

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2020

11. Dezember 2020

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Gäste,
wir wünschen Euch trotz allem eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr. Bleibt alle gesund!

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
4. Unser neuer Vin Santo ist da!
5. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
6. Ruffini-Geschenkgutscheine
7. Sonstiges



(Foto: Peter von Felbert)

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Torrevento (Apulien), Tenuta di Sesta (Toskana) und Alovini (Basilikata)

im Laden Degubox für 46,20 € (statt 54,30 €)

- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 51,50 €

Bianco »Bacca Rara« I.G.T. 2019

von Torrevento (Corato, Apulien)

Strohgelb mit intensiven goldenen Reflexen; Eleganter Duft mit Noten von Wiesenblumen und exotischen Früchten; trocken, samtig und rund, Geschmack nach exotischen Früchten; aus Bombino Bianco und Chardonnay; Fermentation im Barrique, gefolgt von 6 Monaten Reife in denselben Fässern auf der Hefe (Bâttonageverfahren mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe, was den Wein cremiger und runder macht), dann 3 - 6 Monate Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Diesen besonderen Wein mit seiner mächtigen Struktur und seinem vielschichtigen Bouquet passt hervorragend zu Käsefondue oder Raclette, oder man genießt ihn für sich.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,70 €, 6er-Karton für Selbstabholer 90,20 €



Rosso di Montalcino D.O.C.G 2017 (Folgejahrgang 2018)

Tenuta di Sesta (Montalcino/Toskana)

Dichtes Rubinrot; in der Nase Veilchen, Brombeeren und Pflaumen; ausdrucksvolle Frucht, feine Säure, kraftvoll-elegant, ausgereiftes Tannin; 100 % Sangiovese Grosso; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Speisenempfehlung: Lammsteaks vom Grill, geschmortes Kaninchen, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,70 €, 6er-Karton für Selbstabholer 106,40 €



Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 2017

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit delikaten Noten von Unterholz und Gewürzen; trockener, voller, würziger Geschmack mit mineralischem Hintergrund, große Struktur, gutes Tannin, schwer und samtig; 100% Aglianico; 12 Monate Barrique und mindestens 6 Monate Flaschenreife. „Alvolo“ wurde mit der „Corona“, der seltenen Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“, prämiert.

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Alkoholgehalt: 14°

Speisenempfehlung: Zu Braten, Wild, allen schweren Gerichten und reifem, altem Käse, idealer „Kaminfeuerwein“.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,90 €, 6er-Karton für Selbstabholer 96,70 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Bombino Bianco

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Bombe“ und leitet sich von der Traubenform ab. Vereinzelt wird eine Herkunft Spanien vermutet, viel wahrscheinlicher ist jedoch ein Ursprung im italienischen Apulien.

Die spät reifende Rebe ist widerstandsfähig gegen viele Pilzkrankheiten. Sie erbringt bei hoher Ausbeute eher neutrale Weißweine mit Zitrusaroma, die zum Großteil als Verschnitt für Schaumweine und Wermut dienen, bei starker Selektion und entsprechender Fürsorge im Keller aber auch so bedeutende Weine wie den „Bacca Rara“ aus unserer Degustation. Die Sorte Bombino Bianco wird in ganz Süditalien in den Regionen Abruzzen, Apulien (größte Mengen), Basilikata, Emilia-Romagna, Latium, Marken und Molise angebaut, wo sie in zahlreichen DOC-Weinen zugelassen ist. Die Anbaufläche in Italien im Jahre 2010 betrug 1.229 Hektar mit stark fallender Tendenz (zehn Jahre vorher waren es noch 2.893 Hektar). In kleiner Menge wird sie auch in Argentinien angebaut (10 ha).

Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata - es ist übrigens die einzige der Region. 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.

Aglianico del Vulture „Alvolo“ D.O.C.

Das Flaggschiff des Weingutes Alovini, der samtig-üppige Aglianico del Vulture „Alvolo“, erhielt - mit rarem einhelligem Urteil der Jury - die „Corona“ (Krone), Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“. Die Corona wird an ca. 200 italienische Weine vergeben, die sich durch Eleganz, Feinheit, Gleichgewicht, Qualität, präzisen Ausdruck der Rebsorte und des Anbaugesbietes (Terroir) auszeichnen und außerdem aufgrund des perfekten Zusammenspiels dieser Faktoren in der Lage sind, beim Trinken „erhebende Gefühle“ auszulösen, sprich: das Glücksgefühl, das einen beim Trinken eines perfekten Weines befällt.

