

# RUFFINI

## Weinbrief No. 3/2016

16. März 2016

1. Degubox „Rote Inselweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Aus „Coffee To Go“ wird „Coffee To Go Again“
4. Der Jahrgang 2015 in Italien  
mit Statements unserer Winzer
5. Sonstiges

Inselwein: Cannonau-Trauben für den Cannonau di Sardegna „Baione“, Cantina Trexenta



## 1. Degubox »Rote Inselweine«

von Trexenta (Senorbi/Sardinien) und Scilio (Linguaglossa, Ätna/Sizilien)  
im Laden Degubox für 23,90 € (statt 28,10 €)

### Monica di Sardegna »Duca di Mandas« D.O.C. 2012 (2013 Folgejahrgang)

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Süffiger Wein mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren; würziger Charakter mit gut dosierter Säure; 85% Monica, 15% andere zugelassene rote Trauben der Region; Stahltank; »Premio Cesar« für ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis des Weinführers „Berebene 2016 del Gambero Rosso“,

Ertrag: 5000 kg/ha

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Pikante Salami, Vorspeisen, weißes und rotes Fleisch, mittelreife Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €, im Café 0,1 l 2,90 €



### Etna Rosso »Valle Galfina« D.O.C. 2013

kontrolliert biologisch (I.C.E.A.)

Leuchtendes Rubinrot; weinige, intensive, würzige Nase; am Gaumen würzig und mineralisch mit strukturierender Säure, angenehm tannin-betont, hält lange an; 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio; Stahltank

Weinberg: Gemeinde Linguaglossa, Anbauhöhe 650 m Ätna-Nordhang, 20 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 6000 kg/ha

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 °C

Speisenempfehlung: Rotes Fleisch, Braten, Wild und reifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,60 €, im Café 0,1 l 3,70 €



### Cannonau di Sardegna »Baione« D.O.C. 2012

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Würziger, intensiv weiniger Duft; warmer, weicher und anhaltender Geschmack mit feinen Tanninen und dezenter Holznote; 95 % Cannonau und 5 % andere zugelassene rote Trauben der Region; mindestens ein Jahr großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5 %

Ertrag: 3000 kg/ha

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Speisenempfehlung: Braten, reifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,60 €, im Café 0,1 l 3,80 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Weininsel Sardinien

Die italienische Region mit der Hauptstadt Cagliari hat eine Rebfläche von ca. 43.000 Hektar. Geologisch gesehen ist die Insel der älteste Teil Italiens und war einmal mit dem Festland verbunden. Schon im 9. Jahrhundert v. Chr. bauten die Sarden Wein an, diese Kunst erlernten sie von den Phönikern.

Zu 85% besteht Sardinien aus Gebirgen und Hochflächen, Weinbau wird vor allem in der sanft hügeligen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano und in der Alghero-Ebene betrieben. Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Besonders an der Südküste gibt es auch Trockenheit, deshalb wird eine künstliche Bewässerung forciert. Die Temperaturen sind aber in den verschiedenen Teilregionen der Insel sehr unterschiedlich. Im kühleren Norden entstehen vor allem frische, fruchtige Weissweine; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet mit unterschiedlichen Kleinklimaten Rot-, Weiss- und Dessertweinen gute Bedingungen.

Zu zwei Dritteln werden Rotweine und zu einem Drittel Weißweine erzeugt, die alkoholreicher sind als im übrigen Italien. Die häufigste weiße Sorte ist die autochthone Nuragus mit einem Drittel der Rebfläche, gefolgt von Vermentino, Malvasia Sardegna, Nasco und Semidano. Die häufigsten roten Sorten sind Cannonau (Grenache), Monica, Carignano, Bovale und Girò. Die Reben werden (besonders in den Ebenen) immer noch in der traditionellen Erziehungsform Alberello erzogen (kleine Rebbäumchen, die mühsam auf den Knien geerntet werden müssen). Die Cantina Trexenta wendet die modernere Erziehungsform "Guyot" an (Erziehungsform an Pfählen, wobei die Ruten horizontal in einem Drahtgerüst gezogen werden).

