

# RUFFINI

## Weinbrief No. 7/2019

9. Juli 2019

1. Degubox „Weißweine aus den Cinque Terre“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weinempfehlungen für den Sommer
4. Ruffini-Sommerfest „Friaul“ am 22. Juli
5. Neuer Rosé „Il Rosa“ von Alovini
6. Wieder da: Taralli mit Mandeln oder Rosmarin
7. Sonstiges



## 1. Degubox Weißweine aus den Cinque Terre"

Drei Weine der Cantina Cinque Terre (Riomaggiore/Ligurien)

- im Laden Degubox für 44,60 € (statt 51,60 €)

### Cinque Terre »Costa de Sèra« di Riomaggiore D.O.C. 2017 (Folgejahrgang 2018)

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 20 %, Vermentino 10 %; In der Vorgärungsphase wird der Most einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen: nur 2.500 (2018: 5.730)

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 14 % (2018: 13,5 %)

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 da' Posa« di Volastra D.O.C. 2018 *unser neuer Cru!*

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen; reicher, nachhaltiger Duft von wilden Blumen, Honig, Akazie und maritimen Noten; am Gaumen angenehmes Gleichgewicht von weichen Tönen und frisch-würzigen Noten, die im Abgang des langen Finales eine anregende feinsalzige Mineralität hinterlassen; 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 für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen 2018 : nur 9.660

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13,5 %

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

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



### Cinque Terre »Costa di Campu« di Manarola D.O.C. 2017 (Folgejahrgang 2018)

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 für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen 2017: nur 6.000 (2018: 9.660)

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13,5 % (2018: 13,5 %)

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 2018

„In Ligurien ermöglichte der relativ unproblematische Wetterverlauf und der perfekte Gesundheitszustand der Trauben eine optimale Weinlese mit Mengen, die sich wieder im normalen Bereich bewegen, und vielversprechenden Qualitäten. Nur in den Cinque Terre hat es zwei Monate nicht geregnet, besonders starke Winde vom Meer zur Weinlesezeit Anfang September machten den Winzern ebenfalls Sorgen. Doch wie im extrem heißen

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





Manarola beim Abstieg aus Volastra

Vorjahr kamen die Rebstöcke mit dem Trockenstress gut zurecht. Die Qualität der Weine ist sehr gut, die Säure präsent. Die bis Anfang November angetrockneten Trauben für den Sciacchetra sind hochkonzentriert und versprechen einen sehr guten Süßwein. (Quelle: Önologe Gianfranco Vita von der Cantina Cinque Terre und Dossier Vendemmia von MERUM, Heft 6/2018).

### 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 Terroir-



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

charakter interpretieren will, dann sind reine Bosco-/Albarola-Weine als wertvoller einzustufen. 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 Terre unterstützt nicht nur Neuwinzer mit kostenlosen Rebschöblingen, sie gehört auch in punkto Weinqualität zu den führenden Weingütern.

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](http://www.cantinacinqueterre.com) E-Mail: [info5t@cantinacinqueterre.com](mailto: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](http://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. Weinempfehlungen für den Sommer

Für heiße Tage empfehlen wir erfrischende Weine mit relativ niedrigem Alkoholgehalt:

#### Weißweine:

Vermentino di Sardegna „Monteluna“ D.O.C. 2018 (Cantina Trexenta): 11,5 % Vol.

Bianco Alovini „Terra degli Eventi“ I.G.T. 2018 (Alovini): 12 % Vol.

Friulano, Chardonnay, Sauvignon (Cantina Rauscedo): 12,5 % Vol

#### Rotweine:

Herber, heller Lambrusco Secco „della Rocca“ D.O.C. (Lombardini): 11 % Vol.

Berenfruchtiger dunkler Lambrusco Secco „Il Campanone“ (Lombardini): 11 % Vol.

Refosco D.O.C. 2017, am besten leicht gekühlt (Cantina Rauscedo): 12,5 % Vol

### 4. Ruffini-Somerfest „Friaul“ am 22. Juli

Am Montag,  
den 22. Juli,  
ab 18:00

*il nostro.*

**Sommerfest**  
**Friuli**

BERE! MANGIARE!  
FESTEGGIARE!  
BERE! MANGIARE!  
FESTEGGIARE!  
BERE! MANGIARE!  
FESTEGGIARE!

Am Montag,  
den 22. Juli,  
ab 18:00

Aus Rauscedo im Grave del Friuli kommt Michele Leon vom Weingut »Cantina Rauscedo«. Michele bringt seine Weine und Spezialitäten aus dem Friaul mit.

Es gibt: Chardonnay, Friulano, Sauvignon und Refosco.

Wir grillen auf der Dachterrasse.  
Und kochen für Euch »Cucina Friulana«

Für groovigen Sound sorgt das »TMS-Jazz-Quartett«.

Auf unserer Dachterrasse und im Café.  
Und bei jedem Wetter!

Orffstraße 22-24  
80637 München  
fon 089/16 11 60  
fax 089/16 67 20  
ruffini@ruffini.de

**RUFFINI**  
Café • Konditorei • Weinhaus

## 5. Neuer Rosé von Alovini

Oronzo Alò vom Weingut Alovini (Basilikata) hat, ergänzend zum Greco „Il Giallo“ und Aglianico „Il Rosso“, einen eleganten, modernen Rosé aus Aglianico (70 %) und Montepulciano (30 %) gemacht: „Il Rosa“.

Er hat einen faszinierenden, strahlenden Roséton mit bläulichem Schimmer. In Italien sagt man „Il Rosato si beve prima con gli occhi“ – den Rosé trinkt man zuerst mit den Augen. Bei „Il Rosa“ müßte die Flasche dann eigentlich schon vor dem Entkorken leer sein!

Das wäre schade, denn er ist frisch und extrem süffig mit charmanten fruchtigen Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere, dabei ausgeglichen und charaktvoll.

Bei uns war es Liebe auf den ersten Blick!

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €; 6er-Karton bei Selbstabholung 10% Abholrabatt



## 6. Wieder da: Taralli mit Mandeln oder Rosamarin

Frisch eingetroffen aus Noci in Apulien:

Es gibt wieder „Taralli mandorlati“ (300 g 4,90 €) und „Taralli con patate e rosmarino“ (300 g 4,40 €) von „Fragrance Mediterranee“!

Die leckeren Kringel mit Mandeln oder Kartoffeln und Rosmarin sind die ideale Knabberei zum Wein.

## 7. 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](mailto:helmut.maier@ruffini.de) oder [michael.angerer@ruffini.de](mailto: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](mailto: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](http://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/-in: Dirk Gottschalk, Silvia Noack