

RUFFINI

Weinbrief No. 2-3/2019

1. März 2019

1. Degubox „Rote Inselweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Alessandro di Camporeale (Sizilien)
4. Porträt Cantina Trexenta (Sardinien)
5. Angebot Cabernet Franc/ Frisch eingetroffen
6. Weinseminar am 25. März 2019
7. Sonstiges

Inselwein: Cannonau-Trauben für den Cannonau di Sardegna „Baione“, Cantina Trexenta



1. Degubox »Rote Inselweine«

von der Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien) und Alessandro di Camporeale (Camporeale/Sizilien)
im Laden Degubox für 30,90 € (statt 36,- €)

Nero d'Avola »Donnatá« D.O.C. 2017 (kbA)

Alessandro di Camporeale (Camporeale/Sizilien)

Dunkles Rubinrot; Duft von roten reifen Früchten, insbesondere Schwarzkirschen, mit Anklängen an mediterrane Macchia und Schokolade; fruchtig-würzig und voll mit guter Struktur, weich und von milder Nachhaltigkeit; 100% Nero d'Avola; Stahltank, ein kleiner Anteil reift in 30 hl-Eichenfässern

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: perfekt zu palermitanischen Anelletti al forno (gratinierte, ringförmige Pasta), Pasta mit kräftigem Sugo oder zu Rotflossenthunfisch

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



Cannonau di Sardegna »Baione« D.O.C. 2014 (Folgejahrgang 2015)

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Würziger, intensiv weiniger Duft; warmer, weicher und anhaltender Geschmack mit feinen Tanninen und dezenter Holznote; 95 % Cannonau und 5 % andere zugelassene rote Trauben der Region; mindestens ein Jahr großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: Braten, reifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2014

von Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)

Intensives Rubinrot; reiches Bouquet von Gewürzen und Macchia; warm und weinig; im Mund trocken, voll, harmonisch und nachhaltig, reifes Tannin; 100% Cannonau; 18 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreife

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Speisenempfehlung: Ideal zu allen typischen sardischen Braten wie Porcetto (Schweinbraten) und Lammbraten, zu Wildbret und sowie zu reifem und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,90 €, im Café 0,1 l 5,90 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Weininsel Sardinien

Die italienische Region mit der Hauptstadt Cagliari hat eine Rebfläche von ca. 43.000 Hektar. Geologisch gesehen ist die Insel der älteste Teil Italiens und war einmal mit dem Festland verbunden. Schon im 9. Jahrhundert v. Chr. bauten die Sarden Wein an, diese Kunst erlernten sie von den Phönikern.

Zu 85% besteht Sardinien aus Gebirgen und Hochflächen, Weinbau wird vor allem in der sanft hügeligen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano und in der Alghero-Ebene betrieben. Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Besonders an der Südküste gibt es auch Trockenheit, deshalb wird eine künstliche Bewässerung forciert. Die Temperaturen sind aber in den verschiedenen Teilregionen der Insel sehr unterschiedlich. Im kühleren Norden entstehen vor allem frische, fruchtige Weissweine; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet mit unterschiedlichen Kleinklimaten Rot-, Weiss- und Dessertweinen gute Bedingungen.

Zu zwei Dritteln werden Rotweine und zu einem Drittel Weißweine erzeugt, die alkoholreicher sind als im übrigen Italien. Die häufigste weiße Sorte ist die autochthone Nuragus mit einem Drittel der Rebfläche, gefolgt von Vermentino, Malvasia Sardegna, Nasco und Semidano. Die häufigsten roten Sorten sind Cannonau (Grenache), Monica, Carignano, Bovale und Girò. Die Reben werden (besonders in den Ebenen) immer noch in der traditionellen Erziehungsform Alberello erzogen (kleine Rebbäumchen, die mühsam auf den Knien geerntet werden müssen). Die Cantina Trexenta wendet die modernere Erziehungsform "Guyot" (Erziehungsform an Pfählen, wobei die Ruten horizontal in einem Drahtgerüst gezogen werden).

Weininsel Sizilien

Die Weinberge umfassen 128.144 Hektar Rebfläche, damit ist Sizilien die mit Abstand größte Weinbauregion. Sie liegen in bis zu 900 Meter Seehöhe. Das Klima ist von heißen, trockenen Sommern und wenig Niederschlag geprägt. Durch die Hanglagen mit intensiver Sonneneinstrahlung und die große Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht sind sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau gegeben. Die mageren Böden sind großteils vulkanischen Ursprungs. Rund 75% sind mit Weißweinsorten bestockt, die wichtigsten sind Catteratto Bianco (40%), Grillo, Inzolia, Trebbiano, Carricante und Minella Bianca. Die häufigsten Rotweinsorten sind Nero d'Avola (Calabrese) und Nerello (mehrere Spielarten), doch immer öfter werden auch fast vergessene autochthone Trauben wie Frappato vinifiziert. Eine führende Stelle nimmt die Produktion von Tafeltrauben ein. Eine Spezialität in der Antike waren Süßweine, daran hat sich bis heute nichts geändert. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts erfand hier der Engländer John Woodhouse den Marsala. Ein Gutteil der Produktion wurde für die Destillation oder einfache Verschnitte verwendet. Die DOC-Weine machten bis zur 2012 nur rund drei Prozent aus, erst 2004 erfolgte die erste DOCG-Klassifikation des Rotweins „Cerasuolo di Vittoria" aus dem Süden Siziliens.

