

# RUFFINI

## Weinbrief No. 9-10/2016

29. September 2016

1. Degubox »Neue Weine aus Sizilien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Bio-Weingut „Alessandro di Camporeale“
4. Herbst-Weinaktion Lagerräumung
5. Neue Rotweine: Salice Salentino und Cirò Rosso Classico
6. »Prickelt's?« Der Proseccotest der Süddeutschen Zeitung – eine Erwiderung
7. Weintermine
8. Sonstiges

Im Weinbaugebiet von Camporeale, die Ebene von Mandranova überblickend, liegt das Weingut Alessandro di Camporeale in einer faszinierenden Landschaft, die seit jeher von der Landwirtschaft dominiert wird.



## 1. Degubox »Neue Weine aus Sizilien«

Drei sizilianische Klassiker vom Bio-Weingut Alessandro di Camporeale (Camporeale)  
- im Laden Degubox für 27,80 € (statt 32,70 EUR)

### Catarratto »Benedè« D.O.C. 2015 (kbA)

Strohgelb; einladendes Bukett von Mandeln, Aprikosen, weißen Pfirsichen und Orangenblüten;  
am Gaumen frisch, weich und angenehm fruchtig-aromatisch, körperreich und elegant,  
nachhaltiger Abgang; 100% Catarratto; Stahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €

Weinberg: 420 m ü. M., Pflanzjahr 1990, Umgebung von Camporeale (Palermo)  
Ertrag: 8 Tonnen/ha  
Serviertemperatur: 10 - 12°C  
Speisenempfehlung: zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten, zu gegrillten Riesengarnelen und Scampi



### Nero d'Avola »Donnatá« D.O.C. 2014 (kbA, Folgejahrgang 2015)

Dunkles Rubinrot; Duft von roten reifen Früchten, insbesondere Schwarzkirschen, mit Anklängen  
an mediterrane Macchia und Schokolade; fruchtig-würzig und voll mit guter Struktur, weich und von  
milder Nachhaltigkeit; 100% Nero d'Avola; Stahltank, ein kleiner Anteil reift in 30 hl-Eichenfässern

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €

Weinberg: 380 m ü. M., Pflanzjahr 2000, Umgebung von Camporeale (Palermo)  
Ertrag: 8 Tonnen/ha  
Serviertemperatur: 16 - 18°C  
Speisenempfehlung: perfekt zu palermitanischen *Anelletti al forno* (gratinierte, ringförmige Pasta),  
Pasta mit kräftigem Sugo oder zu Rotflossenthunfisch



### Syrah »KAID« D.O.C. 2013 (kbA, Folgejahrgang 2014)

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes, vielschichtiges Bukett nach in Alkohol  
eingelegeten Sauerkirschen, Cassis, Brombeeren und Gewürzen; vollmundig, kraftvoll und samtig;  
komplexe Struktur, lebendige, gut eingebundene Tannine; 100% Syrah; 1 Jahr Eichenfass  
(250 - 500 l), gefolgt von einem Jahr Flaschenreifeung

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,90 €, im Café 0,1 l 5,20 €

Weinberg: 380 m ü. M., Pflanzjahr 1989, Umgebung von Camporeale (Palermo)  
Ertrag: 6,5 Tonnen/ha  
Serviertemperatur: 16 - 18°C  
Speisenempfehlung: hervorragend zu einem köstlichen *Falsomagro alla siciliana* (gefüllter  
Rinderbraten mit Sauce) oder zu geschmortem Schweinefleisch



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Catarratto

Die mittel bis spät reifende weiße Rebsorte Catarratto repräsentiert eine der ältesten autochthonen Rebsorten Siziliens. Sie wurde bereits im Jahre 1696 vom Botaniker Francesco Cupani (1657-1710) in seinem Werk „Hortus Catholicus“ als sizilianische Weinsorte erwähnt. Die fruchtig-aromatische Catarratto wird auf der ganzen Insel angebaut, vor allem in den Provinzen Agrigento, Palermo und Trapani. Dort ist sie unter anderem in den DOC-Weinen Alcamo, Etna, Marsala, Monreale, Salaparuta und Sicilia zugelassen.

