

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2016

9. Dezember 2016

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Gäste,
wir wünschen Euch allen eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Wei(h)nachtstropfen
 - Üppiges
 - Süßes
 - Geistiges
 - PrickelndesWie kommen die Perlen in den Wein?
4. Weihnachtsfeiern im Ruffini
5. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
6. Ruffini-Geschenk- und Weinseminar-Gutscheine
7. Aktuelle Weinseminare
8. Bio-Olivenöl mit Limone, Orange und Basilikum
9. Sonstiges



Es wei(h)nachtet sehr!

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle Weine aus ganz Italien von den Weingütern Le Salette (Veneto), Poggio alla Sala (Toskana) und Alessandro di Camporeale (Sizilien)

im Laden Degubox für 39,90 € (statt 47,00 €)

- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 45,20 €

Grillo »Vigna di Mandranova« D.O.C. 2015 (kontrolliert biologisch)

von Alessandro di Camporealen (Camporeale, Sizilien)

Strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen; delikates, volles Bukett mit erfrischenden Noten von Grapefruit, Papaya, Mango und Passionsfrucht mit Anklängen von weißem Pfirsich und Holunderblüten; am Gaumen anfangs sehr mineralisch, dann entfaltet sich die elegante Frucht bis hin zu einem kräftigen, lange anhaltenden und ausgewogenen Abgang; 100% Grillo; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Serviervorschläge: unübertrefflich zu gebratenem und gegrilltem Fisch wie z. B. Rotbarbefilets oder Schwertfischrouladen, sowie zu weißem Fleisch und asiatischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,70 €, im Café 0,1 l 4,70 €



Valpolicella Superiore Ripasso »I Progni« D.O.C. 2014

von Le Salette (Fumane di Valpolicella, Veneto)

Zweitgärung auf Recioto-Trestern (Vino ripasso); leuchtendes Rubin; Duft von Backpflaumen; trocken und frisch mit lebendiger Säure, aromenreiche Tiefe, zart mandelig; 55% Corvina, 35% Rondinella u. a.; 18 Monate Eichenfass (70%) und Barrique (30%)

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Serviervorschläge: Pasta mit kräftigen Soßen, zu rotem Fleisch und allen Braten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,90 €, im Café 0,1 l 5,00 €



Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013

von Poggio alla Sala (Montepulciano, Toskana)

Intensives Rubinrot; delikater Duft von reifen Pflaumen und Gewürzen; warm und weinig, feingliedrige Säure, reifes Tannin, harmonisch und elegant; 100% Prugnolo-Gentile; 18 Monate Eichenfass

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: Ideal zu sämtlichen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,40 €, im Café 0,1 l 6,30 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Grillo

Die weiße Rebsorte stammt aus Sizilien. Synonyme sind Ariddu, Riddu und Rossese Bianco. Gemäß 2007 erfolgten DNA-Analysen ist sie aus einer wahrscheinlich natürlichen Kreuzung zwischen Catarratto Bianco Lucido x Muscat d'Alexandrie (Zibibbo) entstanden. Die in Ligurien angebaute Rossese Bianco ist identisch. Die Traube erbringt extraktreiche, gehaltvolle Weißweine mit Aromen nach Zitrus und Kräutern. Spitzenweine wie unser Grillo „Vigna di Mandranova“ duften verführerisch nach exotischen Früchten haben eine ausgeprägte Mineralität.

Bis zum Ausbruch der Reblauskatastrophe um das Jahr 1880 war sie weit verbreitet, wurde aber dann durch ertragreichere Sorten wie zum Beispiel Inzolia verdrängt. Die Sorte wird vor allem in Sizilien in der Provinz Trapani angebaut. Sie ist u. a. in den DOC-Weinen Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Mamertino di Milazzo, Marsala, Monreale, Salaparuta und Sicilia zugelassen.

Ripasso

Italienische Bezeichnung (auf deutsch „Wiederholung“ oder „erneuter Durchgang“) für ein spezielles Weinbereitungsverfahren. Es wurde ab den 1960er-Jahren populär, als vom bekannten Weingut Masi in Venetien ein so produzierter Wein namens „Campofiorin Masi Ripasso“ vermarktet wurde. Anfangs war die Wortmarke „Ripasso“ für Masi weltweit geschützt. Schließlich wurde im Jahre 2006 die Verwendung allen Produzenten in Venetien gestattet. Bereits vergorenem Rotwein wird im Frühjahr Maische bzw. Trester aus der Verarbeitung des Herbstes zugesetzt. Durch die in den Schalen enthaltenen Hefen und Zucker erfolgt eine erneute Gärung. Aus den Schalen gelangen zusätzliche Farbstoffe und Tannine in den Wein, der mehr Farbtintensität, Fülle und Charakter bekommt. Da dies traditionellerweise vorwiegend mit Amarone-Maische erfolgte, erhielt der Wein den typischen leicht bitteren Geschmack.

