

RUFFINI

Weinbrief No. 11/2018

6. November 2018

1. Degubox
„Dreimal Barbera d'Alba“
2. Hintergrundwissen
Degubox
3. Porträt Azienda Erbaluna
4. Porträt Azienda Deltetto
5. Ruffini-Weinprobe
am 19. November 2018
6. Einsteiger-Weinseminar
am 7. Januar 2019
7. Sonstiges



1. Degubox „Dreimal Barbera d'Alba“

von der Azienda Erbaluna, La Morra (kontrolliert biologisch) und Deltetto, Canale d'Alba
- im Laden Degubox für 28,30 € (statt 33,30 €, kein Versand)

Barbera d'Alba »La Bettola« D.O.C. 2016 (kbA)

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Dichtes Rubin mit violetten Reflexen; Duft von frischen roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Himbeere; im Mund wunderbar fruchtig mit sortentypischer Frische, gepaart mit Ausgewogenheit und Eleganz; 100% Barbera; Stahltank

Serviertemperatur: 18 °C

Passt zu: gekochter Salami, Bollito Misto, Wild und pikantem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,80 €, im Café: 0,1 l 3,80 €



Barbera d'Alba Superiore »Deltetto« D.O.C. 2016

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Dichtes Rubin mit violetten Reflexen; Duft von frischen roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Himbeere; im Mund wunderbar fruchtig mit sortentypischer Frische, gepaart mit Ausgewogenheit und Eleganz; 100% Barbera; Stahltank

Serviertemperatur: 17 °C

Passt zu: Primi und Secondi auf Flseisbasis, besonders zu Bollito Misto, rotem, kurz gebratenen Fleisch, Wild und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2016

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Südlagen-Auslesewein; sehr dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; Duft von reifen Früchten und Gewürzen; ausgezeichnete Struktur, ausgewogene Säure, intensive reife Frucht; 100% Barbera; 8 Monate Eichenfass (von 500 l bis 33 hl)

Serviertemperatur: 18 - 19 °C

Passt zu: geräuchertem Fleisch, Pasta mit Wildragout, Wild, rotem Fleisch, mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 €, im Café 0,1 l 4,70 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelgebiet von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen.

Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorten der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Erst vor dreißig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird – wie die drei Barbera unserer Degustation. Weine aus der einst belächelten, als Verschnittwein verwendeten Sorte sind inzwischen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, was ihn für tanninempfindliche Rotweinfans sehr bekömmlich macht. Die ausgeprägte Säure harmonisiert mit dem relativ hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.



3. Porträt Azienda Erbaluna

Andrea Oberto bewirtschaftet in La Morra, der größten Barolo-Zone, einen kleinen Besitz von knapp 10 Hektar. Als er und sein Bruder Severino 1984 aktiv in den traditionsreichen Familienbetrieb eintraten, vollzogen sie die Umstellung auf biologische Produktion. Der Boden der Weinberge besteht größtenteils aus tonhaltigem Kalkmergel und einigen Sandsteinschichten. „Vigna Rocche“ ist die beste mit Nebbiolo-Reben bestockte Parzelle von Erbaluna, sie liegt in idealer südöstlicher Exposition am Fuße des Hügelstädtchens La Morra. Die besten Trauben werden für den Barolo „Rocche dell'Annunziata“ ausgewählt. In den vorbildlich ausgestatteten Kellern gärt der Wein in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahltanks und reift dann in Eichenfässern.

Wer sich das alles mal aus der Nähe ansehen möchte, kann sich im wunderschön gelegenen, traditionsgerecht restaurierten „Agriturismo“ der gastfreundlichen Familie einmieten oder bei einem Besuch das Weingut besichtigen und die Weine verkosten. Infomaterial ist im Ruffini-Laden erhältlich.

Weinlese bei Erbaluna in La Morra



4. Porträt Azienda Deltetto

Carlo Deltetto gründete sein Weingut in den frühen 50er Jahren des letzten Jahrhunderts in Canale, im Herzen des Roero-Gebietes. Dieses Land der Hügel und Felsen, der Wälder und Weinberge, wird von dem benachbarten Weinbaugebiet der Langhe geologisch durch den Fluß Tannaro getrennt. Er hatte sich von Anfang an zum Ziel genommen, die selteneren und unbekannteren Rebsorten wie Arneis und Favorita in den besten Lagen anzubauen und zu vinifizieren.

