

# RUFFINI

## Weinbrief No. 7/2017

21. Juli 2017

1. Degubox „Weißweine aus den Cinque Terre“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Impressionen vom Ruffini-Sommerfest 2017
4. Die Weinalternative für Hitzerekorde: Hausgemachter Ruffini-Bio-Eistee!
5. Das Ruffini in der Süddeutschen Zeitung
6. Sonstiges



## 1. Degubox „Weißweine aus den Cinque Terre“

Drei Weine der Cantina Cinque Terre (Riomaggiore/Ligurien)  
- im Laden Degubox für 40,90 € (statt 47,90 €)

### **Cinque Terre »Vigne Alte« D.O.C. 2015/2016**

Selektion nur aus Hochlagen über 300m ü. NN; strahlendes Strohgelb; blumiger Duft mit Noten von Zitrusfrüchten; trocken und frisch, auch am Gaumen Zitrusaromen und eine delikate Spur Salz, angenehme Säure, anhaltendes, mineralisches Finale; Bosco 60%, Albarola 35%, Vermentino 5%; Stahltank; die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur; reift sechs Monate auf dem Hefelager.

Erzeugte Flaschen: nur 3500

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 12%

Serviervorschläge: Als Aperitif, ideal zu Krustentiere, Meeresfrüchten und Edelfischen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,90 €, im Café 0,1 l 4,30 €



### **Cinque Terre »Costa de Sèra« di Riomaggiore D.O.C. 2015/2016**

Intensive strohgelbe Farbe mit klaren goldgrünen Reflexen; reich an Düften, die an wilde Kräuter der Ursprungsküste erinnern; trocken mit ausgeprägter Mineralität, weich mit saftigen und frischen Noten, sehr gute Struktur, elegant und ausgewogen; Bosco 70%, Albarola 10%, Vermentino 20%; In der Vorgärungsphase wird der Most einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen im Stahltank.

Erzeugte Flaschen: nur 1200

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13%

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Edelfische, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,50 €, im Café 0,1 l 4,80 €



### **Cinque Terre »Costa de Campu« di Manarola D.O.C. 2016**

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensiver Duft, mineralisch mit aromatischen Noten von Salbei, Macchia Mediterranea und wilden Blumen; reich, weich und voll im Geschmack, saftig und frisch, recht tief; ausgezeichnete Entwicklungsfähig; Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%; in der Vorgärungsphase wird der Most für etwa 12-18 Stunden einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen ausschließlich im Stahltank

Erzeugte Flaschen: nur 4600

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13%

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,50 €, im Café 0,1 l 4,80 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### **Die Cooperativa Cantina Cinque Terre, Groppo (Riomaggiore)**

Gegründet wurde die Winzergenossenschaft der Cinque Terre bereits 1973. Zu Anfang wurde im Genossenschaftskeller lediglich der von den Mitgliedern gelieferte Wein abgefüllt. Seit 1982 vinifiziert die Cooperativa selbst und nimmt von ihren Mitgliedern nur noch Trauben an. Die Kellereigenossenschaft besteht aus 220 Mitgliedern mit insgesamt 45 Hektar, vorwiegend aus den Gemeinden Riomaggiore und Vernazza. „Wir produzieren hauptsächlich zwei Weintypen, den Cinque Terre DOC mit den drei Einzellagen Costa da Campu, Costa de Sera und Costa dá Posa und den Sciacchetrà. Vom einfachen Cinque Terre stellen wir 160 000 Flaschen her, 25 000 Flaschen Lagenweine und 2000 Liter Sciacchetrà“, erklärt Matteo Bonanini, Präsident der Cooperativa. Nur sechs Prozent der Produktion geht ins Ausland, der Rest bleibt größtenteils in den Cinque Terre.