In den Neunzigern wollten immer mehr Winzer aus Ehrgeiz und finanziellen Gründen von der billigen Offenware weg. 1996 begann eine ständig wachsende Zahl Kellereien eigene Erzeugnisse abzufüllen, die im Laufe der Jahre zu einer breiten Palette ausgezeichneter IGT-Weine führte, wie die Sizilianer unter den Degustationsweinen beweisen. Auf der einsetzenden Erfolgswelle schwammen einige Zeit auch billige Massenweine mit. Nun zählt vor allem Qualität. Auch die geschmacklich anspruchsvollen Ätna-Weine mit ihrem „kühlen" Charakter, die so ganz anders sind als alles andere vom Weinkontinent Sizilien, werden in Deutschland immer beliebter. Gekeltert werden sie vorwiegend aus der roten, charakterstarken Sorte Nerello Mascalese, oft abgerundet mit einem kleinen Anteil der mildereren Nerello Cappuccino.

Mit dem Jahrgang 2012 wurde dann mit Einführung der Dach-DOC „Sicilia" alles anders. Seitdem können sich alle Weinproduzenten Siziliens – bei Erfüllung der Kriterien – dieser neuen DOC anschließen. Wer das nicht will oder kann, was nicht unbedingt ein Qualitätskriterium sein muss, vermarktet seine Weine unter dem neuen flächendeckenden Dach-I.G.T. „Terre Siciliane". Die neue DOC garantiert eine umfassende Kontrolle vom Anbau bis zum Weinkeller und soll der besseren Vermarktung der Marke Sizilien dienen.

Nero d'Avola

Die spät reifende rote Rebsorte, auch Kalabrese genannt, stammt nicht aus der italienischen Region Kalabrien, worauf das Synonym Calabrese scheinbar hindeutet, sondern aus Sizilien. Der Ursprung ist vielmehr der sizilianische Dialektname Calaurisi (Uva di Avola = Traube von Avola, nach dem kleinen Städtchen im Südosten der Insel in der Provinz Siracusa). Sie wird in Kalabrien, aber vor allem auf Sizilien kultiviert, wo sie rund 14.000 Hektar Rebfläche belegt. Der „Schwarze aus Avola“ hat das größte Potenzial für Spitzenweine. Sie erbringt farbkraftige, tanninreiche Rotweine mit Aromen nach Pflaumen und Schokolade, sowie Alterungspotential und eignet sich hervorragend für den Holzausbau. Nero d'Avola ist unter anderem in den Weinen Cerasuolo di Vittoria, Faro und Marsala sowie in der Nero d'Avola Sicilia D.O.C. enthalten. Sie ist eine typische Terroir-Traube, die in jedem Teil der Insel andere Ergebnisse bringt.

Cannonau di Sardegna

DOC für Rot- und Rosé-Weine in der italienischen Region (Insel) Sardinien. Rosso (mit zwei Jahren Lagerung auch als Riserva wie unser „Tanca Su Conti“) und Rosato werden aus Cannonau (90–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 10%) gekeltert. Der Liquoroso Secco hat 18% vol, der Liquoroso Dolce Naturale 16% vol Alkohol-Gehalt. Die rote Rebsorte ist mit über 10.000 Hektar Rebfläche die auf Sardinien wichtigste rote und zweithäufigst angebaute Sorte. Aus ihr wird auf der Insel sortenrein der DOC-Rotwein Cannonau di Sardegna gekeltert. Die Rebe ist identisch mit der französischen Grenache Noir bzw. spanischen Garnacha.

3. Porträt Alessandro di Camporeale (Sizilien)

Das zwischen Trapani und Palermo gelegene Bio-Weingut Weingut der Familie Alessandro, die auf eine langjährige und traditionsreiche Geschichte im Weinbau zurückblickt, wird heute von den drei Brüdern Rosolino, Antonino und Natale, geführt. Unterstützt von ihren Kindern Anna, Benedetto und Benedetto, haben sie ein Produktionsmodell entwickelt, bei dem der Weinberg und ein innovativer Weinbau im Vordergrund stehen.

Sie haben weiche, angenehme und trotzdem charaktervolle Weine, die traumwandlerisch sicher den Spagat zwischen Tradition und Moderne schaffen, die wegen ihrer Qualität und ihrem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis vielfach prämiert wurden.

