

Degubox „Rotweine aus der Basilikata von Alovini“

Drei Weine von Alovini (Genzano di Lucania/Basilikata)
- im Laden Degubox für 33,70 € (statt 39,70 €)

Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2012

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen, Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, weich, guter Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst, fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico; 9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Braten aus rotem und weißem Fleisch, geschmacksintensiven Primi der Mittelmeerküche, Wild, Lamm und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €



»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2012

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 - 500 l)

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14°

Idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert, z. B. zu raffinierten Fleischgerichten, Fasan, Perlhuhn, aber auch Schmorgemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,50 €, im Café 0,1 l 4,70 €



Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 2012

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit delikaten Noten von Unterholz und Gewürzen; trockener, voller, würziger Geschmack mit mineralischem Hintergrund, große Struktur, gutes Tannin, schwer und samtig,; 100% Aglianico; 12 Monate Barrique und mindestens 6 Monate Flaschenreife. „Alvolo“ wurde mit der „Corona“, der seltenen Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“, prämiert.

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Alkoholgehalt: 14°

Zu Braten, Wild, allen schweren Gerichten und reifem, altem Käse, idealer „Kaminfeuerwein“.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,30 €, im Café 0,1 l 6,30 €



Porträt Weingut Alovini

Gegen Ende der 80er Jahre zieht es Oronzo Alò, Önologe aus Salento in Apulien, in die Basilikata, um dort mit renommierten Weinbaubetrieben zusammenzuarbeiten. Eine seiner Stationen war die Kellerei Basilium, wo er als Duo mit Donato Lamiranda, dem damaligen Präsidenten der Cantina, über Jahre für die hohe Qualität und das außergewöhnlich gute Preis-Leistungsverhältnis der Basilium-Weine verantwortlich zeichnete.

Danach gründete Oronzo Alò in Genzano di Lucania sein eigenes kleines Weingut „Alovini“ (4 ha/150.000 Flaschen), das seine Weine auf dem für den Weinbau bestens geeigneten Boden im Bereich der hoch angesehenen DOC Aglianico del Vulture produziert (Aglianico, Greco Bianco und andere).

Oronzo und Donato, das einstige Erfolgsduo von Basilium, arbeiten nun schon einige Jahre wieder zusammen und haben gerade mit zwei Freunden eine neue, größere Kellerei in Betrieb genommen, in der schon der neue Jahrgang gärt. Inzwischen bewirtschaften sie 15 ha Weinberge mit ca. 350.000 Flaschen Gesamtproduktion.

Die jahrhundertealte Tradition der Weinbauern aus Lukanien (antiker Name für die Basilikata) wird heute mit fortschrittlichen Methoden des Weinbaus und der Weinbereitung fortgeführt. Das Hauptziel dieser Weinbaukunst ist die Produktion von Qualitätsweinen, die den Charakter der Rebsorten so gut wie nur möglich herausarbeiten, den Standort mit seinen Böden und den Jahrgang schmeckbar zu machen und so, mit den Worten von Oronzo Alò, mit seinen Weinen die Kultur des Landes zu interpretieren. Der im Jahre 2003 vollendete Weinkeller ist mit moderner Technologie ausgestattet und vollständig klimatisiert, um eine optimale Lagertemperatur der Weine zu garantieren.



Oben: Oronzo Alò, Mitte: Aglianico-Trauben,

3. Hintergrundwissen Degubox

Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

Aglianico del Vulture „Alvolo“ D.O.C.

Das Flaggschiff des Weingutes Alovini, der samtig-üppige Aglianico del Vulture „Alvolo“, erhielt – mit rarem einhelligem Urteil der Jury – die „Corona“ (Krone), Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“. Die Corona wird an ca. 200 italienische Weine vergeben, die sich durch Eleganz, Feinheit, Gleichgewicht, Qualität, präzisen Ausdruck der Rebsorte und des Anbaugebietes (Terroir) auszeichnen und außerdem aufgrund des perfekten Zusammenspiels dieser Faktoren in der Lage sind, beim Trinken „erhebende Gefühle“ auszulösen, sprich: das Glücksgefühl, das einen beim Trinken eines perfekten Weines befällt.