

# RUFFINI

## Weinbrief No. 4/2021

26. April 2021

1. Degubox »Drei Roséweine aus Italien«
2. Hintergrundwissen Degubox Rosé
3. Jahrgangsberichte aus den Regionen der Degubox Rosé
4. Sonstiges

Aglianico-Weinberg am Monte Vulture (Basilikata), von dem ein Teil der Trauben für den Rosato „Il Rosa“ von Alovini stammt.



## 1. Degubox „Roséweine aus Italien“

Drei Roséweine aus der Lombardei (La Pergola/Moniga del Garda), Apulien (Torrevento, Corato) und der Basilikata (Alovini/Genzano di Lucania)

im Laden Degubox für 26,- € (statt 30,50 €)

### Chiaretto «Selene» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2019/2020

Cantine La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Gropello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Speisenempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

**Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €**



### »Veritàs« Rosato Castel del Monte

Torrevento (Corato, Apulien), D.O.C.G. 2019

Dieser fröhliche Allrounder ist der einzige Rosé Italiens mit DOCG-Status!

Intensiv leuchtendes Rosé, komplexes Bouquet, mit feinen fruchtigen und beerigen Noten; ausgewogen und frisch; 100% Bombino Nero

Alkoholgehalt: 12°

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Speisenempfehlung: Ein ausgezeichnete Allrounder, begleitet besonders gut Salami und rohen Schinken, helles Fleisch und sämtliche Pastavariationen.

**Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,20 €**



### Rosato Basilicata „Il Rosa“

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata), I.G.T. 2020

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- und Montepulciano; 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 9,40 €**



## 2. Hintergrundwissen Degubox Rosé

### Wie entsteht Rosé?

Der Rosé steht von der Herstellung her gesehen dem Weißwein eigentlich näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Methode werden die blauen Trauben so behandelt, als ob es weiße wären, der französische Fachausdruck dafür lautet Rosé de noirs (Rosé aus Schwarzen).

Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der (auch bei roten Trauben weiße) Most vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weißwein weiter bearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch Saignée. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er schon nach zwölf bis 48 Stunden abgezogen oder einfach durch „Abtropfen lassen“ gewonnen.

Rosé-Weine mit einer kurzen Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich Gleichgepresster, in der Schweiz Süßdruck, in Frankreich Vin gris und in Deutschland Weißherbst. Eine weitere Möglichkeit ist, fertigen Weißwein und Rotwein zu mischen, was von Rosé-Schaumwein oder Rosé-Champagner üblich ist (nach österreichischem und deutschem Weingesetz aber verboten).

Eine Spielart des Rosé ist der Rotling, bei dem vor dem Pressen weiße und blaue Trauben oder die Maische verschnitten und dann weiter verarbeitet werden. Unter Maische versteht man das beim Pressen entstehende Gemisch aus Most und den festen Bestandteilen der Weintrauben (Fruchtfleisch und Schalen).

### Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekelterten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Gropello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Erfinder des Chiaretto soll 1896 der Rechtsanwalt und Schriftsteller Pompo Molmenti gewesen sein. Während eines Aufenthaltes in Paris lernte er den französischen Roséwein Clairet kennen und lieben. Wieder am Gardasee, kam er nun auf die Idee, den Most der roten Trauben nur für wenige Stunden in Kontakt mit den Schalen kommen zu lassen und den Wein im Anschluss wie einen Weißwein zu behandeln.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Moniga, die auch die „Stadt des Chiaretto“ genannt wird, ist für seinen Rosé bekannt und geschätzt, dem jedes Jahr die Veranstaltung „Italien in Rosa“ gewidmet wird, bei der sich alle Rosé-Weine Italiens und einige der wichtigsten ausländischen Weinfirmen treffen. Der neue Jahrgang wird immer am 14. Februar zum Sankt Valentinstag präsentiert.

### Bombino Nero

Die autochthone Rotweinsorte Bombino Nero wird in den italienischen Regionen Apulien, Basilikata, Latium und Sardinien angebaut. Im Jahr 1999 wurde eine bestockte Rebfläche von ca. 2.000 Hektar erhoben.

Auf Grund der hellfarbigen Beeren wird die ertragreiche Sorte entweder für den Verschnitt mit anderen roten Sorten wie Uva di Troia, Malvasia Nera, Aglianico und Montepulciano oder aber für Roséweine verwendet wie zum Beispiel im Gebiet Castel del Monte. Der Rosato Castel del Monte Bombino Nero (in dieser Degustation) ist der einzige Roséwein Italiens mit DOCG-Status.

Sein roter Bruder Castel del Monte Bombino Nero hat ebenfalls das DOCG-Prädikat.

Bombino Nero besitzt einen Traubenquasten mittlerer Größe mit einer sehr außergewöhnlichen Pyramidenform, die an ein Kind mit ausgebreiteten Armen erinnert. Daher wurde der Sorte der Name Bambino (ital.: Kind), und schließlich Bombino gegeben. Sie ist eine Varietät der Edlen Weinrebe (*Vitis vinifera*). Sie besitzt zwittrige Blüten und ist somit selbstfruchtend. Beim Weinbau wird der ökonomische Nachteil vermieden, keinen Ertrag liefernde, männliche Pflanzen anbauen zu müssen. Die weiße Sorte Bombino Bianco, Haupttraube unseres Castel del Monte Bianco „Pezzapiana“ von Torrevento, ist nicht verwandt.

