

# RUFFINI

## Weinbrief No. 11/2017

7. November 2017

1. Degubox »Rotweine aus der Basilikata«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Weingut Alovini
4. Große Weinprobe Italien am 20.11.17
5. Einsteiger-Weinseminar am 5.2.18
6. Sonstiges



## 1. Degubox „Rotweine aus der Basilikata von Alovini“

Drei Weine von Alovini (Genzano di Lucania/Basilikata)  
- im Laden Degubox für 33,70 € (statt 39,70 €)

### **Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2013 (Folgejahrgang 2015)**

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen, Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, weich, guter Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst, fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico; 9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Braten aus rotem und weißem Fleisch, geschmacksintensiven Primi der Mittelmeerküche, Wild, Lamm und Käse.

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



### **»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2012 (Folgejahrgang 2014)**

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 - 500 l)

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14°

Idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert, z. B. zu raffinierten Fleischgerichten, Fasan, Perlhuhn, aber auch Schmorgemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,50 €, im Café 0,1 l 4,70 €



### **Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 2012 (Folgejahrgang 2013)**

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit delikaten Noten von Unterholz und Gewürzen; trockener, voller, würziger Geschmack mit mineralischem Hintergrund, große Struktur, gutes Tannin, schwer und samtig,; 100% Aglianico; 12 Monate Barrique und mindestens 6 Monate Flaschenreife. „Alvolo" wurde mit der „Corona", der seltenen Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia", prämiert.

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Alkoholgehalt: 14°

Zu Braten, Wild, allen schweren Gerichten und reifem, altem Käse, idealer „Kaminfeuerwein".

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,30 €, im Café 0,1 l 5,90 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

### Aglianico del Vulture „Alvolo“ D.O.C.

Das Flaggschiff des Weingutes Alovini, der samtig-üppige Aglianico del Vulture „Alvolo“, erhielt – mit rarem einhelligem Urteil der Jury – die „Corona“ (Krone), Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“. Die Corona wird an ca. 200 italienische Weine vergeben, die sich durch Eleganz, Feinheit, Gleichgewicht, Qualität, präzisen Ausdruck der Rebsorte und des Anbaugebietes (Terroir) auszeichnen und außerdem aufgrund des perfekten Zusammenspiels dieser Faktoren in der Lage sind, beim Trinken „erhebende Gefühle“ auszulösen, sprich: das Glücksgefühl, das einen beim Trinken eines perfekten Weines befällt.

Monte Vulture mit Aglianico-Weinbergen



### 3. Porträt Weingut Alovini

Gegen Ende der 80er Jahre zieht es Oronzo Alò, Önologe aus Salento in Apulien, in die Basilikata, um dort mit renommierten Weinbaubetrieben zusammenzuarbeiten. Eine seiner Stationen war die Kellerei Basilium, wo er als Duo mit Donato Lamiranda, dem damaligen Präsidenten der Cantina, über Jahre für die hohe Qualität und das außergewöhnlich gute Preis-Leistungsverhältnis der Basilium-Weine verantwortlich zeichnete.

Danach gründete Oronzo Alò in Genzano di Lucania sein eigenes kleines Weingut „Alovini“ (4 ha Weinberge, 100.000 Flaschen Gesamtproduktion), das seine Weine auf dem für den Weinbau bestens geeigneten Boden im Bereich der hoch angesehenen DOC Aglianico del Vulture produziert (Aglianico, Greco Bianco und andere).

Die jahrhundertealte Tradition der Weinbauern aus Lukanien (antiker Name für die Basilikata) wird heute mit fortschrittlichen Methoden des Weinbaus und der Weinbereitung fortgeführt. Das Hauptziel dieser Weinbaukunst ist die Produktion von Qualitätsweinen, die den Charakter der Rebsorten so gut wie nur möglich herausarbeiten, den Standort mit seinen Böden und den Jahrgang schmeckbar zu machen und so, mit den Worten von Oronzo Alò, mit seinen Weinen die Kultur des Landes zu interpretieren.

