

RUFFINI

Weinbrief No. 8/2017

9. August 2017

1. Degubox »3 Weißweine aus ganz Italien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Masseria Cardillo
4. Bio-Olivenöl-Condimenti mit Orange, Limone und Basilikum
5. Vom Konditormeister Ettmayr zum Café Ruffini ohne Chef
6. Sonstiges



Frisch geerntete, gesunde Bio-Oliven von Accardo (Sizilien) - Grundlage für köstliche Olivenöl-Condimenti

1. Drei Weißweine aus ganz Italien

Drei Weißweine aus Nord-, Mittel- und Süditalien
- im Laden Degubox für 23,20 € (statt 27,20 €)

Norditalien:

Friulano D.O.P. 2016

von der Cantina Rauscedo (Friaul),
Strohgelb; Frischer Duft von weißem Pfirsich und Mandeln; süffig und unkompliziert, angenehm fruchtig mit erfrischender Säure, idealer Sommerwein; 100% Tocai Friulano; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5°

Er passt bestens zu Vorspeisen kräftigen Vorspeisen, zu Schafskäse oder Salami, zu Pasta mit Käsesoßen oder mit Fenchel und Salsicce. Idealer Begeleiter von gegrilltem Fisch, Krustentieren und weißem Fleisch wie z.B. Kalbsschmorbraten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Mittelitalien:

Pecorino D.O.C. 2016

von Colonnara (Marken)

Strohgelb; in der Nase intensiv und elegant mit Noten von Blüten und reifen Früchten; voll und weich mit guter Struktur und sanfter Säure, bleibt lange im Mund; 100% Pecorino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Meersefrüchten und Krustentieren, aber auch zu gegrilltem und gedünstetem Fisch und weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,00 €



Süditalien:

Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2016

von der Masseria Cardillo (Basilikata)

Strohgelb mit grünlichem Schimmer; intensiver Duft, der an tropische Früchte, Holunder und reife weiße Früchte erinnert; im Mund trocken mit schöner Aromatik, weich und elegant mit sanfter Säure; 100% Fiano; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif (sehr gut gekühlt 5 - 6 °C)

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



2. Hintergrundwissen Degubox

Friulano

Friulano ist eine autochthone Weißweinsorte Norditaliens und eine klassische Sorte des Friauls und Venetiens. Im Friaul heißt sie Tocai Friulano, der daraus gewonnene frische, unkomplizierte Weißwein Friulano D.O.P. Die Rebsorte hieß in Italien ursprünglich schlicht Tocai. Ab dem Jahrgang 2008 musste die Rebsorte auf Tocai Friulano umgetauft werden, damit die Auflagen der EU in puncto Markenschutz des Tokajer erfüllt werden, auf den Ungarn bestand.

Die spätreifende Sorte ist wuchsstark und ertragskräftig. Die reinsortigen Weißweine sind von strohgelber bis goldgelber Farbe. Aus ihr werden sowohl trockene als auch süße Weine gewonnen. Der Wein findet reinsortig oder im Verschnitt Eingang in die DOC- bzw. DOP-Weine Bianco di Custoza, Colli Berici, Collio Goriziano, Colli Orientali del Friuli, Friuli-Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo und Friuli Latisana.

Pecorino

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Sie darf nicht mit der Sorte Greco Bianco verwechselt werden, die manchmal als Pecorino bezeichnet wird. Die Abstammung (Elternschaft) der Sorte ist unbekannt, nach einer unbewiesenen Hypothese soll sie direkt von einer Wildrebe abstammen. Die früh reifende, ertragsunsichere Rebe ist widerstandsfähig gegen beide Mehltauarten. Sie erbringt frisch-fruchtige, säurebetonte Weißweine mit Zitronenaroma. Die Sorte wird in den Regionen Abruzzen, Latium, Ligurien, Marken (früher in großen Mengen), Toskana und Umbrien angebaut. Dort ist sie in den DOC-Weißweinen Colli Maceratesi, Controguerra, Falerio dei Colli Ascolani und Offida zugelassen. Die italienische Anbaufläche im Jahre 2010 betrug 1.114 Hektar – gegenüber 2000 die neunfache Menge! In Peru wurden unter dem Namen Uvina 114 Hektar erfasst.

Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Synonyme sind Apiana, Apiano, Fiore Mendillo, Latino Bianco, Minutola und Santa Sofia. Sie wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer besonderen Anziehungskraft auf Bienen (apis) als „Vitis apiana“ bezeichneten. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Der Historiker Plinius hat diese Traube „apiane“ (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, von den alten Römern heiß geliebt, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt, und wir dürfen uns weiter an dem feinfruchtigen, eleganten Wein erfreuen. Der zu den besten Süditaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85-100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert.

Mauro, Michele und Christian von der Cantina Rauscedo, Produzent unseres neuen Weißweins Friulano





3. Porträt Masseria Cardillo

Das Weingut haben wir einem unserer Winzerfreunde zu verdanken: Vor einigen Jahren fragten wir auf der VINITALY Oronzo Aló, Euch bestens bekannt durch seine Weine Greco Basilicata „Il Giallo“ und Aglianico del Vulture „Il Rosso“ nach einem schönen Fiano. Er lachte und zauberte eine Flasche Fiano „Ovo di Elena“ der Masseria Cardillo aus dem Kühlschrank. Wir waren begeistert, und einen Moment später auch vom Wein. Kein Wunder: Oronzo ist mit den Besitzern Rocco und Giovanni Graziadei befreundet, arbeitet für die Masseria Cardillo als Önologe und füllt noch dazu ihre Weine ab.

