

RUFFINI

Weinbrief No. 2/2020

21. Februar 2020

1. Degubox „Rotweine aus dem Piemont von Erbaluna“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Azienda Erbaluna
4. 35 Jahre Bio-Weingut Erbaluna
5. Interview mit Winzer Andrea Oberto
6. Sonstiges

Wein-Kulturlandschaft Langhe im Herbst - La Morra, Località Boiolo



1. Degubox „Rotweine aus dem Piemont von Erbaluna“

Drei piemontesische Klassiker von der Azienda Erbaluna, La Morra (kontrolliert biologisch, IT-BIO-006-143)
- im Laden Degubox für 29,90 € (statt 35,50 €, kein Versand)

Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2016 (Folgejahrgang 2017)

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; Weiniger Duft mit Noten von Kirschen und Bittermandeln; trocken und nachhaltig mit anregender Säure, typischer mandeliger Abgang; 100% Dolcetto; Stahltank

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Idealer Begleiter klassischer piemontesischer Vorspeisen, zu Vitello Tonnato, Rindercarpaccio und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,50 €



Langhe Nebbiolo D.O.C. 2017 (Folgejahrgang 2018)

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Rubinrot mit violetten Reflexen; blumiger Duft mit Noten von Wildrosen und Veilchen; ausgesprochen trockener, kräftiger Wein, harmonisch mit gutem Tannin; 100% Nebbiolo; ein Jahr großes Eichenfass

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: Risotto, weißes Fleisch und Grillfleisch, mittelreifer Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2017

von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

Südlagen-Auslesewein ; sehr dichtes Rubin mit granatfarbenen Reflexen; intensiver Duft von roten, reifen Beeren und Pfirsichkern; vollmundig und warm, ausgezeichnete Struktur; 100% Barbera; 8 Monate Eichenfass (25 hl)

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Serviervorschläge: gekochte Salami, Bollito misto, Rinderbraten, Wild und pikante Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,20 €, im Café 0,1 l 4,70 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Dolcetto d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelland von Alba in den Langhe-Bergen umfasst neben der namensgebenden Gemeinde Alba weitere 33 Gemeinden in der Provinz Cuneo, sowie die Gemeinde Coazzolo in der Provinz Asti. Der eher säurearme, fruchtige, intensiv rubinrote Wein wird sortenrein (100%) aus der Dolcetto gekeltert. Nach einem Jahr Alterung und zumindest 12,5% vol Alkohol-Gehalt darf er sich Superiore nennen. Die rote Rebsorte wurde wahrscheinlich schon im 14. Jahrhundert in den italienischen Regionen Ligurien und Piemont kultiviert. Vor allem im Piemont ist sie weit verbreitet und wird dort in insgesamt sieben DOC-Weinen verwendet.

Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelland von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen. Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorten der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Barbera galt lange als Massenträger für Billigweine, und wegen seiner intensiven Farbe und dem hohen Alkoholgehalt wird Barbera sehr oft als Verschnittwein verwendet. Erst vor zwanzig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird – wie bei unser Barbera La Bettola. Weine aus der einst belächelten Sorte kamen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, die ausgeprägte Säure harmonisiert mit dem hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.

Nebbiolo/Barolo

Der Nebbiolo ist ein ausgesprochen trockener, kräftiger, tanninreicher Wein, der meist ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis hat.

Aus den kleinbeerigen, neblig bereiften blauen Trauben der besten Nebbiolo-Lagen werden die kostbaren Weine Barolo und Barbaresco gewonnen. Weine aus dem gerbstoffreichen Nebbiolo sind in der Jugend unzugänglich und reifen langsam. Streng gekelterte Weine sind oft erst nach zehn Jahren trinkreif und bleiben weitere Jahrzehnte lagerfähig. Inzwischen wird Nebbiolo von vielen, auch von berühmten, "Barolisti" weniger lange an der Maische gelassen. Auch der lange Ausbau im Holzfass wird reduziert. So bereite Weine wirken fruchtiger und sind früher zugänglich. Je nach Anbaugebiet liefert der Nebbiolo aber bereits standortbedingt mildere oder kräftigere Trauben, wodurch Barolo aus La Morra zum Beispiel grundsätzlich weicher ausfällt als der aus Serralunga d'Alba. Auch jahrgangsbedingt kommt es zu erheblichen Unterschieden.

