

RUFFINI

Weinbrief No. 4/2020

21. April 2020

1. Degubox »3 Roséweine aus Italien«
2. Hintergrundwissen Degubox Rosé
3. Jahrgangsberichte aus den aktuellen Degubox-Regionen
4. Sonstiges

Schloss Korb mit Dellago-Weinberg in Eppan, Ortsteil Messian, Südtirol



1. Degubox „Roséweine aus Italien“

Drei Roséweine aus Südtirol (Kellerei Bozen/Bozen), Apulien (Torrevento, Corato) und der Basilikata (Alovini/Genzano di Lucania)

im Laden Degubox für 26,- € (statt 30,60 €)

Südtiroler Lagrein Rosé »Pischl«

Kellerei Bozen (Bozen, Südtirol), I.G.T. 2018 (Folgejahrgang 2019)

Helles Rubinrot; zartes, angenehmes Bukett nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Frisch, lebhaft, delikat, Aromen von roten Beeren und Kirschen, anregendes und erfrischendes Säurespiel; 100 % Lagrein; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Speisenempfehlung: als Aperitif, zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, gegrilltem und gebratenem Fisch, Krustentieren und vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,40 €



»Veritàs« Rosato Castel del Monte

Torrevento (Corato, Apulien), D.O.C.G. 2018 (Folgejahrgang 2019)

Dieser fröhliche Allrounder ist der einzige Rosé Italiens mit DOCG-Status!

Intensiv leuchtendes Rosé, komplexes Bouquet, mit feinen fruchtigen und beerigen Noten; ausgewogen und frisch; 100% Bombino Nero

Alkoholgehalt: 12°

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: Ein ausgezeichneter Allrounder, begleitet besonders gut Salami und rohen Schinken, helles Fleisch und sämtliche Pastavariationen.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,- €



Rosato Basilicata „Il Rosa“

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata), I.G.T. 2018 (Folgejahrgang 2019)

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!

Faszinierender, strahlender Roséton mit bläulichem Schimmer; intensiv fruchtiges Bukett mit Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere; frisch, fruchtig und sehr süffig, dabei ausgeglichen und charaktervoll; aus Aglianico- und Montepulciano; Stahltank

Alkoholgehalt: 13°

Serviertemperatur: 12° C

Speiseneempfehlung: Als Aperitif, zu jeglicher Art von Vorspeisen, Minestra, Suppen, Risotto, Frischkäse und weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,30 €



2. Hintergrundwissen Degubox Rosé

Wie entsteht Rosé?

Der Rosé steht von der Herstellung her gesehen dem Weißwein eigentlich näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Methode werden die blauen Trauben so behandelt, als ob es weiße wären, der französische Fachausdruck dafür lautet Rosé de noirs (Rosé aus Schwarzen).

Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der (auch bei roten Trauben weiße) Most vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weißwein weiter bearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch Saignée. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er schon nach zwölf bis 48 Stunden abgezogen oder einfach durch „Abtropfen lassen“ gewonnen.

Rosé-Weine mit einer kurzen Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich Gleichgepresster, in der Schweiz Süßdruck, in Frankreich Vin gris und in Deutschland Weißherbst. Eine weitere Möglichkeit ist, fertigen Weißwein und Rotwein zu mischen, was von Rosé-Schaumwein oder Rosé-Champagner üblich ist (nach österreichischem und deutschem Weingesetz aber verboten).

Eine Spielart des Rosé ist der Rotling, bei dem vor dem Pressen weiße und blaue Trauben oder die Maische verschnitten und dann weiter verarbeitet werden. Unter Maische versteht man das beim Pressen entstehende Gemisch aus Most und den festen Bestandteilen der Weintrauben (Fruchtfleisch und Schalen).

Bombino Nero

Die autochthone Rotweinsorte Bombino Nero wird in den italienischen Regionen Apulien, Basilikata, Latium und Sardinien angebaut. Im Jahr 1999 wurde eine bestockte Rebfläche von ca. 2.000 Hektar erhoben.

Auf Grund der hellfarbigen Beeren wird die ertragreiche Sorte entweder für den Verschnitt mit anderen roten Sorten wie Uva di Troia, Malvasia Nera, Aglianico und Montepulciano oder aber für Roséweine verwendet wie zum Beispiel im Gebiet Castel del Monte. Der Rosato Castel del Monte Bombino Nero (in dieser Degustation) ist der einzige Roséwein Italiens mit DOCG-Status.

Sein roter Bruder Castel del Monte Bombino Nero hat ebenfalls das DOCG-Prädikat.

Bombino Nero besitzt einen Traubenquasten mittlerer Größe mit einer sehr außergewöhnlichen Pyramidenform, die an ein Kind mit ausgebreiteten Armen erinnert. Daher wurde der Sorte der Name Bambino (ital.: Kind), und schließlich Bombino gegeben. Sie ist eine Varietät der Edlen Weinrebe (*Vitis vinifera*). Sie besitzt zwittrige Blüten und ist somit selbstfruchtend. Beim Weinbau wird der ökonomische Nachteil vermieden, keinen Ertrag liefernde, männliche Pflanzen anbauen zu müssen.

Die weiße Sorte Bombino Bianco, Haupttraube unseres Castel del Monte Bianco „Pezzapiana“ von Torrevento, ist nicht verwandt.

