

RUFFINI

Weinbrief No. 7/2018

10. Juli 2018

1. Degubox „Weißweine aus den Cinque Terre“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Sonstiges



1. Degubox Weißweine aus den Cinque Terre"

Drei Weine der Cantina Cinque Terre (Riomaggiore/Ligurien)

- im Laden Degubox für 43,60 € (statt 51,60 €)

Cinque Terre »Vigne Alte« D.O.C. 2016

Selektion nur aus Hochlagen über 300m ü. NN; strahlendes Strohgelb; blumiger Duft mit Noten von Zitrusfrüchten; trocken und frisch, auch am Gaumen Zitrusaromen und eine delikate Spur Salz, angenehme Säure, anhaltendes, mineralisches Finale; Bosco 60%, Albarola 35%, Vermentino 5%; Stahltank; die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur; reift sechs Monate auf dem Hefelager.

Erzeugte Flaschen 2016: nur 3.500

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 12%

Serviervorschläge: Als Aperitif, ideal zu Krustentiere, Meeresfrüchten und Edelfischen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,80 €, im Café 0,1 l 4,30 €



Cinque Terre »Costa de Sèra« di Riomaggiore D.O.C. 2017

Intensive strohgelbe Farbe mit klaren goldgrünen Reflexen; reich an Düften, die an wilde Kräuter der Ursprungsküste erinnern; trocken mit ausgeprägter Mineralität, weich mit saftigen und frischen Noten, sehr gute Struktur, elegant und ausgewogen; Bosco 70%, Albarola 10%, Vermentino 20%; In der Vorgärungsphase wird der Most einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen im Stahltank.

Erzeugte Flaschen: nur 2.500

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13%

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Edelfische, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,90 €, im Café 0,1 l 5,00 €



Cinque Terre »Costa de Campu« di Manarola D.O.C. 2016/2017

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensiver Duft, mineralisch mit aromatischen Noten von Salbei, Macchia Mediterranea und wilden Blumen; reich, weich und voll im Geschmack, saftig und frisch, recht tief; ausgezeichnete Entwicklungsfähig; Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%; in der Vorgärungsphase wird der Most für etwa 12-18 Stunden einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen ausschließlich im Stahltank

Erzeugte Flaschen 2017 : nur 6.000

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13%

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,90 €, im Café 0,1 l 5,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Die Cooperativa Cantina Cinque Terre, Groppo (Riomaggiore)

Gegründet wurde die Winzergenossenschaft der Cinque Terre bereits 1973. Zu Anfang wurde im Genossenschaftskeller lediglich der von den Mitgliedern gelieferte Wein abgefüllt. Seit 1982 vinifiziert die Cooperativa selbst und nimmt von ihren Mitgliedern nur noch Trauben an. Die Kellereigenossenschaft besteht aus 220 Mitgliedern mit insgesamt 45 Hektarn, vorwiegend aus den Gemeinden Riomaggiore und Vernazza. „Wir produzieren hauptsächlich zwei Weintypen, den Cinque Terre DOC mit den drei Einzellagen Costa da Campu, Costa de Sera und Costa dá Posa und den Sciacchetrà. Vom einfachen Cinque Terre stellen wir 160 000 Flaschen her, 25 000 Flaschen Lagenweine und 2000 Liter Sciacchetrà“, erklärt Matteo Bonanini, Präsident der Cooperativa. Nur sechs Prozent der Produktion geht ins Ausland, der Rest bleibt größtenteils in den Cinque Terre.



Matteo Bonanini, Präsident der Cooperativa
© Merum/Andreas März

Der Jahrgang 2017

„Eigentlich haben wir mit sehr schlechten Ergebnissen und extremem Trockenstress gerechnet, weil es im Frühjahr und Sommer sehr heiß war und überhaupt nicht geregnet hat. Aber als wir am 26. August mit der stark vorgezogenen Weinlese begonnen haben, fanden wir doch gesunde Trauben von außergewöhnlicher Qualität vor. Insgesamt haben wir natürlich weniger Erntekisten füllen können als sonst (-25%), aber wir sind mit der

Hoch auf dem Felsen über dem Meer liegt Corniglia, der relativ ruhigste Ort der Cinque Terre





Manarola beim Abstieg aus Volastra

Qualität mehr als zufrieden, was wir von der Preisentwicklung nicht behaupten können. Wir hoffen, dass die Kunden unsere schwere Arbeit in den Steillagen würdigen und uns trotz der deutlich höheren Preise treu bleiben."

