

# RUFFINI

## Weinbrief No. 4/2018

25. April 2018

1. Degubox »Weißweine aus der Basilikata«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Alovini
4. Porträt Masseria Cardillo
5. Neue Weinliste 2018
6. Jetzt im Café offen: Rosé Spumante Pinot Nero
7. Sommerfest 2018
8. Sonstiges

Greco-Weinberg von Alovini in Recchiagini, Basilikata



## 1. Weißweine aus der Basilikata

Drei Weißweine von Alovini (Genzano di Lucania) und Masseria Cardillo (Bernalda)  
- im Laden Degobox für 23,70 € (statt 27,70 €)

### Greco Basilicata „Il Giallo“ I.G.T. 2016

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensive, fruchtig-aromatische Nase; voller, frischer, fruchtiger Geschmack mit Pfirsichnoten, sehr gute Struktur, körperreich und lang anhaltend, elegant; 100% Greco Basilicata; Stahltank

Serviertemperatur: 8-10° C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: 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 8,70 €, im Café 0,1 l 3,30 €



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

von der Masseria Cardillo (Bernalda)

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: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

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



### Moscato Secco »Burla« I.G.T. 2017

von der Masseria Cardillo (Bernalda)

»Burla« heißt »Spaß« und das macht unser neuer Wein auch!

Leuchtendes Strohgelb; intensiver Duft von Pfirsich und weißen Blumen; frisch, trocken, weich und delikater mit schönem Muskataroma, in der Jugend traubig; 100% Moscato; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Zu Frischkäse, kräftig gewürzter mediterraner oder asiatischer Küche und sehr lecker als Aperitif (sehr gut gekühlt 5 - 6 °C)

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Greco Bianco

Die weiße Rebsorte wurde schon von den Römern kultiviert. Es wird eine Abstammung von der antiken Sorte Aminea vermutet. Der Name verweist auf den griechischen Ursprung. Wahrscheinlich ist sie eine der zahlreichen Spielarten der Trebbiano und möglicherweise mit der Grechetto verwandt. Von der vorwiegend in Süditalien angebauten Sorte gibt es mehrere Spielarten. In Kampanien wird der trockene Greco di Tufo und in Kalabrien der Cirò sowie der süße Greco di Bianco daraus gekeltert. Zusammen mit anderen Sorten wird sie zu den trockenen Weißweinen auf Capri verschnitten. Es gibt auch eine dunkle Greco Nero, eine Verwandtschaft ist aber nicht geklärt.

### 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.

### Moscato (Muscadet Blanc/Muskateller):

Eine der großen historischen Trauben und Weinnamen der Welt. Tatsächlich gehören Muskatellertrauben, von denen es vier Hauptvarietäten in mehreren Beerenfarben gibt, zu den wenigen, deren Wein auch wirklich nach der Traube schmeckt.

Muskatellertrauben wurden wohl als erste besonders erkannt und hervorgehoben. Mit ihrem starken Duft haben sie schon immer die Bienen angezogen.

Muskatellerweine gibt es unter vielen verschiedenen Namen, ua. Moscato (in Italien), und Moscatel (auf der Iberischen Halbinsel) vom erfrischenden, alkoholarmen, süßen, schäumenden Asti Spumante über den Muscat d'Alsace und den immer beliebteren trocken ausgebauten Varianten bis hin zu Süßweinen mit einem Alkoholgehalt bis zu 15 - 20 %. Die meisten Muskateller lieben relativ warmes Klima. Im Mittelmeerraum gab und gibt es berühmte Muskatellerweine.

Die geläufigsten französischen Muskateller sind unter anderem Muscat Blanc à Petits Grains und Muscat d'Alsace.

Der Muscat Blanc beherrscht in Italien als Moscato die Szene, neben dem süßen Asti Spumante der subtilere Moscato d'Asti. Auch in anderen Formen ist in Italien anzutreffen. Die meisten davon, jedenfalls die aus dem Süden und von den Inseln, gehören der volleren Mittelmeerschule an. Aus Südtirol kommen die wertvollen Süßweine Gold- und Rosenmuskateller.

Wir führen im Ruffini außer dem trockenen süditalienischen „Burla“ von der Masseria Cardillo den restsüßen Passito „Moscato di Trani“ von Torrovento.



### 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 500.000 - 600.000 Flaschen.



Oben: Oronzo Alò, Mitte: Aglianico-Trauben, unten: Monte Vulture mit Weinbergen





#### 4. Porträt Masseria Cardillo

Das Weingut haben wir einem unserer Winzerfreunde zu verdanken: Vor einigen Jahren fragten wir auf der VINITALY Oronzo Aló (siehe 3.). 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. Ganz neu: Moscato Bianco Secco „Burla“!

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 vier 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 je 3.000 Flaschen Fiano und Moscato.



Die Brüder Rocco und Giovanni Graziadei in Bestform auf der Vinitaly



Matera



## 5. Neue Weinliste 2018

Ab 1. Mai gilt unsere neue Weinliste 2018, sie liegt ab dann auch im Laden und im Café aus.

Im Internet findet Ihr sie dann ebenfalls zum Download unter [www.ruffini.de/weinimport/weinliste.pdf](http://www.ruffini.de/weinimport/weinliste.pdf)

## 6. Rosé Spumante Brut Pinot Nero

Unser Frühlingsempfehlung, ab jetzt im Café offen:

### Rosé Spumante Brut Pinot Nero

von Lombardini (Novellara, Emilia Romagna)

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch;  
100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)

Im Café 0,1 l | 4,20 €, 0,75 l-Flasche 24,- €



## 7. Sommerfest 2018

Unser diesjähriges Sommerfest steigt am Montag, 23.7.2018, ab 18 Uhr.

Dieses Jahr kommen Alessandra Tedoni und Francesco Liantonio vom apulischen Weingut Torrevento und bringen ihre Weine und apulische Leckerbissen mit. Mehr dazu in Juni!

## 8. 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.

### 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).

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz