

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2021

15. Dezember 2021

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Gäste,
wir wünschen Euch trotz allem eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr. Bleibt alle gesund!

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Neu im Ruffini: Pinot Nero Ki-Ki
4. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
5. Panettone Classico von Perbellini
6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
7. Ruffini-Geschenkgutscheine
8. Magnum-Weinflaschen
9. Sonstiges



(Foto: Peter von Felbert)

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Cantina Trexenta (Sardinien) und Alovini (Basilikata) im Laden Degubox für 41,30 € (statt 48,50 €)
- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 46,90 €

Vermentino »Contissa« D.O.C. 2019 (Folgejahrgang 2020)

von der Cantina Trexenta (Senorbì, Sardinien)

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präsender Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100% Vermentino; Stahltank

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille des „Concours Mondial de Bruxelles“ (Brüssel)

Serviertemperatur: 10 – 11° C

Alkoholgehalt: 13,5°

Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch
leichten Vorspeisen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,40 €, im Café 0,1 l 3,70 €



Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 2017 (Folgejahrgang 2019)

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit delikaten Noten von Unterholz und Gewürzen; trockener, voller, würziger Geschmack mit mineralischem Hintergrund, große Struktur, gutes Tannin, schwer und samtig; 100% Aglianico; 12 Monate Barrique und mindestens 6 Monate Flaschenreife. „Alvolo“ wurde mit der „Corona“, der seltenen Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“, prämiert.

Serviertemperatur: 18 – 20°C

Alkoholgehalt: 14°

Speisenempfehlung: Zu Braten, Wild, allen schweren Gerichten und reifem, altem Käse,
idealer „Kaminfeuerwein“.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 18,20 €, im Café 0,1 l 6,20 €



Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2016 (Folgejahrgang 2017)

von der Cantina Trexenta (Senorbì, Sardinien)

Intensives Rubinrot; reiches Bouquet von Gewürzen und Macchia; warm und weinig; im Mund trocken, voll, harmonisch und nachhaltig, reifes Tannin; 100% Cannonau; 18 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreife

Alkoholgehalt: 14,5°

Serviertemperatur: 18 – 20°C

Speisenempfehlung: Ideal zu allen typischen sardischen Braten wie Porchetto (Schweinebraten) und Lammbraten, zu Wildbret und sowie zu reifem und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,90 €, im Café 0,1 l 6,40 €



2. Hintergrundwissen Degubox

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.

Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region. 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.

Aglianico del Vulture „Alvolo“ D.O.C.

Das Flaggschiff des Weingutes Alovini, der samtig-üppige Aglianico del Vulture „Alvolo“, erhielt – mit rarem einhelligem Urteil der Jury – die „Corona“ (Krone), Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“. Die Corona wird an ca. 200 italienische Weine vergeben, die sich durch Eleganz, Feinheit, Gleichgewicht, Qualität, präzisen Ausdruck der Rebsorte und des Anbaugebietes (Terroir) auszeichnen und außerdem aufgrund des perfekten Zusammenspiels dieser Faktoren in der Lage sind, beim Trinken „erhebende Gefühle“ auszulösen, sprich: das Glücksgefühl, das einen beim Trinken eines perfekten Weines befällt.

Cannonau di Sardegna

DOC für Rot- und Rosé-Weine in der italienischen Region (Insel) Sardinien. Rosso (mit zwei Jahren Lagerung auch als Riserva wie unser „Tanca Su Conti“) und Rosato werden aus Cannonau (90–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 10%) gekeltert. Der Liquoroso Secco hat 18% vol, der Liquoroso Dolce Naturale 16% vol Alkohol-Gehalt. Die rote Rebsorte ist mit über 10.000 Hektar Rebfläche die auf Sardinien wichtigste rote und zweithäufigst angebaute Sorte. Aus ihr wird auf der Insel sortenrein der DOC-Rotwein Cannonau di Sardegna gekeltert. Die Rebe ist identisch mit der französischen Grenache Noir bzw. spanischen Garnacha.

3. Neu im Ruffini:

Ki-Ki Pinot Nero I.G.T. 2015

von KLAM (Refrontolo/Treviso, Veneto)

Ki-Ki wird nur in den besten Jahrgängen mit Trauben aus dem Weinbergen von Spercenigo (Treviso) erzeugt, die dort auf lehmigen Böden gedeihen. Der Weinberg ist nur 0,3 Hektar groß, die Produktion ist stark limitiert.