Aglianico del Vulture

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale. Der von Alovini ist bereits seit 2018 nach der Champagnermethode auf der Flasche, nächstes Jahr ist Degorgement (Entfernung des Hefepropfens und Verkorkung), wir freuen uns schon darauf!

3. Jahrgangsbericht aus den aktuellen Degubox-Regionen

Ein klassischer Jahrgang in Italien

Reichliche Niederschläge, keine übertriebene Sommerhitze, späte Erntetermine, langer Herbst: 2019 ähnelt den Jahren vor dem Klimawandel. Von den Weinen dürfen wir zwar keine exzessiven Alkoholkonzentrationen, dafür Rasse und Klasse erwarten. Leider forderte das kalte, nasse Frühjahr Opfer beim Traubenansatz, sodass die Erntemengen in Italien fast 20 Prozent hinter das Vorjahr zurückfielen. Piemont, Lombardei, Ligurien, Umbrien, Marken, Latium, Kampanien, Kalabrien, Sizilien und Sardinien liegen zweistellig hinter dem Fünfjahresmittel zurück (Auszug aus *MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien (Heft 6/2019)*).

Südtirol und Trentino

Ruffini-Weine von der Kellerei Bozen (Südtirol) und Endrizzi (Trentino)

Stephan Filippi, Önologe der Kellerei Bozen:

Geringere Erntemengen und gute Qualität

Die Weinlese ist für die Bozner Weinbauern immer ein heikles Unterfangen, Temperaturschwankungen und unerwartete Niederschläge können den Jahrgang stark beeinflussen. Durch die warmen Temperaturen im März und April sind die Reben schon sehr früh ausgetrieben. Jedoch wurde die Blütezeit aufgrund des Temperaturrückgangs im Mai wiederum etwas gebremst. Soweit verlief dann alles mehr oder weniger nach Plan, bis ein Hagelschauer im August in Bozen/Gries niederging und dabei vor allem den Lagrein sehr stark getroffen hat.

Prozentuell gesehen liegt die Erntemenge 2019 um 20% unter der des Vorjahres, wobei bei manchen Rebsorten wie dem Gewürztraminer und Lagrein die Erntemenge sogar um mehr als 20% zurückgegangen ist.

Die neue Kellerei Bozen, eröffnet im April 2019



Die Qualität ist jedoch sehr gut ausgefallen. Die ersten Analysen weisen auf ein interessantes Verhältnis von Zucker und Säure hin. Zudem verliehen die warmen Tage und kühlen Nächte den Weinen Frische und intensive Aromen. Besonders angetan bin ich von den Sorten Chardonnay, Sauvignon und Gewürztraminer sowie bei den Rotweinen vor allem von St. Magdalener, Merlot und Cabernet, die von hervorragender Qualität sind.

Dieses Jahr hat die Weinlese in der zweiten Septemberwoche mit Chardonnay und Pinot Grigio begonnen und zog sich dann bis zur letzten Oktoberwoche hin, wo die spät reifende Rebsorte Cabernet Sauvignon geerntet wurde.

Basilikata

Ruffini-Weine von Alovini und Masseria Cardillo

Oronzo Alò, Alovini (Genzano di Lucania):

„In der Basilikata hatten wir 2019 einen durchschnittlichen Rückgang der Erntemenge von 15 -20 %. Die klimatischen Bedingungen waren normal, mit einigen Sommergewittern, die gelegentlich auch Hagel brachten.

Der Gesundheitszustand der Trauben war bemerkenswert gut, die Reife verlief normal, die Weine sind aromatisch und von guter Struktur, einige Rotweine sogar große Weine mit hohem Alterungspotential.

Wir sind sehr zufrieden, denn uner Greco ist sehr frisch und fruchtig mit ausgeprägtem Sortencharakter, der Rosato ist blumig, fruchtig und von der Farbe wirklich sehr einnehmend.“

Basilikata: Greco-Weinberg von Alovini, im Hintergrund die Kellerei



Apulien

Ruffini-Weine von Torrevento

Unregelmäßiger Austrieb durch das verregnete und zu kühle Frühjahr, insbesondere in der Provinz Taranto, wo sich die Reben nach den Problemen mit Starkregen und Pilzkrankheiten im Vorjahr noch nicht vollständig erholt hatten. Die Reblüte erfolgte zehn bis 15 Tage später, mit unregelmäßigem Fruchtansatz. Erst in der zweiten Junihälfte kam das schöne Wetter mit hohen Temperaturen leicht über dem Durchschnitt. Der Farbumschlag erfolgte ebenfalls leicht verspätet. In den ersten Septembertagen begann die Lese von Primitivo, Nero di Troia und Negroamaro. Erste Analysen ergaben mittlere bis etwas höhere Alkoholgehalte und reife, gut strukturierte Tannine. Im Salento begannen Negroamaro, Malvasia Nera und Susumaniello zwei Wochen später zu reifen als im Vorjahr, es wird mit einer sehr guten Jahrgangsqualität gerechnet, insbesondere für den Negroamaro (Auszug aus *MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien* (Heft 6/2019)).



Weinstöcke in der traditionellen „Alberello“-Form

6. Sonstiges

Links:

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

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

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

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Silvia Noack

HBR MÜNCHEN B58878