### **Aglianico del Vulture**

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. Der von Alovini ist bereits seit 2018 nach der Champagnermethode auf der Flasche, nächstes Jahr ist Degorgement (Entfernung des Hefepropfens und Verkorkung), wir freuen uns schon darauf! Die weiße Sorte Bombino Bianco ist nicht verwandt.

### **3. Der Jahrgang 2020 in den Regionen der aktuellen Degubox Rosé**

#### **Klimatisch gut, wirtschaftlich schwierig**

Das Weinjahr 2020 verlief in Italien aus klimatischer Sicht gut. Nach einem vielerorts warmen und trockenen Winter trieben die Reben verfrüht aus, fanden aber im Laufe des Jahres wieder zu einem eher klassischen Jahrgangsrhythmus zurück. Die Erntemenge fiel in einigen Regionen höher aus als 2019. Vor allem im Zentrum und Süden des Landes ging sie aber zurück. Wirtschaftlich haben Winzer und Konsortien mit den Auswirkungen der Corona-Epidemie kämpfen.

(Auszug aus *MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien* (Heft 6/2020. MERUM erhalten Sie alle drei Monate neu im Ruffini-Laden.)

*Fortsetzung nächste Seite!*

Bio-Weinberg „Abbazia“ der Cantine La Pergola bei Moniga del Garda: Hier wachsen auf 3 Hektar die roten Trauben für den Chiaretto „Selene: Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese



### Marco Lazzarini, Önologe von „La Pergola“ (Moniga del Garda/Lombardei):

Unser Charetto „Selene“ Biologico DOC 2020 Riviera Garda Classico wird aus den Rotweintrrauben Gropello (80%), Barbera (5%) und Marzemino (10%) hergestellt. Bisher haben wir 2.600 Flaschen abgefüllt.

Die Farbe entspricht der des vorigen Jahrgangs, ein sehr feiner, nachhaltiger Wein mit dem Duft von frischen weißen Blüten, der sich durch Trinkigkeit und saftige Säure auszeichnet.

Nachdem der Most acht Stunden in Kontakt mit den Schalen blieb, findet die Fermentation bei einer Temperatur von 15 -16 Grad C statt, was die Duftstoffe optimal erhält und die eine sehr langsame Umwandlung des Zuckers in Alkohol mit sich bringt. Während die traditionelle Charetto-Gärung 7 - 9 Tage dauert, bleibt unser Charetto wegen des hohen Zuckergehaltes bis zu 20 Tage im Gärtank.

Um den Geschmackseindruck von Fruchtsüße und Weichheit sowie zwischen Restsüße und Säure zu erhalten, wird die Fermentation gegen Ende durch eine Abkühlung des Mostes auf 3° C unterbrochen. Es verbleibt so ein niedriger natürlicher Restzuckergehalt von 2g/l im Wein.

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Ertrag: 50 Doppelzentner/Hektar | Alkoholgehalt: 12.7% vol |
| Säure total: 2gr/l              | Trockenextrakt: 22 gr/l  |
| SO2 total: 70 mg/l              |                          |

### Torrevento (Corato, Apulien)

Der Winter war mild, unterbrochen von kurzen Kälte und Regenperioden. Vereinzelt gab es auch Frost, der aber nur bei wenigen frühen Sorten leichte Schäden verursachte. Der Austrieb erfolgte unter optimalen Bedingungen, mit sonnigen Tagen und vom Tramontana-Wind gemilderten Temperaturen. Juni und Juli waren sehr heiß, wobei kurze Unterbrechungen mit kühleren Temperaturen die Reife begünstigten. Da die Reben keinen Stress hatten, lieferten sie gesunde Trauben mit guten Zucker- und Säurewerten. Der Ertrag liegt 8% unter dem Vorjahr.

(Auszug aus *MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, Heft 6/2020*. *MERUM* erhalten Sie alle drei Monate neu im Ruffini-Laden).

### Weinlese bei Torrevento (Apulien)



### **Oronzo Alò, Eigentümer und Önologe von Alovini (Genzano di Lucania/Basilikata):**

„2020 war ein schwieriger Jahrgang: Unsere Region wurde, wie ganz Süditalien, am Anfang der Wachstumsphase im April von Frösten heimgesucht, was einen Ernteverlust von 15 -25 % zur Folge hatte.

Der Fortgang des Jahrgangs war regulär ohne große Hitze- oder Regenperioden. Bei den frühen Sorten wie Greco konnten wir uns über eine normale Lese mit trockenen und gesunden Trauben, und in der Folge überschmackhafte und aromatische Weißweine freuen.

Dann folgten Regenfälle, die die phenolische Reife (vereinfacht: Tanninreife) beim Aglianico etwas hemmten, was für die Rebsorte atypische vegetabile Noten ergab. Die Tannine liegen etwas über dem Mittel, die Weine sind also angenehm in ihrer Komplexität, aber 2020 ist sicher kein Jahrgang für lange Lagerung.“

Basilikata: Donato Lamiranda vom Weingut Alovini (rechts), mit Helmut vom Ruffini im Aglianico-Weinberg am Monte Vulture.



## **6. Sonstiges**

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](mailto: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](mailto:vini@ruffini.de).

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer/-in: Dirk Gottschalk, Silvia Noack