Ende der Siebziger Jahre brachte Carlos Sohn Antonio (Tonino) bei seinem Eintritt neue Impulse in den väterlichen Betrieb. Er brachte sich auf den neuesten internationalen Stand der Weintechnik und experimentierte mit neuen Methoden der Weinbereitung und Verfeinerung, wie zum Beispiel der thermokontrollierter Gärung.

Jeder Teil des Prozesses, angefangen mit der Selektion der Trauben aus den familieneigenen Weinbergen bis zur Arbeit im Keller, dient dem Ziel, die traubentypischen organoleptischen Merkmale und das Terroir so deutlich wie möglich herauszuarbeiten. Nicht umsonst haben Tonino Deltetto und seine Frau Graziella die Solidität zum Leitmotiv ihrer Kellerei gewählt. Vor einigen Jahren ist ihr Sohn Carlo jr. aktiv in den Betrieb eingetreten, und auch die vierte Generation ist mit Tochter Lidia schon krabbelnd im Weinberg unterwegs.

Die Weine der Familie Deltetto werden regelmäßig international mit Preisen und positiven Rezensionen bedacht. Ihr Favorita "Sarvai" wurde vom renommierten Weinführer "Vini Buoni d'Italia mit der Höchstauszeichnung bedacht, ihr Roero "Braja" erhielt gar die Sonderwertung "Ausnahmewein" und im Gambero Rosso 2012 die begehrten „3 Gläser“. Ihr Barbera „Rocca delle Marasche" wurde vom Konsortium zum besten Barbera des Piemont gewählt. Inzwischen werden von den Deltettos 20 Hektar Weinberge in den Gemeinden Canale, Santo Stefano Roero und in Castellinaldo bewirtschaftet. Die Jahresproduktion liegt bei 200.000 Flaschen, je zur Hälfte Weiß- und Rotweine.

Seit mehreren Jahren produzieren Sie mit großem Erfolg mehrere Spumante nach dem Champagnerverfahren, darunter einen Spumante Rosato aus Nebbiolo-Trauben.

Vier Generationen der Winzerfamilie Deltetto



5. Ruffini-Weinprobe am 19. November 2018



Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,
wir laden Euch ein zu unserer

**Montag
19. November
ab 18:00**

Jubiläums-WEINPROBE
„40 Jahre Ruffini“
mit Jubiläumsverlosung

Es erwarten Euch
50 WEINE von **20 WEINGÜTERN** aus ganz Italien,
fünf Winzer schenken Euch ihre Weine persönlich ein:

KELLEREI BOZEN (Südtirol): Stephan Filippi
Sind so weich die Weine ...

LE SALETTE (Veneto): Cesare Scamperle
Das Valpolicella ist nicht nur Amarone.

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

POGGIO ALLA SALA – TENUTA DI SESTA – BRUNI
Rainer Schnödt präsentiert VINO Nobile, Brunello & Co.

ALOVINI (Basilikata): Oronzo Alò
Greco und Aglianico zum Verlieben!

TREXENTA (Sardinien): Traci Primm
... hat edlen Cannonau und ihren neuen Vermentino im Gepäck.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

am Montag, den 19. November 2018
18:00 bis 22:00
im Ruffini
Orffstr. 22 - 24,
80637 München,
U1 Rotkreuzplatz

BEI FRAGEN:
089 / 16 11 60
ruffini@ruffini.de

EINTRITT: 22,-
Inklusive Degustationsbuffet mit Spezialitäten aus den
Weinregionen. Ab einem Weineinkauf von 150,- werden 15,-
angerechnet. Abholung gerne später!

VORVERKAUF AN DER RUFFINI-BAR!
Alle Weinproben-Gäste nehmen an unserer Jubiläumsverlosung
teil (wertvolle Magnum-Flaschen und zwei Übernachtungen für
zwei auf dem Agriturismo ERBALUNA mit Weinprobe).
Doppelte Gewinnchance für alle NutzerInnen des Vorverkaufs!

RUFFINI
Café • Konditorei • Weinhaus



Das Piemont – Heimat von Barbera, Dolcetto und Nebbiolo

6. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminar Italien

Preis: 60.- €, Beginn: 19.00 Uhr

Termin: Montag, 7.1.2019

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 !

Genauerer findet Ihr auf: <https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

7. Sonstiges

Links:

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Ruffini-Weinseminare: <https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

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

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. 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