

RUFFINI

Weinbrief No. 3/2021

26. März 2021

1. Degubox „Weine aus Toskana und Marken“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini
4. Porträt Weingut Colonnara
5. Der Jahrgang 2020 bei Le Calcinaie und Colonnara
6. Lambrusco frisch eingetroffen
7. Sonstiges

Weinlese bei der Azienda Le Calcinaie (San Gimignano/Toskana), von der 2 Weine der aktuellen Degubox stammen (dritter von links stehend)



1. Degubox „Weine aus Toskana und Marken“

von Le Calcinaie (San Gimignano) und Colonnara (Cupramontana, Marken)

- im Laden Degubox für 34,90 € (statt 41,10 €)

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2019 (Folgejahrgang 2020)

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana), kontrolliert biologisch

Strohgelb; delikates, fruchtiges Bukett mit dem Duft von grünen Äpfeln, florealen Noten und einem Hauch Mineralität; fester Wein, gut strukturiert, schöne Frucht, feine Säure, schmelzig und ausgewogen, typisches Mandelfinale mit guter Länge; 100% Vernaccia di San Gimignano; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,0 %
 Serviertemperatur: 8°-10° C
 Speiseempfehlung: Zu Fischvorspeisen, Artischocken, Gemüserisotto, gedünstetem und gegrilltem Fisch und zu Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,80 €



Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2019

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana, kbA)

Intensives Rubinrot mit violetterm Schimmer; Duft von reifen Kirschen und Gewürzen; im Mund frische, süße Kirschenfrucht, ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel, weiches Tannin, sehr gute Struktur; Sangiovese mit etwas Colorino und Canaiolo; Stahltank

Alkoholgehalt: 14,5 %
 Serviertemperatur: 16 - 18° C
 Speiseempfehlung: Crostini, Pasta mit rotem Sugo, gegrilltes Fleisch, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,80 €



»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2015 (Folgejahrgang 2016)

Colonnara, (Cupramontana, Marken)

Strahlendes Granatrot; intensives, nachhaltiges Bukett mit Aromen von roten Beeren und Maraskakonfitüre; trocken, Geschmack von reifen roten Früchten und Gewürzen; samtig, ausgewogen und harmoisch mit wohldosiertem Tannin; aus Sangiovese Grosso, Sangiovese Montanino und Montepulciano; wird ein Jahr in französischen Barriquefässern ausgebaut

Alkoholgehalt: 14,0 %
 Serviertemperatur: 18° C
 Speiseempfehlung: Zu allen intensiven, aromen- und gewürzreichen Speisen: Primi mit Wildragout, Secondi mit geschmorten und gebratenem Rind, Schwein, Lamm mit Rosmarin, Knoblauch und Trüffel, gefüllte Rebhühner und Fasane, zu gereiftem Käse und Widalsalami



2. Hintergrundwissen Degubox

Vernaccia di San Gimignano

DOCG für trockenen Weißwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst die guten Hügellagen nicht über 500 Meter Seehöhe in der Gemeinde San Gimignano in der Provinz Siena. Sie erhielt als erste in Italien im Jahre 1966 die DOC-Klassifikation und wurde im Jahre 1993 zur DOCG erhoben. Hier werden schon seit dem 13. Jahrhundert Weißweine gekeltert.

Ein Vernaccia war der Lieblingswein des berühmten Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti (1475–1564), von dem folgender Ausspruch aus dem Jahre 1543 schriftlich verbürgt ist: „Er küsst, schmeichelt, beißt und schmeißt!“ Der Wein wird aus einer speziellen und nur hier kultivierten Vernaccia-Spielart namens Vernaccia di San Gimignano (90–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 10%) gekeltert und hat einen Alkoholgehalt von zumindest 11% vol. Mit 14 Monaten Reifung im Fass und weiteren vier Monaten in der Flasche darf er sich Riserva nennen. Rot- und Roséweine aus diesem Bereich sind als DOC San Gimignano klassifiziert.

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Chianti er ist der toskanische Wein schlechthin; Er wird in den Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Siena hergestellt; je nach Gebiet darf man aufs Etikett setzen: Classico (und die geographischen Angaben), Montalbano, Rufina, Colli fiorentini, Colli senesi, Colli aretini, Colline pisane. Die Rebsorten, die man für diesen Wein verwendet, sind: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano. Er wird nach einem Jahr Lagerung auf den Markt gebracht (drei für die Auslese).