Die kleinen Pinot-Nero-Trauben werden von Hand geerntet und nach dem Entrappen und Zerkleinern in kleinen Edelstahlbehältern zehn Tage auf der Maische fermentiert.

Nach dem Abstich und der Trennung vom Trester setzt der Wein seine Entwicklung in gebrauchten Barrique (225 l) und Tonneux (500 l) aus Eichenholz fort, in denen er zwischen 12 und 18 Monaten reift. Eine Cuvée aus den verschiedenen Fässern wird dann wiederum in Edelstahltanks umgefüllt, in denen sie ein weiteres Jahr bis zur Abfüllung reift.

Farbe: Helles Rubinrot

Duft: nach roten Früchten, Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren mit Noten von Gewürzen.

Geschmack: Trocken mit würziger Beerenfrucht, gute Struktur, elegant und ausgewogen mit langem Nachhall

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Trinktemperatur: 15 – 18 °C

Passt zu: rotem Fleisch, auch Lamm, ausgezeichnet auch zu gereiftem Käse

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Zuckergehalt: 2 g / l

Säure: 5 g / l

Unser Ladenpreis:

Flasche 0,75 l: 19,80

6er Karton: 106,90



4. Wie kommen die Perlen in den Wein?

Empfehlungen für die Feiertage

Vino frizzante (Perlwein)

Die bekanntesten Vini frizzante sind der Prosecco (weiß) und der Lambrusco (rot). Sie entstehen in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 7,90 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und wenig, fruchtig, sanfte Perlage

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Einmal das gebräuchlichste, das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim Vino frizzante im Wein gebunden und sorgt beim späteren Öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3 bar betragen und kann 4,5 - über 6 bar erreichen.

Unsere Empfehlung:

Rosé Spumante Brut Pinot Nero von Lombardini (Emilia) 0,75 l 11,90 €

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)



Prosecco Spumante Treviso D.O.C. Treviso ›Gold‹ von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 10,90 €

Hochwertiger Prosecco aus den Colli Trevigiani; trocken und wenig; Apfelblütenduft; delikater fruchtig, weiche Säure, anhaltende, lebendige Perlage; 100% Glera

Champagnerverfahren

Bei dem wesentlich aufwändigeren Champagnerverfahren (ital.: Metodo classico) findet obiger Prozess in jeder einzelnen, zunächst mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche statt (Flaschengärung). Damit der Hefetrub nach der zweiten Gärung entfernt werden kann, werden die Flaschen in sog. Rüttelpulten leicht gerüttelt und langsam mit dem Flaschenboden nach oben aufgerichtet. Es folgt eine Lagerzeit auf dem Hefesatz, die von neun Monaten bis zu einigen Jahren dauern kann. Der sich im Flaschenhals sammelnde Hefetrub wird dann vereist und der gefrorene Hefepfropfen entfernt. Das fehlende Volumen wird in der Champagne zur Geschmacksabrundung durch die sogenannte „Dosage“ aus Wein und Zuckersirup aufgefüllt. Besteht die Dosage aus Cognac, Likören und Aromasubstanzen, spricht man von „Liqueur tirage“. In anderen Ländern wird das Volumen mit demselben Wein ergänzt. Abschließend wird ein Champagnerkorken eingesetzt und mit einem Drahtkorb gesichert.

Unsere Empfehlung:

Verdicchio Spumante Metodo Classico ›Luigi Ghislieri‹ D.O.C. von Colonnara (Marken), 0,75 l 22,90 €

Testsieger bei der weltweiten Jahrgangs-Spumante-Verkostung des bekannten Magazins „Der Feinschmecker“, bei der er die ganze ebenso teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Feld schlug.



5. Panettone Classico von Perbellini

Sei drei Jahren importieren wir direkt von der renommierten Konditorei Perbellini (Verona) klassischen Panettone:

Perbellini produziert Panettone nur auf Vorbestellung im Herbst, und so freuen wir uns schon bei unserem Anruf auf das traditionelle italienische Weihnachtsgebäck – lange vor der Auslieferung Mitte November. Dieser handwerklich produzierte, fluffige Hefekuchen hat aber nichts mit dem industriellen Pampf zu tun, den mal jetzt überall für wenig Geld (und trotzdem zu teuer) angepriesen bekommt!

Das Auspacken ist für den Autor jedesmal ein fast heiliger Moment: Nase und mit ihr der ganze Mensch freuen sich auf den unbeschreiblichen Wohlgeruch, der der Packung entströmt.

Nach dem Anschneiden präsentiert sich die Delikatesse großporig-fluffig in einem warmen Gelbton. Ja, und der Geschmack – das muss man selbst probiert haben! Ein Fest für alle Sinne.

