

RUFFINI

Weinbrief No. 2/2018

20. Februar 2018

1. Degubox »Rotweine aus Apulien von Torevento«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weinreise Süditalien Teil 2: Apulien
4. Porträt Azienda Torrevento
5. Sonstiges



Die DOC-Region Castel del Monte mit dem berühmten Schloss Friedrich des II. im Hintergrund

1. Degubox „Rotweine aus Apulien von Torrevento“

3 Rotweine von Francesco Liantonio und Alessandra Tedone (Corato/Apulien)

- im Laden Degubox für 23,50 € (statt 27,50 €)

Castel del Monte Rosso «Boloner» D.O.C. 2015

Rubinrot, mit der Reife Granatrot; anregendes Fruchtbukett mit Noten von Waldfrüchten und roten Beeren; trocken, süffig, würzig-fruchtige Noten von Waldfrüchten und Kräutern, ausgewogen und persistent mit sanftem Tannin 70% Nero di Troia, 30% Aglianico; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5°

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Passt zu: Braten und Wild, Pasta, Pizza und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,70 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2015

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft von dunklen Waldfrüchten mit Nuancen von Gewürzen; trocken, harmonisch, voller Körper, schöner Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16-18°C

Passt zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Salice Salentino Riserva »Sine Nomine« D.O.C. 2014

Rubin- bis Granatrot; reiches Bouquet, voll und anhaltend mit Nuancen von Weichselkirschen und reifen roten Früchten; intensiv und voll im Geschmack mit einem Wechselspiel zwischen reifen Früchten, Kräutern und Vanille, sehr kompakt und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen; aus Negroamaro und Malvasia Nera; 6 Monate Stahltank, gefolgt von einem Jahr Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5%

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Passt zu: gebratenem Fleisch, Wildgeflügel und zu gereiftem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Castel del Monte

DOC-Bereich für eine breite Palette von zumeist trockenen Rot-, Rosé- und Weißweinen in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst die gesamte Gemeinde Minervino Murge sowie Teilbereiche der Gemeinden Andria, Binetto, Bitonto, Corato, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Toritto und Trani in der Provinz Bari. Der Name leitet sich von der im Jahre 1240 erbauten, achteckigen und achttürmigen Burg des Hohenstauffer-Kaisers Friedrichs II. (1194–1250) ab, die in Nähe der apulischen Hauptstadt Bari auf einem Hügel liegt.

Die **reinsortigen Rotweine** der DOC müssen 90% der jeweiligen Hauptsorten enthalten, der Rest können zugelassene Sorten der gleichen Farbe sein. Dies sind bei den Rotweinen vor allem Nero di Troia, Aglianico (auch als Riserva) und Bombino Nero.

Rosso (auch als Novello) und Rosato werden in beliebiger Mischung aus Uva di Troia (Nero di Troia), Aglianico und Bombino Nero (65–100%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 35%) produziert. Der Rosso darf sich mit 12,5% vol Alkoholgehalt und zwei Jahren Alterung (eines im Fass) Riserva nennen.

Drei Weine davon wurden im Jahre 2011 als DOCG klassifiziert, das sind Castel del Monte Bombino Nero (zum. 90% Bombino Nero) Castel del Monte Nero di Troia Riserva (zum. 90% Nero di Troia) und Castel del Monte Rosso Riserva (zum. 65% Nero di Troia).

Alle müssen vor der Vermarktung zumindest zwei Jahre reifen, davon eines im Fass.

Primitivo di Manduria

DOC-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst entlang der Südküste der Halbinsel Salento die Gemeinden Erchie, Oria und Torre Santa Susanna in der Provinz Brindisi, sowie die Gemeinden Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava und Torricella in der Provinz Taranto.

Der tiefrot- bis violettfarbene Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Primitivo gekeltert. Er wird in den Varianten Secco und Amabile (14% vol, neun Monate Alterung), sowie den Dessertwein-Varianten Dolce Naturale (16% vol), Liquoroso Dolce Naturale (17,5% vol, zwei Jahre Alterung) und Liquoroso Secco (18% vol, zwei Jahre Alterung) erzeugt.

Salice Salentino

DOC-Bereich für Rotweine, Roséweine und Weißweine im Zentrum der Halbinsel Salento (der „Absatz des Stiefels“) in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst in der Provinz Lecce in komplettem Umfang die Gemeinden Guagnano, Salice Salentino und Veglie, sowie einen Teilbereich von Campi Salentina. Und in der Provinz Brindisi in komplettem Umfang die Gemeinden San Donaci und San Pancrazio Salentino, sowie einen Teilbereich von Cellino San Marco.

Der Bianco wird aus Chardonnay (zum. 70%) gekeltert. Rosso und Rosato werden aus Negroamaro (mindestens 70%) produziert. Die reinsortigen Weine müssen aus zumindest 85% (weiß) bzw. 90% (rot) der betreffenden Sorte bestehen. Das sind Chardonnay, Fiano, Pinot Bianco (Pinot Blanc) und Negroamaro (auch als Rosato). Für den Rest sind bei allen andere zugelassene Sorten erlaubt.

