

RUFFINI

Weinbrief No. 10/2019

10. Oktober 2019

1. Degubox „Rotweine aus Toskana und Marken“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Ruffini-Weinprobe am 18. November 2019
4. Degubox „Bio-Olivenöl-Condimenti“
5. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini
6. Porträt Weingut Colonnara
7. Porträt Weingut Tenuta di Sesta
8. Sonstiges

Weinlese bei der Azienda Le Calcinaie (San Gimignano/Toskana), von dem der Chianti aus der aktuellen Degubox stammt (dritter von links stehend)



1. Degubox „Rotweine aus Toskana und Marken“

von Le Calcinai (San Gimignano), Tenuta di Sesta (Montalcino) und Colonnara (Cupramontana, Marken)
 – im Laden Degubox für 39,90 € (statt 47,80 €)

Wir haben für Euch diesmal drei Weine ausgewählt, die Euch auf unserer Weinprobe am 18. November von den Weingütern persönlich vorgestellt werden. Auf den Folgeseiten sind die drei Weingüter porträtiert.

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2016 (Folgejahrgang 2018)

Tenuta Le Calcinai (San Gimignano, Toskana, kbA, kbA, IT-BIO-006-B406)

Intensives Rubinrot mit violetterm Schimmer; Duft von reifen Kirschen und Gewürzen; im Mund frische, süße Kirschenfrucht, ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel, weiches Tannin, sehr gute Struktur; Sangiovese mit etwas Colorino und Canaiolo; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
 Serviertemperatur: 16 - 18° C
 Speiseempfehlung: Crostini, Pasta mit rotem Sugo, gegrilltes Fleisch, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 3,90 €



»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2013 (Folgejahrgang 2014)

Colonnara, (Cupramontana, Marken)

Strahlendes Granatrot; intensives, nachhaltiges Bukett mit Aromen von roten Beeren und Maraskonfitüre; trocken, Geschmack von reifen roten Früchten und Gewürzen; samtig, ausgewogen und harmoisch mit wohldosiertem Tannin; aus Sangiovese Grosso, Sangiovese Montanino und Montepulciano; wird ein Jahr in französischen Barriquefässern ausgebaut

Alkoholgehalt: 13,5 %
 Serviertemperatur: 18° C
 Speiseempfehlung: Zu allen intensiven, aromen- und gewürzreichen Speisen: Primi mit Wildragout, Secondi mit geschmorten und gebratenem Rind, Schwein, Lamm mit Rosmarin, Knoblauch und Trüffel, gefüllte Rebhühner und Fasane, zu gereiftem Käse und zu Wildsalami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



Rosso di Montalcino D.O.C.G 2016

Tenuta di Sesta (Montalcino/Toskana)

Dichtes Rubinrot; in der Nase Veilchen, Brombeeren und Pflaumen; ausdrucksvolle Frucht, feine Säure, kraftvoll-elegant, ausgereiftes Tannin; 100 % Sangiovese Grosso; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5 %
 Serviertemperatur: 18 - 20° C
 Speiseempfehlung: Lammsteaks vom Grill, geschmortes Kaninchen, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,50 €, im Café 0,1 l 6,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Chianti ist der toskanische Wein schlechthin; er wird in den Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Siena hergestellt; je nach Gebiet darf man aufs Etikett setzen: Classico (und die geographischen Angaben), Montalbano, Rufina, Colli fiorentini, Colli senesi, Colli aretini, Colline pisane. Die Rebsorten, die man für diesen Wein verwendet, sind: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano. Er wird nach einem Jahr Lagerung auf den Markt gebracht (drei für die Auslese).

Tornamagno – Marche Rosso IGT

Die meisten unserer Kundinnen, Kunden und Gäste kennen Colonnara als Produzenten unseres weißen Hausweins Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, manche kennen auch noch ihren hervorragenden Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“. Doch Colonnara kann auch in Rot, wie ihr Flaggschiff „Tornamagno“ beweist:

Tornamagno wird seit 1985 produziert und ist seitdem von den Spitzenplätzen der wichtigsten Wettbewerbe und Weinführer nicht mehr wegzudenken, er wurde z.B. mit den „5 Grappoli“, der Höchstauszeichnung der Associazione Italiana Sommelier“, ausgezeichnet.