Matteo Bonanini, Präsident der Cooperativa  
© Merum/Andreas März

### **Die Rebsorten**

Da das Produktionsreglement mehrere weiße Sorten zulässt (Bosco 40–100%, Albarola und Vermentino bis 40%, andere Sorten bis 20%), wird der Weincharakter auch durch die verwendeten Sorten beeinflusst. Walter De Batté: „Bosco ist eine mystische Rebsorte, man weiß nicht genau, woher sie kommt. Sie ist interessant, weil sie auch bei fortgeschrittenem Reifegrad eine gute Säure bewahrt. Angewiesen auf direkte Sonneneinstrahlung und ein warmes Klima wird Bosco vorwiegend bis 250 Meter Höhe angepflanzt, darüber wird dem Albarola der Vorzug gegeben. Mittlerweile sind wir dabei, eine weitere, alte Rebsorte wiederzuentdecken, die Rossese bianco, eine sehr aromatische Sorte mit einer sehr harten Schale, sie ist noch tanninreicher als der Vermentino.“ Vermentino wird vor allem in Vernazza und Corniglia angepflanzt. Sie ist fruchtiger als Bosco und macht den Weißwein gefälliger. Puristen sind gegenüber Vermentino jedoch skeptisch und setzen auf die neutraleren Bosco und Albarola. Die Cinque Terre sind in der Regel nicht Weine, die einen in der Nase begeistern, da sie nicht sehr fruchtig sind. Allerdings weisen sie im Mund eine bemerkenswerte Mineralität auf, sie schmecken „salzig“ und sind dank der gesunden Säure sehr trinkig. Die geringe aromatische Ausprägung trifft nicht jedermanns Geschmack, auf Anhieb gefallen Cinque Terre mit höherem Vermentino-Anteil besser. Wenn man hingegen die Mineralität und das feinere Auftreten als Terroircharakter interpretieren will, dann sind reine Bosco-/Albarola-Weine als wertvoller einzustufen.

### **Die Lagen**

In den Cinque Terre unterscheidet man drei Einzellagen: Costa de Campu von Manarola, Costa de Sèra in Riomaggiore und Costa da Posa bei Volastra. Drei Steilhänge mit besonderen Lageneigenschaften (mit der Ruffini-Degubox habt Ihr die Möglichkeit, den Lagencharakter von zwei Herkünften selbst zu ergründen). Der neueste Wein der Cantina Cinque Terre ist ein Hochlagenwein, für den nur die Trauben am oberen Rand des Anbaubereichs über 300 m. ü. NN, quer durch alle Lagen und direkt unter den Kastanienwäldern, verwendet werden.

Die Weine der Cinque Terre sind kostspielig, egal, ob sie gut sind oder nicht. Jede Flasche ist eine Art Unikat, nur die Cooperativa erzeugt mehr als 10 000 Flaschen von einem Etikett. Auch den Winzern ist klar, dass sie von diesem einzigartigen Terroir so viel wie möglich in den Wein packen müssen, um dem Weinkunden für den Preis mehr zu bieten als etwas Weingenuß und das Gefühl, etwas für diese Gegend zu tun.

### 3. Impressionen vom Ruffini-Sommerfest

Bei Traumwetter kamen zum Sommerfest „Südtirol“ noch mehr Feierbiester als im Rekordjahr 2016. Ein Platzproblem gab es aber nicht: Wer auf der Terrasse und im Café keinen Platz fand, saß vorm Fenster auf Bierbänken oder brachte eigene Stühle mit, ein Motorroller wurde flugs zum Tisch umfunktioniert. Das fabelhafte TMS-Jazz-Quartett hörte man ja auch auf der Straße!

Kein Wunder, dass das Team des Önologen Stephan Filippi von der Kellerei Bozen (siehe nächste Seite), und das Ruffini auch bester Laune waren (Fotos ©Ruffini).





Önologe Stephan Filippi (links mit Simon und Helmut vom Ruffini, rechts Werner Habiger und Jörg Gansser)

Der gute Ruf unseres Sommerfestes hat sich dank unserer Konditorin Anzu bis nach Japan rumgesprochen :-)



#### **4. Die Weinalternative für Hitzerekorde: Hausgemachter Ruffini-Bio-Eistee!**

Wenn tagsüber die Temperaturen auf über 30 Grad C klettern, braucht auch der größte Weinfan eine alkoholfreie Alternative:

Ab sofort gibt es im Café unseren hausgemachten Bio-Eistee mit Roibos, Apfel, Hibiskus, Hagebutten- und Orangenschalen sowie Lemongrass und Ringelblumenblüten, das ganze verfeinert mit einem Schuss Apfelsaft. Garantiert alkohol-, teein- und koffeinfrei!

#### **5. Das Ruffini in der Süddeutschen Zeitung**

Wir freuen uns über die schönen Berichte in der „SZ online“!

Zu finden unter den folgenden Links oder einfach unter [www.sueddeutsche.de](http://www.sueddeutsche.de) „Ruffini“ eingeben.

#### **„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>

#### **6. Sonstiges**

Ruffini-Links:

Ruffini Ladenpreisliste Wein: [www.ruffini.de/weinimport/weinliste.pdf](http://www.ruffini.de/weinimport/weinliste.pdf)

Weinseminar-Prospekt: [www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf](http://www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf)

Presse

[www.ruffini.de/presse/aktuell](http://www.ruffini.de/presse/aktuell)

Ruffini-Kulturprogramm: [www.ruffini.de/kulturprogramm/kulturprogramm.pdf](http://www.ruffini.de/kulturprogramm/kulturprogramm.pdf)

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.

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 129310559,

HBR München B 58878