### Nero d'Avola

Die spät reifende rote Rebsorte, auch Kalabrese genannt, stammt nicht aus der italienischen Region Kalabrien, worauf das Synonym Kalabrese scheinbar hindeutet, sondern aus Sizilien. Der Ursprung ist vielmehr der sizilianische Dialektname Calaurisi (Uva di Avola = Traube von Avola, nach dem kleinen Städtchen im Südosten der Insel in der Provinz Siracusa). Sie wird in Kalabrien, aber vor allem auf Sizilien kultiviert, wo sie rund 14.000 Hektar Rebfläche belegt. Der „Schwarze aus Avola“ hat das größte Potenzial für Spitzenweine. Sie erbringt farbkraftige, tanninreiche Rotweine mit Aromen nach Pflaumen und Schokolade, sowie Alterungspotential und eignet sich hervorragend für den Holzausbau. Nero d'Avola ist unter anderem in den Weinen Cerasuolo di Vittoria, Faro und Marsala sowie in der Nero d'Avola Sicilia D.O.C. enthalten. Sie ist eine typische Terroir-Traube, die in jedem Teil der Insel andere Ergebnisse bringt.

### Syrah

Die Syrah ist eine spontane Kreuzung der zwei alten französischen Sorten Dureza (rot) x Mondeuse Blanche (weiß). Man nimmt an, dass die uralte Rebe bereits 500 v. Chr. in Frankreich an der Rhône gezogen wurde. Zu den berühmtesten daraus gekelterten Weinen, in denen sie enthalten ist, zählen Châteauneuf-du-Pape, Côte Rôtie und Hermitage. Auf Sizilien gibt es die Syrah-Traube angeblich auch schon seit einigen hundert Jahren, so dass die Sizilianer wegen ihrer Anpassung an das Inselklima gerne von einem autochthonen sizilianischen Klon sprechen. Wegen der Ähnlichkeit des Namens zur Stadt Sirakus verbreiten ganz verwegene Naturen sogar, dass die Syrah ihren Ursprung auf Sizilien habe. Diese Behauptung gehört aber offensichtlich dem Reich der Fabel an, ebenso wie die Herkunft aus dem persischen Schiraz (Schiras).

Die mittel reifende Rebe liebt die Wärme, mag aber keine kalkhaltigen Böden. Sie erbringt tiefdunkle, tanninreiche Rotweine mit intensiven, vielfältigen Aromen nach schwarzem Pfeffer, Pflaumen, Schokolade und Leder, die hohes Alterungspotential besitzen. Gegenüber Cabernet Sauvignon sind die Tannine weicher und geschmeidiger. Die Sorte zählt unbestritten zu den ganz Großen dieser Welt, den Cépages nobles.

Anmutige Hügel: Alessandro-Weinberge an der Contrada Mandranova, Camporeale







Drei Brüder und drei Cousins, zwei Generationen der Familie Alessandro (von links nach rechts: Önologe Benedetto, Antonio, Natale, Rosolino, Anna)

### 3. Porträt Weingut Alessandro di Camporeale

#### Die Familie

Das Weingut der Familie Alessandro, die auf eine langjährige und traditionsreiche Geschichte im Weinbau zurückblickt, wird heute von den drei Brüdern Rosolino, Antonino und Natale, geführt. Unterstützt von ihren Kindern Anna, Benedetto und Benedetto, haben sie ein Produktionsmodell entwickelt, bei dem der Weinberg und ein innovativer Weinbau im Vordergrund stehen.

Sie haben vollmundige Weine von außerordentlicher Struktur ins Leben gerufen, die zudem weich, elegant und ausgewogen sind. Die drei jungen Alessandro-Cousins sind die Zukunft des Weinguts:

Anna ist zuständig für die Kommunikation und den Wein-Tourismus, Benedetto, der einen Abschluss in Önologie hat, verfolgt den gesamten Prozess der Weinproduktion und Benedetto ist der Marketing-Manager des Familienunternehmens.