Die Montepulciano- und Sangiovesetrauben wachsen im typischen Hügelland der Marken auf schottrigem Boden, sie werden von Hand geerntet. Nach der Fermentierung reift Tornamagno 24 Monate in Edelstahltanks, den letzten Schliff erhält er durch eine 12-monatigen Verfeinerung im Barriquefass. Daran schließen sich 2 Jahre in der Flasche an, in denen die Tannine reifen und sich der Tornamagno zu einem kräftigen, von frischer Frucht geprägten, harmonischen Wein von großer Statur und Qualität entwickelt.

Rosso Di Montalcino

DOCG für trockenen Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst rund 30 Hektar Rebflächen in der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena. Er wird zu 100% sortenrein aus Sangiovese (Klon Brunello) gekeltert. Gegenüber dem aus dem selben Gebiet stammenden DOCG-Wein Brunello di Montalcino wird er kürzer (ein Jahr Alterung im Holzfass) ausgebaut. Er ist der klassische „Zweitwein“ der französischen Tradition und wird auch „kleiner Brunello“ genannt (siehe 6. Porträt Tenuta di Sesta).

3. Ruffini Weinprobe am 18. November 2019



Am 18. November ist es wieder soweit – Zeit für unsere jährliche Weinprobe!

Es erwarten Euch
50 Weine von 20 Weingütern
aus ganz Italien,
an 5 Ständen schenken Euch Winzer
und Mitarbeiter ihre Weine persönlich ein:

Erbaluna (Piemont)
Le Calcinaie (Toskana)
Bruni, Poggio alla Sala, Tenuta di Sesta (Toskana)
Colonnara und Pisaurum (Marken)
Torrevento (Apulien)

Die Einladung mit allen Details folgt Anfang November.

Wir freuen uns auf Euch!

4. Degubox „Bio-Olivenöl-Condimenti mit Limone, Orange und Basilikum“



**Einzelpreis 0,25 l Bio-Condimento 12,90 €
(IT-BIO-004)**

**Degubox
mit drei verschiedenen Bio-Condimenti:**

Limone (Ernte 2018, MHD 6/20)

Orange (Ernte 2018, MHD 12/19)

Basilikum (Ernte 2018, MHD 12/19)

nur 29,90 € (statt 38,70 €)

Der Sommer und der Frühherbst sind die Zeit der leichten, schnellen Gerichte – Salate, Pastagerichte mit frischen Zutaten „à la minute“, gegrillter oder gebratener Fisch und vieles mehr ...

Den letzten Pfiff geben dabei unsere „Olivenöl-Condimenti“ von unserem Bioproduzenten Accardo auf Sizilien: Bio-Olivenöl Extra Vergine bester Qualität, zusammen mit Limonen oder Orangen gepresst – sonst nichts, garantiert ohne nachträglich hinzugefügten Aromen. Ein Schuss genügt oft schon. Als Olivenölbasis empfiehlt sich das wertvolle Bio-Extra-Vergine von Accardo, das auch für die Pressung der Condimenti verwendet wird, und mit dem natürlich auch die Ruffini-Küche kocht (0,5 l 14,-).

Hier ein paar Tipps, welches Öl sich für welches Gericht eignet. Faustregel: Immer erst am Schluss, also auch erst nach dem Kochen, zugeben. So bleibt das wertvolle, frische Aroma erhalten und verströmt seinen Duft.

Condimento aromatizzato all' arancia:

Passt gut zu weißem Fleisch, aber auch zu Pilzen, zu Gemüse wie Fenchel (lecker: sizilianischer Fenchel-Orangensalat). Steigert den Geschmack von rohem Fisch und Fleischtartar, sehr gut auch zu Gemüsesuppen.

Lieblingsrezepte des Autors:

Spaghetti mit Meeresfrüchten und gebratenen Garnelen

Knoblauch nach Geschmack in Olivenöl andünsten, frisch gekochte oder vorgekochte Tiefkühl-Meeresfrüchte dazu sowie ein Schuss Weißwein und Orangensaft. Die Meeresfrüchte warmziehen lassen, gewürfelte Tomaten kurz mitgehen lassen, die Spaghetti untermengen, mit Orangen-Condimento beträufeln und reichlich gehackte Petersilie unterziehen. Darüber bei Tisch noch Orangenschale (Ziesterreisser) geben.

Getopt wird das Ganze noch, wenn Ihr das Gericht mit in Knoblauch und Chilli gebratenen Garnelen garniert. Himmlisch!