### Weininsel Sizilien

Die Weinberge umfassen ca. 128.000 Hektar Rebfläche, damit ist Sizilien die mit Abstand größte Weinbau-region. Sie liegen in bis zu 900 Meter Seehöhe. Das Klima ist von heißen, trockenen Sommern und wenig Niederschlag geprägt. Durch die Hanglagen mit intensiver Sonneneinstrahlung und die große Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht sind sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau gegeben. Die mageren Böden sind großteils vulkanischen Ursprungs. Rund 75% sind mit Weißweinsorten bestockt, die wichtigsten sind Catarratto Bianco (40%), Grillo, Inzolia, Trebbiano, Carricante und Minella Bianca. Die häufigsten Rotweinsorten sind Nero d'Avola (Calabrese) und Nerello (mehrere Spielarten), doch immer öfter werden auch fast vergessene autochthone Trauben wie Frappato vinifiziert. Auch die Ätna-Trauben spielen wieder eine Rolle (siehe unten).

Eine führende Stelle nimmt die Produktion von Tafeltrauben ein. Eine Spezialität in der Antike waren Süßweine, daran hat sich bis heute nichts geändert. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts erfand hier der Engländer John Woodhouse den Marsala. Ein Gutteil der Produktion wurde lange für die Destillation oder einfache Verschnitte verwendet. Die DOC-Weine machten bis vor kurzem nur rund drei Prozent aus, erst 2004 erfolgte die erste DOCG-Klassifikation des Rotweins „Cerasuolo di Vittoria" aus dem Süden Siziliens.

In den Neunziger Jahren des 20. Jahrhunderts wollten immer mehr Winzer aus Ehrgeiz und finanziellen Gründen von der billigen Offenware weg. 1996 begann eine ständig wachsende Zahl Kellereien eigene Erzeugnisse abzufüllen, die im Laufe der Jahre zu einer breiten Palette ausgezeichnete IGT-Weine führte. Auf der einsetzenden Erfolgswelle schwammen einige Zeit auch billige Massenweine mit. Inzwischen gibt es endlich ein inselüberspannendes DOC-Reglementarium für alle Regionen. Alle Weine, die die DOC nicht beantragen (was kein Qualitätsnachteil sein muss) können nun unter der Dachdenomination „Sicilia I.G.P." vermarktet werden - beides eine massive Aufwertung des sizilianischen Qualitätsweines, der durch die genaue Kataster-Einteilung der Weinanbaugebiete mit geprüften Herkunftsbezeichnungen und Anbaumengen Etikettenschwindel weitgehend unterbindet.

Nun zählt vor allem Qualität. Auch die Ätna-Weine, die so ganz anders sind als alles andere vom Wein-kontinent Sizilien, sind mit ihrem „kühlen" Charakter inzwischen groß im Kommen und nicht mehr nur ein Thema unter Journalisten und Liebhabern, die schon lange ihre Freude an diesen geschmacklich anspruchsvollen Tropfen haben. Verkauft werden die Weine aus den roten Trauben Nerello Mascalese und in Weinhandlungen mit Liebe zu Nischenweinen jenseits vom Mainstream, und so auch im Ruffini.

### Monica di Saredegna

DOC-Bereich für Rotweine in der italienischen Region Sardinien. Die Zone umfasst die gesamte Insel mit 372 Gemeinden in allen Provinzen. Die Weine werden aus der Sorte Monica (85-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten gekeltert. Es gibt die Varianten Secco (mit einem Jahr Lagerung und höherem Alkoholgehalt auch als Superiore) und Amabile, sowie von beiden einen Frizzante.