#### Die Weinberge

In einem Gebiet, dem ein mildes aber nicht zu trockenes Klima zugute kommt und das 400 Meter über dem Meeresspiegel liegt, erstrecken sich die Weinberge über 35 Hektar, von insgesamt 50 Hektarn Land. Dazu kommen 2 Hektar mit Olivenbäumen für die Produktion von Olivenöl.

Der fruchtbare ton- und kalkhaltige Boden ermöglicht der Familie Alessandro den Anbau autochthoner Rebsorten wie Nero d'Avola, Catarratto, Grillo und Inzolia, sowie die Kultivierung internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot, Syrah, Viogner und Sauvignon Blanc.

Alle Arbeitsschritte im Weinberg folgen den Prinzipien des ökologischen Landbaus und werden von Hand durchgeführt, es werden sanfte aber effektive Maßnahmen angewendet: Rosen, als wertvolles Frühwarnsystem für Schädlingsbefall, Gründünger um die Fruchtbarkeit des Bodens zu steigern und ihn vor Erosionen zu schützen sowie Maßnahmen zur Erhaltung der Biodiversität wie das Anpflanzen von Hecken und Sträuchern in der Nähe der Reben, was die Ansiedlung wichtiger, Parasiten bekämpfender Organismen ermöglicht.

Tradition, Erfahrung und umfangreiche Kenntniss von Land und Weinbergen sind bei Alessandro di Camporeale grundlegende Voraussetzungen zur Erzeugung von Qualitätsprodukten.

## Der Weinkeller

Hier stellen Natale und Benedetto ausschließlich aus den Trauben des Familienanwesens den Wein her, die sizilianische Weintradition mittels moderner Technologien interpretierend und die organoleptischen Charakteristika der Trauben verstärkend, entstehen Weine von großem Wert, die Ausdruck einer außergewöhnlichen Region sind.

Im Jahr 2000 gebaut ist der Weinkeller mit automatisierten Kontrollsystemen für Temperatur und Luftfeuchtigkeit ausgestattet, die die idealen Bedingungen für die Veredelung und Reifung der Weine schaffen. Für den Syrah werden Barriques, Tonneaux und große Eichenfässer verwendet. In diesen Gefäßen ruht der Wein zunächst 10 Monate, dann weitere 6 Monate in Flaschen, jeweils bei einer konstanten Temperatur von 18°C. Der Sauvignon Blanc, der Catarratto, der Grillo und der Nero d'Avola ruhen hingegen 6 Monate in Stahltanks, bevor sie dann einige weitere Monate in Flaschen abgefüllt verfeinert werden.





# RUFFINI Herbst-Weinaktion

Lagerräumung 29. September – 13. Oktober 2016

		Listenpreis	Aktionspreis
weiß	Pecorino D.O.C. 2014, 0,75 l, Colonnara, Marken	6er-Karton 61,60 €	44,20 €
	Favorita »Servaj« D.O.C. 2014, 0,75 l, Deltetto, Piemont	6er-Karton 58,90 €	42,90 €
rosé	Lagrein Rosé »Pischl« D.O.C. 2014, Kellerei Bozen, Südtirol	6er-Karton 50,20 €	42,70 €
rot	Cirò Rosso Riserva »Duca San Felice« D.O.C. 2012, 0,75 l, Librandi, Kalabrien	6er-Karton 58,90 €	47,20 €
	Passito Rosso »Sikélios« (kbA), 0,75 l, Scilio, Sizilien	0,375-l-Fl. 20,50 €	14,90 €
	Grappa di Rosso Conero (Montepulciano-Traube), 43% Vol., Garofoli, Marken	0,7-l-Fl. 37,30 €	24,00 €

Die Preise gelten nur bei Selbstabholung bis 13. Oktober 2016 und nur für die angegebenen Jahrgänge.

Alle Angebote sind nur in geringer Anzahl verfügbar.

