

# RUFFINI

## Weinbrief No. 5-6/2021

7. Juni 2021

1. Degubox »Weißweine vom Meer«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Unser neues Weingut im Veneto: KLAM
4. Der neue Moscato Secco von KLAM
5. Sommeraktion: Neuer Jahrgangs-Prosecco »Extra dry« von KLAM
6. BagInBox-Weine/Aktionspreis BagInBox Rosé
7. Sonstiges



Blick vom Monte San Bartolo in Pesaro (Marken) über die Weinberge von PISAURUM auf die Adria

## 1. Degubox „Weißweine vom Meer“

Drei Weißweine aus den Marken, der Basilikata und Sardinien  
 – im Laden Degubox für 22,20 € (statt 26,10 €, nicht im Versand)

### Bianchello del Metauro »Cleofe« D.O.C. 2019 (kbA)

von Pisaurum (Vallefoglia, Marken)

Strohgelb; blumig, frisch, mit Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten; trocken, feinfruchtig, schmelzig, elegant, mittlerer Körper; 100% Bianchello del Metauro; Stahltank

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Krustentieren, allen Fischgerichten, mariniertem Fisch, weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,00 €



### Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2019

von der Masseria Cardillo (Bernalda/Basilikata)

Strohgelb mit grünlichem Schimmer; intensiver Duft, der an tropische Früchte, Holunder und reife weiße Früchte erinnert; im Mund trocken mit schöner Aromatik, weich und elegant mit sanfter Säure; 100% Fiano; Stahltank

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkoholgehalt: 13°

Empfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



### Vermentino di Sardegna »Monteluna« D.O.C. 2019

Cantina Trexenta (Senorbi/Sardinien)

Strohgelb, mit der Zeit ins Goldgelb tendierend; charmanter, fruchtiger Duft mit Noten von Aprikose; trocken, frisch und weich mit gutem Körper; 100% Vermentino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

Speisenempfehlung: Ideal zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zu Meeresfrüchten, aber auch als Aperitif und Terrassenwein

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,30 €, im Café 0,1 l 3,00 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Weißweine vom Meer

Die Trauben aller drei Weißweine dieser Degustation gedeihen an den Küsten des Mittelmeeres: Die Bianchello an der mittleren Adria in der Region Marken, die Fiano in der Basilikata an der Westküste des Tyrrhenischen Meeres (dort liegt auch Neapel) und die Trauben dieses Vermentinos im Süden Sardinien, umspült vom Tyrrhenischen Meer im Osten und vom offenen Mittelmeer im Westen – nächste Station Balearen und das spanische Festland.

**Bianchello del Metauro D.O.C.** – Der Bianchello ist ein autochthoner (gebietstypischer) Weißwein der Region Metauro in den nördlichen Marken (Mitellitalien, Adriaküste Nähe Pesaro). Er ist ein weicher, feinfruchtiger, eleganter Wein mit mineralischen Noten. Die Trauben für den DOC-Wein wachsen gut ventiliert auf den von West nach Ost verlaufenden Hügeln entlang des namensgebenden Flusses Metauro auf sandigem Lehmboden.

### Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Synonyme sind Apiana, Apiano, Fiore Mendillo, Latino Bianco, Minutola und Santa Sofia. Sie wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer besonderen Anziehungskraft auf Bienen (apis) als „Vitis apiana“ bezeichneten. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Der Historiker Plinius hat diese Traube „apiane“ (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, von den alten Römern heiß geliebt, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt, und wir dürfen uns weiter an dem feinfruchtigen, eleganten Wein erfreuen. Der zu den besten Süditaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85–100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert.

### Vermentino

Die weiße Rebsorte stammt möglicherweise aus der großen Familie der Malvasia. Es wird vermutet, dass sie von Madeira über das spanische Festland und Korsika nach Italien gelangt ist. Dort belegt sie über 4.000 Hektar Rebfläche und ist besonders auf der Insel Sardinien – wo der DOCG Vermentino di Gallura und der DOC Vermentino di Sardegna aus ihr gekeltert werden – sowie in den Regionen Ligurien (zum Beispiel in der DOC Riviera Ligure di Ponente) und Toskana verbreitet. Außerhalb Italiens gibt es sie im französischen Languedoc-Roussillon (hier im Côtes du Roussillon zugelassen) und auf Korsika (hier heißt sie Malvoisie de Corse). Es wird vermutet, dass die Sorte mit der französischen Rolle identisch und mit der Favorita verwandt ist. Sie erbringt aromatische, duftige und charaktervolle Weine mit Körper und Säure. Es gibt auch eine rote Spielart namens Vermentino Nero.