### Cannonau di Saredegna

DOC für Rot- und Rosé-Weine in der italienischen Region (Insel) Sardinien. Rosso (mit zwei Jahren Lagerung auch als Riserva) und Rosato werden aus Cannonau (90-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 10%) gekeltert. Der Liquoroso Secco hat 18% vol, der Liquoroso Dolce Naturale 16% vol Alkohol-Gehalt. Die rote Rebsorte ist mit über 10.000 Hektar Rebfläche die auf Sardinien wichtigste rote und zweithäufigst angebaute Sorte. Aus ihr wird auf der Insel sortenrein der DOC-Rotwein Cannonau di Saredegna gekeltert. Die Rebe ist identisch mit der französischen Grenache Noir bzw. spanischen Garnacha.

### Etna Rosso DOC

Die roten Ätna-Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio

Wenn von den großen Weinen des Ätna die Rede ist, dann steht der Nerello Mascalese im Mittelpunkt, er ist der Star, er ergibt die Weine, die sich mit Nebbiolo und Burgunder messen lassen. Aber er ist nicht die einzige bemerkenswerte Rotweinsorte am Ätna. Sein Cousin, der Nerello Cappuccio, gehört traditionell in die Cuvée des Etna DOC, auch wenn die beiden Sorten heute zunehmend getrennt angebaut werden. Sortenreiner Nerello Cappuccio kann ein überaus trinkiger, saftiger, pfeffriger Wein sein, weniger tief sicher, und mit einfacherem Tannin ausgestattet als der Nerello Mascalese. Lässt sich der Nerello Mascalese mit dem Nebbiolo vergleichen, dann ähnelt der Nerello Cappuccio, will man im Piemont bleiben, der nordpiemontesischen Sorte Vespolina.. (Quelle: MERUM)

## 3. Aus „Coffee To Go“ wird „Coffee To Go Again“

Aus Gründen des Umweltschutzes haben wir im Ruffini die Einwegbecher abgeschafft, da ja auch unsere kompostierbaren Becher in der Regel nicht auf dem Kompost landen sondern zur ausufernden Vermüllung unserer Stadt beitragen.

Ab sofort befüllen wir aber gerne Eure mitgebrachten gespülten Mehrwegbecher!

Ein großes Dankeschön an Julia Post für Ihre Initiative „coffeetOGOagain“ (vor Kurzem in der SZ) die sich sehr darum bemüht, Gastronomen zur Abschaffung von Einwegbechern zu bewegen. Auf Ihrer Seite findet Ihr auch eine Liste von Lokalen, die Mehrwegbecher befüllen - auch erkennbar an diesem Aufkleber!

Für Interessierte: <https://www.facebook.com/coffeetogoagain>

Eine unverbindliche Liste von umweltfreundlichen und schadstoffarmen Mehrwegbechern findet Ihr auf <http://www.utopia.de/produktguide/haushalt-garten-31/die-besten-kafeebecher-fuer-unterwegs>

Die Becher kann man dann sicher auch im Münchner Einzelhandel kaufen bzw. bestellen!



## 4. Der Jahrgang 2015 in Italien

### Vendemmia 2015 – Ein Bilderbuchjahrgang

Statements von Ruffini-Winzerinnen und Winzern zum Weinjahr 2015 und Auszüge aus dem Dossier „Vendemmia 2015“ der Weinzeitschrift MERUM

Die Experten sind sich einig: Der 2015er ist in ganz Italien ein hervorragender bis exzellenter Jahrgang. Nach einem mageren und sehr schwierigen Vorjahr lassen sowohl die Qualität als auch die Erntemengen die Winzer aufatmen.

47 Millionen Hektoliter Wein wurden 2015 in Italien erzeugt, plus zwölf Prozent im Vergleich zu 2014 und vier Prozent mehr als der Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Aber mehr als von der Menge sind die Winzer von der Qualität der Weine begeistert.

Es ist ein erinnerungswürdiges Jahr, so sagen zumindest viele Winzerstimmen von Nord nach Süd. „Ein Jahrhundertssommer“ hört man aus Südtirol, „der beste Jahrgang seit zehn Jahren“ sagen Önologen in der Emilia, von einem „großartigen, vielleicht sogar historischen Jahrgang“ in den Langhe spricht Konsortiumsleiter Andrea Ferrero.

### Frühe Hitze, herrlicher Herbst

Der klimatische Verlauf in Kürze: Auf einen regen- und schneereichen Winter folgte ein Frühling, dessen mildes Klima das Austreiben und die Blüte der Reben etwas verfrühte. Der sehr heiße Sommer begann in ganz Italien verhältnismäßig früh und hielt die Winzer sechs Wochen lang in Schach. In nicht wenigen Weingebieten, insbesondere in Norditalien, musste im Juli notbewässert werden, um Trockenstress vorzubeugen. Mitte August sanken die Temperaturen spürbar, die Nächte wurden kühler, und die lang ersehnten Niederschläge fielen regelmäßig, sodass die Reben sich erholen konnten. Der Krankheitsdruck im Weinberg war gering, weshalb die Winzer mit wenigen Spritzungen auskamen. Der warme September trug allerorts zur perfekten Ausreife bei, der Gesundheitszustand der Trauben war außergewöhnlich gut.

Die Ernte der weißen Trauben für die Schaumweinbereitung begann in Sardinien, Apulien und Sizilien bereits am 3. August, in der Franciacorta um den 10. August. Der Großteil der Trauben wurde Mitte bis Ende September eingefahren, Schlusslichter waren die Aglianico-Trauben in Kampanien und Basilikata, der Raboso im Veneto und die autochthonen Rebsorten an den Hängen des Ätna Anfang November.

Lage für den Weißburgunder „Dellago“, darüber Schloß Korb, Wohnsitz der Familie Dellago



## Südtirol

### *Ruffini-Weine von der Kellerei Bozen (Südtirol)*

#### **Stephan Filippi, Chef-Önologe der Kellerei Bozen:**

„Bereits in den ersten Septembertagen startete in Bozen die Ernte der ersten Weißweinsorten. und wurde am 22. Oktober mit der Lese der Cabernet Trauben abgeschlossen.

Die Prognosen waren für den Jahrgang 2015 nach dem eher durchwachsenen Jahrgang 2014 mehr als erfreulich. Völlig gesunde, kleinbeerige und knackige Trauben mit ausgezeichneten Zucker- und Extraktwerten wurden gelesen.

Bozens Weinberge sind 2015 von Unwettereinflüssen verschont geblieben. Auch die Hitzewelle hat sich nicht negativ auf die Traubenqualität ausgewirkt. Auf die roten Sorten, besonders Lagrein Cabernet und Merlot hatte die Hitze zum Teil sogar positive Auswirkungen. Die weißen Sorten und der Blauburgunder, alle in den steilen Hanglagen oberhalb Bozen ab 500 m – 900 m ü.d.M gelegen profitierten von den kühleren Nachttemperaturen in diesen Höhenlagen.

Der Jahrgang 2015 präsentiert sich in Bozen bereits in seinem Anfangsstadium mit wunderschönen ausgereiften Aromen, fruchtbetont und füllig bei den weißen Burgundersorten, aber auch bei Sauvignon und Gewürztraminer, sowie mit leuchtenden Farben, kräftig, strukturiert und harmonisch bei den Rotweinen, bei denen neben Lagrein auch Blauburgunder, Merlot und Cabernet hervorstechen.

Einladend fruchtige Aromen versprechen einen zugänglichen fülligen und kräftigen St. Magdalener Jahrgang 2015. Die Jungweine des Lagreins präsentieren sich bereits sehr intensiv, mit kräftigen Farbtönen, einem spannenden Aromaspiel sowie mit reifer, knackiger Gerbstoffstruktur. Der Gewürztraminer überzeugt durch typische, aromenreiche Fruchtnoten, Körper und Länge.