Die süßen Rotweine Aleatico Dolce und Aleatico Liquoroso Dolce werden aus Aleatico (zum. 85%), sowie in beliebiger Verwendung bzw. Mischung von Negroamaro, Malvasia Nera di Brindisi und Primitivo (max. 15%) erzeugt. Einen Spumante gibt es von von allen Weißweinen, sowie von Rosato und Negroamaro Rosato. Einen länger gereiften Riserva gibt es von allen Rotweinen.

3. Weinreise Süditalien Teil 2: Apulien

Im Juli 2017 machten Simon Kreuzer und ich, Helmut Maier, eine Weinreise nach Süditalien zu den Weingütern Librandi in Kalabrien und Torrevento in Apulien. Wir waren begeistert von der Gastfreundschaft unserer Gastgeber, von der überwältigend schönen Landschaft, den Kulturgütern, dem guten Essen und natürlich von den Weinen, um die sich alles drehte. Wir haben auf dieser Reise unvergessliche Eindrücke gesammelt, sehr viel gelernt und Freunde gewonnen. Der Januar-Weinbrief war Librandi gewidmet, in der Februarausgabe dreht sich nun alles um Torrevento:

Trotz der zahlreichen Aufgaben, die die Leitung eines so großen Weingutes mit sich bringt, haben uns die Eigentümer, Francesco Liantonio und Alessandra Tedoni, ganz viel Zeit und bei köstlichem Essen ihre Abende gewidmet, unterstützt vom Önologen Leonardo Palumbo, dem (Nicht-)Koch Mimmo und dem Agronomen Giuseppe Ardito, der für die Weinberge in der Alta Murgia rund um die Kellerei zuständig ist. Giuseppe hat uns durch das klassische Anbaugebiet der berühmten Nero di Troia-Traube, die DOC-Region Castel del Monte, chauffiert und uns mindestens dreimal soviel über Rebsorten, satellitengesteuerte Bewässerung, natürliche Schädlingsbekämpfung und biologische Düngung erklärt, wie unsere armen Köpfe bei der Hitze fassen konnten - zum Glück gab es aber eine Dokumentation zum Nachlesen!

Die „Ernte“ unseres Besuches bei Torrevento sind drei neue Weine: der Ausnahme-Weißwein „Bacca Rara“, den wir Euch schon in unserer Weihnachtsdegustation vorgestellt haben, der Rotwein Salice Salentino Riserva DOC „Sine Nomine“, den wir gerade in der aktuellen Torrevento-Degustation vorstellen, und der einzige DOCG-Roséwein Italiens „Veritas“, den wir im Sommer einführen: Da kommen Alessandra und Mimmo zum Ruffini-Sommerfest und kochen für Euch apulische Köstlichkeiten. Wir freuen uns schon sehr!

Fotos: Simon Kreuzer, Helmut Maier, Torrevento



Mimmos Polpetti schmecken einfach himmlisch!

Abendessen mit Alessandra und Francesco im Ristorante Bacco in Barletta



4. Porträt Azienda Torrevento

Die Kellerei Azienda Vinicola Torrevento hat ihren Sitz in Corato (Bari) im Herzen des „Parco Nazionale dell'Alta Murgia“, erster und größter Landschaftspark Italiens, in dem die untrennbare Verbindung zwischen Mensch und Umwelt in einer perfekten Synthese von Tradition, menschlicher Aktivität und und Natur gelebt wird. Respektvoller Umgang mit der Natur und naturnaher Weinbau, teilweise sogar in Bioqualität, sind für Torrevento selbstverständlich (siehe Seite 7).

Das in Sichtweite der Kellerei gelegene Schloss des Federico II. aus „Sveva“ (Schwaben), das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol.

Nur ca. 5 km von diesem faszinierenden Monument entfernt befindet sich eines der schönsten Klöster der Murgia, gebaut im 17. Jahrhundert. 1949 wurde es von den Brüdern Liantonio mit dem gesamten Grundbesitz gekauft, später wurde daraus die aktuelle Kellerei „Torrevento“.

Davor legte ihr Vater, Francesco Liantonio, den Grundstein für die nun seit drei Generationen gelebte Berufung der Familie, den Weinbau: Er schiffte sich 1913, gerade mal ehezehnjährig, auf dem Dampfer „Hamburg“ nach New York ein, um in Amerika sein Glück zu suchen. Dort gründete eine Blockeisfabrik für die Kühlung von Lebensmitteln und kehrte nach zehn Jahren harter Arbeit nach Apulien zurück, um mit seinen Ersparnissen seinen Traum zu verwirklichen: Produktion und Vermarktung von Olivenöl und Wein in Palo del Colle bei Bari, gute 30 km von der heutigen Kellerei entfernt, wo er sich ein paar Hektar Olivenhaine und Weinberg kaufte. Zu Ehren des 100-jährigen Jubiläums von Francescos Aufbruch nach Amerika kreierte Torrevento einen seiner besten Weine: den Primitivo „Since 1913“, den wir natürlich auch im Ruffini-Laden führen.