Oronzo und Donato, das einstige Erfolgsduo von Basilium, arbeiten nun schon seit einigen Jahren wieder zusammen. Sie haben neue Weinberge angepflanzt und eine neue, größere Kellerei gebaut, die mit der Lese 2017 ihren Betrieb aufnahm. Sie bewirtschaften nun fast 20 Hektar Weinberge im Vulture-Gebiet und zusätzlich 7 Hektar bei Matera, wo sie Greco und Primitivo anbauen. Die geplante Jahresproduktion wächst nun sukzessive auf 500.00 - 600.00 Flaschen.

Wir wünschen viel Erfolg für die neue Herausforderung!



Oben: Oronzo Alò, Mitte: Aglianico-Trauben, unten: die neue Kellerei Alovini, im Hintergrund Acerenza



#### 4. Große Weinprobe Italien am 20.11.2017

Am 20. November könnt Ihr über 50 Weine von 20 Weingütern aus ganz Italien probieren, vier Winzer schenken Euch persönlich ein. Es gibt einige neue Weine zu entdecken!

Wer ab 7.11.17 den Vorverkauf nutzt, nimmt an der Verlosung einer Magnum-Flasche Castel del Monte Riserva „Vigna Pedale“ DOC 2012 teil.

Weinfans unter 24 Jahren zahlen an der Abendkasse nur 15,- € statt 20,- €.

Wir freuen uns auf Euch!

Auf der nächsten Seite Fotos von unserer Süditalien-Weinreise zu Librandi und Torrevento, wo wir im Juli 2017 eingeladen waren und von unseren Gastgeberinnen verwöhnt wurden. Beide Weingüter kommen am 20. November.

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,  
es ist so weit - es ist November, Zeit für unsere

**WEINPROBE** Montag  
20. November  
ab 18:00

Es erwarten Euch  
50 Weine von 20 Weingütern aus ganz Italien,  
4 Winzer schenken Euch ihre Weine persönlich ein:

**ERBALUNA** (Piemont): Andrea Oberto  
Bio-Liebliche von Barbera und Dolcetto bis „König Barolo“.

**COLONNARA** (Marken): Emiliano Bernardi  
Die Meister des Verdicchio Bianco brillieren auch in rot!

**TORREVENTO** (Apulien): Maria Isolina Catanese  
...bringt neue Weine mit dem Duft des Südens.

**LIBRANDI** (Kalabrien): Giuseppe Sciarone  
Cirò Bianco und Rosato lieben alle. Jetzt ist es Zeit für  
Magno Megonio und Gravello!

Zur Stärkung gibt es Käse, Salsiccia, Salami und  
süße Köstlichkeiten, die unsere Winzer aus  
ihrer Heimat mitbringen.

Wir freuen uns auf Euer Kommen  
am Montag, den 20. November 2017  
18:00 bis 22:00  
im Ruffini BEI FRAGEN:  
089/16 11 60  
ruffini@ruffini.de  
Orffstr. 22 - 24  
80637 München  
U1 Rotkreuzplatz

Eintritt 20,- unter 24 Jahren an der Abendkasse 15,-.  
Ab einem Weineinkauf von 150,- werden 15,- angerechnet  
(gilt nicht für Aktionsweine).

Abholung gerne später!

Vorverkauf ab dem 7.11.17 an der Ruffini - Bar.  
Karten aus dem Vorverkauf nehmen an der Verlosung einer  
Magnum-Flasche Castel del Monte Riserva „Vigna Pedale“ teil.



In der beeindruckenden Landschaft der ältesten Weinberge von Librandi nahe Cirò: Simon Kreuzer und Helmut Maier mit Nicodemo Librandi...

...und hier mit Alessandra Tedoni und Francesco Liantonio von Torrevento nach einem grandiosen Abendessen im „Bacco“ in Barletta (Apulien).





Emiliano Bernardi von Colonnara (links) und Andrea Severino von Erbaluna (rechts) sind dieses Jahr auch wieder auf unserer Weinprobe dabei.

## 5. Weinseminar

### 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: 19.00 Uhr

Termin: Montag, 5.2.18



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

## 6. Sonstiges

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

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