Der Jahrgang 2015 wird sich durch Langlebigkeit, Struktur und Eleganz auszeichnen," freut sich Stephan Filippi.

Hoch hinaus ging's auf unserer letzten Weinreise nach Südtirol: Weinprobe auf Malis Baumann-Hof im St.-Magdalener-Gebiet mit Stephan Filippi, Chef-Önologe der Kellerei Bozen, der uns exklusiv verwöhnte. Dazu gab's Speck, Malis berühmte Schlutzkrapfen und danach Strauben ...



## Piemont

### *Ruffini-Weine von Deltetto und Erbaluna*

#### **Andrea Oberto, Bio-Weingut Azienda Erbaluna (La Morra):**

„Bis Mitte August hatten wir einen heißen und trockenen Sommer, danach sorgten einige Regenschauer für eine oberflächliche Befeuchtung des Bodens. Dolcetto und Barbera konnten wir so bereits im September lesen. Dann kam ein früher Herbst mit niedrigen Nachttemperaturen, morgens verbarg dichter Nebel die Nebbiolo-Trauben, bis in die Mittagsstunden die Sonne durchbrach. Kalte Nächte und sonnige Tage im Herbst sind Idealbedingungen für die letzte Reifephase der Nebbiolo-Trauben und garantieren Struktur, intensive Farbe und schöne Fruchtnoten für einen langen Zeitraum.“

#### **Andrea Ferrero, Direktor Konsortium Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani:**

„Dank des schneereichen Winters hatten die Böden optimale Wasserreserven angelegt. Die milden Temperaturen ab Februar führten zu einem im Vergleich zu 2014 in allen Phasen früheren Vegetationszyklus. Nach dem Austrieb begann die Reblüte schon gegen Mitte Mai, gefolgt von einem optimalen Fruchtansatz. Nach einigen Niederschlägen in der ersten Juni-Dekade waren die zweite Juni-Hälfte und der komplette Juli gänzlich niederschlagsfrei und mit Temperaturen von über 30 Grad im Durchschnitt und bis zu 40 Grad in der Spitze zudem sehr heiß. Dennoch litten die Reben dank der im Boden gespeicherten Wasserreserven nicht unter Trockenstress. Beim Laubschnitt war Vorsicht angebracht. Gerade in Süd- und Süd-Ost-Lagen hätte ein zu starkes Entblättern Verbrennungsschäden an den Trauben zur Folge haben können.“

Der Reifeprozess der durchweg gesunden, da von Schädlingen und Unwettern weitestgehend verschonten Trauben war gegenüber 2014 ebenfalls vorgezogen, aber im Zeitrahmen normaler Jahrgänge. Für die zwischen Ende August und Mitte September gelesenen weißen Sorten erwarten wir dank optimaler Zucker- und Säurewerte angenehme, gut strukturierte Weine. Der ab der zweiten Septemberwoche geerntete Dolcetto hat aufgrund der starken Sonneneinstrahlung eine niedrige Säure und einen hohen Farbgehalt, wir erwarten entsprechend weiche, intensivfarbige Weine. Auch die von Natur aus mit hohem Säurepotenzial ausgestattete Barbera kam durch die hitzebedingt niedrigere Säure zu äußerst ausgewogenen Analysewerten,

Weinlese beim Bioweingut Azienda Erbaluna, La Morra, Piemont. Rechts mit schwarzer Schürze Winzer Andrea Oberto



mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Anthocyanen und Tanninen und einem guten Zuckergehalt.

Der Nebbiolo ist im Vergleich zum Mittel der letzten Jahre etwas früher gereift, die Weine zeigen sich sehr polyphenolreich. Dank herausragender Tanningualität ist mit langlebigen Weinen von eleganter, harmonischer Struktur zu rechnen, mit 14 bis 14,5 Volumenprozent Alkohol und einem optimalen Säuregehalt um die 6,5 Gramm pro Liter. Abschließend lässt sich sagen, dass die Weine von 2015 alle Vorzeichen eines großartigen, vielleicht historischen Jahrgangs aufweisen."