Hafenblick vom Stadtteil Castello in Cagliari (Sardinien) mit Torre dell' Elefante







Oben: Aldo, Loretta und Marco Franchi vom Weingut KLAM in Refrontolo, Treviso.  
 Unten: Aldo und Loretta beim Zurückschneiden der Rebstöcke (potatura) Anfang März 2021

### 3. Unser neues Weingut im Veneto: KLAM

Anfang der 90er Jahre waren wir auf der Suche nach einem guten Prosecco, unser Lambrusco-Produzent Riccardo Lombardini empfahl uns die Genossenschaftskellerei Cantina Produttori di Valdobbiadene, wo sein Freund Aldo Franchi Direktor war. So machte sich die Ruffini-Weingruppe auf den Weg ins Veneto, um sich bei Aldo vorzustellen.

Wie Aldo gerne erzählt, hatte er aufgrund des wenig bürgerlichen Erscheinungsbildes der potentiellen neuen Kunden - Maja erschien ihm sogar „un pò punk“ - Zweifel an unserer Seriosität und rief hinterher Riccardo an - der lachte und konnte aufgrund jahrelanger Erfahrung mit uns seine Sorgen zerstreuen. Wir waren damals Aldos erste Kunden in Deutschland. Über drei Jahrzehnte wuchs die Genossenschaft unter



Aldos kluger Regie zu einer modernen Kellerei mit großer Prosecco- und Wein-Palette in allen Preisklassen, und zwischen Aldo und uns eine schöne Freundschaft.

Im Herbst 2019 ging Aldo in die wohlverdiente Rente - aber nicht, um dem „dolce far niente“ zu frönen, sondern sich statt ums Management nun mehr um das kleine Weingut KLAM in der Prosecco-Region Treviso zu kümmern, das er mit seiner Frau Loretta 2011 gegründet hatte. Sie arbeiten begeistert im Weinberg, denn die manuelle Arbeit an der frischen Luft gibt ihnen große Befriedigung. Bald nach der Gründung legte auch ihr Sohn Marco Hand an.

Auf 6 Hektar Weinbergen kultiviert die Familie Franchi in der Gemeinde San Baggio di Callalta Prosecco, Moscato, Pinot Grigio und Pinot Nero. Die Rebstöcke, die sie beim Kauf der Weinberge vorfanden, waren alt und trugen nicht mehr viel, und so mußten sie mühsam ausgerissen und durch neue ersetzt werden.

KLAM betreibt nachhaltigen, integrierten Weinbau und ist SQNPI-zertifiziert (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).

Als unser Moscato „Burla“ nicht mehr hergestellt wurde, ergriffen wir die Gelegenheit zur Zusammenarbeit mit Aldo und Loretta, und nahmen fürs Erste ihren Moscato Secco „Kallajalla“ ins Programm auf (Einführungspreis 0,75 l 8,40 €), den es natürlich auch offen im Café gibt.

Ab sofort gibt es auch eine Sommeraktion mit KLAM-Jahgangsprosecco „Extra dry“ (0,75 l 12,40 €) und im Herbst stellen wir Euch den Pinot Nero „Ki-Ki“ vor. Wir freuen uns jetzt schon drauf!

#### 4. Der neue Moscato Secco von KLAM

##### Moscato Secco I.G.T. „Kallajalla“ von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Die Traube Moscato ist die einzige, die als Wein die gleichen Geschmacksnoten aufweist wie das Obst. Sie ist in ganz Italien verbreitet. In Südtalien inklusive der Inseln hat sie eine große Tradition als weißer „Vino Passito dolce“, ein süßer Wein aus teilrosinierten Trauben, wie z.B. unser Moscato di Trani „Dulcis in Fondo“ aus Apulien von Torrento.

Die Masseria Cardillo hat sich im Mezzogiorno mit ihrem „Burla“ an eine trockene Version gewagt – und nach drei Jahren wieder eingestellt, weil ihr hauptsächlich regionale Kundschaft nur den Passito kennt und liebt. In Norditalien trifft man die Moscatotraube in süßer und trockener Version an. Im Gegensatz zum meist warmen bis heißem Wetter im Süden können die Durchschnittstemperaturen in Norditalien während der Vegetationsphase von Jahr zu Jahr stark variieren. Entsprechend gibt es im Jahrgangs-Charakter der Moscato-Weine deutliche Unterschiede.