## 5. Neue Rotweine

Eigentlich sind die beiden keine „Neuen“, sondern alte Bekannte, die wir neu entdeckt haben. Der Salice Salentino hat seine oft sehr kräftige Säure abgelegt und überzeugt mit neuen Manieren alle Sinne. Der Cirò Rosso schmeckt noch besser als früher, nur dass er jetzt viel klarer und fruchtfrischer ist als zu den Zeiten, als man die Oxidationsanfälligkeit der Gaglioppo-Traube noch nicht richtig im Griff hatte. Lasst sie uns neu entdecken!

### Salice Salentino »Faneros« D.O.C. 2015

Farbe: Sattes Rubinrot

Duft: Dunkle Früchte, Heidelbeeren und feine Gewürze

Geschmack: Am Gaumen sehr zugänglich und offen mit schöner Fruchtkonzentration und von cremiger Textur, sehr würzig mit saftigem Geschmack nach roten und schwarzen Beeren, dazu leichte Kräuternuancen

Rebsorten: 90% Negroamaro und 10% Malvasia Nera

Serviertemp.: 16°–18° C

Alkoholgehalt: ca. 13%

Empfehlung: Zu Wild, Geflügel sowie rotem und weißem Fleisch, passt aber auch hervorragend zu Käse.



Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,70 €

### Cirò Rosso Classico D.O.C. 2014

Farbe: Strahlendes Rot mit orangefarbenen Reflexen

Duft: Rote Früchte, gefolgt von Gewürzen und feinen Tabaknoten, balsamisch

Geschmack: Herrlich vollmundig im Geschmack mit südlicher Wärme, gehaltvoll und extrareich mit Noten von getrockneten Früchten und Marzipan

Rebsorten: 100% Gaglioppo

Serviertemp.: 16°–18° C

Alkoholgehalt: 13,5%

Empfehlung: Passt hervorragend zu junger Salami und jungen Käsesorten, Vorspeisen, gegrilltem Fleisch, Ragouts und geschmortem weißem Fleisch



Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,60 €

## 6. »Prickelt's?« Der Proseccotest der Süddeutschen Zeitung – eine Erwiderung

Für die Wochenendausgabe der – ansonsten von uns sehr geschätzten – Süddeutschen Zeitung vom 27. August 2016 testete ein als solcher vorgestellter „Experte“, der gelernte Winzer und Sommelier Axel Biesler, acht Prosecco-Sorten aus dem Supermarkt. Jenseits der Qualität der getesteten Weine, die wir nicht kennen, zeigte der Test aber vor allem eine erschreckende Unkenntnis der Materie:

Axel Biesler und leider auch die Journalistin Frau Hasters (wie wir annehmen, hat ihr Herr Biesler sein „Wissen“ in die Feder diktiert, ihr gilt also eher unser Mitgefühl) schreiben so hanebüchene Unsinn über die Prosecco-Herstellung, dass wir für uns bemüßigt fühlen, ein bisschen Aufklärung zu betreiben:

Er wertet den Prosecco Frizzante, also auch den unseres Produzenten Cantina Produttori, als nachträglich mit Kohlensäure versetztes Getränk ab und verleiht dem Testsieger höhere Weihen, indem er ihn für der Herstellung mittels Champagnermethode lobt, die er für die normale Herstellungsmethode des Prosecco hält. „Hab' ich da im Ruffini-Weinseminar oder bei der Beratung im Laden nicht ganz was anderes gelernt?“ fragt sich da mancher Weinbrief-Leser. Tatsächlich ist es vollkommen falsch, was da aus Herrn Bieslers Feder fließt.

In der Einleitung von Frau Hasters ist zu lesen:

„Hier gibt es zwei unterschiedliche Verfahren: Entweder entstehen die Perlen auf natürliche Weise in der Flasche, oder sie werden hinterher im Imprägnierverfahren mithilfe von Druck und Kühlung hinzugefügt. Dann erhält der Prosecco die Bezeichnung „Frizzante“. Das ist kostengünstiger, hat jedoch Konsequenzen für den Geschmack.“

Da wurde wortwörtlich aus dem nicht weniger falschen Wikipedia-Eintrag zitiert, leider auch noch ohne Quellenangabe. In Wirklichkeit ist die Imprägnierung nach dem sehr strengen „Disciplinare di Produzione“ des Prosecco-Konsortiums kategorisch verboten und würde zu einer Strafanzeige seitens des Consorzio führen, da die Perlage auf „natürliche Weise“ entstehen muss: Die Ware würde daher sofort wegen Betrugs beschlagnahmt werden.