Spaghetti mit Hokaido-Kürbis

Einen halben Hokaido-Kürbis von den Kernen befreien und in ca. 1 cm lange Würfel schneiden. Mit Accardo-Olivenöl andünsten, sollen noch Biss haben. Vier bis fünf kleingehackte Knoblauchzehen, eine halbe Chili und die Schale einer Bio-Orange (Ziesterreisser) und drei bis vier reife gewürfelte Tomaten eine Minute mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Saft der Orange und eine Handvoll in feine Streifen geschnittenen Basilikum zugeben und kurz mitgehen lassen. Mit den mittlerweile bissfest gekochten Spaghetti und wenig Accardo-Orangencondimento mischen und sofort servieren. Bei Bedarf kann noch Nudelwasser zugegeben werden.

Condimento aromatizzato al limone :

Edelt mit ein paar Tropfen jeden Blattsalat, am besten mit Schnittlauch drüber!

Hebt den Geschmack von gekochtem oder im Ofen gebackenen Fisch, weißem und sogar kräftigem roten Fleisch gibt es eine besondere Note. Mildert die erdige Note von Mangold und Roter Bete mit limoniger Frische.

Schmeckt nicht nur im Sommer: Schafskäse, eingelegt in Olivenöl, Limonencondimento und rotem Pfeffer.

5. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini

Das nur 10 Hektar umfassende Weingut „Tenuta Le Calcinaie“ liegt in der klassischen Toskanalandschaft, 3 km entfernt vom historischen Zentrum von San Gimignano, der Stadt der Türme. Besitzer der kleinen Cantina mit 40.000 Flaschen Gesamtproduktion ist Simone Santini, ein sympathischer Mensch mit Brille und verwuschelten Haaren, dem der Schalk im Nacken sitzt. Sein Vernaccia, von dem er nur 15.000 Flaschen abfüllt, ist etwas Besonderes, denn es gibt unseres Wissens keinen, der diese Harmonie, Eleganz und Schmelzigkeit erreicht und dabei auch noch so süffig ist. Er erhielt die Sonderauszeichnung für „hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis“ im Führer „Weine für jeden Tag“ von „Slow Food“, der der Cantina außerdem die „Individualität einer Burgunder-Domäne“ bescheinigt.

Außer dem Vernaccia führen wir Simones Chianti Colli Senesi und seinen Chianti Riserva Santa Maria D.O.C.G.,

Doch lassen wir Simone selber sprechen:

„Ciao, hier spricht Simone Santini, Besitzer und Faktotum der kleinen Azienda „Tenuta Le Calcinaie“. Ich freue mich schon sehr auf die Ruffini-Weinprobe am 18. November, zu der ich natürlich auch toskanische Leckereien mitbringe.

Aber nun ein paar Sätze zu mir, damit Ihr wisst, mit wem Ihr es zu tun habt:

Seit ich das Diplom als Wein-Agrarwirt des Landwirtschaftlichen Institutes von Siena gemacht hatte, träumte ich ich davon, mich der Natur und dem Wein zu widmen. 1986, mit der Anpflanzung meines ersten Weinberges, hatte ich es geschafft. Vom Jahrgang 1993 habe ich dann die erste eigene Flasche abgefüllt.

Seit 1995 arbeitete ich biologisch, das heißt Kupfersalze und Schwefel für die Parasitenbekämpfung und Mist als Dünger. Ich verwende all meine Kraft darauf, meine Weine immer noch mehr zu verbessern: Die Qualität ist mir das Wichtigste überhaupt.

Seit einigen Jahren habe ich jetzt eine Cantina, wie ich sie mir immer gewünscht habe! Nach Jahren harter Arbeit hatte ich es geschafft, einen funktionalen modernen Weinkeller hinzustellen, in dem jeder Arbeitsschritt dem Schutz des Produktes dient, wo Hygiene oberstes Gebot ist. Der Wein reift sommers wie winters bei gleichen Temperaturen. Die Cantina ist fast komplett unterirdisch, die Teile über dem Erdboden nichtleitend, die Türen thermoisoliert, die Hinterwand aus armiertem Zement ist durchlässig für die Feuchtigkeit des Erdreiches. Das Raumklima hat damit immer den richtigen Feuchtigkeitsgehalt. Die biologische Vinifizierung erfordert enorme technologische Innovationen. Zum Beispiel benutzen wir so gut wie nie chemische Reinigungsmittel, sondern kochendes Wasser, um Bottiche und Rohrleitungen zu putzen. Darüber hinaus reduzieren niedrige Temperaturen und Hygiene den Einsatz von Stabilisierungsmitteln. Hochglanzpolierte Edelstahltanks beschleunigen die Reinigung und verringern den Verbrauch von Wasser und Brennstoffen. Die mit Epoxidharz verkleideten Keramikböden garantieren eine einfache und perfekte Reinigung.“