Im Weinbaugebiet von Camporeale, die Ebene von Mandranova überblickend, liegt das Weingut Alessandro di Camporeale



Die Weinberge

In einem Gebiet, dem ein mildes aber nicht zu trockenes Klima zugute kommt und das 400 Meter über dem Meeresspiegel liegt, erstrecken sich die Weinberge über 35 Hektar, von insgesamt 50 Hektar Land. Dazu kommen 2 Hektar mit Olivenbäumen für die Produktion von Olivenöl.

Der fruchtbare ton- und kalkhaltige Boden ermöglicht der Familie Alessandro den Anbau autochthoner Rebsorten wie Nero d'Avola, Catarratto, Grillo und Inzolia, sowie die Kultivierung internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot, Syrah, Viogner und Sauvignon Blanc.

Alle Arbeitsschritte im Weinberg folgen den Prinzipien des ökologischen Landbaus und werden von Hand durchgeführt, es werden sanfte aber effektive Maßnahmen angewendet: Rosen, als wertvolles Frühwarnsystem für Schädlingsbefall, Gründünger um die Fruchtbarkeit des Bodens zu steigern und ihn vor Erosionen zu schützen sowie Maßnahmen zur Erhaltung der Biodiversität wie das Anpflanzen von Hecken und Sträuchern in der Nähe der Reben, was die Ansiedlung wichtiger, Parasiten bekämpfender Organismen ermöglicht.

Tradition, Erfahrung und umfangreiche Kenntniss von Land und Weinbergen sind bei Alessandro di Camporeale grundlegende Voraussetzungen zur Erzeugung von Qualitätsprodukten.

Ein ausführliches Porträt der Kellerei finden Sie im Weinbriefarchiv auf www.ruffini.de, Ausgabe September/Oktober 2016.

4. Porträt Cantina Trexenta

Die Cantina Trexenta wurde 1956 von 23 Winzern aus verschiedenen Gemeinden des Gebietes "Trexenta", einer Zone mit 12 Weinbergen in der südlichen Region Cagliari, als Cantina Sociale gegründet. Hier wurde bereits in der Antike Wein gekeltert. Der Weinanbau in dieser Zone in der Region Cagliari läßt sich bis in die Antike zurückverfolgen. Heute hat die Genossenschaft mehr als zweihundert Mitglieder, die 200 Hektar Weinberge bewirtschaften, wobei 20 der "Soci" 80 Prozent der Traubenproduktion liefern.

Die Vielzahl der von den Soci bewirtschafteten Weinberge in verschiedenen Höhenlagen und Ausrichtungen ermöglicht es, das Lesegut jedes Jahr entsprechend dem Profil der produzierten Weine neu auszuwählen. Dadurch kann ein hochstehender Standard der Weine gewährleistet werden. Beispiel: In einem sehr heißen, trockenen Jahr werden für den Cannonau "Baione" Trauben aus höheren und damit kühleren Lagen genommen als in einem normalen Jahr. Die Trauben aus den heißen, tieferen Lagen, die dem "Baione"-Standard nicht entsprechen (zu wenig Säure und Frucht bei übermäßigem Alkohol), wandern in den "einfachen" Cannonau oder in den Offenweinverkauf vor Ort.

2003 hat die Cantina einen Versuchsweinberg mit 20 Hektar Anbaufläche angelegt, auf dem sie fast ausgestorbene einheimische Rebsorten kultiviert - einerseits um dieses wertvolle Erbe zu erhalten, andererseits, um daraus längst vergessene Weine mit modernem Gesicht zu komponieren. Inzwischen bauen die Soci diese alten Rebsorten wieder an, bald wird die Cantina Trexenta die alten Weine zu neuem Leben erwachen lassen. Wir dürfen gespannt sein!

Weinlese bei Cantina Trexenta, Sardinien



5. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminar 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, 25.3.19



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

6. Angebot Cabernet Franc / Frisch eingetroffen

Weinangebot (nur im Laden):

Cabernet Franc D.O.P. 2017 (Cantina Rauscedo) : Fl. 0,75 l 5,50 € statt 7,20 € , 6er Kt. 29,70 € statt 38,90 €

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht!

Frisch eingetroffen:

Seit einigen Tagen gibt es den neuen Jahrgang 2018 aller Weißweine von Deltetto (Piemont):

Roero Arneis „Daivej“, Gavi di Gavi und Favorita „Servai“.

Von Alovini gibt es ab jetzt den neuen 2015er Aglianico Riserva „Alvolo“, von der Masseria Cardillo ist der 2018er Fiano „Ovo di Elena“ eingetroffen, und der neue Verementino „Contissa“, 2018, von Trexenta (Sardinien) ist auch wieder da!

7. 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