

## Degubox „Weine aus der Basilikata von Alovini“

Drei Weine - weiß, rosé und rot - von der Kellerei Alovini (Genzano di Lucania)  
- im Laden Degubox für 23,50 € (statt 27,60 €)

### Greco Basilicata „Il Giallo“ I.G.T. 2018

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensive, fruchtig-aromatische Nase; voller, frischer, fruchtiger Geschmack mit Pfirsichnoten, sehr gute Struktur, körperreich und lang anhaltend, elegant; 100% Greco Basilicata; Stahltank

Serviertemperatur: 8-10° C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Er passt bestens zu Vorspeisen kräftigen Vorspeisen, zu Schafskäse oder Salami, zu Pasta mit Käsesoßen oder mit Fenchel und Salsicce. Idealer Begeleiter von gegrilltem Fisch, Krustentieren und weißem Fleisch wie z.B. Kalbsschmorbraten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,40 €



### Rosato Basilicata „Il Rosa“ I.G.T. 2018

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

In Italien sagt man „Il Rosato si beve prima con gli occhi“ - den Rosé trinkt man zuerst mit den Augen. Bei „Il Rosa“ müßte die Flasche dann eigentlich schon vor dem Entkorken leer sein!

Faszinierender, strahlender Roséton mit bläulichem Schimmer; intensiv fruchtiges Bukett mit Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere; frisch, fruchtig und sehr süffig, dabei ausgeglichen und charaktervoll; aus Aglianico- und Montepulciano; Stahltank

Serviertemperatur: 12° C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Als Aperitif, zu jeglicher Art von Vorspeisen, Minestra, Suppen, Risotto, Frischkäse und weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,40 €



### Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2016

von Alovini (Genzano di Lucania)

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°

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

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,60 €



## 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 Basili-um, 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 Basili-um-Weine verantwortlich zeichnete.

Danach gründete Oronzo Alò in Genzano di Lucania sein eigenes kleines Weingut „Alovini“ (4 ha Weinberge, 100.000 Flaschen Gesamtproduktion), 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).

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.

Oronzo und Donato, das einstige Erfolgsduo von Basili-um, arbeiten nun schon seit einigen Jahren wieder zusammen. Sie haben neue Weinberge angepflanzt und eine neue, größere Kellerei gebaut, die mit der Weinlese 2017 ihren Betrieb aufnahm.

Sie bewirtschaften nun fast 20 Hektar Weinberge im Vulture-Gebiet und zusätzlich 7 Hektar bei Matera, wo sie Greco und Primitivo anbauen. Die geplante Jahresproduktion wächst nun sukzessive auf 500.000 – 600.000 Flaschen.

## Hintergrundwissen Degubox

### Greco Bianco

Die weiße Rebsorte wurde schon von den Römern kultiviert. Es wird eine Abstammung von der antiken Sorte Aminea vermutet. Der Name verweist auf den griechischen Ursprung. Wahrscheinlich ist sie eine der zahlreichen Spielarten der Trebbiano und möglicherweise mit der Grechetto verwandt. Von der vorwiegend in Süditalien angebauten Sorte gibt es mehrere Spielarten. In Kampanien wird der trockene Greco di Tufo und in Kalabrien der Cirò sowie der süße Greco di Bianco daraus gekeltert. Zusammen mit anderen Sorten wird sie zu den trockenen Weißweinen auf Capri verschnitten. Es gibt auch eine dunkle Greco Nero, eine Verwandtschaft ist aber nicht geklärt.

### Aglianico del Vulture

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. 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 granatroten 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.