

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2017

8. Dezember 2017

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. Weihnachtstropfen
4. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
5. Weihnachtsfeiern im Ruffini
6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
7. Ruffini-Geschenk- und
Weinseminar-Gutscheine
8. Einsteiger-Weinseminar
9. Nachlese Weinprobe
10. Olivenöl und Limonenöl von Accardo
11. Sonstiges



(Foto: Peter von Felbert)

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Torrevento (Apulien), Alessandro di Camporeale (Sizilien) und Trexenta (Sardinien)

im Laden Degubox für 41,30 € (statt 48,30 €)
- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 46,60 €

Bianco »Bacca Rara« I.G.T. 2016 *neu im Ruffini!*
von Torrevento (Corato, Apulien)

Strohgelb mit intensiven goldenen Reflexen; Eleganter Duft mit Noten von Wiesenblumen und exotischen Früchten; trocken, samtig und rund, Geschmack nach exotischen Früchten; aus Bombino Bianco und Chardonnay; Fermentation im Barrique, gefolgt von 6 Monaten Reife in denselben Fässern auf der Hefe (Bâttonageverfahren mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe, was den Wein cremiger und runder macht), dann 3 - 6 Monate Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Empfehlung: Diesen besonderen Wein mit seiner mächtigen Struktur und seinem vielschichtigen Bouquet genießt man am Besten für sich: solo oder nach dem Essen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



Syrah »KAID« D.O.C. 2014 (kbA)
von Alessandro di Camporeale (Camporeale, Sizilien)

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes, vielschichtiges Bukett nach in Alkohol eingelegten 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 Flaschenreifung

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speiseempfehlung: Hervorragend zu einem köstlichen Falsomagro alla siciliana (gefüllter Rinderbraten mit Sauce), zu allen Braten oder zu geschmortem Schweinefleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2010 *neu im Ruffini!*
von Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)

Intensives Rubinrot; reiches Bouquet von Gewürzen und Macchia; warm und weinig; im Mund trocken, voll, harmonisch und nachhaltig, reifes Tannin; 100% Cannonau; 18 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreife

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: Ideal zu allen typischen sardischen Braten wie Porchetto (Schweinbraten) und Lamnbraten, zu Wildbret und sowie zu reifem und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,50 €, im Café 0,1 l 5,70 €
1,5 l Magnum Flasche in Holzkassette: 44,80 € (siehe Seite 4)



2. Hintergrundwissen Degubox

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.

Cannonau di Saredegna

DOC für Rot- und Rosé-Weine auf der italienischen Insel Sardinien. Rosso (mit zwei Jahren Lagerung auch als Riserva) und Rosato werden aus Cannonau gekeltert (beim Rosé sind auch maximal 10% andere zugelassene rote Sorten erlaubt.). Die rote Rebsorte ist mit über 10.000 Hektar Rebfläche die auf Sardinien wichtigste Traube. Im Süden der Insel, wo die Cantina Trexenta Ihren Sitz hat, gedeihen unbestritten die bedeutendsten Cannonau - ihr „Tanca Su Conti“ ist der beste Beweis dafür. Die Rebe ist identisch mit der französischen Grenache Noir bzw. spanischen Garnacha.

Bombino Bianco

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Bombe“ und leitet sich von der Traubenform ab. Vereinzelt wird eine Herkunft Spanien vermutet, viel wahrscheinlicher ist jedoch ein Ursprung im italienischen Apulien.

Die spät reifende Rebe ist widerstandsfähig gegen viele Pilzkrankheiten. Auf den Ertragsreichtum deuten die Synonyme Pagadebito (dt. „Schuldenzahler“) und Straccia Cambiale (dt. „Wechsel zerreißen“) hin. Sie erbringt bei hoher Ausbeute eher neutrale Weißweine mit Zitrusaroma, die zum Großteil als Verschnitt für Schaumweine und Wermut dienen, bei starker Selektion und entsprechender Fürsorge im Keller aber auch so bedeutende Weine wie den „Bacca Rara“ aus unserer Degustation. Die Sorte Bombino Bianco wird in ganz Süditalien in den Regionen Abruzzen, Apulien (größte Mengen), Basilikata, Emilia-Romagna, Latium, Marken und Molise angebaut, wo sie in zahlreichen DOC-Weinen zugelassen ist. Die Anbaufläche in Italien im Jahre 2010 betrug 1.229 Hektar mit stark fallender Tendenz (zehn Jahre vorher waren es noch 2.893 Hektar). In kleiner Menge wird sie auch in Argentinien angebaut (10 ha).

Herzliche Gastgeber: Önologe Leonardo Palumbo und Alessandra Tedoni von Torrevento mit den Ruffinis Helmut und Simon beim Mittagessen in den Kellereigewölben. Dort verliebten wir uns in den Bianco „Bacca Rara“ aus der aktuellen Degubox.



