

RUFFINI

Weinbrief No. 9/2020

11. September 2020

1. Degubox „Vini d'Italia tricolore“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Ruffini und sozialen Medien
4. Sonstiges

Colonnara-Önologe Agostino Pisani im Verdicchio-Weinberg



1. Degubox Vini d'Italia „tricolore“

Drei Weine weiß-rosé-rot aus ganz Italien:

Marken/Mittelitalien (Colonnara), Basilikata/Südtalien (Alovin) und Südtirol/Norditalien (Kellerei Bozen)

Im Laden Degubox für 25,90 € (statt 30,50 €)

Verdicchio Classico Superiore »Cuprese«

D.O.C. 2018, kontrolliert biologisch

von Colonnara (Cupramontana/Marken)

Leuchtendes Strohgelb, mit der Alterung goldfarben; blumiger und fruchtiger Duft mit Noten von Ginster und Akazie und einer Spur Feuerstein; voll und ausgewogen mit guter Struktur, frische, sanfte Säure, mandeliges Finale; 100% Verdicchio; Stahltank; lange lagerfähig

Alkoholgehalt: 13°

Serviertemperatur: 10 -12° C

Speiseneempfehlung: Zu allen Meeresgerichten wie Fisch und Krustentiere, Vitello Tonnato, Salami, Pasta oder Risotto mit hellen Fischsoßen und hellem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,60 €, im Café Kennenlernpreis 0,1 l 3,- € (statt 3,50)



Rosato Basilicata „Il Rosa“

von Alovin (Genzano di Lucania, Basilikata), I.G.T. 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 (70%) und Montepulciano (30%); 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 €, im Café: 0,1 l 3,40 €



Südtiroler Merlot D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2019)

von der Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Rubinrot; angenehmer Duft von roten Beeren und Gewürzen; fruchtig, stoffig, vollmundig mit sortentypischer Sanftheit; 100% Merlot; Ausbau im großen Eichenfass

Alkoholgehalt: 14°

Serviertemperatur: 16 -18° C

Speiseneempfehlung: zu rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, zu Wild und mittelgereiften Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,60 €, im Café: 0,1 l 3,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Eigentlich würde es z.B. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore »Cuprese« heißen. Da dieses Wortungeheuer der Bekanntheit des hochqualitativen Weines sehr im Wege steht, haben wir nur den Qualitätszusatz »Classico Superiore« beim Wein angegeben, von den »Castelli di Jesi« stammen sie alle!

DOC für trockene Weißweine in der italienischen Region Marken. Die Zone umfasst 25 Gemeinden (darunter die namensgebende San Paolo di Jesi) in der Provinz Ancona und zwei Gemeinden in der Provinz Macerata. Die Weine aus der ältesten Anbauzone, in der auch die Kellerei Colonnara liegt, dürfen die Zusatz-Bezeichnung Classico am Etikett tragen. Der grüngelbe und trocken ausgebaute Wein wird aus Verdicchio (85–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 15%) gekeltert. Weiters werden ein alkoholstarker Passito, ein zwei Jahre gelagerter Riserva, ein Spumante und ein Spumante Riserva produziert. Es gibt in der Region Marken noch eine zweite (wesentlich kleinere) Verdicchio-DOC-Zone namens Verdicchio di Matelica.

Aglianico del Vulture (im Rosé „Il Rosa“ 70%)

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.

Juli 2018: Mit Donato Lamiranda in seinem Aglianico-Weinberg im Vulturegebiet (Basilikata). Aus den Trauben dieser Spitzenlage wird das Flaggschiff von Alovini gemacht, der Aglianico „Alvolo“. Die Trauben für den Rosé „Il Rosa“ kommen aus einer anderen Lage.



Montepulciano (im Rosé „Il Rosa“ 30%)

Die Weine sind farbintensiv, samtig, vollmundig, extraktreich und besitzen wenig Säure und sind oft alkoholreich. Sie sind gut lagerfähig, können aber auch gut jung getrunken werden. Der tiefdunkle Rotwein wird häufig als farb- und tanninverstärkender Verschnittspartner verwendet.

Hauptanbaugebiete sind die Regionen Abruzzen, wo der gleichnamige Wein Montepulciano d'Abruzzo, der zu mindestens 85 % aus dieser Rebsorte bestehen muss, hergestellt wird sowie Marken, Umbrien und Apulien, aber auch in Südtirol wird sie angebaut.

Montepulciano ist, neben dem Sangiovese, die wichtigste Rebsorte Mittelitaliens. Allein in den Abruzzen wird sie auf 55,4 % der gesamten Weinbaufläche kultiviert. Die Sorte wurde nach der toskanischen Stadt Montepulciano benannt, was zur Verwechslungen führt, denn von dort kommt der berühmte *Vino Nobile di Montepulciano*, der gar keine Montepulciano-Traube enthält, sondern hauptsächlich aus Sangiovese gemacht wird.

Merlot

Merlot ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen (die anderen Sorten sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec und Petit Verdot). Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. In den Cuvées machen sich bereits Minderheitsanteile Merlot vorteilhaft bemerkbar: Die Weine werden früher zugänglich, möglicherweise jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Haltbarkeit. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräuteraromen drängen in den Vordergrund.

Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort *merle* (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. ...

Der Merlot ist weich, und würzig, hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten.

Die Trauben für den Merlot der Kellerei Bozen wachsen im St.-Magdalener-Gebiet



3. Ruffini und soziale Medien

In Coronazeiten kann sich plötzlich Vieles ändern – besonders die Gastronomie muss sich auf spontane Änderungen einstellen, die neue Hygieneregeln mit sich bringen wie veränderte Öffnungszeiten, Anzahl der zugelassenen Personen pro Tisch usw – hoffentlich nur Positives!

Diese Änderungen wollen wir natürlich so schnell es geht an so viele Gäste wie möglich kommunizieren:

Da viele unserer Gäste heute per Email nicht mehr erreichbar sind, sondern nur noch über soziale Medien, haben wir uns zu einem Auftritt bei Instagram und Facebook entschlossen.

Wer uns folgen will, um übers Ruffini informiert zu bleiben:

Instagram: @Ruffini_Café

Facebook: @CafeRuffini

Wir nutzen die sozialen Medien nur für Kurzinfos und Fotos, natürlich auch über Wein und Kultur. Den Weinbrief oder das (hoffentlich bald wieder mit Veranstaltungen gefüllte) Kulturprogramm ersetzen sie natürlich nicht, diese werden elektronisch weiterhin nur per Mail versandt.

4. Sonstiges

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

Schanigarten, Terrasse und das Ruffini-Kollektiv freuen sich auf Euch!