### Veneto

*Ruffini-Weine von Cantina Produttori di Valdobbiadene, Bortolomiol, Le Salette, Franco Scamperle, Le Salette (Fumane di Valpolicella):*

„Die 2015er-Ernte war außergewöhnlich gut. Der 2015er Valpolicella Classico, der gerade auf den Markt kam, hat eine selten erreichte Qualität. Von der Traubenqualität erwarten wir auch bei den anderen Weinen wie I Progni, Cà Carnocchio und Amarone Bestjahrgänge, auch wenn die Trauben für den Amarone gerade erst abgepresst wurden und der I Progni gerade mal im Anfangsstadium der Zweitgärung (Ripasso) ist. Wir dürfen uns freuen!"

### Giancarlo Vettorello, Direktor Konsortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore:

„2015 war zunächst ein klimatisch normales Jahr. Austrieb und Reblüte verliefen regulär, auch wenn letztere aufgrund leicht erhöhter Temperaturen von einer gewissen Verrieselung geprägt war. Im Anschluss gab es dann zwei Hitzewellen, die erste in der zweiten Juli-Hälfte, unterbrochen von einigen Niederschlägen, die zweite zwischen 5. und 20. August, auf die wieder Niederschläge folgten. Insbesondere die August-Hitze ließ den Säuregehalt rapide absinken. In den Mosten entwickelten sich intensivere Aromen nach reifen Früchten als in normalen Jahren. Probleme mit Schädlingen hatten wir weder dieses noch letztes Jahr, die Erntemenge ist zufriedenstellend. Auch wenn es noch zu früh für ein abschließendes Urteil ist, würde ich dem Jahrgang vier von fünf Punkten geben. Es bleibt abzuwarten, ob die außergewöhnliche aromatische Reichhaltigkeit und Komplexität, die am Ende der Gärung festzustellen waren, in der Flasche erhalten bleiben.“

Weinles bei Le Salette: Die per Hand geernteten Trauben werden für den Amarone in Kistchen gelagert und in einem luftigen Trockenhaus (seccatoio) auf einem Hügel bis Ende Februar teilrosiniert (appassimento), bevor sie abgepresst und vergoren werden.







Friaul: Weinberg Fulvio der Cantina Rauscedo und Mauro Sedran, seit Jahrzehnten unsere Konstante im Friaul (vorher Cantina Plozner)

## Friaul

*Ruffini-Weine von Cantina Rauscedo*

### Mauro Sedran, Cantina Rauscedo:

„Der Jahrgang 2015 wird bei Weiß- und Rotweinem sehr gut, sowohl in Bezug auf Qualität als auf Quantität. Das Wetter während der Lese war überwiegend schön. Ein angemessener Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen vor und während der Erntezeit hat eine optimale Reifung der Trauben sehr begünstigt. Zum Umweltschutz tragen wir bei, indem wir statt Unkrautvernichtungsmittel schon seit längerer Zeit auf das mechanische Untermulchen von Unkraut setzen, was den Boden mit Nährstoffen versorgt statt mit schädlicher Chemie.“

Aktuelle Info: Der Sauvignon DOP 2015 von Cantina Rauscedo hat gerade die Silbermedaille beim *Concours Mondial du Sauvignon 2016* erhalten. In Konkurrenz waren über 900 teilweise hochpreisige Sauvignons aus über 26 Ländern, darunter ausgewiesene Sauvignon-Spezialisten wie Frankreich, Südafrika und Neuseeland. Kompliment an die beiden Önologen Cristian Paladin e Francesco Visentin (unser früherer Plozner-Önologe) und die Weinbauern der Genossenschaft!

