

# RUFFINI

## Weinbrief No. 1/2020

21. Januar 2020

1. Degubox „Rotweine aus Sardinien von Trexenta“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weinreise nach Sardinien
4. Weininsel Sardinien
5. Porträt Cantina Trexenta
6. Jubiläumsangebot
7. Traditionelle Ricottaherstellung
8. Sonstiges

Antonio Manca, Önologe der Cantina Texenta, Sardinien



## 1. Degubox »Rotweine aus Sardinien von der Cantina Trexenta«

von der Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)  
im Laden Degubox für 31,90 € (statt 37,80 €)

### Monica di Sardegna »Duca di Mandas« D.O.C. 2018

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Süffiger Wein mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren; würziger Charakter mit gut dosierter Säure; 90 % Monica, 10% andere zugelassene rote Trauben der Region; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %  
Serviertemperatur: 16 – 18°C  
Speisenempfehlung: zu pikanter Salami, strukturierten Primi, weißes und rotes Fleisch sowie zu Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,20 €, im Café 0,1 l 3,00 €



### Cannonau di Sardegna »Baione« D.O.C. 2015 (Folgejahrgang 2016)

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: 18 – 20°C  
Speisenempfehlung: Pasta mit üppigen Soßen, Braten, reifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



### Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2014 (Folgejahrgang 2016)

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 (Schweinebraten) und Lammbraten, zu Wildbret und sowie zu reifem und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 18,70 €, im Café 0,1 l 5,90 €





Weinlese bei der Cantina Trexenta

## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Monica di Sardegna

DOC-Bereich für Rotweine in der italienischen Region Sardinien. Die Zone umfasst die gesamte Insel mit 372 Gemeinden in allen Provinzen. Die Weine werden aus der Sorte Monica (85-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten gekeltert. Es gibt die Varianten Secco (mit einem Jahr Lagerung und höherem Alkoholgehalt auch als Superiore, wie der „Alter Nos“ in unserer Degustation) und Amabile, sowie von beiden einen Frizzante.

### 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.

Weinlese bei Cantina Trexenta, Sardinien



### 3. Weinreise nach Sardinien

Im Juni 2019 machten Simon Kreuzer und ich, Helmut Maier, eine Weinreise nach Sardinien, um das in der Nähe der Inselhauptstadt Cagliari gelegene Weingut Cantina Trexenta zu besuchen, von der wir seit nun 20 Jahren Weine beziehen. Anfangs waren es Vermentino, Monica und Cannonau di Sardegna, im Laufe der Jahre kamen noch Cannonau Riserva, ein Monica Superiore und eine Grappa dazu.

Entgegen des herrschenden Vorurteils vom verschlossen, abweisenden Sarden, dessen Herz man erst nach langer Zeit gewinnt, hatten wir von Anfang an sehr herzliche Beziehungen zu „unseren“ Sarden (damals tatsächlich nur Männer).

Bereits nach kurzer Zeit schlug uns der damalige Verkaufsleiter Agostino Pisano vor, doch mit sardischem Essen, das er mitbringen würde, und den Weinen der Cantina Trexenta auf unserer Terrasse einen Abend zu veranstalten.

Gesagt, getan, es wurde ein unvergesslicher Abend mit „Porchetta alla sarda“ vom Grill, vielen anderen Leckereien und Livemusik – Gäste und Ruffinis waren begeistert – und das seitdem jährlich stattfindende Ruffini-Sommerfest war auf sardische Initiative geboren!

Dieser Weinbrief und die aktuelle Rotwein-Degubox ist deswegen ganz der Cantina Trexenta gewidmet. Im Café sind alle vier Rotweine, die wir von Trexenta haben, im offenen Ausschank.