Der Barolo trägt mit der Bezeichnung D.O.C.G. Italiens höchstes Qualitätssiegel. Es besagt beim Barolo, dass der Wein drei Jahre beim Produzenten gelagert werden wurde, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass. Der Hektarertrag ist streng begrenzt, der Wein muss eine Qualitätsprüfung bestehen. Barolo muss aus 100 % Nebbiolo gekeltert werden.



3. Porträt Azienda Erbaluna

Andrea Oberto bewirtschaftet in La Morra, der größten Barolo-Zone, einen kleinen Besitz von 15 Hektar. Als er und sein Bruder Severino 1984 aktiv in den traditionsreichen Familienbetrieb eintraten, vollzogen sie die Umstellung auf biologische Produktion. Der Boden der Weinberge besteht größtenteils aus tonhaltigem Kalkmergel und einigen Sandsteinschichten. „Vigna Rocche“ ist die beste mit Nebbiolo-Reben bestockte Parzelle von Erbaluna, sie liegt in idealer südöstlicher Exposition am Fuße des Hügelstädtchens La Morra. Die besten Trauben werden für den Barolo „Rocche dell' Annunziata“ ausgewählt.

In den vorbildlich ausgestatteten Kelleranlagen gärt der Wein in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahl tanks und reift dann in Eichenfässern.

Wer sich das alles mal aus der Nähe ansehen möchte, kann sich im wunderschön gelegenen, traditionsgerecht restaurierten „Agriturismo“ der gastfreundlichen Familie einmieten oder bei einem Besuch das Weingut besichtigen und die Weine verkosten. Infomaterial ist im Ruffini-Laden erhältlich oder unter www.eraluna.it.

4. 35 Jahre Bio-Weingut Erbaluna

von Helmut Maier

Seit 1986 haben wir die Weine von der Azienda Erbaluna im Piemont nun schon, also fast seit der Umstellung des Weingutes auf biologischen Weinbau 1985. Im Gegensatz zu vielen romantischen Aussteigern, die beschlossen, auf einmal Bio-Weinbau zu betreiben (mit leider oft zweifelhaften Ergebnissen), konnten die Brüder Severino und Andrea Oberto auf eine lange Weinbautradition des Familienbetriebes zurückblicken, es gibt noch heute Baroloflaschen mit Etiketten aus den 1920er Jahren.

Von Anfang an waren ihre Weine gut, auch wenn man der massiven Säure des Barbera „La Bettola“ erst noch Herr werden musste. Wir lösten das Problem, indem wir immer eine Palette Barbera auf dem Weingut reserviert hatten, bis sich die Säure beruhigt hatte, während wir noch den vorherigen Jahrgang verkauften. Jetzt arbeitet Erbaluna schon viele Jahre mit einem erfahrenen Önologen zusammen, der sie berät. Das Säureproblem hat sich seitdem in Luft aufgelöst. :-)

Vor ein paar Jahren übernahm Severino Oberto (57) die kommunale Enothek in La Morra, sein jüngerer Bruder Andrea (53) führt das Weingut und den schönen Agriturismo nun mit Unterstützung seiner Frau Monica alleine. Sie haben zwei Kinder. (siehe Foto). Alles über die Erbaluna-Weine und viele schöne Fotos von Weingut und Agriturismo findet Ihr auf www.eraluna.it.

Andrea und Monica Oberto mit Christine auf der Ruffini-Weinprobe, rechts die beiden Söhne Gioele und Elia, inzwischen 7 und 10 Jahre alt



35 Jahre Bio-Weinbau Erbaluna – aus diesem Anlass machen wir im Café alle unsere Erbaluna-Weine auf, inklusive ihres Flaggschiffs Barolo „Rocche dell'Annunziata“, und natürlich gibt es auch eine Erbaluna-Degubox mit drei Weinen (siehe Seite 2) und ein

5. Interview mit Bio-Winzer Andrea Oberto

Ruffini:

Ciao Andrea,

kannst du Dich noch erinnern, wann unsere Zusammenarbeit begann und wie wir Euch überhaupt gefunden haben?