## Emilia Romagna

*Ruffini-Weine von Lombardini*

### Ermi Bagni, Direktor des Schutzkonsortiums Lambrusco di Modena:

„Der Klimaverlauf war ideal. Nach einem kühlen und regnerischen Frühjahr hatten die Reben im überdurchschnittlich heißen Sommer keinen Hitzestress. Allerdings hat ein Unwetter mit Hagelschauern in Weinbergen von Formigine und Castelvetro Schaden angerichtet. Die Weinlese begann eine Woche später als 2014 und fand damit wieder im gewohnten Zeitraum statt, Anfang September waren die Ancellotta-Trauben an der Reihe, Mitte September Salamino und Sorbara, Mitte Oktober Grasparossa. Die Reben waren 2015 kerngesund.“

Wir ernteten optimales Lesegut mit einem höheren Zuckergehalt als letztes Jahr. Die Inhaltsstoffe der Trauben befanden sich in optimalem Gleichgewicht, die Weine sind duftig und von Aromenvielfalt geprägt. Mengenmäßig liegen wir beim Lambrusco mit 14 685 Tonnen sechs Prozent über der Erntemenge des Vorjahres, wobei man nicht vergessen darf, dass wir letztes Jahr wesentlich ungünstigeres Wetter und schwerere Hagelschäden hatten.“



Weinlese beim Weingut „Le Calcinaie“ (San Gimignano/Toskana)

## Die Toskana

*Ruffini-Weine von Le Calcinaie, Poggio alla Sala, Tenuta di Sesta und Terenzi*

### Marco Alessandro Bani, Direktor Chianti-Konsortium:

„Der Frühling verlief optimal und begünstigte einen reichen und gesunden Fruchtansatz. Der mit bis zu 38 Grad sehr heiße und immer wieder von ausgiebigen Regenfällen unterbrochene Sommer sorgte für einen optimalen Vegetationszyklus, so dass wir die Lese sieben Tage vorziehen konnten. Auch während der Ernte herrschte günstiges Wetter. Die klimatischen Bedingungen führten zu einer spürbaren Eindämmung von Parasiten- und Pilzbefall, durch nur spärliches Spritzen konnten Ausgaben und Umweltbelastung gering gehalten werden. Wir erwarten einen exzellenten Jahrgang. Durch die Trockenstressphasen im Sommer ist die Ernte um zehn Prozent geringer ausgefallen, was zu einer Knappheit des Chianti-Angebotes 2016 sowie höheren Fassweinpreisen führen wird.“

## Marken

*Ruffini-Weine von Colonnara und Garofoli*

### Emiliano Bernardi, Colonnara (Cupramontana):

„Die Qualität der Trauben war optimal, und auch bei der Erntemenge haben wir Gottseidank bei allen Rebsorten gegenüber 2014 um 15% zugelegt. Auch wenn die Mengen 2014 unter dem Durchschnitt waren, ist das sehr erfreulich. Bis Ende September war das Wetter bei der Lese der weißen Trauben trocken und heiss, die ersten beiden Wochen im Oktober wechselhaft. Trotz des teilweise nassen Wetters während der Lese der roten Trauben erwarten wir gut bis sehr gute Weine. Im Vergleich zu 2014 sind die Weine üppiger und haben eine größere Struktur.“

Pestizide werden bei uns inzwischen nur noch von ganz wenigen Genossen eingesetzt. Der größte Teil der Bauern entfernt Unkraut manuell oder mulcht den unerwünschten Unterwuchs und verwendet Bordelaiser Brühe für den Pflanzenschutz. Ganz generell bewegen sich immer mehr unserer Genossen Richtung biologischem Anbau.“



