

RUFFINI

Weinbrief No. 8/2016

24. August 2016

1. Degubox »Weißweine aus dem Piemont«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Weingut Deltetto
4. Impressionen vom Ruffini-Sommerfest
5. Weintermine
6. Sonstiges

Terra del Vino: Einzellage »Daivej«, Heimat der Roero-Arneis-Trauben für den gleichnamigen Cru von Deltetto, Piemont



1. Degubox "Weißweine aus dem Piemont"

Drei klassische piemontestische Weißweine von Deltetto (Canale d'Alba)
im Laden Degubox für 27,80 € (statt 32,70 EUR)

Gavi di Gavi D.O.C.G 2015

Helles Strohgelb; blumiger Duft; trocken und erfrischend mit fruchtigem Charme;
im Abgang zarte Noten von Zitrusfrüchten; schöne, ausgewogene Säure, sehr
harmonisch; 100% Cortese-Traube; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 10,90 €, im Café 0,1 l | 4,00 €

Weinberg: Gemeinde Gavi

Ertrag: 60 hl/ha

Serviertemperatur: 9°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten



Favorita »Servaj« D.O.C. 2014/2015

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig,
würzig und weich, präsenze, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation
bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 10,90 €, im Café 0,1 l | 4,00 €

Weinberg: Einzellage Sarvaj, Gemeinde Castellinaldo, 17 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 60 hl/ha

Serviertemperatur: 9°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren



Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2015

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten;
trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero
Arneis; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 10,90 €, im Café 0,1 l | 4,00 €

Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, 17 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 55 hl/ha

Serviertemperatur: 10°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten



2. Hintergrundwissen Degubox

Gavi

DOCG für trockenen Weißwein und Spumante in der italienischen Region Piemont, die nach der gleichnamigen Gemeinde benannt ist. Die Zone umfasst über 1.200 Hektar Rebfläche in den Gemeinden Bosio, Capriata 'Orba, Gavi, Carrosio, Francavilla Bisio, Novi Ligure, Parodi, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia und Tassarolo im Südosten der Provinz Alessandria an der Grenze zu Ligurien. Weinbau in Gavi ist schon 972 dokumentarisch bezeugt. In den 1950er-Jahren wurde von Vittorio Soldati auf seinem Weingut La Scolca der „Gavi di Gavi“ kreiert, der sich dann in den 1970er-Jahren zum Kultwein entwickelte.

Der Weißwein erhielt bereits im Jahre 1974 den DOC-Status und wurde im Jahre 1998 in den DOCG-Rang erhoben. Auf dem Flaschen-Etikett wird der Wein auch als Cortese di Gavi und bei den nahe der Gemeinde Gavi produzierten Weinen als Gavi di Gavi (Gavi von Gavi) bezeichnet. Der säurebetonte, fruchtige Wein mit herbem Geschmack und Zitronenaroma wird sortenrein aus der Sorte Cortese (hier auch Courteisa) gekeltert. Er muss zumindest 10,5% vol Alkoholgehalt aufweisen. Es gibt auch eine Spumante-Version.

Im Jahre 2010 wurden zwei neue Riserva-Typen eingeführt, für beide gelten niedrigere Ertragsgrenzen. Es muss immer die Lage (Vigna), aus der die Trauben stammen, angegeben sein. Der Gavi Riserva muss zumindest 11% vol Alkoholgehalt aufweisen. Er muss ein Jahr lagern, davon sechs Monate in der Flasche.

Favorita

Die Sorte (auch Favorita d'Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Roero

DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont. Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Einzellage „Rocca delle Marasche“ - hier gedeihen die Trauben für den gleichnamigen Spitzen-Barbera (auch bei uns erhältlich)



3. Porträt Weingut 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" aus dieser Degustation 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 Kosortium 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.

Familie Deltetto: Von links nach rechts Carlo junior mit Lidia, Antonio, Graziella, Claudia, Carlo senior, Catterina und Cristina



3. Impressionen vom Ruffini-Sommerfest

Bei Kaiserwetter kamen so viele Feierbiester wie nie zuvor zum Ruffini-Sommerfest. Das Platzproblem lösten sie kreativ: Wer auf der Terrasse und im Café keinen Platz fand, brachte Decken und eigene Stühle mit – das TMS-Jazz-Quartett hörte man auch auf der Straße (siehe nächste Seite)! Kein Wunder, dass Gastwinzerin Chiara Lombardini (links mit Helmut und Alina, rechts Chiaras Ehemann Davide) und das Ruffini auch bester Laune waren.





5. Weintermine

Einsteiger-Weinseminare Italien

- Ausflug in die Welt des Weines, seine Geschichte, seinen Anbau, seine Bereitung,
- Ausflug in das Land des Weines: ITALIEN, seine Regionen, seine Rebsorten

Wir werden verschiedene Weine probieren, beurteilen, unterscheiden, Geruchs- und Geschmackssinn schulen.

Preis: 60.- €, Beginn: jeweils 19.00 Uhr

Termine: Montag, 2.1.17, Mo, 9.1.17 (ein Abend)

Genauerer findet Ihr in unserem Weinseminar-Prospekt: www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf

Montag, 21.11., ab 18 Uhr:

Große Ruffini-Weinprobe

mit italienischen Winzern aus Veneto, Piemont, Toskana und Sizilien.

6. Sonstiges

Ruffini-Links:

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

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

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz

HBR München B 58878

Ihr erhaltet diesen Brief, weil Ihr Euch in unseren Verteiler eingetragen habt.

Leider ist nicht immer angegeben worden, ob Interesse am Kulturprogramm, am Weinbrief oder an beidem besteht. Falls Ihr diese Mail fälschlicherweise bekommen habt oder wenn Ihr in Zukunft zusätzlich auch den Kulturbrief abonnieren wollt, gebt uns bitte Bescheid.

Fragen:

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an 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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an 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, Beate Smolenga-Baret, UID-Nr: DE 0129310559, HBR München B 58878