Als ich 1990 im Ruffini anfang, waren Eure Weine jedenfalls schon da. Ich kann mich noch entsinnen, dass wir bald darauf Euren ersten Bio-Barolo vorgestellt haben, es war wohl der 1989er..

Andrea Oberto, Erbaluna:

Ich erinnere mich nicht mehr genau, welches Jahr das war, als die Ruffinis (es waren u. a. Christine Schulze und Hans Held, die Red.) zu meinem Bruder Seve an unseren Stand auf der Weinmesse Vinitaly in Verona kamen, es muss gleich 1985 oder 1986 gewesen sein. Aber ich kann mich noch gut erinnern, als Hans und Maja mit ihrem Lkw aufs Weingut kamen, um den Wein direkt bei uns abzuholen. Mein Vater Sesto war von Majas vielleicht etwas punkiger Frisur, sagen wir mal, ziemlich „beeindruckt“!

Mehr oder weniger ist so die Partnerschaft zwischen Erbaluna und Ruffini entstanden: Wir haben ein Ideal geteilt. Dann trafen wir uns öfter: Im Frühjahr auf der Vinitaly, manchmal im Sommer auf dem Weingut oder zum Ruffini-Sommerfest, und praktisch immer im November zur Ruffini-Weinprobe in München. So sind wir Freunde geworden. Ihr seid gewachsen und wir auch, heute bewirtschaften wir 14,9 Hektar bei einer jährlichen Produktion von 80.000 Flaschen, Eure Bestellungen werden von der Spedition nach München transportiert, und wir beladen den Lkw mit einem Gabelstapler! Angefangen hatten wir mit 5,4 Hektar und und 30.000 Flaschen.

Wie kam es, dass Ihr Euch für das biologische Wirtschaften entschieden habt? War es die Entscheidung von Severino und Dir oder waren Eure Eltern Letizia und Sesto auch beteiligt?

Nun, wir haben 1986 begonnen, unsere Weinberge biologisch zu bewirtschaften. Severino und ich waren damals 23 und 19 Jahre alt, wir wollten etwas Gutes für die Natur tun, für uns, für unser Land. Wir waren jung und bereit zur Revolution. Unsere Eltern waren die Basis, von der wir uns auf den Weg gemacht haben, sie haben uns dann manchmal wieder auf Normalgröße zurechtgestutzt, und manchmal haben Sie uns ermutigt.

Weinlese bei Erbaluna in La Morra, rechts unten Andrea Oberto



Weinlese bei Erbaluna in La Morra

Damals gab es keine genauen Vorschriften, keinen Blog, keine Webseiten oder Communities, über die man sich hätte austauschen können. Wir haben uns mit einigen toskanischen und piemontesischen Freunden Gedanken über den Bio-Wein gemacht, wir wußten was wir wollten, aber wir waren uns auch bewusst, dass unsere Idee schnell in die Welt kommen musste. 1986 haben wir uns bei *Demeter* und *Nature Progrès* zertifizieren lassen, 1992 kam dann die EU-Bioverordnung.

Wieviele Personen arbeiten das ganze Jahr auf dem Weingut und wieviele während der Weinlese? Sind auch Leute aus der Gegend oder ausländische Arbeitskräfte dabei?

Außer der ganzen Familie (inklusive Oma Letizia!) arbeiten bei Erbaluna 4 Angestellte, die sich um die Weinberge, die Kellerei und den Agriturismo mit seinen Ferienhäusern kümmern (Giulia ist aus La Morra, während die anderen aus Mazedonien, Rumänien und Afrika kommen).

Während der Weinlese bekommen wir von den Mitgliedern einer Kooperative Unterstützung, die Anzahl variiert, abhängig vom jeweiligen Ernteertrag und den meteorologischen Bedingungen während der Ernte.

Außer dem europäischen Markt werden die überseeischen Märkte für die meisten Weinproduzenten immer wichtiger, trifft das auch für Euch zu? Wo auf der Welt habt Ihr Importeure, und welche europäischen und überseeischen Märkte sind die wichtigsten für Euch?