Als beste gelten Rufina, Colli Senesi und Colli Fiorentini. Alle anderen Weine aus den Randzonen werden einfach als Chianti bezeichnet. Beide erhielten 1967 die DOC- und 1984 die DOCG-Klassifikation. Für den Chianti sind die Vorgaben bezüglich Hektarertrag, Alkoholgehalt und Säuregrad per Subzone etwas unterschiedlich. Die Rebsortenmischung ist zumindest 75 bis 100% Sangiovese, maximal 10% Canaiolo Nero, maximal 10% andere zugelassene rote Rebsorten. Der Höchstertag beträgt 9.000 kg je Hektar für den normalen Chianti und 8.000 kg je Hektar für die sieben Subzonen.

Tornamagno – Marche Rosso IGT

Die meisten unserer Kund*innen und Gäste kennen Colonnara als Produzenten unseres weißen Hausweins Verdiccio dei Castelli di Jesi Classico, viele kennen auch noch ihren hervorragenden Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“. Doch Colonnara kann auch in Rot, wie ihr Flaggschiff „Tornamagno beweist: Tornamagno wird seit 1985 produziert und ist seitdem vom Siegerpodest der wichtigsten Weinwettbewerbe nicht mehr wegzudenken. Montepulciano- und Sangiovesetrauben werden von Hand geerntet und nach der Fermentierung 24 Monate in Edelstahl tanks gereift. Den letzten Schliff erhält der Wein bei der 12-monatigen Verfeinerung im Barriquefass. Daran schließen sich 2 Jahre Flaschenreife an, in denen die Tannine reifen und sich der Tornamagno zu einem kräftigen, von frischer Frucht geprägten, harmoischen Wein von großer Statur und Qualität entwickelt.

Winterliches Cupramontana mit Abruzen



3. Porträt „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini

Das nur 10 Hektar umfassende Weingut „Tenuta Le Calcinaie“ liegt in der klassischen Toskanalandschaft, 3 km entfernt vom historischen Zentrum von San Gimignano, der Stadt der Türme. Besitzer der kleinen Cantina mit 40.000 Flaschen Gesamtproduktion ist Simone Santini, ein sympathischer Mensch mit Brille und verwuschelten Haaren, dem der Schalk im Nacken sitzt. Sein Vernaccia, von dem er nur 15.000 Flaschen abfüllt, ist etwas Besonderes, denn es gibt unseres Wissens keinen, der diese Harmonie, Eleganz und Schmelzigkeit erreicht und dabei auch noch so süffig ist. Er erhielt die Sonderauszeichnung für „hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis“ im Führer „Weine für jeden Tag“ von „Slow Food“, der der Cantina außerdem die „Individualität einer Burgunder-Domäne“ bescheinigt. Doch lassen wir Simone selber sprechen:

„Ciao, hier spricht Simone Santini, Winzer der kleinen Azienda „Tenuta Le Calcinaie“. Seit ich das Diplom als Wein-Agrarwirt des Landwirtschaftlichen Institutes von Siena gemacht hatte, träumte ich davon, mich der Natur und dem Wein zu widmen. 1986, mit der Anpflanzung meines ersten Weinberges, hatte ich es geschafft. Vom Jahrgang 1993 habe ich dann die erste eigene Flasche abgefüllt.

Seit 1995 arbeitete ich biologisch, das heißt Kupfersalze und Schwefel für die Parasitenbekämpfung und Mist als Dünger. Ich verwende all meine Kraft darauf, meine Weine immer noch mehr zu verbessern: Die Qualität ist mir das Wichtigste überhaupt. Seit einigen Jahren habe ich jetzt eine Cantina, wie ich sie mir immer gewünscht habe! Nach Jahren harter Arbeit hatte ich es geschafft, einen funktionalen modernen Weinkeller hinzustellen, in dem jeder Arbeitsschritt dem Schutz des Produktes dient, wo Hygiene oberstes Gebot ist. Der Wein reift sommers wie winters bei gleichen Temperaturen.

Die Cantina ist fast komplett unterirdisch, die Teile über dem Erdboden nichtleitend, die Türen thermoisoliert, die Hinterwand aus armiertem Zement ist durchlässig für die Feuchtigkeit des Erdreiches. Das Raumklima hat damit immer den richtigen Feuchtigkeitsgehalt. Die biologische Vinifizierung erfordert enorme technologische Innovationen. Zum Beispiel benutzen wir so gut wie nie chemische Reinigungsmittel, sondern kochendes Wasser, um Bottiche und Rohrleitungen zu putzen. Darüber hinaus reduzieren niedrige Temperaturen und Hygiene den Einsatz von Stabilisierungsmitteln. Hochglanzpolierte Edelstahl tanks beschleunigen die Reinigung und verringern den Verbrauch von Wasser und Brennstoffen. Die mit Epoxidharz verkleideten Keramikböden garantieren eine einfache und perfekte Reinigung.“



4. Porträt Colonnara



Die Kellerei Colonnara liegt in dem kleinen Bergdorf Cupramontana in der mittelitalienischen Region Marken. Während unten an der Adria die Badeurlauber wimmeln, reifen an den Hängen die Trauben in himmlischer Einsamkeit.

