

RUFFINI

Weinbrief No. 1/2019

27. Januar 2019

1. Degubox »Aglianico-Variationen« aus der Basilikata
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weinreise in die Basilikata – der vergessene Süden
4. Porträt Weingut Masseria Cardillo
5. Porträt Weingut Alovini
6. Alovini Bianco – der neue Süffige!
7. Einsteiger-Weinseminar am 18.2. und 25.3.19
8. Sonstiges



Greco-Weinberg von Alovini mit der neuen Kellerei, im Hintergrund die mittelalterliche Hügelstadt Acerenza

1. Degubox „Aglianico-Variationen aus der Basilikata“

Drei Rotweine mit der Traube Aglianico von Alovini (Genzano di Lucania) und Masseria Cardillo (Bernalda)
- im Laden Degubox für 28,60 € (statt 33,60 €)

Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2015 (Folgejahrgang 2016)

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen, Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, weich, guter Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst, fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico; 9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Braten aus rotem und weißem Fleisch, geschmacksintensiven Primi der Mittelmeerküche, Wild, Lamm und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,60 €



»Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2015

von der Masseria Cardillo (Bernalda, Basilikata)

Unser neuester Zugang aus der Basilikata (Süditalien), kreierte von Oronzo Alò (Alovini) für seine Freunde Rocco und Giovanni von der Masseria Cardillo, von der auch unser Publikumsliebling Moscato Secco »Burla« stammt:

Dichtes Rubinrot mit violetten Refleksen; herrlicher Duft von reifen Himbeeren, auch Noten von Blaubeeren und Gras; am Gaumen intensive, reife Frucht, körperreich und ausdrucksstark mit perfektem Tannin und samtiger Eleganz, im Abgang etwas Vanille; aus Aglianico (40%) und Primitivo (60%); 6 Monate französisches Barrique

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 13,5°

Passt zu Schweine- oder Rinderfilet, Kaninchen, Zicklein mit Wildkräutern. Lammkoteletts, Grillfleisch und gereiftem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,50 €, im Café 0,1 l 3,90 €



»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2014 (Folgejahrgang 2015)

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 - 500 l)

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 14°

Idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert, z. B. zu raffinierten Fleischgerichten, Fasan, Perlhuhn, aber auch Schmorgemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 4,80 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Aglianico-Variationen

Die rote Aglianico-Traube ist ein starker Charakter mit schöner Frucht, oft markanter Säure und ordentlich Tannin, die gerade deswegen interessante Cuvées mit anderen selbstbewussten Trauben ergibt: »Il Rosso« ist reiner, mineralischer Aglianico del Vulture vom erloschenen Vulkan Monte Vulture (siehe unten), wo der beste Aglianico mit hohem Lagerpotential herkommt.

Im »Tittà« verbindet sich der mildere Küsten-Aglanico mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance, und im »Càbanico«, der zur Hälfte aus aus Aglianico del Vulture gekeltert wird, steuert die an Power ebenbürtige Cabernet Sauvignon Sähre vegetabilen und würzigen Noten als Mitgift bei.

Önologe aller drei Weine ist Oronzo Alò, von dessen Weingut Alovini auch Greco Bianco »Il Giallo« und der Spitzen-Aglanico »Alvolo« stammen.

Aglanico del Vulture

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

Mit Donato Lamiranda in seinem Aglianico-Weinberg am Monte Vulture, der die Trauben für den Spitzen-Aglanico „Alvolo“ liefert.



3. Weinreise in die Basilikata – der vergessene Süden

Von Helmut Maier, Ruffini; Fotos: Masseria Cardillo, Alovini, H. Maier

Die Region

Die süditalienische Region Basilikata liegt südöstlich von Kampanien, südwestlich von Apulien und nördlich von Kalabrien. Sie gliedert sich in die Provinzen Potenza und Matera, auf deren Fläche insgesamt nur ca. 570.000 Einwohner wohnen, Tendenz fallend. Die Hauptstadt ist Potenza. Die Basilikata grenzt sowohl an das Ionische Meer und mit einem kurzen, spektakulären Küstenabschnitt bei Maratea, an das Thyrrenische Meer.