Ein guter Teil des exportierten Weins geht nach Europa (Nordeuropa, Belgien, Deutschland, Dänemark, Schweiz und ein bißchen nach Frankreich und England), in die USA, nach Kanada, Japan und Australien. In den letzten Jahren sind die USA und Kanada die zwei Länder mit der größten Nachfrage. Wir arbeiten mit Importeuren und Läden, aber auch mit privaten Kunden, die unsere Region besuchen und zu Erbaluna kommen, um unsere Weine zu probieren und unsere Geschichte zu hören.

Wann habt Ihr mit dem Agriturismo begonnen und wieviele Zimmer und Apartments gab es damals? Und jetzt?

Unser altes Familienhaus ist 1989 ein Agriturismo geworden, damals gab es den ganzen Tourismuss von heute noch nicht, die ersten Gäste waren ausgerechnet deutsche Touristen!

Heute haben wir fünf Zimmer und fünf Apartments sowie einen großen Frühstücksraum.

In der alten Kellerei ist nun das Fasslager (siehe Foto) und im neueren Teil alle Phasen der Gärung.

Barbara und Ulrich Schaper gewannen bei der Verlosung „40 Jahre Ruffini“ ein Wochenende bei Erbaluna, spendiert von Andrea Oberto



Auch wenn 2019 ein Jahr ist „wie es früher einmal war“, seit ihr heute grundsätzlich mit immer heißeren Jahren konfrontiert. Was kann man tun, um immer höhere Alkoholgrade zu vermeiden?

Es ist ein anderes Vorgehen im Weinberg erforderlich:

- Wir lassen mehr Blätter stehen oder mehr Krone, um mehr Schatten für die Trauben zu garantieren.
- Für die neuen Pflanzungen wählen wir mittlere Expositionen (z. B. Südosten) in größerer Höhe.

Glücklicherweise sorgt die Wärme auch für eine bessere Struktur, was uns ausgewogenere Weine beschert.

Kannst Du uns ein paar Sätze zum neuen Jahrgang 2019 sagen und wie die verschiedenen Weine werden?

Nach einem Winter mit wenig Schnee war 2019, als ob man ein paar Jahre zurückgegangen wäre: das Frühjahr sehr regnerisch, der Sommer kurz aber heiss und dann wieder ein feuchter Herbst. Der Weinberg hat auf diese klimatische Situation mit einer geringeren Traubenproduktion reagiert. Um die Trauben zur Reifung zu bringen, war eine aufwändigere Selektion erforderlich. Der regnerische Herbst zwang uns Erntezeiten und -kriterien auf, die unsere ganze schöne Planung über den Haufen warf. Das wird kein besonders guter Jahrgang.

Verrätst Du uns Deine Lieblings-Barolojahrgänge?

Ohne Zweifel 2007, 2009 und 2010.

2011 hat uns überrascht, weil er von Anfang an schon so trinkig war.

2014 eine schöne Überraschung: der perfekte Herbst für einen feinen und eleganten Tropfen mit nicht zu hohem Alkohol. In jenem Jahr haben wir unseren ersten Barolo „Castagni“ gemacht ...ganz verschieden von den anderen, so verschieden wie das Terrain, auf dem seine Trauben reifen.

Wo wir bei den Jahrgängen sind – wann sind Eure beiden Söhne Elia und Gioele geboren?

Elia 2010 und Gioele 2012 – (lacht) das sind die Jahrgänge, die wir nie vergessen werden!!!

Mancher nennt sie „ERBALUNI“, und die beiden und ihre Freunde sagen, sie hätten einen Club gegründet „um die Welt zu retten“. Im Moment nur ein Ideal, aber in Zukunft, wer weiß???

In dieser Anlage werden die Trauben schonend von den Stengeln befreit (entrappt), dann gequetscht (gemaischt) und bleiben dann 10 – 14 Tage (Barbera und Nebbiolo) bzw. 18 – 24 Tage (Nebbiolo für den Barolo) mit Schale und Kernen auf der Maische, damit von diesen Farbe, Phenole und Tannine an den Most abgegeben werden. Die Trauben schwimmen dabei oben im Gärtank, der Most wird ca. fünfmal am Tag umgewälzt und am Ende der Maischezeit abgezogen, gefiltert und fertig vergoren.





Agriturismo Erbaluna

7. Sonstiges

Links:

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

<https://www.ruffini.de/kulturprogramm/#kulturprogramm>

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.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München