



Vom Hof der Bourbonischen Könige zum Projekt Nordkampaniens

Geschichte

Die Familie Alois hat "jahrhundertealte und gut dokumentierte lombardische Wurzeln". Sie ließ sich vor der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts im mittelalterlichen Caserta nieder, führte ihre Tätigkeiten zwischen Neapel und Caserta aus und unterhielt Beziehungen zu den besten neapolitanischen Adelsfamilien. Sie besaß eine Residenz im Stadtteil San Lorenzo, im heutigen Vico San Nicola dei Caserta, und heiratete sich über zwei illustre Persönlichkeiten in die Familie Caracciolo ein: Loysius Alois, der "dem Mann entsprechen sollte, der 1508 das Grabmal in der Kathedrale von Casertavecchia für seinen Bruder Marco Antonio errichtete" und das heute in der Kathedrale besichtigt werden kann, heiratete Ippolita Caracciolo, ein Ereignis, das auf einer Gedenktafel in der Kirche Donnaregina in Neapel verewigt ist; sein Sohn Gianfrancesco, der von Benedetto Croce in seinem Buch "Vite di Avventure, di Fede e di Passione" erwähnt wird, weil er den Mut hatte, sich für eine gerechte Sache des Glaubens zu opfern und 1564 von der Heiligen Inquisition hingerichtet wurde, verheiratete sich mit Isabella Caracciolo. Weitere Angehörige der Alois fanden in den Annalen des 16. Jahrhundert Erwähnung, wie "Giambattista, der im Kampf gegen die Spanier fiel, die in Neapel die spanische Inquisition einführen wollten".

Während der Zeit der Bourbonen begann die Familie Alois mit der Herstellung von Stoffen mit der von Ferdinands IV. gewünschten Jacquard-Technik und setzte die Seidentradition mit Francesco fort, der 1863 als erstes Mitglied der Familie ein eigenes Unternehmen gründete. Sie widmeten sich auch der Landbewirtschaftung und pachteten in der Zeit des Faschismus das alte Bourbonengut auf dem Monte Briano, auf dem sich zwei Weinberge befanden: die Vigna di San Silvestro und die Vigna del Ventaglio. Letztere wurde vom Staat an private Eigentümer verkauft.

Der erste Angehörige der Familie Alois, der die alten Bourbon-Reben wieder in Mode brachte, war Michele, der 1992 einen experimentellen Weinberg mit neun einheimischen Rebsorten anlegte, darunter Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero und Casavecchia. Michele war zusammen mit anderen engagierten Winzern einer der Vorkämpfer für die "Renaissance" dieser Weine in Nordkampanien. Im Jahr 2002 werden die autochthonen Rebsorten, die bis dahin unter anderen Namen bekannt waren, in das Register der zugelassenen Rebsorten Kampaniens eingetragen, nach einer langen ampelographischen Versuchsphase der Universitäten von Florenz und Neapel. Im Jahr 2012 erlangte die Casavecchia-Rebe die geschützte Ursprungsbezeichnung.

Die Kellerei

Sie liegt auf der Hochebene des Casavecchia, in einem Gebiet, auf dessen Hügeln zwischen 202 und 212 v. Chr. der Zweite Punische Krieg stattgefunden hatte. In dieser unberührten Landschaft zwischen den Bergen Tifatini und Trebulani hat Michele Alois auf neun Hektar Land seinen Traum verwirklicht, einen Weinberg mit den von den Bourbonen geliebten Rebsorten anzulegen, um ein altes Jagdhaus herum, in dem der bourbonische Hof sich zur Hasen- und Wildschweinjagd einrichtete.

Der Fasskeller

Der historische Fasskeller befindet sich in einem der vierzig Jagdhäuser aus der Zeit der Bourbonen im frühen 19. Jahrhundert. Im darunter liegenden Keller wurden in der Regel Weine und Wurstwaren aufbewahrt, während man im Erdgeschoss Getreidekörner lagerte, die ausgestreut wurden, um Wildschweine und Hasen anzulocken und Beute für den Jagdtag zu sichern.

