

Villa Caviciana: Nur das Beste aus dem Latium

Im Latium, das zu den traditionsreichsten Anbaugebieten Italiens gehört, wird schon seit der Antike Wein produziert. Doch nicht nur edle Reben zeichnen die Region aus. Es gibt noch viel mehr Köstliches zu entdecken, wie ein Besuch der Villa Caviciana zeigt.

Latium? Selbst Weinkenner und Feinschmecker haben diese Region Italiens nicht gleich im Sinn, wenn es um hochwertige Weine, Olivenöle oder Feinkost geht. Dabei blickt das Latium – dessen bedeutendste Stadt Rom wiederum jeder kennt – auf eine sehr lange Geschichte zurück. Im Altertum war es nicht nur die Speisekammer Roms, sondern auch der Weinkeller. Damals wie heute ist diese Region im Latium rund um den Lago di Bolsena begünstigt durch die optimalen klimatischen und geologischen Gegebenheiten. Die vulkanischen Böden bieten ideale Bedingungen für den Wein- oder Olivenanbau. Die Lage am See sorgt für ein spezielles Mikroklima mit heißen Sommern, angenehm kühlen Nächten und relativ milden Wintern.

Inmitten dieser alten, mediterran geprägten Kulturlandschaft liegt die Villa Caviciana. Eine lebendige Fattoria, die biologisch erzeugte Feinkost und Weine anbietet. Die Produktion erfolgt mit Liebe zum Detail und von Hand, um eine hohe Qualität zu erzielen, die auch strengen ökologischen Richtlinien genügt. Bei einem Besuch des Landguts fühlt man sich sofort verzaubert. Die Ruhe, die spektakuläre Aussicht von der Cantina auf den Lago di Bolsena, die Natur und der Duft nach Rosmarin, Akazien und wilden Blumen laden ein, einfach den Moment zu genießen.

In dieser ursprünglichen, italienischen Landschaft werden die Weinberge bearbeitet, die Trauben von Hand verlesen und vor dem Keltern sorgfältig selektiert. Traditionelle Handwerkskunst, neuestes Hightech-Wissen und modernste Technik unterstützen den Kelterprozess und die Vinifizierung – mit großem Erfolg. Dies zeigt sich in den vielen Auszeichnungen, die die Weine bis heute erhalten haben.



Foto: Paul Traeger Photography



Neben dem Weinbau produziert Villa Caviciana landestypische Produkte, wie zum Beispiel Speck, Schinken und Salami. Das Fleisch hierfür kommt von Mangalitza-Wollschweinen aus eigener Zucht, die in den Wäldern des Landgutes leben. Ein weiteres kulinarisches Highlight sind die Olivenöle. Verarbeitet werden nur Oliven aus eigenem Anbau. Modernste Mühlentechnik sowie ein durchgängig kontrollierter Verarbeitungsprozess garantieren die hohe Qualität und Reinheit des Öles. Es ist also keine Überraschung, dass die Olivenöle regelmäßig bei Blindverkostungen Spitzenplätze belegen.

Alle Produkte der Villa Caviciana werden mit großer Sorgfalt und im Einklang mit Natur und Tradition hergestellt. Das Landgut begreift die Vielfalt des Latiums und das regionale Potenzial als Schatz.

www.villa-caviciana.de