

RUFFINI

Weinbrief No. 11/2019

14. November 2019

1. Degubox „Rotweine aus Südditalien“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Masseria Cardillo
4. Ruffini-Weinprobe am 18. November 2019
5. Sonstiges

Weinlese beim Bioweingut Erbaluna (La Morra/Piemont), zu Gast auf unserer Weinprobe am 18. 11. (rechts mit schwarzer Schürze: Andrea Oberto)



1. Degubox „Rotweine aus Süditalien“

von der Masseria Cardillo (Basilikata), Torrevento (Apulien) und Librandi (Kalabrien)
– im Laden Degubox für 31,90 € (statt 37,60 €)

»Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2015

von der Masseria Cardillo (Bernalda, Basilikata)

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 €



Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2016 (Folgejahrgang 2017)

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, kandierter Orangenschale, Amarenakirsche, Rose und Nuancen von Gewürzen; üppig und körperreich mit dicht gewobenen Tannin, schokoladiger Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16–18°C

Passt zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,80 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Magno Megonio Rosso „Val di Neto“ I.G.T. 2014

Sattes Purpur; überwältigender Duft mit Nuancen von schwarzen Beeren und Gewürzen; trocken, schwer und samtig mit einer Fülle edelster Aromen, verspielte Fruchtsüße, weiches Tannin, warmer, langer Abgang; 100% Magliocco; Stahltank und 16 Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14,5%

Serviertemperatur: 18 – 20°C

Passt zu: rotem Fleisch, Braten, Wild und Lamm, Fasanebrust mit Steinpilzen, stark gewürzten Speisen und zu Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,30 €, im Café 0,1 l 5,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Tittà

Im »Tittà« verbindet sich der milde Küsten-Aglianico der Region Matera mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance.

Gemacht wird Tittà von von Oronzo Alò, dem Winzer und Önologen von Alovini, für seine Freunde Rocco und Giovanni von der Masseria Cardillo, von der auch unsere Weißweine Moscato Secco »Burla« und Fiano »Ovo di Elena« stammen.

Primitivo di Manduria

DOC-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst entlang der Südküste der Halbinsel Salento die Gemeinden Erchie, Oria und Torre Santa Susanna in der Provinz Brindisi, sowie die Gemeinden Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava und Torricella in der Provinz Taranto.

Der tiefrot- bis violettfarbene Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Primitivo gekeltert. Er wird in den Varianten Secco und Amabile (14% vol, neun Monate Alterung), sowie den Dessertwein-Varianten Dolce Naturale (16% vol), Liquoroso Dolce Naturale (17,5% vol, zwei Jahre Alterung) und Liquoroso Secco (18% vol, zwei Jahre Alterung) erzeugt.

Magno Megonio Val di Neto I.G.T.

Der »Magno Megonio« ist ein Rotwein der Superlative. In der Fachzeitschrift »Merum« erhielt er sofort 4 Sterne. Der bekannte Weinjournalist Jens Priewe bezeichnete ihn »als einen der wenigen italienischen Weine mit eigener Stilistik«. Attilio Scienza, der bedeutendste Rebenforscher Italiens und engagierteste Kämpfer für die Erhaltung des alten italienischen Rebschatzes, lobte ihn »als einen der elegantesten Weine, die es in Italien gibt.« Magno Megonio ist unter der Anleitung des exzellenten Önologen Dr. Donato Lanati entstanden.

Librandi zieht die Rebstöcke, die die Rebsorte »Magliocco« liefern, auf dem selben Boden, auf dem vor 2000 Jahren der »Zenturio Magno Megonio« die Rebstöcke anbaute und als erster schriftliche Dokumente über den Weinbau Kalabriens hinterlassen hat. Die fast ausgestorbene Rebsorte Magliocco wurde von Librandi wieder zum Leben geweckt und beweist einmal mehr das Riesenpotential Kalabriens. Magliocco wurde schon von den Römern als sehr aromatisch und qualitativ hochwertig erwähnt.

3. 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, w einem unserer Winzerfreunde zu verdanken: Vor einigen Jahren fragten wir auf der VINITALY Oronzo Alò, 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 Publikumsliebbling Moscato Secco »Burla« führen wir nun exklusiv in Deutschland auch die Rotweine »Tittà« und den elden Primitivo »Baruch« I.G.T.

4. Ruffini Weinprobe am 18. November 2019, 18 – 22 Uhr

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,
es ist so weit – es ist November, Zeit für unsere
WEINPROBE

Es erwarten Euch
50 WEINE von 20 WEINGÜTERN aus ganz Italien,
an 5 Ständen schenken Euch Winzer und ihre
Mitarbeiter persönlich ein.

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

TENUTA LE CALCINAIE (Toskana, kbA): Simone Santini
Vernaccia di San Gimignano und Chianti Colli Senesi
vom Feinsten.

POGGIO ALLA SALA – TENUTA DI SESTA – BRUNI
(Toskana): Rainer Schnödt
...präsentiert Vino Nobile, Brunello & Co.

COLONNARA & PISAURUM (Marken): Cora Tabarrini
Die Meister des Verdicchio Bianco brillieren auch in rot!
Außerdem hat Cora einen neuen Bio-Weißwein im Gepäck.

TORREVENTO (Apulien): Alessandra Tedone
...bringt den Duft des Südens.

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

VORVERKAUF AB 12. NOVEMBER AN DER RUFFINI-BAR! Karten aus dem Vorverkauf nehmen an der Verlosung
einer Magnum-Flasche Castel del Monte Riserva „Vigna Pedale“ teil.

5. Sonstiges

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