Die Weinberge

Die heute zwanzig Hektar Weinberge im Casavecchia-Tal werden von Michele Alois Tag für Tag mit Leidenschaft und Einsicht bewirtschaftet. Die Weinberge liegen zwischen zwei Gebirgszügen, den Tifatini und den Trebulani, die ein natürliches Amphitheater aus überwiegend vulkanischen Böden auf 200 m ü. d. M. und aus kalkhaltigen Böden an den Hängen bilden, die stark von einer 39.000 Jahre zurückreichenden tellurischen Bewegung beeinflusst sind. Die Umgebung zeichnet sich durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aus, sowie durch eine gute Belüftung vom Monte Maggiore (1030 m) im Norden.

Weinberg von Audelino

Er besteht hauptsächlich aus fließender Vulkanasche, die als kampanischer Ignimbrit bekannt ist, und befindet sich auf etwa 140 m ü. d. M. auf der Hochebene des Casavecchia.

Die Weine sind in der Regel aromatisch komplex und vollmundig am Gaumen, mit intensiver Frucht, aber feinen Tanninen.

Morrone della Monica

Der östlich gelegene Weinberg im Gebiet des Monte Friento (770 m), einem der höchsten Berge des Trebulani-Gebirges, genießt dank seiner privilegierten Ost-West-Ausrichtung und einer Boden­neigung von über 30% die beste Sonneneinstrahlung. Die Böden mit mittlerer Textur bestehen überwiegend aus Ton-Kalkstein, was entscheidend zum Wachstum von Trauben mit intensivem Körper und kräftigen Tanninen beiträgt.

Cesone

Die im westlichen Teil der Hochebene des Casavecchia gelegene Parzelle ist weniger als einen Hektar groß und besteht fast ausschließlich aus fruchtbarem, lehmigem Boden, der mit einer leichten Grasnarbe bedeckt ist. Die Trauben profitieren von starken Temperaturschwankungen und werden in den frühen Morgenstunden von der Sonne beschienen. Aus den Trauben wird der Wein Trifolium gewonnen, der aufgrund seiner Eigenschaften als Einzellage bezeichnet werden kann.

Die Weine

Weißweine

Falanghina und Pallagrello Bianco sind die beiden weißen Rebsorten, die von den Alois angebaut werden. Die Falanghina ist zweifellos die bekannteste Rebsorte Kampaniens und hat die größte Verbreitung, was die Anbauflächen betrifft. Der Pallagrello Bianco hingegen verdankt seine historische Bedeutung durch die heute gesicherte Präsenz in zwei bourbonischen Weinbergen, mit den Namen Vigna del Ventaglio, am Fuße des Monte Briano, und Lepreria, in der Nähe der Vaccheria.

Morrone – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello bianco

Weinbereitung: 2/3 in Edelstahl bei einer Temperatur von 13° / 14° C für 1 Monat; 1/3 auf der Feinhefe in kleinen Holzfässern für 9 Monate. Reifung: auf der Flasche für 12 Monate

Caiati – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Bianco

Weinbereitung: in Edelstahl bei einer Temperatur von 13° / 14° C für 1 Monat. Reifung: auf der Flasche für 3 Monate.

Caulino – Campania – IGP – Falanghina

Weinbereitung: Gärung auf der Feinhefe bei 14° C für 30 Tage. Malolaktische Gärung: im Stahl bei einer Temperatur von 14°/15° C. Reifung: auf der Flasche für 3 Monate.

Rotweine

Casavecchia, Aglianico und Pallagrello Nero sind die drei roten Reben, die auf dem Weingut angebaut und verarbeitet werden. Casavecchia ist eine alte Rebsorte, die wahrscheinlich auf die Römerzeit zurückgeht. Der Aglianico hat seinen Ursprung wahrscheinlich in Osteuropa, unter dem Namen Hellenicus, der in Allianicus und dann in Aglianico umgewandelt wurde.

Murella – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero

Weinbereitung: 10 Tage in 80 hl-Fässern. Malolaktische Gärung: in 25 hl-Fässern. Reifung: 2 Jahre in 25 hl-Fässern und für 12 Monate auf der Flasche.

Trifolium – Casavecchia di Pontelatone DOP

Weinbereitung: Mazeration und Gärung für 10 Tage in 80 hl italienischen Holzfässern. Reifung: in 25 hl italienischen Holzfässern für 12 Monate und für 12 Monate auf der Flasche.