Die übliche und – außer der Flaschengärung einzig erlaubte – Methode ist die „Méthode Charmat“, bei der die Perlage im Verlaufe einer Zweitgärung in drucksicheren Edeltanks entsteht. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann nicht entweichen, sondern wird im Wein gebunden. Das gilt für Vino Spumante und Vino Frizzante gleichermaßen.

Schaumwein (Vino Spumante) und Perlwein (Vino Frizzante) unterscheiden sich nach der EU-Gesetzgebung durch den Überdruck, der in der Flasche herrscht (Perlwein min. 1 – 2,5 bar, Schaumwein ab 3 bar aufwärts). Perlwein kann also aus dem gleichen – möglicherweise sogar hochwertigen – Traubenmaterial wie Schaumwein entstehen (dass es im Supermarkt vorwiegend einfachere Produkte gibt, liegt auf der Hand).

Man belässt den Frizzante aber absichtlich bei maximal 2,5 bar, da bei einem höheren Druck (plus mindestens zwei weiteren Kriterien) die knackige deutsche Sektsteuer fällig würde. Der Prosecco Frizzante wird praktisch nur für Länder mit Sektsteuer produziert, in Italien ist er daher so gut wie gar nicht erhältlich.

Die Champagnermethode kommt beim Prosecco eher selten vor und wenn, dann in der Regel nur bei absoluten Spitzenprodukten aus den DOCG-Zonen, den Hügellagen von Valdobbiadene, Conegliano oder Asolo.

Diese exklusive Behandlung hat man dem Testsieger allerdings, auch nach den Angaben des Herstellers, nicht angedeihen lassen, obwohl Herr Biesler über ihn schreibt:

„Dieser Wein wurde mit der Méthode champenoise vergoren. Das heißt. Die Kohlesäure wurde nicht nachträglich hinzugefügt, sondern ist direkt in der Flasche entstanden. Dies ist eine aufwändigere Methode und kann zu einem feineren Produkt führen.“

Obwohl aus den Hügellagen von Valdobbiadene und damit ein waschechter DOCG, ist auch der zweitplatzierte „Sommerliche“ des Tests nicht durch Flaschengärung entstanden. Trotzdem glaubt Herr Biesler aufgrund der „kaum brotwürzigen Akzente“ zu erkennen, dass diese für ein nur kurzes Hefelager sprechen.

Ja, und dann noch der Vorletzte der Wertung, „Der Langweilige“: Biesler findet: „Die zugesetzte Kohlensäure wirkt grob und verstärkt noch den säuerlich-dünnen Eindruck.“ Den haben wir allerdings eher von den Fachkenntnissen des Experten. *hm*

<http://www.sueddeutsche.de/stil/test-welcher-prosecco-schmeckt-am-besten-1.3134173>

## 7. 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



Genauerer findet Ihr in unserem Weinseminar-Prospekt: [www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf](http://www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf)

### Montag, 24.10.16, 19.30 Uhr

Krimilesung mit „Cucina amalfitana“ und Weinen aus der Region

Johanna Alba & Jan Chorin lesen aus ihrem neuen Papstkrimi „O sole mio!“

Der Papst macht Ferien – das Verbrechen nicht

Eintritt mit 3-Gänge-Menü (ohne Getränke): 26,- €

Vorverkauf ab Dienstag, 17.10.16, an der Ruffini-Bar!

Infos: [www.ruffini.de/kulturprogramm/kulturprogramm.pdf](http://www.ruffini.de/kulturprogramm/kulturprogramm.pdf)



### Montag, 21.11., ab 18 Uhr:

#### Ruffini-Weinprobe

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

## 8. Sonstiges

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](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

HBR MÜNCHEN B58878

**RUFFINI** Orffstr. 22-24 80637 München Telefon 089/16 11 60 Fax 089/16 67 20 [www.ruffini.de](http://www.ruffini.de) [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de)