6. Porträt Colonnara



Die Kellerei Colonnara liegt in dem kleinen Bergdorf Cupramontana in der mittellitalienischen Region Marken. Während unten an der Adria die Badeurlauber wimmeln, reifen an den Hängen die Trauben in himmlischer Einsamkeit.

Colonnara wurde 1959 in Cupramontana auf Initiative von damals 19 Weinbauern gegründet. Heute umfasst die Kooperative 190 produzierende Winzer, die 100 Hektar bewirtschaften. Vor drei Jahren kam die Genossenschaft „Pisaurum“ dazu, von der wir jetzt den Bio-Bianchello „Cleofe“ führen.

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt überwiegend nach ökologischen Gesichtspunkten mit Bordelaiser Brühe und Schwefel, es wird integrierter Anbau betrieben. Pestizide werden inzwischen nur noch von ganz wenigen Genossen eingesetzt. Der größte Teil der Bauern entfernt Unkraut manuell oder häkelt unerwünschten Unterwuchs. Ab dem Jahrgang 2018 produziert Colonnara seinen Verdicchio „Cuprese“ und seinen Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“ biologisch.

Bezeichnend für die Kellerei sind das durchgehend gute Qualitätsniveau, auch bei den einfacheren Weinen (z. B. unser Hauswein Verdicchio), und das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis. Colonnara wird regelmäßig im „Gambero Rosso -Vini d'Italia“ besprochen. Ihr rotes Flaggschiff „Tornamagno I.G.T.“ wurde schon mit den „5 Grappoli“, der Höchstausszeichnung der Associazione Italiana Sommelier“, ausgezeichnet.

Der Spumante Brut Millesimato „Metodo Classico“ D.O.C. 2001 wurde vom renommierten Magazin „Der Feinschmecker“ 2007 weltweit zum besten Schaumwein mit Flaschengärung außerhalb der Champagne gekürt. Der edle Sprudler schlug dabei die ganze so teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Felde.

Verantwortlich für den Erfolg von Colonnara ist nicht zuletzt der langjährige Önologe Agostino Pisani, der auf dem Foto unten zu sehen ist.

Agostino Pisani, Önologe von Colonnara



7. Porträt „Tenuta di Sesta“

Jahrhundertlang im Besitz des Klosters Sant'Antimo gelangte die Tenuta di Sesta 1850 in die Hände der Familie Giacci – und seit dieser Zeit wird hier in vierter Generation Wein und Olivenöl produziert. Gerade mal zwölf selbst abfüllende Weingüter gab es in der Brunello Zone im Jahre 1966, dem Gründungsjahr der DOC Brunello. Eines der zwölf Gründungsmitglieder war Giuseppe Giacci, der Vater des heutigen Inhabers Giovanni Giacci. Tenuta di Sesta ist damit ein echtes Urgestein im Brunello und eines der ältesten Weingüter der Zone.

Der Tradition verpflichtet sein und die Segnungen der Neuzeit nutzen – Giovanni Giacci findet in seinen Weinen die perfekte Balance. Beim Brunello kompromisslos auf 100% Sangiovese beharrend und beim hochwertigen Rosso di Toscana Merlot und Cabernet Franc gekonnt integrieren, das verrät önologisches Können und konzeptionelle Weitsichtigkeit.

Das Weingut selbst verfügt über 35 ha Rebfläche, lediglich 14 davon sind für den Brunello ausgewiesen. Im Keller finden sich fast ausschliesslich große Holzfässer für eine langsame Reifung, lediglich der Rosso di Toscana wird in kleinen Fässern verfeinert. Fast im Schatten des Klosters Sant'Antimo entstehen auf Tenuta di Sesta inmitten einer bezaubernden Landschaft handwerklich hergestellte, authentische und ungeschminkte Qualitäten.



Giovanni Giacci mit seinen Kindern vor der Villa des Weingutes

8. Sonstiges

Ruffini Links:

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/-in: Dirk Gottschalk, Silvia Noack