Colonnara wurde 1959 in Cupramontana auf Initiative von damals 19 Weinbauern gegründet. Heute umfasst die Kooperative 190 produzierende Winzer. „Die Schädlingsbekämpfung erfolgt überwiegend nach ökologischen Gesichtspunkten mit Bordelaiser Brühe und Schwefel, es wird integrierter Anbau betrieben. Pestizide werden inzwischen nur noch von ganz wenigen Genossen eingesetzt. Der größte Teil der Bauern entfernt Unkraut manuell oder häkelt unerwünschten Unterwuchs. Ganz generell bewegen sich immer mehr unserer Genossen Richtung biologischem Anbau, mittlerweile sind sowohl der Spumante Brut Millesimato „Metodo Classico“ Luigi Ghislieri als auch unser Verdicchio Classico Superiore „Cuprese“ biologisch zertifiziert.

Bezeichnend für die Kellerei sind das durchgehend gute Qualitätsniveau, auch bei den einfacheren Weinen (z. B. unser Hauswein Verdicchio), und das ausgezeichnete Preisleistungs-Verhältnis. Colonnara wird regelmäßig im „Gambero Rosso -Vini d'Italia“ besprochen. Ihr rotes Flaggschiff „Tornamagno I.G.T.“ wurde schon mit den „5 Grappoli“, der Höchstauszeichnung der Associazione Italiana Sommelier“, ausgezeichnet.

Der Spumante Brut Millesimato „Metodo Classico“ D.O.C. (heute Luigi Ghislieri)„wurde schon vom renommierten Magazin „Der Feinschmecker“ weltweit zum besten Schaumwein mit Flaschengärung außerhalb der Champagne gekürt. Der edle Sprudler schlug dabei die ganze so teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Felde. Verantwortlich für den Erfolg von Colonnara ist nicht zuletzt der langjährige Önologe Agostino Pisani, der auf dem Foto unten zu sehen ist.

Agostino Pisani, Önologe von Colonnara



5. Der Jahrgang 2020 bei Le Calcinaie und Colonnara

Simone Santini, Winzer „Le Calcinaie“ (Toskana):

„Der Winter war sehr regenerisch, das Frühjahr war nach frostigen Tagen, die für eine Verzögerung des Austriebs und einige Schäden in den Weinbergen verantwortlich waren, mild und regenarm. Auch im Sommer gab es wenig Niederschlag. Unsere Produktion ging um 25% zurück, aber die Weine sind intensiv und geschmackig. Ein guter Jahrgang!

Agostino Pisani, Önologe von Colonnara (Marken):

Der Jahrgang 2020 ist 2019 und 2018 ähnlich: gut aber nicht übermäßig ertragreich. Die Trauben waren gesund und es gab keine Krankheiten.

Während der sommerlichen Wachstumsperiode, genau bevor die Weinlese starten sollte, stoppte die Reifung der Trauben wegen Trockenstress – es hatte im Winter nur wenig geregnet, und so waren die Wasserreserven im Boden erschöpft. Die Weinlese zog sich deswegen bis Ende Oktober hin.

Unsere Genossen haben die Trauben für die Spumanteproduktion am 14. September gelesen, Ende September begannen sie die Trauben für die Stillweine zu ernten.

Die Fassproben versprechen ausgeglichene Weine von guter Qualität und Struktur.

6. Lambrusco frisch eingetroffen

So früh im Jahr gab es ihn noch nie: Der neue Lambrusco ist da!

Rosato di Lambrusco „della Rocca“ ist ein echtes Ruffini-Urgestein, das von Chiara Lombardinis Vater „old fashioned“ nur noch für uns gemacht wird: keine Edelflasche, die das Besondere signalisiert, rosé-hell und wunderbar nach Himbeeren duftend, kompromisslos trocken und von erfrischender Herbheit begleitet er uns seit bald vierzig Jahren durch jeden Sommer.

„Campanone Rosso“ ist dagegen ein echter Trend-Lambrusco, wie ihn das „junge Italien“ liebt: Er schäumt dunkelviolett ins Glas, ist fruchtig und dabei trocken, duftet nach Kirschen und prickelt waldbereenwürzig im Mund, begleitet von einem Schuss Tannin, das die übermütige Frucht wieder einfängt.

7. Sonstiges

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

Ruffini in den sozialen Medien:

Instagram: @ruffini_cafe

Facebook: @CafeRuffini

Ihr erhaltet diesen Brief per mail, wenn 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, schreibt uns bitte an ruffini@ruffini.de.

Fragen:

Habt Ihr Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schickt einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de. Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Falls Ihr Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schickt 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