

RUFFINI

Weinbrief No. 7/2020

10. Juli 2020

1. Degubox „Weißweine aus den Cinque Terre“
2. Porträt der Cantina Cinque Terre
3. Erntebericht 2019
4. Die Rebsorten der Cinque Terre
5. Die Lagen
6. Video: Weinlese bei der Cantina Cinque Terre
7. Sonstiges



1. Degubox Weißweine aus den Cinque Terre"

Drei Weine der Cantina Cinque Terre (Riomaggiore/Ligurien)

- im Laden Degubox für 46,90 € (statt 55,20 €)

Cinque Terre »Costa de Sèra« di Riomaggiore D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2019)

Intensive strohgelbe Farbe mit klaren goldgrünen Reflexen; reich an Düften, die an wilde Kräuter der Ursprungsküste erinnern; trocken mit ausgeprägter Mineralität, weich mit saftigen und frischen Noten, sehr gute Struktur, elegant und ausgewogen; Bosco 70 %, Albarola 20 %, Vermentino 10 %; In der Vorgärungsphase wird der Most einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen: 5.730 (2019: 3.200)

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 14 % (2018: 13,5 %), Restzucker 3 g/l

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Edelfische, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 18,40 €, im Café 0,1 l | 5,00 €



Cinque Terre »Costa da' Posa« di Volastra D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2019)

Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen; reicher, nachhaltiger Duft von wilden Blumen, Honig, Akazie und maritimen Noten; am Gaumen angenehmes Gleichgewicht von weichen Tönen und frisch-würzigen Noten, die im Abgang des langen Finales eine anregende feinsalzige Mineralität hinterlassen; Bosco 70 %, Albarola 20 %, Vermentino 10 %; in der Vorgärungsphase wird der Most für etwa 12-18 Stunden einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen: 9.660 (2019: 11.000)

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13,5 %, Restzucker 2 g/l

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 18,40 €, im Café 0,1 l | 5,00 €



Cinque Terre »Costa di Campu« di Manarola D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2019)

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensiver Duft, mineralisch mit aromatischen Noten von Salbei, Macchia Mediterranea und wilden Blumen; reich, weich und voll im Geschmack, saftig und frisch, recht tief; ausgezeichnete Entwicklungsfähig; Bosco 70 %, Albarola 15 %, Vermentino 15 %; in der Vorgärungsphase wird der Most für etwa 12-18 Stunden einer kurzen Fermentierung auf dem Hefesatz ausgesetzt; die folgenden Gärungs- und Reifungsphasen erfolgen für fünf Monate ausschließlich im Stahltank auf dem Feinhefelager.

Erzeugte Flaschen: 6.000 (2019: 5.600)

Serviertemperatur: 10°C

Alkohograd: 13,5 %, Restzucker 1 g/l

Serviervorschläge: Als Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch und Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 18,40 €, im Café 0,1 l | 5,00 €



2. Porträt Cantina Cinque Terre

Die Cooperativa Cantina Cinque Terre, Groppo (Riomaggiore)

Gegründet wurde die Winzergenossenschaft der Cinque Terre bereits 1973. Zu Anfang wurde im Genossenschaftskeller lediglich der von den Mitgliedern gelieferte Wein abgefüllt. Seit 1982 vinifiziert die Cooperativa selbst und nimmt von ihren Mitgliedern nur noch Trauben an. Die Kellereigenossenschaft besteht aus 220 Mitgliedern mit insgesamt 45 Hektarn, vorwiegend aus den Gemeinden Riomaggiore und Vernazza. „Wir produzieren hauptsächlich zwei Weintypen, den Cinque Terre DOC mit den drei Einzellagen Costa da Campu, Costa de Sera und Costa dá Posa und den Sciacchetrà. Vom einfachen Cinque Terre stellen wir 160 000 Flaschen her, 25 000 Flaschen Lagenweine und 2000 Liter Sciacchetrà“, erklärt Matteo Bonanini, Präsident der Cooperativa. Nur sechs Prozent der Produktion geht ins Ausland, der Rest bleibt größtenteils in den Cinque Terre.



