erzeugnisse nach den strengen Demeter-Richtlinien herstellt (Wein, Olivenöl, Käse, Soßen, Obst und Gemüse, Nudeln, Gebäck, Honig, Essig), die vollständig rückverfolgbar sind. Bis auf wenige Ausnahmen werden alle Erzeugnisse im Betrieb selbst hergestellt - von der Aussaat bis zur Ernte, vom Anbau bis zur Verarbeitung und Verpackung, vom direkten Kontakt zu den Kunden bis hin zum Versand.

Es werden nur wenige, aber gute und naturbelassene Zutaten verwendet, ohne Einsatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen oder GVO.

„Unser Unternehmen beweist, dass es in jeder Hinsicht lohnenswert ist, Wirtschaftlichkeit nicht mit Profit gleichzusetzen, sondern Projekte aufgrund persönlicher Überzeugung zu initiieren“, so sind sich die Brüder Lo Franco einig.

Die Fattoria La Vialla wurde nach dem Vorbild der früheren toskanischen Bauernhöfe konzipiert, wo man alles vor Ort herstellte und nur wenige Lebensmittel zugekauft wurden.

1983 wurde der landwirtschaftliche Betrieb biologisch zertifiziert, seit 1997 erfolgt der Anbau nach der biodynamischen Methode und 2005 haben die ersten Erzeugnisse die Demeter-Zertifizierung erhalten.

Die „Viallini“ sind sich darüber bewusst, dass **„wir das Land nicht von unseren Vorfahren erben, sondern es uns von unseren Kindern leihen.“** Unsere Aufgabe ist es, den Boden fruchtbar und gesund zu erhalten... und uns dafür einzusetzen, das perfekte Gleichgewicht der Natur nicht zu stören.

Das Engagement von La Vialla:

- Pflege und Wiederherstellung der Böden der alten, verlassenen Landhäuser und der Wälder
- Jährliche Neupflanzungen von Weinreben, Oliven- und Obstbäumen, Hecken und Wäldern zur Steigerung und zum Schutz der Artenvielfalt und der nachhaltigen Herstellung
- Studien zu alten Sorten, insbesondere im Weinberg, für die Erhaltung und Förderung der Biodiversität
- gewissenhafte und sparsame Verwaltung der Ressourcen, Recycling des verwendeten Materials
- Photovoltaikanlage und Verwendung erneuerbarer Energien
- Pflanzenkläranlagen und Regenwasserauffangbecken zur Bewässerung der Felder
- Bau neuer klimaneutraler Gebäude (z. B. die Ölmühle)
- kontinuierliche Forschung, um uns ständig zu verbessern
- Verwendung von recyceltem und recycelbarem Verpackungsmaterial, Verzicht auf Plastik
- kontinuierlicher Ausbau der Nutzung umweltfreundlicher Verkehrsmittel für den Transport
- Kreislaufwirtschaft
- keinerlei Verschwendung von Lebensmitteln dank der direkten Wertschöpfungskette

Laufende Arbeiten

Heute ist die Fattoria La Vialla ein Beispiel für Ökologie und Nachhaltigkeit und hat mit Hilfe der Stiftung „Fondazione Famiglia Lo Franco“ insgesamt 939 Hektar der eigenen Flächen auf den biologischen und biodynamischen Anbau umgestellt und über 91 befreundete Landwirte (und ihre insgesamt 1.177 Hektar Anbaufläche) bei der Anwendung der gleichen nachhaltigen Methoden auf ihren Feldern betreut.
Aus der letzten, allein auf das Jahr 2021 bezogenen Bilanz des „ökologischen Fußabdrucks“ geht hervor, dass die Menge an im Boden gebundenem und vermiedenem CO2 dank des umsichtigen Umgangs mit Ressourcen, der Photovoltaikanlagen, der Pflanzenkläranlage, der Fixierung von Kohlendioxid in Wäldern, Kulturen und Böden durch den regenerativen Landbau und der Kompensation der Emissionen durch Klimaschutzprojekte die durch die Produktionstätigkeiten ausgestoßene Menge an CO2 um insgesamt 11.579,11 t CO_2 eq übersteigt. Für den Zeitraum von 2019 bis 2021 beläuft sich dieser Wert sogar auf 23.683,00 t CO_2 eq.

Dieses Engagement wurde mit renommierten Auszeichnungen belohnt.

Im Jahr 2009 wurde die Fattoria als beispielhafter ökologisch-nachhaltiger Landwirtschaftsbetrieb in Italien auf die 15. Internationale Klimakonferenz in Kopenhagen eingeladen. 2017 erhielt La Vialla den B.A.U.M.-Umweltpreis für „herausragendes Engagement für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung“.2020 wurde Fattoria La Vialla durch die Firma natureOffice, ein deutsches Unternehmen, das nachhaltige Umwelt- und Klimaschutzprojekte durchführt und mit dem La Vialla seit 2010 zusammenarbeitet, von „klimaneutral“ zu „klimapositiv“ befördert.
Das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) zusammen mit der Ernährungs- und Landwirtschafts-organisation der Vereinten Nationen (FAO) wählte die Fattoria La Vialla als einen der *#GenerationRestoration Partner* für die UN-Dekade zur Wiederherstellung von Ökosystemen. Das Programm zielt darauf ab, eine globale Bewegung zu schaffen, um die Zerstörung der Ökosysteme zu verhindern, aufzuhalten und umzukehren, wobei eine nachhaltige und regenerative Landwirtschaft eine Schlüsselrolle spielt.

„Die gesamte Menschheit muss sich zusammenschließen, um unser gemeinsames Zuhause zu schützen. Wir können dies tun, indem wir die Wirtschaft der Natur, eine Wirtschaft ohne Abfall oder Umweltverschmutzung nachleben: die Kreislaufwirtschaft.

Alles, was von der Erde kommt, muss zur Erde zurückkehren. Das ist Wirtschaft in der Praxis von La Vialla! Auf dass sie immer besser werden mag.“

Satish Kumar (Aktivist und Schriftsteller)

UNITED NATIONS DECADE ON ECOSYSTEM RESTORATION 2021-2030

UN environment programme

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Via di Meliciano 26 - 52029 Castiglion Fibocchi - Toscana - Italia

www.lavialla.com