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone mit 1.200 Hektar Rebfläche umfasst in der Stadt Montepulciano (Provinz Siena) die Hänge von 250 bis 600 Meter Seehöhe. Die Stadt liegt 120 Kilometer südöstlich von Florenz im oberen Chiana-Tal, zählt zu den schönsten der Toskana und wird als „Perle der Renaissance“ bezeichnet. Einmal jährlich im August findet hier das Weinfässer-Rennen „Bravio delle Botte“ statt, bei dem Vertreter der acht „feindlichen“ Stadtteile fünf Doppelzentner schwere Weinfässer durch die steilen, engen Gassen rollen. Montepulciano war die Heimat zweier Päpste und Paul III. (1468-1549) zog den Wein seiner Heimatstadt allen anderen vor. Dessen Kellermeister lobte ihn 1549 als „vollkommenen Wein“.

Der Ursprung des Weines geht auf das Jahr 1300 zurück, er war schon im Mittelalter in ganz Europa berühmt. Der italienische Dichter Francesco Redi (1626-1698) betitelte ihn in seinem Gedicht „Bacchus in der Toskana“ als den „König der Weine“, um den Wein für den Königshof in London zu besorgen. Viele weitere Dichter haben ihn besungen, der heute auch als „Doyen aller toskanischen Weine“ bezeichnet wird. Der beste Wein wurde traditionell immer für den Papst und die Kurie im Vatikan reserviert. Daher stammt auch der aber erst ab dem 18. Jahrhundert gebräuchliche Zusatz bzw. schmückende Beiname „Vino Nobile“, der Wein für die Vornehmen – das heißt den Adel. Mit dem Brunello di Montalcino zählt er zu den zwei Weinen, die im Jahre 1980 als erste die DOCG-Klassifikation erhielten. Er zählt zu den bekanntesten und teuersten Weinen Italiens.

Die besten Bereiche auf Lehm- und Sandböden sind Argiano, Caggiole, Canneto, Casalte und Valiano. Der Wein wird aus dem Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile (zum. 70%), sowie anderen zugelassenen Sorten (max. 30%, davon max. 10% weiße Sorten) gekeltert und weist ein Aroma nach Veilchen auf. Der Wein reift zumindest zwei Jahre in Eichen- oder Kastanienfässern, muss zumindest 12,5% vol. Alkoholgehalt aufweisen und ist lange lagerfähig. Er darf nur im Anbaugebiet in Bordeauxflaschen abgefüllt in den Handel kommen. Mit drei Jahren Lagerung (davon sechs Monate in der Flasche) und 13% vol Alkoholgehalt darf er die Bezeichnung Riserva führen. Rotweine mit einfacheren Bestimmungen sind als DOC Rosso di Montepulciano klassifiziert.

3. Wei(h)nachtstropfen

Außer den Weinen unserer Degubox haben wir für die Weihnachtszeit wieder ein paar leckere Tropfen für Euch ausgesucht: üppige, süße, geistige und prickelnde – zum Reinlegen sind sie alle!

Fangen wir mit dem Üppigen an:

Von der Kellerei Torrevento haben wir ein paar Kartons von ihrem Ausnahme-Primitivo »Since 1913« für Euch eingekauft. Der Jubiläumswein der Kellerei war einer der Renner auf unserer Weinprobe im November!

Primitivo »Since 1913« I.G.T. 2013

von Torrevento (Corato/Apulien)

Herkunft:	Apulien; zentrales Jonica und Murge
Rebsorte:	Primitivo
Farbe:	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet:	Intensives und fruchtiges Bouquet mit schönen Noten von reifen Kirschen und Pflaumen
Geschmack:	Weich, vollmundig, fruchtig mit eleganten Tanninen, gut ausbalanciert
Alkohol:	ca. 14,5%
Serviertemp.:	16 - 18 °C
Serviertipps:	Besonders geeignet zu rotem Fleisch, Lamm, Wild und Braten. Außerdem perfekt zu Pastagerichten, Wurst und Käse
Serviertemperatur:	18°C
Serviervorschläge:	Zu dunklem Fleisch gegrillt oder gegart, Wildgerichten und reifem Käse
Ladenpreis:	0,75 l 19,80 €



Süßes

Für alle Freundinnen und Freunde süßer Spezialitäten gibt's für kurze Zeit wieder etwas Besonderes:

Jedes Jahr sind wir auf der Weinmesse in Verona beistert von der süßen Köstlichkeit „Dolcetti di Mandorle“, die das apulische Weingut Torrevento zu seinem Moscato di Trani Dolce „Dulcis in Fundo“ anbietet.