Die Masseria Cardillo, seit dem 17. Jahrhundert im Besitz der Familie Graziadei, ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit 300 Hektar Anbaufläche, zu dem auch ein sehr schöner „Agriturismo“ gehört („Urlaub auf dem Bauernhof“). Sie liegt im Herzen der Kolonie Metaponto des historischen „Magna Grecia“ in den Hügeln von Bernalda (Basilikata), nicht weit von der wegen ihrer Höhlenkirchen berühmten Stadt Matera im Westen und dem ionischen Meer im Osten. Die Masseria liegt 200 Meter über dem Meer und produziert drei Weine und vier Sorten Olivenöl „Extra Vergine“, außerdem baut sie Zitrusfrüchte und viele Obstsorten an. Die Weinberge umfassen lediglich 8 Hektar des großen Betriebes und so gibt es auch nur 16.000 Flaschen pro Jahr, davon 3.000 Flaschen Fiano.



Die Brüder Rocco und Giovanni Graziadei in Bestform auf der Vinitaly



Matera

4. Bio-Olivenöl-Condimenti mit Limone, Orange und Basilikum



Einzelpreis 0,25 l Flasche 12,90 €

Degubox mit drei verschiedenen Condimenti
nur 33,70 € (statt 38,70 €)

Der Sommer ist die Zeit der leichten, schnellen Gerichte – Salate, Pastagerichte mit frischen Zutaten „à la minute“, gegrillter oder gebratener Fisch und vieles mehr ...

Den letzten Pfiff geben dabei unsere „Olivenöl-Condimenti“ von unserem Bioproduzenten Accardo auf Sizilien: Bio-Olivenöl Extra Vergine bester Qualität, zusammen mit Limonen, Orangen oder frischem Basilikum gepresst – sonst nichts, garantiert ohne nachträglich hinzugefügten Aromen. Ein Schuss genügt oft schon. Als Olivenölbasis empfiehlt sich das wertvolle Bio-Extra-Vergine von Accardo, das auch für die Pressung der Condimenti verwendet wird (0,75 l 18,50 €, 0,25 l 7,90 €).

Hier ein paar Tipps, welches Öl sich für welches Gericht eignet. Faustregel: Immer erst am Schluss, also auch erst nach dem Kochen, zugeben. So bleibt das wertvolle, frische Aroma erhalten und verströmt seinen Duft.

Condimento aromatizzato all' arancia:

Passt gut zu weißem Fleisch, aber auch zu Pilzen, zu Gemüse wie Fenchel (lecker: sizilianischer Fenchel-Orangensalat). Steigert den Geschmack von rohem Fisch und Fleischtartar, sehr gut auch zu Gemüsesuppen.

Lieblingsrezept des Autors:

Spaghetti mit Meeresfrüchten und gebratenen Garnelen

Knoblauch nach Geschmack in Olivenöl andünsten, frisch gekochte oder vorgekochte Tiefkühl-Meeresfrüchte dazu sowie ein Schuss Weißwein und Orangensaft. Die Meeresfrüchte warmziehen lassen, gewürfelte Tomaten kurz mitgehen lassen, die Spaghetti untermengen und mit Orangen-Condimento beträufeln. Darüber bei Tisch noch Orangenschale (Ziestenreißer) geben.

Getoppt wird das Ganze noch, wenn Ihr das Gericht mit in Knoblauch und Chilli gebratenen Garnelen garniert. Himmlisch!

Condimento aromatizzato al limone :

Edelt mit ein paar Tropfen jeden Blattsalat, am besten mit Schnittlauch drüber!

Hebt den Geschmack von gekochtem oder im Ofen gebackenen Fisch, weißem und sogar kräftigem roten Fleisch gibt es eine besondere Note. Mildert die erdige Note von Mangold und Roter Bete mit limoniger Frische.

Schmeckt nicht nur im Sommer: Schafskäse, eingelegt in Olivenöl, Limonencondimento und rotem Pfeffer.

Condimento aromatizzato al basilico:

Der Klassiker! Begleitet viele Gerichte, von der traditionellen Caprese bis zu Suppen, von Spaghetti "aglio olio e peperoncino" bis zu raffinierten Risotti, vom Schweinefleisch bis zum gegrillten Fisch, auch in Kombination mit dem Limonen-Condimento ist es in der Küche vielseitig einsetzbar.

Einfach (göttlich):

Gekochte Spaghetti warm in Olivenöl „Extra Vergine“ wenden, Tomatenwürfel, Basilikum-Condimento und geriebenen Parmesan oder Pecorino untermengen. Salzen, Pfeffer aus der Mühle, fertig!



Olivenhain der Familie Accardo in Camporeale, Nähe Palermo

5. Vom Konditormeister Ettmayr zum Café Ruffini ohne Chef

In der Sommerausgabe der „Neuhauser Werkstattnachrichten“ (erhältlich z. B. in der Buchhandlung CoLibris, Leonrodstr. 19) beschreibt die Journalistin Ina Kuegler in einem liebevoll recherchierten Artikel den Werdegang und Wandel unseres Cafés über einen Zeitraum von 90 Jahren, garniert mit schönen historischen Fotos vom Café Ettmayr.

6. 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. 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.

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