Dazu trinke ich Kaffee oder, wird der Panettone als Nachspeise serviert, einen Vino Passito: entweder den feinen **Roero Arneis „Bric du Liun“** von Deltetto im Piemont oder, etwas üppiger, **Vin Santo D.O.C. 2013 „Curato“** von Casa Lucii in der Toskana (siehe unten).

Zusammen mit dem Panettone auch ein besonderes Geschenk!

Der Autor muss gestehen, dass er neben den Plätzchen, Lebkuchen und Christstollen aus der Ruffini-Konditorei jedes Weihnachten auch drei Panettoni verdrückt. hm

Panettone in der Goldfolie (600 g): 19,90 €

Panettone in Geschenkverpackung (600 g, siehe Abbildung): 21,90 €



Vin Santo del Chianti »Curato« D.O.C. 2013 (bio)

- Anbaugebiet: Weinberge ausschließlich der Gemeinde San Gimignano, hügelig auf ca. 200–300 m ü.d.M., Böden mittlerer Textur aus dem Pliozän
- Reifung: Fünf bis sechs Jahre in kleinen Holzfässern (Caratelli)
- Trauben: Trebbiano, San Colombano
- Farbe: Bernsteinfarben
- Geruch: Noten von Rosinen, getrockneten Feigen, Walnuss und Honig, gefolgt von Düften von Datteln, getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten, und Zitruschalen
- Geschmack: Im Mund ist die Übereinstimmung mit den olfaktorischen Noten exemplarisch. Die große Süße wird durch den langen Aufenthalt im Holz perfekt ausgeglichen. Langes Finale mit trockenem Abgang.
- Alkoholgehalt: 15% vol.
- Passt zu: Klassisch zu den toskanischen Mandel-Cantuccini (in unserem Laden selbstgemacht frisch aus der Backstube), zu Panettone, aber auch als Aperitif und zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola Dolce .

Unser Ladenpreis: 0,5 l 33,00 €



6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Freitag, 24.12. (Hi. Abend)

bis einschließlich geschlossen

Montag, 27.12.

Freitag, 31.12. (Silvester) geschlossen

Samstag, 1.1. (Neujahr) 12.00 - 22.00 Uhr
mit Neujahrsfrühstück!

LADEN

Donnerstag, 24.12. (Hi. Abend) 08.30 - 13.00 Uhr

Samstag, 25.12.

bis einschließlich geschlossen

Montag, 27.12.

Freitag, 31.12. (Silvester) 08.30 - 13.00 Uhr

Samstag, 1.1. (Neujahr) 12.00 - 17.00 Uhr

Bitte Baguette für Weihnachten und Silvester bis zum 16.12. vorbestellen!

Am 1.1. gibt es im Laden „nur“ Kuchen, aber kein Baguette, Brot oder Semmeln.

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

7. Ruffini-Geschenkgutscheine

... gibt's im Laden und im Café - wenn Sie nicht vorbeikommen können, schicken wir den Gutschein ab 20,- Wert auch gerne.

Alternativ gibt es ab 20,- Wert auch einen Print@Home-Gutschein mit Paypal-Bezahlung.

Alles Nötige erfährt Ihr unter erfährt Ihr auf unserer Website www.ruffini.de unter „Gutscheine“.

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für ein Abendessen.



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden

8. Magnum-Weinflaschen

Magnumflaschen sind nicht nur ein imponierendes (und dabei gar nicht so teures) Geschenk für Weinfans, das größere Volumen bewirkt auch eine um ca. 75% langsamere Reifung des Weines: Er schmeckt dadurch runder und ausgewogener, was man bei einer Vergleichsdegustation mit einer 0,75-l-Flasche leicht selber feststellen kann. Es liegt auf der Hand, dass er damit auch länger im Keller reifen kann.

Das gilt auch für Weißweine! Wir haben vorletztes Jahr einen 88er Verdicchio „Cuprese“ Magnum getrunken, der in bester Verfassung war. Unsere beiden Magnum sind jetzt perfekt trinkreif. Einziges Manko: Wir haben nur wenige Flaschen!

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti«

Trexenta (Senorbì, Sardinien)

D.O.C. 2015 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 48,40 €

Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale«

Torrevento (Corato, Apulien) !

D.O.C. 2014 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 49,90 €

„3 Gläser“ im Weinführer Gambero Rosso!



9. Sonstiges

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

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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an 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, Silvia Noack