Sie werden vom Restaurant „Bacco“ in Barletta, direkt neben Trani, speziell zum Genuss mit dem süßen Moscato hergestellt.

Solange der Vorrat reicht gibt es jetzt also im Laden eine Geschenkbox mit

0,5 l Moscato di Trani (Einzelpreis 11,90)
150 g Dolcetti di Mandorle (vom „Bacco“)
200 g Biscotti di Mandorle (vom „Ruffini“)

zum Preis von 26,30 €

Wer zu spät kommt: Der Moscato schmeckt auch hervorragend zu unseren Weihnachtsplätzchen!

Geistiges

Grappa di Moscato Nativa Bio

Der Aromatische:

Als klassischer Digestivo „putzt er den Gaumen“ („pulisce il palato“) nach einem üppigen Weihnachtsbraten, passt ganz hervorragend zu Ziegenkäse und anderen kräftigen Käsesorten wie Toma, aber auch zu Trockenfrüchten und Schokolade (bevorzugt sizilianische Orangenschokolade).

Frauen lieben ihn ganz besonders. Wie es der Zufall will, wurde ihm auch ein sehr hübscher Präsentkarton mit in die Wiege gelegt, drum, liebe Männer es ist ganz einfach mit dem Weihnachtsgeschenk!

Grappa di Moscato Nativa Bio (kontrolliert biologisch)

Reifung: Mindestens 3 Jahre in kleinen slawonischen Eichenfässern

Trauben: Moscato d'Asti aus biologischem Weinbau der Cantina Mario Torelli in der Langa Astigiana

Farbe: Strohgelb

Geruch: Intensiv und aromatisch mit unverfälschten Noten der Ursprungstraube

Geschmack: elegant, außergewöhnlich weich, erinnert an Sommer-Blütenhonig.

Alkoholgehalt: 43% vol.

Serviervorschläge: Als Digestiv, zu kräftigem Käse, Trockenfrüchten, Orangenschokolade

Ladenpreis: 0,5 l 36,40 € im Geschenkkarton



Grappa di Amarone von Le Salette

Der Aufwändige:

Er wird erst im Frühjahr nach der Ernte aus den aromenreichen Trestern der teilrosinierten Trauben für den Amarone destilliert und dann ein Jahr im Eichenfass verfeinert

Reifung: 1 Jahr im Eichenfass

Trauben: aus den klassischen Amaronetrauben Corvina, Rondinella, Croatina und Dindarella, sowie einem kleinen Anteil Corvinone und Sangiovese

Farbe: Leuchtend bernsteinfarben

Geruch: tiefe, komplexe Aromen der sechs Monate rosinierten Trauben für die Amarone-Bereitung

Geschmack: Komplex, wenig, harmonisch, und mild, aber auch mit Power

Alkoholgehalt: 45% vol.

Serviervorschläge: Zum Espresso nach einem wunderbaren Essen oder einfach zum Genießen

Ladenpreis: 0,75 l 49,80 €



Bis zu fünf Monate werden die Trauben für den Amarone im „Secchatoio“ (Trockenhaus) rosiniert. (Foto: Le Salette)



Prickelndes

Wie kommen die Perlen in den Wein?

Vino frizzante (Perlwein)

Die bekanntesten Vini frizzante sind der Prosecco (weiß) und der Lambrusco (rot). Sie entstehen in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird.. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1,5 – 2,8 atü) im Wein gebunden. Seltener ist der Fall, dass der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 6,90 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und wenig, fruchtig, sanfte Perlage

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Einmal das gebräuchlichste, das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim Vino frizzante im Wein gebunden und sorgt beim späteren öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3,5 atü betragen und kann 5 – 6 atü erreichen.