Traci Primm, die viele Gäste schon von unseren Weinproben kennen, und Domenico Desogus bereiteten uns zwei wunderbare Tage:

Am ersten Tag besuchten wir den Nuraghen Su Nuraxi, den größten und am besten erhaltenen Nuraghen-Komplex Sardiniens und UNESCO-Weltkulturerbe, und die Runien der ehemaligen phönizischen und später römische Hafenstadt Nora, eine der ältesten und wichtigsten Ausgrabungsstätten der Insel. Abends waren wir und Tracis Familie von Domenico und seiner Frau Rita in ihrem Haus zu einem opulenten sardischen Menü geladen, bei dem sich die Tische bogen. Das berühmte „Maialino alla sarda con il mirto“ – mit Myrtenzweigen im Ofen gebratenes Spanferkel – durfte dabei natürlich nicht fehlen!

Am zweiten Tag besichtigten wir die Cantina und Weinberge der Genossenschaft und, mit der gefühlt halben Belegschaft, den Bauernhof von Irene Cabiddu und Daniele Marrosu, wo in traditioneller Handarbeit aus der Milch der eigenen Schafe und Ziegen Käse hergestellt wird. Wir durften bei der Bereitung von frischem Schafsriscotta zuschauen – lecker! – danach gab es ein nachmittagfüllendes, von Irene und Daniele gekochtes sardisches Menü – selbstredend nur mit Käse, Gemüse und Fleisch vom Bauernhof zubereitet, sogar der kräftige Digestiv war selbstgemacht (Seite 8). Zum Abschied bekam jeder von uns noch einen Ricotta frisch aus der Räucherhütte und einen Berg des berühmten sardischen Gebäcks in die Hand gedrückt – wir waren selig, bummvoll und sehr erholungsbedürftig!



Die Regionen Sardiniens (Wikimedia)

Traci Primm und Domenico Desogus





Hafenansicht von Cagliari, oben halblinks die Torre dell' Elefante , rechts der Dom Santa Maria di Castello (Foto © Larry Koester)

## Cagliari

Gewohnt haben wir in der malerischen Altstadt „Castello“ von Cagliari in einem B&B mit Frühstücks-Dachterrasse hoch über der Stadt, mit überwältigendem Panorama in alle Richtungen. Wegen der hohen Arbeitslosigkeit auf der Insel und besonders auch in Cagliari sind die vielen neu entstehenden B&B- und sogar Air B&B-Angebote kein wohnungsverknappender Fluch, sondern bitter nötige Einkommenquelle für die verbleibende Bevölkerung – im Gegensatz zu Touristenmagneten wie Barcelona, Lissabon oder Berlin mit den bekannten Folgen für die Einheimischen.

Wem Lissabon zu voll und zu groß ist, der findet in der 150.000-Einwohner-Stadt Cagliari alles im Kleinformat und, außerhalb der Hauptsaison, ist es viel gemütlicher: eine pittoreske, am Hügel liegende Altstadt, die reizvolle Lage am Meer, die leckere mediterranen Küche, viel Kultur, und den mit schönsten Stadtstrand Europas Poetto.

## Literatur

Wer auf angenehme Weise mehr über Sardinien und insbesondere über Cagliari erfahren möchte, dem empfehlen wir die leicht lesbaren Romane von Milena Agus, für Cagliari insbesondere „Die Welt auf dem Kopf“. In der noch gar nicht so lange versunkene Dorfwelt des archaischen Sardinien handelt der Roman „Accabadora“ von Michela Murgia. Dessen Klassiker ist und bleibt natürlich „Padre Padrone“ von Gavino Ledda.

## 4. 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).

#### 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.

*Seit dem Beginn unserer Zusammenarbeit im Jahr 2000 wächst die Qualität der Weine bei ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis kontinuierlich, aktuell unter dem Ausnahme-Önologen Antonio Manca.*

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, so der trockene Weißwein Sant'Efis aus der hochwertigen Nasco-Traube, die früher ausschließlich für Süßweine Verwendung fand.

