

# RUFFINI

## Weinbrief No. 9/2021

24. September 2021

1. Degubox »Weißweine aus ganz Italien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Weingut KLAM
4. Wieder da: Jahrgangs-Prosecco „extra dry“ von KLAM
5. Porträt Cooperativa Colonnara
6. Porträt Weingut Alovini
7. Sonstiges



Erntereif: Winzer Aldo Franchi vom Weingut KLAM prüft die Trauben für seinen Pinot Nero „Ki-Ki“

## 1. Weißweine „aus ganz Italien“

Drei Weißweine von KLAM (Veneto), Colonnara (Marken) und Alovini (Basilikata)  
- im Laden Degubox für 23,- € (statt 27,10 €)

Norditalien:

*Der neue, üppige Jahrgang 2020 ist da!*

**Moscato Secco »Kallajalla« I.G.T. 2020**

von KLAM (Refrontolo/Veneto)

Gelb mit goldenen Reflexen; der Duft erinnert an Rosen, Annurka-Äpfel und Blüten; trocken, frisch, saftig mit typischer, voller Moscato-Frucht; ausgewogen mit strukturierender Säure, mineralischer Nachhall; 100% Moscato; Stahltank; vier Stunden Kaltmazeration (ohne Gärung) zur optimalen Extraktion der Fruchtaromen

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

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

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,40 €, im Café 0,1 l 3,50 €



Mittelitalien:

**Verdicchio Classico Superiore »Cuprese« D.O.C. 2019**

kontrolliert biologisch

von Colonnara (Cupramontana/Marken)

Sehr zur Alterung geeigneter Wein, auf der VINITALY haben wir noch einen 1988er getrunken! Leuchtendes Strohgelb, mit der Alterung goldfarben; blumiger und fruchtiger Duft mit Noten von Ginster und Akazie und einer Spur Feuerstein; voll und ausgewogen mit guter Struktur, frische, sanfte Säure, mandeliges Finale; 100% Verdicchio; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13,5°

Speisenempfehlung: Zu allen Meeresgerichten wie Fisch und Krustentiere, Vitello Tonnato, Salami, Pasta oder Risotto mit hellen Fischsoßen und hellem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,80 €, im Café: 0,1 l 3,70 €



Süditalien:

**Alovini Bianco »Terra degli Eventì« I.G.T. 2020**

von Alovini (Genzano di Lucania/Basilikata)

Unser Weißwein für jeden Tag von Alovini:

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; frischer, blumiger Duft; im Mund fruchtig und delikate mit erfrischender Säure, leicht und sehr süffig; innovative Cuvée aus Fiano, Chardonnay und Malvasia; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 12°

Empfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €, im Café 0,1 l 3,00 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Moscato (Muscadet Blanc/Muskateller)

#### *Kallajalla von KLAM (Veneto)*

Eine der großen historischen Trauben und Weinnamen der Welt. Tatsächlich gehören Muskatellertrauben, von denen es vier Hauptvarietäten in mehreren Beerenfarben gibt, zu den wenigen, deren Wein auch wirklich nach der Traube schmeckt. Muskatellertrauben wurden wohl als erste besonders erkannt und hervorgehoben. Mit ihrem starken Duft haben sie schon immer die Bienen angezogen.

Muskatellerweine gibt es unter vielen verschiedenen Namen, u. a. Moscato (in Italien), und Moscatel (auf der Iberischen Halbinsel) vom erfrischenden, alkoholarmen, süßen, schäumenden Asti Spumante über den Muscat d'Alsace und den immer beliebteren trocken ausgebauten Varianten bis hin zu Süßweinen mit einem Alkoholgehalt bis zu 15 - 20 %. Die meisten Muskateller lieben relativ warmes Klima. Im Mittelmeerraum gab und gibt es berühmte Muskatellerweine.

Die geläufigsten französischen Muskateller sind unter anderem Muscat Blanc à Petits Grains und Muscat d'Alsace.