Der aktuelle Jahrgang des „Kallajalla (sprich: Kalladschalla ) von KLAM duftet zwar wie sein südlicher Bruder, ist geschmacklich aber „kühler“. Was besser gefällt, ist letztlich Geschmackssache. Wer dem üppigen „Burla“ nachtrauert, der darf sich schon auf den 2020er Kallajalla freuen, der dem Burla sehr nahe kommt (im Ruffini. ab ca. August erhältlich).

Farbe: Gelb mit goldenen Reflexen  
Duft: erinnert an Rosen, Annurka-Äpfel und Blüten  
Geschmack: trocken und leicht herb, frisch, saftig und ausgewogen mit strukturierender Säure, mineralischer Nachhall

Rebsorte: 100% Moscato Giallo

Alkoholgehalt: 13 %

Restzucker: 2 g/l

Ausbau: Nach der Quetschung der Trauben bleibt der Most bei 7° C mit den Schalen eine Nacht auf der Maische (Kaltmazeration), so dass wegen der niedrigen Temperaturen keine alkoholische Gärung einsetzen kann. Das verleiht dem Wein eine feine Herbheit, Struktur und Stabilität und erhält die Frische der Aromen. Nach dem Abziehen des Mostes erfolgt die alkoholische Gärung in Edelstahltanks.

Trinktemp.: 10 -11 °C

Passt zu: Ideal zu kräftigen Fischgerichten, gewürzten Speisen wie z. B. asiatische Gerichte, Minestrone mit Kräutern oder zu aromatischen Gemüsen.

Einführungspreis: Flasche 0,75 l 8,40 € 6er Karton: 42,70 €

Im Café: Glas 0,1 l 3,50 €, Flasche 0,75 l 20,- €



Reife Moscato-Trauben





## 5. Sommeraktion: Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato 2019 „Extra dry“  
von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Frage: Warum eigentlich noch einen Prosecco Spumante im Ruffini?

Antwort: Aus purer Begeisterung!

Während unser Prosecco Brut „Gold“ sich durch seine feine Frucht und schöne Trockenheit auszeichnet und der Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G. aus den Steillagen mit seiner Eleganz das Besondere repräsentiert, verwöhnt der Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM Nase, Gaumen und Seele mit seiner Süffigkeit und Ausgewogenheit - und er ist das Richtige für alle, die es nicht ganz so trocken mögen. Wie man sieht, ist auch die Ausstattung eine Augenweide!

Da im Laden für neue Weine eigentlich kein Platz mehr ist, gibt's den KLAM-Prosecco dieses Jahr erst mal als Sommeraktion.

- Farbe: Brillantes Strohgelb  
 Duft: Blumig und delikater fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten  
 Geschmack: weich, komplex und fruchtig, sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten  
 Rebsorte: 85 % Glera, 15 % Pinot Grigio  
 Alkoholgehalt: 11 %  
 Trinktemp.: 6-8 °C  
 Restzucker: 14 g/l  
 Säure: 5,5 g/l  
 Anbau: Wird nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs der Weinberge von Spencenigo (Treviso) hergestellt. Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank nach Charmat-Methode (Zweitgärung in drucksicheren Edelstahltanks zur Spumantisierung).  
 Passt zu: Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüöffnung, zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto

Die Glera-Traube ist früh austreibend und deswegen nach warmen Temperaturen im Vorfrühling leider sehr anfällig für Frühjahrsfröste, da die Triebe im April oft schon 4 cm lang sind. Aprilfrost ist zwar normal, der immer öfter zu frühe Austrieb aber eindeutig dem Klimawandel geschuldet. Aldo Franchi hat dieses Jahr leider schon wieder 40% der Triebe durch Aprilfrost verloren.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 € 12er Karton: 148,80 €



Glera-Traube



# Unsere Bag-in-Box-Weine aus den Marken von Pisaurum-Colonnara

Für die Grill- und Terrassensaison empfehlen wir Euch unsere BagInBox-Weine. Besonders geeignet zu leichten Speisen, Grillgemüse und hellem Grillfleisch ist unser sommerlicher Rosato I.G.T. - jetzt zum Aktionspreis!



## 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: 16,90 (0,75 l = 4,23), 4-er Karton 60,80



## Marche Rosato I.G.T.

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

Bag-in Box 3 l, 11% Vol: 16,90 (0,75 l = 4,23), 4-er Karton 60,80  
Aktionspreis: 13,40 (0,75 l = 3,35), 4-er Karton 48,30



## 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: 22,90 ( 0,75 l = 3,44), 3-er Karton 61,80





Glera-Weinberg für den Prosecco von KLAM

## 7. Sonstiges

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](mailto:ruffini@ruffini.de).

### Fragen:

Habt Ihr Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schickt 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 Ihr Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schickt 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