Die Basilikata ist eine bei uns fast unbekannte, ursprüngliche Region von großer Schönheit, die Gastfreundschaft legendär – aber die Unberührtheit ist teuer erkaufte, denn der Grund dafür ist die nicht vorhandene Industrie, die schlechte Infrastruktur, die kaputten, oft schmalen Straßen. Gut für Individualtouristen, schlecht für die Einheimischen: Sie müssen oft große Umwege in Kauf nehmen, wenn sie ihre Autos nicht ruinieren wollen. Die Basilikata leidet massiv unter Landflucht, das abgelegene Genzano und das wunderschöne mittelalterliche Hügelsstädtchen Acerenza zum Beispiel sind überaltert, die Jungen gehen gezwungenermaßen weg und suchen ihr Glück in Norditalien, weil sie nicht in der schlecht bezahlten Landwirtschaft arbeiten wollen oder sogar dort keinen Job finden – den machen inzwischen Osteuropäer oder Albaner noch billiger. Ein Kuriosum ist die mit 12,8 % niedrigste Arbeitslosenrate aller süditalienischen Regionen (Sizilien 19,5 %) – und doch kein Wunder, denn es ist ja fast niemand mehr da!

Vom Touristenboom der Kulturhauptstadt Europas 2019, dem UNOESCO-Weltkulturerbe Matera, wird in Genzano niemand was haben, denn kein Reisebus wagt sich zum dortigen Hotel, trotz etlicher Kulturdenkmäler und Naturschönheiten in der Umgebung – wie zum Beispiel die lukianischen Dolomiten bei Potenza (Foto unten).



Castelmezzano in den lukianischen Dolomiten



Die Weinreise zu Alovini und der Masseria Cardillo

Im Juni 2018 besuchte ich also nach vielen Jahren endlich wieder unseren Winzerfreund Oronzo Alò, mit dem wir schon 19 Jahre zusammenarbeiten, auf seinem Weingut Alovini in Genzano in der Basilikata (Süditalien). Drei wunderbare Tage verbrachte ich in Genzano, immer dabei unser gemeinsamer Freund Donato Lamiranda, die beiden kennen sich aus gemeinsamen Zeiten in der Genossenschaftskellerei Basiliu (siehe Porträt Alovini), bei der wir bis zu ihrem Ende Wein gekauft haben. Heute ist Donato Gesellschafter bei Alovini, seine Aglianico-Trauben finden sich im Top-Wein „Alvolo“.

Die neue Kellerei Alovini (Titel und nächste Seite), auf die ich mich sehr freute, kannte ich schon auf dem Reissbrett und den Kalamitäten der sehr langen Genehmigungs- und Bauphase; immer wieder ließen Genehmigungen auf sich warten, EU--Fördergelder wurden von der regionalen Verwaltung zurückgehalten und dann wegen - von der Behörde selbstverschuldetem - Fristablauf zum Teil bis heute nicht ausbezahlt!

Oronzo und Donato zeigten mir die neue Kellerei mit großem Stolz - es ist beachtlich, was sie da hingestellt haben. Im Fasskeller gibt mir Oronzo einen Extrakurs in Sachen Assemblage und virtuosem Fassausbau - er ist, wie seine Weine bezeugen, ein begnadeter Önologe! Oronzo macht auch die Weine der Masseria Cardillo, von der wir bis vor kurzem nur die Weißweine Fiano „Ovo di Elena“ und den neuen Publikumsliebbling Moscato „Burla“ hatten, nun sind mit „Titta“ und „Baruch“ die Rotweine im Ruffini eingeführt, alle Weine gibt es in Deutschland bisher nur bei uns zu beziehen.

Nach meinen Ausflügen in die lukanischen Dolomiten bei Potenza und mit Donato auf die Hügelstädte Acerenza und Venosa, nach schönen Abendessen und Weindegustationen der Alovini-Weine (unter anderem eine Horizontaldegustation des Aglianico „Alvolo“ 2000, 2001 und 2003), ging es 100 km weiter zur zweiten Station meiner Reise:

Das wie gesagt von Oronzo Alò önologisch betreute Obst- und Weingut „Masseria Cardillo“ seines Jugendfreundes Rocco Graziadei und dessen Bruder Giovanni, fast am Ionischen Meer gelegen zwischen der kleinen Stadt Bernalda und dem Ort Metaponto, der mit gut erhaltenen griechischen Tempeln und einer Strandfiliale am Meer aufwarten kann.

