

RUFFINI

Weinbrief No. 10/2017

6. Oktober 2017

1. Degubox „Dreimal Barbera d'Alba“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Azienda Erbaluna
4. Porträt Azienda Deltetto
5. Herbstaktion Lambrusco „La Rocca“
6. Ruffini-Weinprobe am 20. November
7. Zum Wein: Taralli mandorlati
8. Sonstiges

Das Piemont – Heimat von Barbera, Dolcetto und Nebbiolo



1. Degubox „Dreimal Barbera d'Alba“

von der Azienda Erbaluna, La Morra (kontrolliert biologisch) und Deltetto, Canale d'Alba
- im Laden Degubox für 28,30 € (statt 33,30 €, kein Versand)

Barbera d'Alba »La Bettola« D.O.C. 2015 (kbA)

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Dichtes Rubin mit violetten Reflexen; Duft von frischen roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Himbeere; im Mund wunderbar fruchtig mit sortentypischer Frische, gepaart mit Ausgewogenheit und Eleganz; 100% Barbera; Stahltank

Serviertemperatur: 18 °C

Passt zu: gekochter Salami, Bollito Misto, Wild und pikantem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,20 €, im Café: 0,1 l 3,70 €



Barbera d'Alba Superiore »Deltetto« D.O.C. 2015

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Dichtes Rubin mit violetten Reflexen; Duft von frischen roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Himbeere; im Mund wunderbar fruchtig mit sortentypischer Frische, gepaart mit Ausgewogenheit und Eleganz; 100% Barbera; Stahltank

Serviertemperatur: 17 °C

Passt zu: Primi und Secondi auf Flseisbasis, besonders zu Bollito Misto, rotem, kurz gebratenen Fleisch, Wild und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2014

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Südlagen-Auslesewein; sehr dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; Duft von reifen Früchten und Gewürzen; ausgezeichnete Struktur, ausgewogene Säure, intensive reife Frucht; 100% Barbera; 8 Monate Eichenfass (von 500 l bis 33 hl)

Serviertemperatur: 18 - 19 °C

Passt zu: geräuchertem Fleisch, Pasta mit Wildragout, Wild, rotem Fleisch, mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,20 €, im Café 0,1 l 4,70 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelland von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen.

Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorten der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Erst vor dreißig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird – wie die drei Barbera unserer Degustation. Weine aus der einst belächelten, als Verschnittwein verwendeten Sorte sind inzwischen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, was ihn für tanninempfindliche Rotweinfans sehr bekömmlich macht. Die ausgeprägte Säure harmonisiert mit dem relativ hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.



3. Porträt Azienda Erbaluna

Andrea Oberto bewirtschaftet in La Morra, der größten Barolo-Zone, einen kleinen Besitz von knapp 10 Hektar. Als er und sein Bruder Severino 1984 aktiv in den traditionsreichen Familienbetrieb eintraten, vollzogen sie die Umstellung auf biologische Produktion. Der Boden der Weinberge besteht größtenteils aus tonhaltigem Kalkmergel und einigen Sandsteinschichten. „Vigna Rocche“ ist die beste mit Nebbiolo-Reben bestockte Parzelle von Erbaluna, sie liegt in idealer südöstlicher Exposition am Fuße des Hügels La Morra. Die besten Trauben werden für den Barolo „Rocche dell'Annunziata“ ausgewählt. In den vorbildlich ausgestatteten Kellern gärt der Wein in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahltanks und reift dann in Eichenfässern.

Wer sich das alles mal aus der Nähe ansehen möchte, kann sich im wunderschön gelegenen, traditionsgerecht restaurierten „Agriturismo“ der gastfreundlichen Familie einmieten oder bei einem Besuch das Weingut besichtigen und die Weine verkosten. Infomaterial ist im Ruffini-Laden erhältlich.

Weinlese bei Erbaluna in La Morra



4. Porträt Azienda Deltetto

Carlo Deltetto gründete sein Weingut in den frühen 50er Jahren des letzten Jahrhunderts in Canale, im Herzen des Roero-Gebietes. Dieses Land der Hügel und Felsen, der Wälder und Weinberge, wird von dem benachbarten Weinbaugebiet der Langhe geologisch durch den Fluß Tannaro getrennt. Er hatte sich von Anfang an zum Ziel genommen, die selteneren und unbekannteren Rebsorten wie Arneis und Favorita in den besten Lagen anzubauen und zu vinifizieren.

Ende der Siebziger Jahre brachte Carlos Sohn Antonio (Tonino) bei seinem Eintritt neue Impulse in den väterlichen Betrieb. Er brachte sich auf den neuesten internationalen Stand der Weintechnik und experimentierte mit neuen Methoden der Weinbereitung und Verfeinerung, wie zum Beispiel der thermokontrollierter Gärung.