Önologe Antonio Manca, Präsidentin Valeriana Pretta, Helmut und Simon vom Ruffini



## 5. Jubiläumsangebot

20 Jahre Ruffini und Cantina Trexenta

### Monica di Sardegna Superiore »Alter Nos« D.O.C. 2014

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

*Geschliffener, samtiger Wein mit leckerem Tannin, der es nicht nötig hat, mit Muskeln zu protzen, sondern mit Eleganz beeindruckt.*

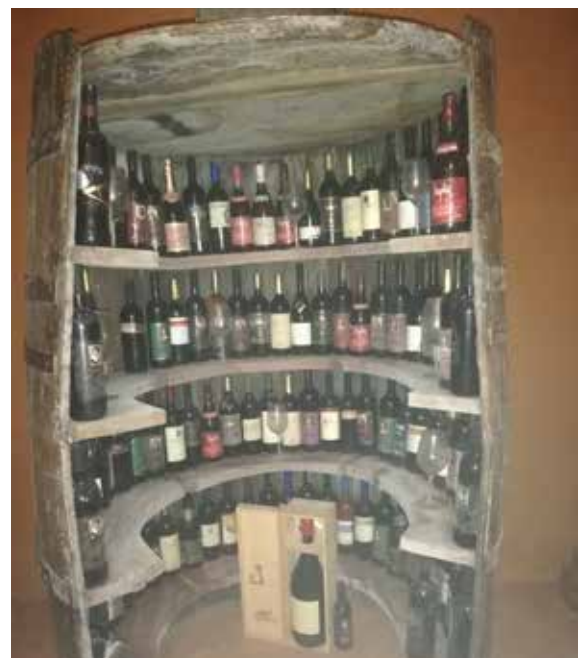
Tiefes Rubinrot; intensiver, einnehmender Duft nach roten Früchten, wilden Brombeeren und Pflaumen mit feinen Noten von Vanille und Gewürzen; trocken, gute Struktur, harmonisch und samtig in perfekter Balance mit den weichen Tanninen, langes Finale; 100 % Monica di Sardegna; 12 Monate Reifung in Eichen-Tonneaux (500 l), gefolgt von 6 Monaten Flaschenreife

Speisenempfehlung: zu pikanter Salami, strukturierten Primi, weißem und rotem Fleisch, sowie zu Käse

Unser Angebot im Laden: 0,75 l 23,90 € statt 29,90 €, 6er Karton 129,- € statt 161,50 €



Önologe Antonio Manca, rechts: alte Jahrgänge seit 1956



„Maialino alla sarda“ bei Domenico und Rita (im Hintergrund) mit Traci und den Kindern der beiden Familien: Jacopo, Federico, Anastasia u. Victoria





## 6. Traditionelle Ricottaherstellung

Auf dem Bauernhof von Irene Cabiddu und ihrem Mann Daniele Marrosu wird der Ricotta nach einem alten Verfahren hergestellt. Während normalerweise Süßmolke, ein Restprodukt aus der Herstellung anderer Käse, verwendet wird, stellt Irene ihren Ricotta aus Schafs-Rohmilch unter Zusatz von Lab her. Die Milch wird auf einem Hockerkocher mit dem Lab unter ständigem Rühren erhitzt, wodurch die Milch gerinnt und eindickt. Der entstandene Frischkäse wird nun in Siebkörbchen abgeschöpft und gepresst, damit die restliche Flüssigkeit abtropfen kann. Sehr lange haltbarer Räucherricotta wird in der traditionellen Schäfer-Räucherhütte (Bild 3) hergestellt, indem er auf einem Rost mehrere Tage dem Rauch eines Holzfeuers ausgesetzt wird. Der frische Ricotta wurde uns dann von Irene und Daniele bei einem opulenten mehrstündigen Menü mit den anderen Vorspeisen gereicht – selbstverständlich kommt dafür alles vom eigenen Hof!







Ein Ruffini braucht auch auf Reisen eine schöne Dackterrasse – B&B „Residenza Kastrum“

## 7. Sonstiges

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

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](mailto: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](mailto:vini@ruffini.de).

### Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an [vini@ruffini.de](mailto: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\*in: Dirk Gottschalk, Silvia Noack