Der Muscat Blanc beherrscht in Italien als Moscato die Szene, neben dem süßen Asti Spumante der subtilere Moscato d'Asti. Auch in anderen Formen ist sie in Italien anzutreffen. Die meisten davon, jedenfalls die aus dem Süden und von den Inseln, gehören der volleren Mittelmeerschule an. Aus Südtirol kommen die wertvollen Süßweine Gold- und Rosenmuskateller.

### Verdicchio dei Castelli di Jesi

#### *Cuprese von Colonnara (Marken)*

Eigentlich würde es z.B. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore »Cuprese« heißen. Da dieses Wort ungeheuer der Bekanntheit des hochqualitativen Weines sehr im Wege steht, haben wir nur den Qualitätszusatz »Classico Superiore« beim Wein angegeben, von den »Castelli di Jesi« stammen sie alle!

Die Verdicchio-Traube produziert bei strenger Selektion sehr langlebige Weißweine - der in der Degubox vorgestellte „Cuprese“ DOC 2019 ist also fast noch ein *bambino*, meint Daniela Sorona von Colonnara, und ist gerade trinkreif geworden. Auf der letzten Weinmesse VINITALY haben wir einen 1988er probiert, der Wein hatte wunderbare Reifennoten und war sehr präsent mit guter Säure. Der hohe Säuregehalt prädestiniert ihn auch für die Spumante-Produktion - das beste Beispiel ist unser Flaschengärer „Luigi Ghislieri“ von Colonnara!

DOC für trockene Weißweine in der italienischen Region Marken. Die Zone umfasst 25 Gemeinden (darunter die namensgebende San Paolo di Jesi) in der Provinz Ancona und zwei Gemeinden in der Provinz Macerata. Die Weine aus der ältesten Anbauzone, in der auch die Kellereien Colonnara und Garofoli liegen, dürfen die Zusatz-Bezeichnung Classico am Etikett tragen. Es gibt auch eine „Superiore“-Version. Der grüngelbe und trocken ausgebaute Wein wird aus Verdicchio (85-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 15%) gekeltert. Weiters werden ein alkoholstarker Passito, ein zwei Jahre gelagerter Riserva, ein Spumante (von Colonnara bei uns erhältlich) und ein Spumante Riserva produziert. Es gibt in der Region Marken noch eine zweite (wesentlich kleinere) Verdicchio-DOC-Zone namens Verdicchio di Matelica.

### Fiano

#### *Eine der drei Trauben im Alovini Bianco „Terra degli Eventi“ von Alovini (Basilikata)*

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 Südtaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85-100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert.



Aldo Franchi, Loretta Feltrin und Sohn Marco Franchi vom Weingut KLAM in Refrontolo, Treviso.

### 3. Porträt Weingut KLAM

Aldo Franchi führte über drei Jahrzehnte sehr erfolgreich die Prosecco-Kellerei „Cantina Produttori di Valdobbiadene“, von der wir fast ebenso lange unseren Prosecco beziehen.

2011 erfüllte sich die Familie Franchi mit ihrem eigenen Weingut KLAM einen großen Traum: Sie kauften 6 Hektar Weinberge in der Gemeinde San Bagio di Callalta (Region Treviso), wo sie Prosecco, Moscato, Pinot Grigio und Pinot Nero kultiviert. 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.

Im Moment führen wir ihren Moscato Secco „Kallajalla“ und ihren Prosecco „Extra dry“ Millesimato, im Oktober stellen wir Euch den Pinot Nero „Ki-Ki“ vor. Das große KLAM-Porträt findet Ihr in Weinbrief Mai/Juni 2021.