Der heutige Eigentümer, sein Enkel, heißt nach der Tradition ebenfalls Francesco Lianntonio. Er machte seine spätere Leidenschaft allerdings nicht gleich zum Beruf: Francesco war Dozent für Marketing und Handel an der Universität Bari, bevor der den Hörsaal für seine heutige Leidenschaft, den Weinbau, aufgab. Er übernahm den elterlichen Betrieb, modernisierte viele Prozesse im Weinberg und Keller und erarbeitete sich mit viel Engagement seinen Platz unter den besten Winzern des Landes. Inzwischen ist auch seine rechte Hand, Alessandra

Blickfang der inzwischen großen Kellerei: Das Kloster aus dem 17. Jahrhundert



Tedoni, als Miteigentümerin in die Gesellschaft eingetreten.

Das Weingut bewirtschaftet heute stolze 400 Hektar (200 ha Eigentum und 200 ha in anderen apulischen Gebieten unter eigener Leitung, siehe unten). Steinige Karstböden auf dem Hochplateau der Murgia (Castel Del Monte DOC) und in Nordapulien bieten optimale Voraussetzungen für die Kultivierung, insbesondere für einheimische Traubensorten. Unterirdische Wasserläufe sorgen auf natürlichem Wege für die ideale Bewässerung. Hinzu kommt das mediterrane Klima mit warmen und trockenen Sommern und relativ kalten Wintern. Da die 400 bis 600 Meter hoch liegenden Weinberge lediglich dreizehn Kilometer vom Meer entfernt liegen, sorgt der allgegenwärtige Wind für eine gleichmäßige Belüftung der Reben. Auf genau jenen Wind bezieht sich auch der Name „Torrevento“ – „Turm des Windes“.

Im Anbau stehen vor allem autochthone Rebsorten wie Pampanuto, Uva di Troia sowie Bombino Nero und Bianco, Aglianico oder Nero di Troia. Für die daraus gekelterten Weine gibt es reichlich Anerkennung: So ist der Rotwein „Vigna Pedale“, ein reinsortiger Nero di Troia, seit vielen Jahren Dauerabonnent der begehrten „Drei Gläser“ im wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso. Torrevento gelang mit dem Castel del Monte Rosso D.O.C. „Bolonero“ 2012 sogar das Kunststück, die „Drei Gläser“ für eine Wein zu erhalten, der im Verkauf unter 8 Euro liegt (in dieser Degustation ist der 2015er).

Weitere Anbaugelände in Mittel- und Südapulien sind das hügelige „Valle d'Itria“, berühmt für das Weltkulturerbe der „Trulli“, wo die Fiano und andere weiße Trauben gedeihen, die Region Messapia, ideale Heimat der roten Primitivo, und die Ebene des Salento, wo die roten Trauben Negroamaro und Malvasia Nera für den Salice Salentino im milden Klima zwischen zwei Meeren angebaut werden.



links: Trullo in der Valle d'Itria; rechts: Alberello (bodennahes Bäumchen), traditioneller Anbaustil im Salento für die Negroamaro-Traube



Umweltzertifizierung und nachhaltiger Weinbau

Torrevento ist nicht nur nach Qualitätsstandards, sondern auch nach sozialen ethischen, Umwelt- und Nachhaltigkeitskriterien ISO-zertifiziert, einige Weine sind auch biologisch anerkannt.

Das Weingut arbeitet nur mit natürlichen organischen und anorganischen Düngemitteln. Der Pflanzenschutz wird ohne Chemie betrieben, wie zum Beispiel mit Diffundoren und Leimtafeln mit dem Sexuallockstoff des Traubenwicklers, einem der häufigsten und schlimmsten Schädlinge im Weinberg (Foto oben).

High-Tech-Frühwarnstationen ermöglichen es, auch Pilzkrankungen wie Mehltau und falschen Mehltau frühzeitig bei einsetzendem Sporenflug zu erkennen (Foto unten).

Torrevento arbeitet eng mit den Universitäten von Foggia und Turin sowie dem „Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia“ zusammen, unter anderem bei der Entwicklung von biologischen mineralisch-organischen Düngemitteln, der Auffindung, Veredelung und Nachzucht von alten Klonen der Nero di Troia- und Bombino Nero-Trauben, sowie bei der Früherkennung von Schädlingsbefall.

Das Weingut stellt auch über die Hälfte der benötigten Elektrizität mit Solnekollektoren selbst her.



Vigna-Pedale-Weinberg mit dem neuen Teil der Kellerei Torrevento





Im Uhrzeigersinn: Fasskeller Torrevento; Mimmos Vorspeise; Seebarben auf Tomatenpürée im Bacco/Barletta; Trani, unser Domizil in Apulien

5. Sonstiges

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

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

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, UID-Nr: DE 0129310559, HBR München B 58878

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