Rosso Di Montalcino

DOCG für trockenen Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst rund 30 Hektar Rebflächen in der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena. Er wird zu 100% sortenrein aus Sangiovese (Klon Brunello) gekeltert. Gegenüber dem aus dem selben Gebiet stammenden DOCG-Wein Brunello di Montalcino wird er kürzer (ein Jahr Alterung im Holzfass) ausgebaut. Er ist der klassische „Zweitwein“ der französischen Tradition und wird auch „kleiner Brunello“ genannt (siehe 6. Porträt Tenuta di Sesta).

3. Wie kommen die Perlen in den Wein?

Empfehlungen für die Feiertage

Vino frizzante (Perlwein)

Die bekanntesten Vini frizzante sind der Prosecco (weiß) und der Lambrusco (rot). Sie entstehen in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 7,70 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und wenig, fruchtig, sanfte Perlage

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Einmal das gebräuchlichste, das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim Vino frizzante im Wein gebunden und sorgt beim späteren Öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3 bar betragen und kann 4,5 - über 6 bar erreichen.

Unsere Empfehlung:

Rosé Spumante Brut Pinot Nero von Lombardini (Emilia) 0,75 l 11,90 €

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)



Prosecco Spumante Treviso D.O.C. Treviso ›Gold‹ von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 10,70 €

Hochwertiger Prosecco aus den Colli Trevigiani; trocken und wenig; Apfelblütenduft; delikater fruchtig, weiche Säure, anhaltende, lebendige Perlage; 100% Glera

Champagnerverfahren

Bei dem wesentlich aufwändigeren Champagnerverfahren (ital.: Metodo classico) findet obiger Prozess in jeder einzelnen, zunächst mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche statt (Flaschengärung). Damit der Hefetrub nach der zweiten Gärung entfernt werden kann, werden die Flaschen in sog. Rüttelpulten leicht gerüttelt und langsam mit dem Flaschenboden nach oben aufgerichtet. Es folgt eine Lagerzeit auf dem Hefesatz, die von neun Monaten bis zu einigen Jahren dauern kann. Der sich im Flaschenhals sammelnde Hefetrub wird dann vereist und der gefrorene Hefepropfen entfernt. Das fehlende Volumen wird in der Champagne zur Geschmacksabrundung durch die sogenannte „Dosage“ aus Wein und Zuckersirup aufgefüllt. Besteht die Dosage aus Cognac, Likören und Aromasubstanzen, spricht man von „Liqueur tirage“. In anderen Ländern wird das Volumen mit demselben Wein ergänzt. Abschließend wird ein Champagnerkorken eingesetzt und mit einem Drahtkorb gesichert.

Unsere Empfehlung:

Verdicchio Spumante Metodo Classico ›Luigi Ghislieri‹ D.O.C. von Colonnara (Marken), 0,75 l 22,70 €

Testsieger bei der weltweiten Jahrgangs-Spumante-Verkostung des bekannten Magazins „Der Feinschmecker“, bei der er die ganze ebenso teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Feld schlug.



4. Unser neuer Vin Santo ist da!

Vin Santo del Chianti »Curato« D.O.C. 2013 (kbA)

Casa Lucii (San Gimignano), Toskana

Spricht man in Deutschland von Süßwein, wird gerne die Nase gerümpft: Vor dem geistigen Auge erscheint ein pappiges, aufgespritzetes Getränk, das Mund und Rachen verklebt und eindimensional nach Kirsche oder irgendwas schmeckt.

Hochwertiger italienischer Passito ist aber genau das Gegenteil und kann, was Qualität und Aufwand betrifft, in einem Atemzug mit dem deutschen Eiswein genannt werden. Kennzeichen eines guten Passito ist eine mundfüllende, differenzierte Süße mit einer Vielzahl an Aromen und den typischen oxidativen Noten, die in einem langen Finale trocken endet. Passito trinkt man in Italien deswegen nicht nur zu Gebäck sondern auch zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola Dolce.