Trebulanum – Casavecchia di Pontelatone Riserva DOP

Weinbereitung: in 80 hl-Behältern aus italienischer Eiche mit 10-tägiger Maischegärung auf den Schalen mit zahlreichen Umpumpvorgängen. Malolaktische Gärung: vollständig in Fässern aus italienischer Eiche mit 25 hl Fassungsvermögen. Reifung: 24 Monate lang in Fässern aus italienischem Holz mit 25 hl Fassungsvermögen und 24 Monate lang auf der Flasche.

Campole – Campania – IGP – Aglianico

Weinbereitung: in Edelstahltanks mit 16-tägiger Mazeration auf den Schalen mit zahlreichen Umpumpvorgängen. Malolaktische Gärung: vollständig in italienischen Holzfässern mit 80 hl Fassungsvermögen. Reifung: auf der Flasche für 8 Monate.

Cunto – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero

Weinbereitung: in 80 hl-Behältern aus italienischer Eiche mit 10-tägiger Maischegärung auf den Schalen mit zahlreichen Umpumpvorgängen. Malolaktische Gärung: vollständig in Fässern aus italienischer Eiche (25 hl). Reifung: 12 Monate lang in Fässern aus italienischem Holz mit 25 hl Fassungsvermögen. Reifung: 12 Monate lang auf der Flasche.

Settimo – Terre del Volturno – IGP – Pallagrello Nero e Casavecchia

Weinbereitung: in Stahltanks mit 14-tägiger Mazeration auf den Schalen. Malolaktische Gärung: vollständig im Stahl. Reifung: auf der Flasche für 6 Monate.

DREI WEINE AUS GROSSEN LAGEN – DAS PROJEKT

Nach zehn Jahren des Experimentierens mit Trauben aus den besten Lagen hat die Familie Alois beschlossen drei Weine aus "Großen Lagen" zu erzeugen, aus den Weinbergen in 350 m Höhe am Fuße des Monte Friento und aus den Weinbergen in der Gemeinde Audelino, die Ende der 1990er Jahre mit den besten Unterlagsreben angelegt wurden. Alle Weinberge befinden sich am Fuße eines der sieben kampanischen Gipfel des Anti Appennino (zu denen unter anderem der Vesuv und die Amalfiküste gehören), die bereits in der Römerzeit als Monti Trebulani bekannt waren. Es handelt sich um die Weine Morrone (Pallagrello Bianco), Murella (Pallagrello Nero) und Trebulanum Riserva (Casavecchia). Drei Große Lagen, die das Ergebnis einer Studie über die Weinberge zwischen 300 und 400 m ü. d. M. sind, denen es im Laufe der Jahre gelungen ist, Trauben mit einem Ph-Wert unter 3,20 zu erzeugen. Aus dieser Idee ist das Projekt der Zonierung Nordkampaniens entstanden, das im Jahr 2025 mit der Veröffentlichung eines Atlases abgeschlossen wird, der historische, geologische und önologische Aspekte umfassen wird und in dem jedes Weingut entsprechend der erarbeiteten Zonierung vorgestellt wird.

MORRONE

Dieser Wein wird ausschließlich aus der Rebe Pallagrello Bianco aus dem Weinberg Morrone della Monica hergestellt, 350 m ü. d. M. im Nordwesten des Monte Friento. Der lehmig-kalkhaltige Boden verleiht den Trauben mehr Frische und erreicht überraschenderweise einen Ph-Wert von unter 3,2.

MURELLA

Dieser Wein stammt aus dem Weinberg von Casalicchio, der auf 350 m am Fuße des Monte Friento liegt. Die Trauben des Pallagrello Nero finden in dieser Lage ihr natürliches Habitat, wo sie ein ideales polyphenolisches Gleichgewicht erreichen, das den Trauben mehr Kraft und Vitalität in Bezug auf den Gesamtsäuregehalt verleiht.

TREBULANUM RISERVA

Die Parzelle "D" des Weinbergs Audelino, auf 148 m Höhe auf der vulkanischen Hochebene von Pontelatone hat die Voraussetzungen für eine ideale Reifung der Casavecchia-Trauben geschaffen, dank der Verwendung geeigneter Unterlagsreben, die für die

Entwicklung einer ausgewogeneren Kraft der Pflanze unerlässlich sind und den Trauben eine seidige, mit der Frucht verbundene Tanninstruktur verleihen.