Matteo Bonanini, Präsident der
Cooperativa Cinque Terre
© Merum/Andreas März

3. Erntebericht 2019

Gianfranco Vita, Önologe der Cantina 5 Terre:

„Der Jahrgang 2019 brachte eine gute Ernte, sowohl was die Qualität als auch was die Menge betrifft. Obwohl die Weine immer noch jung sind, haben sie schon ein schönes Gleichgewicht.“

Die drei „Coste“, also die Cru, haben einen prägnanteren Körper als unsere anderen Weine, besonders ausgeprägt der Cru **Costa de Sèra**.

Costa de Campu bezieht seine besondere Aromatik von der Vermentinotraube, die sich in dieser Lage in einer außergewöhnlichen harmonischen Mischung aus aromatischen Kräutern der Mittelmeerküste, Noten von Zitrus und einer salzigen Mineralität ausdrückt. **Costa da Posa** ist dank des höheren Anteils der Albarolatraube der Cru der Eleganz und Finesse.

Unser **Passito Sciacchetrà** hat 2019 eine optimale Konzentration und kann viele Jahre reifen und sich verfeinern, um seine einzigartige Anmut zu erreichen, für die er berühmt ist. Der Sciacchetra wird mit einem hohen Anteil Bosco (80%), sowie Albarola 15%, Vermentino 5%.

Wir haben drei Flaschen von diesem wertvollen Steillagen-Passito für Euch eingekauft. Auch wenn er einen stolzen Preis hat, ist er jeden Euro wert, den er kostet: 0,375 Liter 46,70.



Gianfranco Vita, Önologe der Cantina Cinque Terre



Hoch auf dem Felsen über dem Meer liegt Corniglia, der relativ ruhigste Ort der Cinque Terre

4. Die Rebsorten der Cinque Terre

Da das Produktionsreglement mehrere weiße Sorten zulässt (Bosco 40–100%, Albarola und Vermentino bis 40%, andere Sorten bis 20%), wird der Weincharakter auch durch die verwendeten Sorten beeinflusst. Walter De Batté: „Bosco ist eine mystische Rebsorte, man weiß nicht genau, woher sie kommt. Sie ist interessant, weil sie auch bei fortgeschrittenem Reifegrad eine gute Säure bewahrt. Angewiesen auf direkte Sonneneinstrahlung und ein warmes Klima wird Bosco vorwiegend bis 250 Meter Höhe angepflanzt, darüber wird dem Albarola der Vorzug gegeben. Mittlerweile sind wir dabei, eine weitere, alte Rebsorte wiederzuentdecken, die Rossese bianco, eine sehr aromatische Sorte mit einer sehr harten Schale, sie ist noch tanninreicher als der Vermentino.“ Vermentino wird vor allem in Vernazza und Corniglia angepflanzt. Sie ist fruchtiger als Bosco und macht den Weißwein gefälliger. Puristen sind gegenüber Vermentino jedoch skeptisch und setzen auf die neutraleren Bosco und Albarola (in den Cru der Cantina Cinque Terre sorgt die Vermentino aber, für eine besondere Charakteristik, besonders beim Costa da Posa, wie der Önologe Gianfranco Vita schon sagte). Die Cinque Terre sind in der Regel nicht Weine, die einen in der Nase begeistern, da sie nicht sehr fruchtig sind. Allerdings weisen sie im Mund eine bemerkenswerte Mineralität auf, sie schmecken „salzig“ und sind dank der gesunden Säure sehr trinkig.

Die geringe aromatische Ausprägung trifft nicht jedermanns Geschmack, auf Anhieb gefallen Cinque Terre mit höherem Vermentino-Anteil besser. Wenn man hingegen die Mineralität und das feinere Auftreten als Terroircharakter interpretieren will, dann sind reine Bosco-/Albarola-Weine als wertvoller einzustufen.



Manarola beim Abstieg aus Volastra

Die Weine der Cinque Terre sind kostspielig, egal, ob sie gut sind oder nicht. Jede Flasche ist eine Art Unikat, nur die Cooperativa erzeugt mehr als 10 000 Flaschen von einem Etikett. Auch den Winzern ist klar, dass sie von diesem einzigartigen Terroir so viel wie möglich in den Wein packen müssen, um dem Weinkunden für den Preis mehr zu bieten als etwas Weingenuss und das Gefühl, etwas für diese Gegend zu tun.

Die Cantina Cinque Terre unterstützt nicht nur Neuwinzer mit kostenlosen Rebschößlingen, sie gehört auch in punkto Weinqualität zu den führenden Weingütern.

5. Die Lagen

In den Cinque Terre unterscheidet man drei Einzellagen: Costa de Campu von Manarola, Costa de Sèra in Riomaggiore und Costa da Posa bei Volastra. Drei Steilhänge mit besonderen Lageneigenschaften (mit der Ruffini-Degubox habt Ihr die Möglichkeit, den Lagencharakter von zwei Herkünften selbst zu ergründen).

Der neueste Wein der Cantina Cinque Terre, Vigne Alte, ist ein Hochlagenwein, für den nur die Trauben am oberen Rand des Anbaugebiets über 300 m. ü. NN, quer durch alle Lagen und direkt unter den Kastanienwäldern, verwendet werden. Er hat eine charakteristische Note von Zitrusfrüchten wie Limonen und Orangen.



Köstlicher Imbiss: Bruschetta alla Cinque Terre mit Acciughe-Filets, dazu passt perfekt ein Glas Cinque Terre DOC

6. Weinlese bei der Cantina Cinque Terre

Die Cantina Cinque Terre hat zwei Videos auf You Tube bereitgestellt:

Ein ausführlicher 8-Minuten-Film über die Weinlese 2018, in dem der Präsident der Cooperativa Matteo Bonanini und der Önologe Gianfranco Vita vor der spektakulären Landschaft und in der Kellerei die Lagen, die Weine und die Vinifizierung erklären, neben den drei Cru auch die des legendären Steillagen-Passito „Schiaccetrá“, den wir auch im Ruffini führen. Der Film ist auch ohne Italienischkenntnisse ein Genuss!

<https://www.youtube.com/watch?v=GAVc-5kzRtY>

Außerdem gibt es das Kurzvideo „Cantina Cinque Terre - Un paesaggio, un vino“, das einen informativen, sinnenfreudigen Eindruck ganz ohne Sprache vermittelt.

<https://www.youtube.com/watch?v=gPsIX1Uxs>

Cooperativa „Cantina Cinque Terre“ in Groppo (Gemeinde Riomaggiore)

19010 Loc. Groppo, Riomaggiore (SP) - Cinque Terre

Tel. (+39) 0187 92 04 35 - Fax (+39) 0187 92 00 76

www.cantinacinqueterre.com E-Mail: info5t@cantinacinqueterre.com

Informative einstündige Führung durch die Kellerei und ab 15 Personen nach Absprache Besichtigung der Weinberge (nur für Besucher mit Reisebus oder Privatautos, 30 Minuten). Anmeldung 3 Tage vorher.

Ufficio Parco Cinque Terre:

Tel. 0039 0187 92 06 33 - 0039 0187 76 05 15 www.parconazionale5terre.it



Fotos: © Helmut Maier (Ruffini) und MERUM;

Texte: Ruffini, Cantina 5 Terre und MERUM, die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien: alle Cinque-Terre-Berichte der letzten Jahre

Reiseführer-Tipp:

Christoph Hennig: Cinque Terre, Oase Verlag (seit 2013 endlich in Neuauflage, meiner Meinung nach immer noch der beste und liebevollste Cinque-Terre-Führer);

7

7. Sonstiges

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