Die Rebsorten

Da das Produktionsreglement mehrere weiße Sorten zulässt (Bosco 40–100%, Albarola und Vermentino bis 40%, andere Sorten bis 20%), wird der Weincharakter auch durch die verwendeten Sorten beeinflusst. Walter De Batté: „Bosco ist eine mystische Rebsorte, man weiß nicht genau, woher sie kommt. Sie ist interessant, weil sie auch bei fortgeschrittenem Reifegrad eine gute Säure bewahrt. Angewiesen auf direkte Sonneneinstrahlung und ein warmes Klima wird Bosco vorwiegend bis 250 Meter Höhe angepflanzt, darüber wird dem Albarola der Vorzug gegeben. Mittlerweile sind wir dabei, eine weitere, alte Rebsorte wiederzuentdecken, die Rossese bianco, eine sehr aromatische Sorte mit einer sehr harten Schale, sie ist noch tanninreicher als der Vermentino." Vermentino wird vor allem in Vernazza und Corniglia angepflanzt. Sie ist fruchtiger als Bosco und macht den Weißwein gefälliger. Puristen sind gegenüber Vermentino jedoch skeptisch und setzen auf die neutraleren Bosco und Albarola. Die Cinque Terre sind in der Regel nicht Weine, die einen in der Nase begeistern, da sie nicht sehr fruchtig sind. Allerdings weisen sie im Mund eine bemerkenswerte Mineralität auf, sie schmecken „salzig“ und sind dank der gesunden Säure sehr trinkig. Die geringe aromatische Ausprägung trifft nicht jedermanns Geschmack, auf Anhieb gefallen Cinque Terre mit höherem Vermentino-Anteil besser. Wenn man hingegen die Mineralität und das feinere Auftreten als Terroircharakter interpretieren will, dann sind reine Bosco-/Albarola-Weine als wertvoller einzustufen.



Köstlicher Imbiss: Bruschetta alla Cinque Terre mit Acciughe-Filets, dazu passt perfekt ein Glas Cinque Terre DOC

Die Weine der Cinque Terre sind kostspielig, egal, ob sie gut sind oder nicht. Jede Flasche ist eine Art Unikat, nur die Cooperativa erzeugt mehr als 10 000 Flaschen von einem Etikett. Auch den Winzern ist klar, dass sie von diesem einzigartigen Terroir so viel wie möglich in den Wein packen müssen, um dem Weinkunden für den Preis mehr zu bieten als etwas Weingenuss und das Gefühl, etwas für diese Gegend zu tun. Die Cantina Cinque

Cooperativa „Cantina Cinque Terre“ in Groppo (Gemeinde Riomaggiore)

19010 Loc. Groppo, Riomaggiore (SP) - Cinque Terre

Tel. (+39) 0187 92 04 35 - Fax (+39) 0187 92 00 76

www.cantinacinqueterre.com E-Mail: info5t@cantinacinqueterre.com

Informative einstündige Führung durch die Kellerei und ab 15 Personen nach Absprache Besichtigung der Weinberge (nur für Besucher mit Reisebus oder Privatautos, 30 Minuten). Anmeldung 3 Tage vorher.

Ufficio Parco Cinque Terre:

Tel. 0039 0187 92 06 33 - 0039 0187 76 05 15 www.parconazionale5terre.it

Fotos: © Helmut Maier (Ruffini) und MERUM; **Texte:** MERUM, die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien: alle Cinque-Terre-Berichte der letzten Jahre

Reiseführer-Tipp:

Christoph Hennig: Cinque Terre, Oase Verlag (seit 2013 endlich in Neuauflage, m. E. immer noch der beste und liebevollste Cinque-Terre-Führer);

3. Sonstiges

Ruffini Links:

Aktuelle Presseberichte:

<https://www.ruffini.de/wp-content/uploads/2017/06/aktuell.pdf>

Ruffini-Weinbrief:

<https://www.ruffini.de/weinbrief/>

Print-Version des Kulturprogramms:

<https://www.ruffini.de/kulturprogramm/>

Fragen?

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter?

Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de oder michael.angerer@ruffini.de.

Sie kümmern sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Abmelden oder Anmelden:

Möchten Sie unseren Kulturbrief abbestellen?

Oder wollen sie in Zukunft auch unseren Weinbrief?

Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an ruffini@ruffini.de mit Ihrem Wunsch in der Betreffzeile.

Wir bemühen uns, jede Um- und Abmeldung schnellstmöglich umzusetzen.

Datenschutz

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie auf www.ruffini.de ganz unten auf unserer Website.

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 129310559,

HBR München B 58878