

RUFFINI

Weinbrief No. 1/2021

15. Januar 2021

1. Die Bag-in-Box-Degubox
2. Degubox „Rotweine aus dem Piemont von Erbaluna“
3. Hintergrundwissen Degubox
4. Porträt Azienda Erbaluna
5. 35 Jahre Bio-Weingut Erbaluna im Ruffini
6. Sonstiges

Winterschlaf: Erbaluna-Weinberg in der Kulturlandschaft der Langhe



Die Bag-in-Box-Degubox

Drei BIB weiß-rosé-rot, 11 Liter für 47,70 € (statt 56,70, 1 l = 4,34)
aus den Marken von Pisaurum-Colonnara

Im Vergleich zu einer herkömmlichen Glasflasche spart die Bag-in-Box 85% Abfall und 55% CO₂-Emissionen! Der Wein bleibt nach dem Anzapfen mindestens 3 Wochen frisch.



Marche Bianco I.G.T.

Die Schwester unseres weißen Hausweins!

Dieser Verdicchio aus den Hügeln der Marken zwischen Montefeltro und Piceno ist er der ideale Sommerwein: frisch, feinfruchtig, mineralisch und mit guter Struktur passt er zu jeder leichten Mahlzeit, zu Fisch, Krustentieren, hellem Geflügel - und mit Abstand auf jedes Fest!

Bag-in Box 3 l, 12,5% Vol: Einzelpr. 16,90 (0,75 l = 4,23, 1 l = 5,64)



Marche Rosato I.G.T.

Ein heller, leichter Chiaretto mit unbeschwertem, süffig-fruchtigem Charakter und feiner Säure aus Sangiovesetrauben - ideal an heißen Tagen. Perfekt als Aperitif, zu Salami, Schinken, Vorspeisen, zu hellem Grillfleisch und allen leichten Gerichten.

Bag-in Box 3 l, 11% Vol: Einzelpr. 16,90 (0,75 l = 4,23, 1 l = 5,64)



Vino Rosso

Ein Sangiovese mit einem kleinen Anteil der in den Marken heimischen roten „Vernaccia di Pergola“, der das ganze Jahr schmeckt - im Sommer leicht gekühlt:

Rubinrot mit intensivem Duft von roten Früchten, geschmeidig und samtig am Gaumen mit belebender Säure, ist er der ideale Begleiter von rotem Grillfleisch, Pasta al ragù und zu Secondi auf der Basis von im Ofen gebratenem Rind- oder Schweinefleisch.

Bag-in Box 5 l, 12,5% Vol: Einzelpr. 22,90 (0,75 l = 3,44, 1 l = 4,58)

2. 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 31,70 € (statt 37,30 €, kein Versand)

Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2018

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 10,80 €



Langhe Nebbiolo D.O.C. 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 12,70 €



Barbera d'Alba Superiore »La Rosina« D.O.C. 2018

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 13,80 €



3. Hintergrundwissen Degubox

Dolcetto d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelgebiet 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-Hügelgebiet 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 Rebsorte 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 bereitete 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.

Andrea und Monica Oberto (rechts) mit Ruffini-Gästen Sabine und Martin Schaper, die bei unserer Verlosung ein Wochenende auf dem Agriturismo Erbaluna gewonnen hatten.



4. 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-Edelstahltanks 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.

5. 35 Jahre Bio-Weingut Erbaluna im Ruffini

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 Oberto (links) mit Mitarbeiter*innen an der Maschine zum Entrappen und Einmaischen der roten Trauben





Traumhafter Urlaub im Piemont bei Erbaluna: Terrasse des Bio-Agriturismo

6. Sonstiges

Links:

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

Ruffini in den sozialen Medien:

Instagram: @ruffini_cafe

Facebook: @CafeRuffini

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