**Unser Weihnachtsangebot:
0,75 l 9,90 € statt 12,30 €**



Verdicchio Spumante Brut D.O.C. von Colonnara (Marken) 0,75 l 9,90 statt 12,80 €

aus Verdicchio; ausgewogen, feine Frucht, sehr klar im Geschmack, anhaltende Perlage,

Champagnerverfahren

Bei dem wesentlich aufwändigeren Champagnerverfahren (ital.: Metodo classico) findet obiger Prozess in jeder einzelnen, zunächst mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche statt (Flaschengärung). Damit der Hefetrub nach der zweiten Gärung entfernt werden kann, werden die Flaschen in sog. Rüttelpulten leicht gerüttelt und langsam mit dem Flaschenboden nach oben aufgerichtet. Es folgt eine Lagerzeit auf dem Hefesatz, die von neun Monaten bis zu einigen Jahren dauern kann. Der sich im Flaschenhals sammelnde Hefetrub wird dann vereist und der gefrorene Hefepropfen entfernt. Das fehlende Volumen wird in der Champagne zur Geschmacksabrundung durch die sogenannte „Dosage“ aus Wein und Zuckersirup aufgefüllt. Besteht die Dosage aus Cognac, Likören und Aromasubstanzen, spricht man von „Liqueur tirage“. In anderen Ländern wird das Volumen mit demselben Wein ergänzt. Abschließend wird ein Champagnerkorken eingesetzt und mit einem Drahtkorb gesichert.



Unsere Empfehlung:

Verdicchio Spumante Metodo Classico »Luigi Ghislieri« D.O.C. von Colonnara (Marken), 0,75 l 20,70€

Testsieger bei der weltweiten Jahrgangs-Spumante-Verkostung des bekannten Magazins „Der Feinschmecker“, bei der er die ganze ebenso teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Feld schlug.

4. Weihnachtsfeiern im Ruffini

Für Eure Feier im Ruffini haben wir an bestimmten Tagen noch Tische frei (bis ca. 20 Personen – bitte habt Verständnis, dass wir Reservierungen nur in Verbindung mit Abendessen vormerken können).

Reservierungszeit: ca. 18 Uhr bis spätestens 20 Uhr

5. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Samstag, 24.12. (Hi. Abend)	geschlossen
Sonntag, 25.12. (1.Feiertag)	geschlossen
Montag, 26.12. (2. Feiertag)	geschlossen

Samstag, 31.12. (Silvester)	geschlossen
Sonntag Freitag, 1.1. (Neujahr)	12.00 – 24.00 Uhr <i>mit Neujahrsfrühstück</i>

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.
Montag ist Ruhetag!

LADEN

Samstag, 24.12. (Hi. Abend)	08.30 – 13.00 Uhr
Sonntag (1. Feiertag)	geschlossen
Montag, 26.12. (2. Feiertag)	geschlossen

Samstag, 31.12. (Silvester)	08.30 – 13.00 Uhr
Sonntag, 1.1. (Neujahr)	12.00 – 17.00 Uhr

Bitte Baguette vorbestellen!

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.
Montag ist Ruhetag.

6. Ruffini-Geschenk und Weinseminargutscheine

... gibt's im Laden und im Café – an Auswärtige verschicken wir sie aber auch (ab 30,- Euro Wert gegen Vor-kasse, bitte Mail an ruffini@ruffini.de). Gerne versenden wir Gutscheine auch direkt an die zu Beschenkenden!

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für ein Weinseminar (mit oder ohne Termin, siehe nächste Seite!).



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden



7. Aktuelle Ruffini-Weinseminare

Einsteiger-Weinseminar Italien (ein Abend)

Montag, 2.1. 2017, 19 Uhr (der 9.1. ist bereits ausgebucht!)

Preis: 60,- €

Ausflug in die Welt des Weines, seine Geschichte, seinen Anbau, seine Bereitung, seinen Genuss

Ausflug in das Land des Weines: ITALIEN, seine Regionen, seine Rebsorten

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

Anmeldung im Ruffini-Laden oder unter Tel. 089-161160 - gerne auch als Gutschein für Weihnachten!

8. Bio-Olivenöl mit Limone, Orange und Basilikum

Ab ca. 14.12. treffen unsere neuen Olivenöl-Condimenti aus Sizilien ein! Bio-Olivenöl Extra Vergine, zusammen mit Limonen, Orangen oder frischem Basilikum gepresst. Ein Traum auf Salaten oder Nudeln - Eurer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

0,25 l Flasche im Karton 12,90 €



9 Sonstiges

Ruffini-Links:

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

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

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

Über uns: <http://www.ruffini.de/presse/aktuell.pdf>

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

RUFFINI Orffstr. 22-24 80637 München Telefon 089/16 11 60 Fax 089/16 67 20 www.ruffini.de vini@ruffini.de