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

### 4. Wieder da: Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato 2020 „Extra dry“  
von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

- Farbe: Brillantes Strohgelb  
Duft: Blumig und delikats 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; sehr schöne Perlage
- 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 Spercenigo (Treviso) hergestellt. Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube.  
Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank nach Charmat-Methode (Zweitgärung in drucksicheren Edelstahl tanks zur Spumantisierung).
- Passt zu: Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüöffnung, zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto



Unser Ladenpreis: 0,75 l | 12,40 €

## 5. Porträt Cooperativa Colonnara



Die Kellerei Colonnara liegt in dem kleinen Bergdorf Cupramontana in der mittellitalienischen 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 100 Hektar bewirtschaften. Vor drei Jahren kam die Genossenschaft „Pisaurum“ dazu, von der wir jetzt den Bio-Bianchello „Cleofe“ führen.

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. Ab dem Jahrgang 2018 produziert Colonnara seinen Verdicchio „Cuprese“ und seinen Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“ biologisch.

Bezeichnend für die Kellerei sind das durchgehend gute Qualitätsniveau, auch bei den einfacheren Weinen (z. B. unser Hauswein Verdicchio), und das ausgezeichnete Preis-Leistungs-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. 2001 wurde vom renommierten Magazin „Der Feinschmecker“ 2007 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



## 6. Porträt Weingut Alovini

Gegen Ende der 80er Jahre zieht es Oronzo Alò, Önologe aus Salento in Apulien, in die Basilikata, um dort mit renommierten Weinbaubetrieben zusammenzuarbeiten. Eine seiner Stationen war die Kellerei Basilium, wo er als Duo mit Donato Lamiranda, dem damaligen Präsidenten der Cantina, über Jahre für die hohe Qualität und das außergewöhnlich gute Preis-Leistungsverhältnis der Basilium-Weine verantwortlich zeichnete.

Danach gründete Oronzo Alò in Genzano di Lucania sein eigenes kleines Weingut „Alovini“ (4 ha Weinberge, 100.000 Flaschen Gesamtproduktion), das seine Weine auf dem für den Weinbau bestens geeigneten Boden im Bereich der hoch angesehenen DOC Aglianico del Vulture produziert (Aglianico, Greco Bianco und andere).

Die jahrhundertealte Tradition der Weinbauern aus Lukanien (antiker Name für die Basilikata) wird heute mit fortschrittlichen Methoden des Weinbaus und der Weinbereitung fortgeführt. Das Hauptziel dieser Weinbaukunst ist die Produktion von Qualitätsweinen, die den Charakter der Rebsorten so gut wie nur möglich herausarbeiten, den Standort mit seinen Böden und den Jahrgang schmeckbar zu machen und so, mit den Worten von Oronzo Alò, mit seinen Weinen die Kultur des Landes zu interpretieren.

Oronzo und Donato, das einstige Erfolgsduo von Basilium, arbeiten nun schon seit einigen Jahren wieder zusammen. Sie haben neue Weinberge angepflanzt und eine neue, größere Kellerei gebaut, die mit der Lese 2017 ihren Betrieb aufnahm.

Sie bewirtschaften nun fast 20 Hektar Weinberge im Vulture-Gebiet und zusätzlich 7 Hektar bei Matera, wo sie Greco und Primitivo anbauen. Die geplante Jahresproduktion wächst nun sukzessive auf 500.000 - 600.000 Flaschen.

Den ganzen Basilikata-Weinreise-Bericht finden Sie unter [www.ruffini.de](http://www.ruffini.de) im Weinbriefarchiv, Januar 2019 <https://www.ruffini.de/wp-content/uploads/2019/01/Ruffini-Weinbrief-2019-01.pdf>

Oronzo Alò in seiner neuen Kellerei in Genzano di Lucania



## 7. Sonstiges

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

### 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).

### Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an [vini@ruffini.de](mailto: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, Siliva Noack

Prosecco-Weinlese 2021 bei KLAM im Trevisogebiet (Veneto) – gesunde, perfekt gereifte Trauben!  
Wir dürfen uns wieder auf einen wunderbareren KLAM-Jahgangsprosecco („Millesimato“) freuen.