Monte Vulture in der Basilikata, Heimat des Aglianico del Vulture



### **Basilikata**

*Ruffini-Weine von Alovini*

#### **Oronzo Alò, Alovini (Genzano di Lucania):**

„Hier in der Basilikata hatten wir bis Anfang August eine sehr trockene Hitzeperiode, teilweise mit Temperaturen von 35 -38 ° C. Nachts gingen die Temperaturen um 20 Grad runter, was wichtig ist für die reiche und ausgewogenen Aromatik, die für Qualitätsweine unabdingbar ist. Zum Sommerende und Herbstanfang hin wurde es sukzessive ein wenig feuchter, aber das hatte keinen negativen Effekt auf die Gesundheit der perfekten Trauben und auf die ausgewogene Balance von Säure und Glukose, da Greco- und Fiano-Trauben bereits vor den Semptemberregen gelesen wurden (Greco 2015 bereits im Ruffini!) Der Aglianico hatte mit dem Regen ebenfalls kein Problem, denn er war zum Zeitpunkt des Wetterschwungs bereits ausgereift (dann kann kein Wasser mehr in die Trauben nachströmen, da das Leitgewebe bereits unterbrochen ist): 14° Alkoholgehalt und eine schöne Säure sind ideale Voraussetzungen für langlebige, alterungsfähige Rotweine. 2015 ist ein ausgezeichneter Jahrgang.“

Oronzo Alò, Winzer und Önologe auch der Masseria Cardillo, von der wir unseren Fiano „Ovo di Elena“ beziehen

### **Ätna (Sizilien)**

*Ruffini-Weine von Scilio*

#### **Salvatore Scilio, Bio-Weingut Tenuta Scilio (Linguaglossa):**

„Wir haben gerade unseren Ätna Bianco und unseren Ätna Rosato ‚Valle Galfina‘ 2015 abgefüllt. Ich kann Ihnen sagen, dass die Weine sehr gut geworden sind, wir sind sehr zufrieden.

Das ganze Jahr hat uns sehr überzeugt, aber bei den Rotweinen ziehe ich es vor, mit dem Urteil noch ein wenig zu warten, bis die Reife des 2015er es erlaubt, einen Vergleich mit dem Ausnahme-Jahrgang 2014 zu machen.“



Weinlese bei Cantina Trexenta, Sardinien

## Sardinien

*Ruffini-Weine von Cantina Trexenta*

### Traci Pimm, Cantina Trexenta (Senorbi):

„2015 ist ein Ausnahmejahrgang sowohl für Weiß- als auch für Rotweine, da ist sich die Weinwelt einig. Auch bei uns war die Weinlese 2015 sehr gut dank des klimatischen Bilderbuchverlaufs. Im Vergleich zu anderen Weinregionen Sardinien haben wir nicht mehr geerntet als 2014, ca. 80 bis 90 Doppelzentner pro Hektar. Das optimale Wetter hat uns gesunde und schöne Trauben beschert, die Lese war wegen des heißen Wetters während der letzten Sommerwochen die früheste der letzten Jahre.

Das perfekte Frühlingwetter begünstigte einen üppigen und gesunden Fruchtansatz ohne Verrieselung. Dann folgte ein sehr heißer Sommer mit Temperaturen bis 38° C, aber zugleich großen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die im Zusammenspiel verantwortlich zeichnen für die gesunde Reifung, die perfekte Säure, den niedrigen PH-Wert sowie den hohen Zuckergehalt und den Aromenreichtum des Jahrgangs.

Wie gesagt, ein Traumjahr! Aber bilden Sie sich am besten Ihr eigenes Urteil: Den Vermentino di Sardegna 2015 gibt's ja schon im Ruffini ... "

*Interviews mit unseren Winzerinnen und Winzern: Helmut Maier*

*Auszugsweiser Abdruck des Ernte-Dossiers von MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien (Heft 6/2015), mit freundlicher Genehmigung der Redaktion. MERUM gibt es alle zwei Monate neu im Ruffini-Laden!*

## 5. Sonstiges

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an [helmut.maier@ruffini.de](mailto:helmut.maier@ruffini.de). Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Falls Sie Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schicken Sie bitte eine E-Mail an [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de).

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de). Oder tragen Sie sich an der Bar oder im Laden in unseren Verteiler ein.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier, Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz, UID-Nr: DE 0129310559, HBR München B 58878