Jeder Teil des Prozesses, angefangen mit der Selektion der Trauben aus den familieneigenen Weinbergen bis zur Arbeit im Keller, dient dem Ziel, die traubentypischen organoleptischen Merkmale und das Terroir so deutlich wie möglich herauszuarbeiten. Nicht umsonst haben Tonino Deltetto und seine Frau Graziella die Solidität zum Leitmotiv ihrer Kellerei gewählt. Vor einigen Jahren ist ihr Sohn Carlo jr. aktiv in den Betrieb eingetreten, und auch die vierte Generation ist mit Tochter Lidia schon krabbelnd im Weinberg unterwegs.

Die Weine der Familie Deltetto werden regelmäßig international mit Preisen und positiven Rezensionen bedacht. Ihr Favorita "Sarvai" wurde vom renommierten Weinführer "Vini Buoni d'Italia mit der Höchstauszeichnung bedacht, ihr Roero "Braja" erhielt gar die Sonderwertung "Ausnahmewein" und im Gambero Rosso 2012 die begehrten „3 Gläser“. Ihr Barbera „Rocca delle Marasche" wurde vom Konsortium zum besten Barbera des Piemont gewählt. Inzwischen werden von den Deltettos 20 Hektar Weinberge in den Gemeinden Canale, Santo Stefano Roero und in Castellinaldo bewirtschaftet. Die Jahresproduktion liegt bei 200.000 Flaschen, je zur Hälfte Weiß- und Rotweine.

Seit mehreren Jahren produzieren Sie mit großem Erfolg mehrere Spumante nach dem Champagnerverfahren, darunter einen Spumante Rosato aus Nebbiolo-Trauben.

Vier Generationen der Winzerfamilie Deltetto



5. Lambrusco-Herbstaktion



Herbstaktion

		Aktionspreis	Listenpreis
Rosato di Lambrusco „La Rocca“ D.O.C. (Lombardini)	0,75- l-Fl.	4,90 €	6,40 €
Rosato di Lambrusco „La Rocca“ D.O.C. (Lombardini)	6er-Karton	27,70 €	34,60 €

6. Ruffini-Weinprobe am 20. November 2017

Weine
20 Weingüter
Winzer

Ruffini - Weinprobe
Zur Stärkung bringen die Winzer Salami, Salsicce, Käse und Kuchen mit.
Unkostenbeitrag: 20,-
(entfällt bei einem Einkauf ab 200,-)

Montag
20.11.
von 18:00
bis 22:00

Bald ist es wieder Zeit für unsere Weinprobe!
Am 20. November könnt Ihr über 50 Weine von 20 Weingütern aus ganz Italien probieren, vier Winzer schenken Euch persönlich ein:

Erbaluna (Piemont): Andrea Severino
Bio-Liebliche von Barbera und Dolcetto bis „König Barolo“.

Colonnara (Marken): Emiliano Bernardi
Die Meister des Verdicchio Bianco brillieren auch in rot!

Torrevento (Apulien): Alessandra Tedoni und Francesco Liantonio
...bringen die Vielfalt Apuliens und den Duft des Südens.

Librandi (Kalabrien): Giuseppe Sciarone
Cirò Bianco und Rosato lieben alle. Jetzt wird es Zeit für Magno Megonio und Gravello!

7. Zum Wein: Taralli mandorlati



Zugegeben: Die Suchtfaktor ist enorm, aber man muss diese Salzgebäck einfach lieben:

Unsere Taralli mit Mandeln werden in einer kleinen Manufaktur in der Nähe von Bari hergestellt und entsprechen ganz dem Erfolgsrezept der italienischen Küche: wenige, aber sehr gute Zutaten, nach einem einfachen Rezept mit Gefühl zubereitet.

Die Reise ins Ruffini treten sie huckepack auf der Weinpalette unseres Winzers Oronzo Alo (Alovin) in der Basilikata an, um dann seine Weine aufs Vorzüglichste auch beim Getrunkenwerden zu begleiten.

Taralli-Abhängige behaupten übrigens, dass die runden Dinger auch zu allen anderen Weinen und sogar zu Bier wunderbar schmecken ...

Taralli mandorlati, 400g 5,90 €

8. Sonstiges

Ruffini-Links:

Ruffini Ladenpreisliste Wein: www.ruffini.de/weinimport/weinliste.pdf

Weinseminar-Prospekt: www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf

Presse:

„Und nach dem Frühstück bleibt man einfach da“

<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/cafe-ruffini-und-nach-dem-fruehstueck-bleibt-man-einfach-da-1.3486209>

Münchner Lichtblicke: Die schönsten Sonnenterrassen der Stadt

<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/sommer-muenchner-lichtblicke-die-schoensten-sonnenterrassen-der-stadt-1.3057645-9>

www.ruffini.de/presse/aktuell

Ruffini-Kulturprogramm: www.ruffini.de/kulturprogramm/kulturprogramm.pdf

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz