

RUFFINI

1. Weine aus der Basilikata

Drei Weine von Alovini (Genzano di Lucania) und Masseria Cardillo (Bernalda)
– im Laden Degobox für 25,30 € (statt 28,90 €)

Alovini Bianco „Terra degli Eventi“ I.G.T. 2021/2022

von Alovini (Genzano di Lucania)

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; frischer, blumiger Duft; im Mund fruchtig und delikater mit erfrischender Säure, leicht und sehr süffig; innovative Cuvée aus Fiano, Chardonnay und Malvasia; Stahltank

Serviertemperatur: 10-12° C

Alkoholgehalt: 12°

Empfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Greco Basilicata „Il Giallo“ I.G.T. 2022

von Alovini (Genzano di Lucania)

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 10,20 €, im Café 0,1 l 3,90 €



»Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2021

von der Masseria Cardillo (Bernalda)

Dichtes Rubinrot mit violetten Refleksen; herrlicher Duft von reifen Himbeeren, auch Noten von Blaubeeren und Gras; am Gaumen intensive, reife Frucht, körperreich und ausdrucksstark mit perfektem Tannin und samtiger Eleganz, im Abgang etwas Vanille; aus Aglianico (40%) und Primitivo (60%); 6 Monate französisches Barrique

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14°

Empfehlung: Passt zu Schweine- oder Rinderfilet, Kaninchen, Zicklein mit Wildkräutern, Lammkoteletts, Grillfleisch und gereiftem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,70 €, im Café 0,1 l 4,50 €



2. 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.

Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Synonyme sind Apiana, Apiano, Fiore Mendillo, Latino Bianco, Minutola und Santa Sofia. Sie wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer besonderen Anziehungskraft auf Bienen (apis) als „Vitis apiana“ bezeichneten. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Der Historiker Plinius hat diese Traube „apiane“ (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, von den alten Römern heiß geliebt, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt, und wir dürfen uns weiter an dem feinfruchtigen, eleganten Wein erfreuen. Der zu den besten Süditaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85–100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert.

Malvasia

Malvasia, Malvasier oder Malvoisie sind in südlichen Ländern sehr verbreitete Rebsortenfamilie verschiedener Weiß- und Rotweinsorten, vor allem aus Italien, Spanien, Portugal und Kroatien und Slowenien. Viele dieser Sorten sind antiken griechischen Ursprungs.

Die Bezeichnungen Malvasia und Malvasier bezeichnen teilweise dieselben, teilweise völlig verschiedene Rebsorten:

In Spanien gibt es die Rebsorten Malvasia, Malvasía Rosada und Malvasía de Sitges, in Frankreich baut man die weiße Rebsorte Malvoisie an. In Kroatien und Slowenien keltert man aus der Rebsorte Malvazija einen berühmter Weißwein. In Portugal gibt es die Rebsorten Malvasia Preta (rote Rebsorte) sowie Malvasia Fina und Malvasia Rei (beide weiß), die jedoch keine Malvasier sind, sondern eigenständige Sorten darstellen.

In Italien gibt es eine Fülle von Rebsorten, die der Familie der Malvasia zugeordnet sind: wichtige Vertreter sind die Sorten Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Basilicata, Malvasia Bianca di Candia, Malvasia Istriana, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia Aromatica, Malvasia di Lipari und Malvasia di Sardegna.

Die weißen italienischen Malvasier zeichnen sich durch eine fruchtige Aromatik aus, so auch im **Alovin Bianco** aus unserer Degustation, wo er zusammen mit der Fianotraube und Chardonnay eine süffige Cuvée eingeht.

Aglianico

Die rote Aglianico-Traube ist ein starker Charakter mit schöner Frucht, oft markanter Säure und ordentlich Tannin, die gerade deswegen interessante Cuvées mit anderen selbstbewussten Trauben ergibt:

Im »Tittà« verbindet sich der vergleichsweise milde Küsten-Aglianico mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance.

Önologe aller drei Deguweine ist Oronzo Alò, von dessen Weingut Alovini auch der Spitzen-Aglianico »Alvolo« stammt.