Abendessen in einem Agriturismo mit Donato, Oronzo und seinem Rosé, der 2019 vielleicht auch noch ins Ruffini kommt!





Die neue Cantina Alovini, im Hintergrund die mittelalterliche Hügelsstadt Acerenza

Welche Rebsorte mit was, und wie lange in welches Fass? Anspruchsvoller Lehrgang mit praktischen Übungen

Gärtanks und Fasslager mit über hundert Eichenfässern: Hier entsteht und reift der Wein von Alovini



Die Brüder, die aus einer alten in Bernalda verwurzelten Familie stammen, die mit dem Landbau zu Wohlstand und Ansehen gekommen ist, betreiben nicht nur Landwirtschaft, sondern auch einen Agriturismo (Wohnen auf dem Bauernhof) der edleren Art, wo ich ein mit Antiquitäten bestücktes großes Zimmer beziehen durfte.

Der Agriturismo ist einem wunderschönen, liebevoll restaurierten Kornspeicher mit Tonnengewölbe aus dem 18. Jahrhundert untergebracht, in den neuen, im Stil angepassten Nebengebäuden befinden sich die Zimmer. Im dazugehörigen hervorragenden Restaurant gibt es abends regionale Küche mit – soweit möglich – Obst und Gemüse aus eigener Produktion sowie eigenem Olivenöl. Selbstredend werden dazu auch die Weine der Masseria serviert. Wer mal nicht ans nahe Meer will, kann auch am großen Swimmingpool des Agriturismo zwischen Olivenbäumen relaxen. (siehe Fotos Seite 9, im Web: www.masseriocardillo.it)

Vor allem Rocco hatte sich die drei Tage rührend um mich gekümmert und mir die neue Kellerei, die Obstgärten und Weinberge gezeigt. Abends wurde ich im Restaurant der Masseria oder in Francis Ford Coppolas Bar-Bistrot „Cinecittà“ in Bernalda verwöhnt, wo der berühmte Regisseur in seinem Heimatort ein Luxushotel und eine volkstümliches Bar-Bistrot betreibt. Dazu tranken wir natürlich auch die Rotweine der Masseria, von der wir bisher nur Weißweine führten – und von denen ich sofort und Zuhause dann die Ruffinis restlos begeistert waren.

Und so hat meine Weinreise reichliche Ernte erbracht:

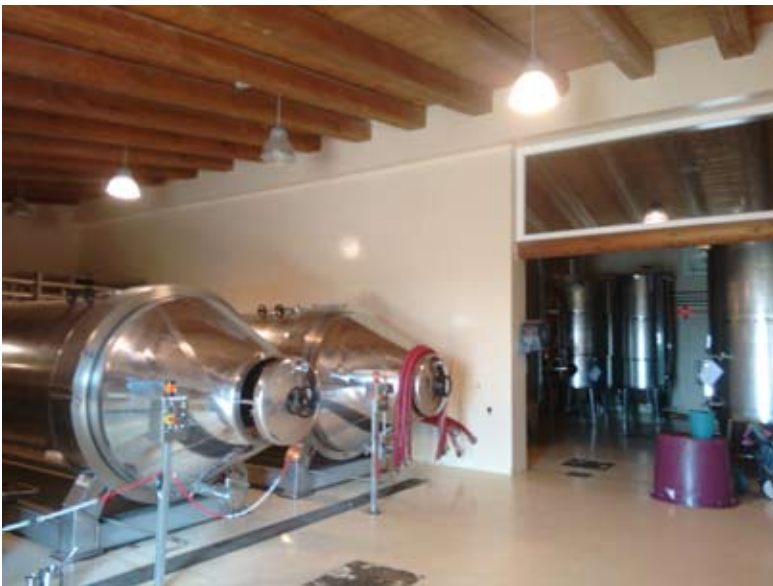
Weihnachten haben wir mit dem edlen Primitivo „Baruch“ den ersten Neuzugang der Masseria Cardillo vorgestellt (und komplett verkauft!), aktuell stellen wir in der aktuellen Degubox „Tittà“, eine Cuvée aus 60 % Primitivo und 40 % Aglianico vor. Der fruchtige, überschwängliche Primitivo ist der Rotwein der Provinz Matera und dort auch D.O.C.-Wein, bei entsprechender Selektion ergibt er, wie beim Baruch, sehr hochwertige Tropfen. Der Aglianico ist in den klimatisch milden Küstenlagen weicher als der komplexe berühmte Bruder vom