Herstellung

„Curato“ folgt dem Kanon der ältesten toskanischen Tradition:

Die Trauben werden ca. Mitte September ausschließlich in kleine Kisten manuell geerntet und anschließend bei guter Belüftung auf dem Dachboden nach DOC-Vorschrift bis mindestens 1. November und längstens bis 31. März rosiniert – mindestens bis die Alkoholgradation von 15 – 17 % Vol. Alkohol erreicht ist. Dabei konzentrieren die Trauben nicht nur, sondern entwickeln durch enzymatische Prozesse die typischen Passito-Aromen.

Dann werden die Trauben sanft gepresst und der Most direkt nach der Filterung zur langsamen Gärung in Caratelli, kleine Eichenholz-oder Kastanienfässer, eingefüllt – zusammen mit der Mutterhefe, die von Jahrgang zu Jahrgang von der Winzerfamilie Lucii weiterverwendet wird und so immer die Hefen der letzten Jahrgänge enthält, aber auch noch einen kleinen Teil der „Urhefe“.

Danach reift der Vin Santo in einem „Vinsantaia“ genannten Raum für mindestens 5 – 6 Jahre, dabei Hitze und Kälte ausgesetzt. Vor der Abfüllung im Juli 2020 wurde der Inhalt der verschiedenen Fässer, der sich je nach Holzart und Alter sensorisch unterscheidet, vom Kellermeister assembliert, um einen harmonischen Vin Santo mit einer einzigartigen Identität zu kreieren. Insgesamt werden nur 1000 Flaschen á 0,5 l erzeugt.

„Curato“ heißt gehegt und gepflegt – der Name dieses Vin Santo ist also Programm!

Vin Santo del Chianti »Curato« D.O.C. 2013 (kbA)

- Anbaugebiet: Weinberge ausschließlich der Gemeinde San Gimignano, hügelig auf ca. 200-300 m ü.d.M., Böden mittlerer Textur aus dem Pliozän
- Reifung: Fünf bis sechs Jahre in kleinen Holzfässern (Caratelli)
- Trauben: Trebbiano, San Colombano
- Farbe: Bernsteinfarben
- Geruch: Noten von Rosinen, getrockneten Feigen, Walnuss und Honig, gefolgt von Düften von Datteln, getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten, und Zitruschalen
- Geschmack: Im Mund ist die Übereinstimmung mit den olfaktorischen Noten exemplarisch. Die große Süße wird durch den langen Aufenthalt im Holz perfekt ausgeglichen. Langes Finale mit trockenem Abgang.
- Alkoholgehalt: 15% vol.
- Passt zu: Klassisch zu den toskanischen Mandelcanttuccini (in unserem Laden selbstgemacht frisch aus der Backstube), aber auch als Aperitif und zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola Dolce.

Unser Ladenpreis: 0,5 l 33,00 €



5. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Das Café bleibt leider bis zum Ende des Shutdowns geschlossen – vorläufig bis zum 10. Januar 2021

LADEN

Donnerstag, 24.12. (Hi. Abend)	08.30 – 13.00 Uhr
Freitag, 25.12. bis einschließlich	geschlossen
Sonntag, 27.12.	
Donnerstag, 31.12. (Silvester)	08.30 – 13.00 Uhr
Freitag, 1.1. (Neujahr)	12.00 – 20.00 Uhr

Bitte Baguette und Brot bis zum 22.12. bzw. 29.12. vorbestellen!

Am 1.1. gibt es im Laden „nur“ Kuchen, aber kein Baguette, Brot oder Semmeln.

An allen anderen Tagen hat der Laden jetzt sieben Tage in der Woche bis 20 Uhr geöffnet, To-Go-Essen gibt es dort ebenfalls bis 20 Uhr.

7. Ruffini-Geschenkgutscheine

... gibt's im Laden und im Café – wenn Sie nicht vorbeikommen können, schicken wir den Gutschein ab 40,- Wert auch gerne (Vorkasse, bitte Mail an gutschein@ruffini.de).

Alternativ gibt es auch einen Print@Home-Gutschein mit Paypal-Bezahlung (+2,- € Bearbeitungsgebühr).
Genauer erfahren Sie auf unserer Website www.ruffini.de

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für ein Abendessen.



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden

6. 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. 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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an 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