3. Weihnachtstropfen

Außer den Weinen unserer Degubox haben wir für die Weihnachtszeit wieder ein paar leckere Tropfen für Euch ausgesucht: diesmal von Torrevento (Apulien) und Trexenta (Sardinien)

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

Primitivo »Since 1913« I.G.T. 2015

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 €



Magnumflaschen

Magnumflaschen sind nicht nur ein imponierendes (und dabei gar nicht so teures) Geschenk für Weinfans, das größere Volumen bewirkt auch eine um ca. 75% langsamere Reifung des Weines: Er schmeckt dadurch runder und ausgewogener, was man bei einer Vergleichsdegustation mit einer 0,75-l-Flasche leicht selber feststellen kann. Es liegt auf der Hand, dass er damit auch länger im Keller reifen kann.

Das gilt auch für Weißweine! Wir haben kürzlich in Verona einen 88er Verdicchio „Cuprese“ Magnum getrunken, der in bester Verfassung war. Unsere beiden Magnum sind aber auch jetzt schon perfekt trinkreif. Einziges Manko: Wir haben nur wenige Flaschen!

Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale«

Torrevento (Corato, Apulien)

D.O.C. 2012 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 39,50 €

D.O.C. 2012 Jeroboam 3 l, Holzkassette: 66,20 €

Unser neuer Wein aus der Degubox:

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti«

Trexenta (Senorbì, Sardinien)

D.O.C. 2010 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 44,80 €



4. Wie kommen die Perlen in den Wein?

Empfehlungen für die Feiertage

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 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der 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 bar betragen und kann 4,5 - 5,5 bar erreichen.

*Unser Weihnachtsangebot:
0,75 l 10,40 € statt 12,40 €*



Verdicchio Spumante Brut D.O.C. von Colonnara (Marken) 0,75 l 10,40 statt 12,40 €

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 Hefepfropfen 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 20,90€

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. Einer der Lieblinge auf unserer Weinprobe im November!



5. 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

6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Sonntag, 24.12. (Hl. Abend)	geschlossen
Montag, 25.12. (1. Feiertag)	geschlossen
Dienstag, 26.12. (2. Feiertag)	geschlossen
Sonntag, 31.12. (Silvester)	geschlossen
Montag, 1.1. (Neujahr)	geschlossen

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

LADEN

Sonntag, 24.12. (Hl. Abend)	08.30 – 13.00 Uhr
Montag (1. Feiertag)	geschlossen
Dienstag, 26.12. (2. Feiertag)	geschlossen
Sonntag, 31.12. (Silvester)	08.30 – 13.00 Uhr
Montag, 1.1. (Neujahr)	geschlossen

Bitte Baguette vorbestellen!

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

7. Ruffini-Geschenk- und Weinseminargutscheine

... gibt's im Laden und im Café – an Auswärtige verschicken wir sie aber auch (ab 30,- Euro Wert gegen Vorkasse, 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 Seite 8).



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden

8. Nachlese Weinprobe mit unseren Winzern am 20.11.17

7

Dieses Jahr ging es hoch her auf unserer Weinprobe, an die 100 Weinfans, Fachhändler und Gastronomen ließen sich von den Weingütern beim Probieren von über 50 Weinen, Spumante und Spirituosen fachkundig beraten.

Oben links: Der Gewinner der Verlosung einer Magnum-Flasche „Vigna Pedale“ freut sich mit Losfee Maria Isolina von Torrento und Helmut (Ruffini). Oben rechts: Wein kann man auch diskutieren; Mitte links: Giuseppe Sciarrone (Librandi); Mitte rechts: Claudia (Ruffini) mit Emiliano Bernardi von Colonnara und Freunden; Unten links: Monica und Andrea Oberto (Erbaluna) mit Christine (Ruffini). Unten rechts: Gemeinsames Abendessen nach getaner Arbeit (Fotos: ©Ruffini)





9. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminar Italien (ein Abend)

Montag, 5.2. 2018, 19 Uhr

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!

10. Bio-Olivenöl und Limonenöl von Accardo

Unser Bio-Limonenöl ist wieder da! Und natürlich auch das mit Orangen oder Basilikum gepresste Olivenöl.

0,25 l Flasche im Karton 12,90 €

Außerdem gerade von Accardo aus Sizilien eingetroffen:
Olivenöl Extra Vergine Ernte 2017 in 0,25-l und 0,75-l-Flaschen und, ganz neu, jetzt auch im 5 l Kanister (73,- €): Fruchtig mit Noten frisch geschnittenen Grases und der Schärfe eines jungen Spitzen-Olivenöls!



11. Sonstiges

Ruffini-Links:

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

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

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