Die Brüder Giovanni und Rocco Graziadei, Masseria Cardillo



Monte Vulture und ergibt, assembliert mit Primitivo wie beim „Titta“, eine ausdrucksstarke Neuschöpfung. Natürlich gibt es aber auch vom Weingut des Machers all dieser leckeren Weine, Oronzo Alò, einen neuen Wein: Der fruchtige, süßige **Alovini Bianco I.G.T. „Terra degli Eventi“** aus den weißen Trauben Chardonnay, Fiano und Malvasia dürfte nicht nur den Fans des Cirò Bianco gut gefallen, er ist mit 6,90 € auch genauso erschwinglich - und es gibt ihn ab sofort im Ruffini-Laden (siehe Seite 10)!

Links: Die neue Kellerei Masseria Cardillo; Horizontalpressen und Gärtanks; Küche des Agriturismo; rechts: Rocco im Moscato-Weinberg; Moscato-Trauben; Ausputzen der „Femminelle“ - unfruchtbare Triebe, die aus den Triebachseln oder aus dem Fuss der Rebe wachsen (Geiltriebe)





Der Agriturismo „Relais Masseria Cardillo“ und Terrasse des zugehörigen Restaurants
 Im Internet: www.masseriocardillo.it

4. Porträt Masseria Cardillo

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 neun Weine und vier Sorten Olivenöl „Extra Vergine“, außerdem baut sie Pfirsiche, Aprikosen, Wassermelonen und kleine Mengen Getreide an.

Erst die Brüder Rocco und Giovanni Graziadei begannen mit dem Aufbau des Weingutes. Die Weinberge umfassen inzwischen 20 Hektar mit mittlerweile 250.000 Flaschen Jahresproduktion.

Das Weingut haben wir, wie im Bericht der Weinreise erwähnt, einem unserer Winzerfreunde zu verdanken: Vor einigen Jahren fragten wir auf der VINITALY Oronzo Aló, Euch bestens bekannt durch seine Weine Greco Basilicata „Il Giallo“ und Aglianico del Vulture „Il Rosso“ und „Alvolo“, 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 sehr befreundet, arbeitet für die Masseria Cardillo als Önologe und füllt noch dazu ihre Weine ab. Nach dem neuen Publikumsliebhaber Moscato Secco „Burla“ führen wir nun exklusiv in Deutschland auch die Rotweine „Tittà“ und den elden Primitivo „Baruch“ I.G.T. Neuestes Projekt der Freunde: Zwei Flaschengärer nach der Champagnermethode, ein fruchtig-aromatischer Moscato und ein herber, weiß vinifizierter Aglianico!

5. 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 (siehe 3. Weinreise in die Basilikata).

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.

6. Alovini Bianco – der neue Süffige!

... mitgebracht von der Weinreise in die Basilikata:

Alovini Bianco I.G.T. 2017 „Terra degli Eventi“

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; frischer, blumiger Duft; im Mund fruchtig und delikater mit erfrischender Säure, sehr süffig; innovative Cuvée aus 30 % Malvasia, 30 % Chardonnay und 30 % Fiano; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 12°

Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €
12er Karton 74,60 €
(6 Fl. 37,30 €, ab April 6er Kartons)



7. Weinseminare

Einsteiger-Weinseminare Italien

- Ausflug in die Welt des Weines, seine Geschichte, seinen Anbau, seine Bereitung
- Ausflug in das Land des Weines: ITALIEN, seine Regionen, seine Rebsorten

Wir werden verschiedene Weine probieren, beurteilen, unterscheiden, Geruchs- und Geschmackssinn schulen.

Preis: 60.- €, Beginn: 19.00 Uhr

Termine: Montag, 18.2.19. Montag, 25.3.19



Genauerer findet Ihr auf unserer Homepage:

<https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

8. Sonstiges

Ruffini-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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an vini@ruffini.de. Oder tragen Sie sich an der Bar oder im Laden in unseren Verteiler ein.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz