

RUFFINI

Weinbrief No. 2/2022

18. Februar 2022

1. Degubox „Rotweine aus Süditalien“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Azienda Librandi
4. Porträt Azienda Torrevento
5. Sonstiges

Blick vom höchstgelegenen Weinberg der Tenuta Rosaneti, größte Besitzung der Kellerei Librandi (Kalabrien)



Degubox „Rotweine aus Süditalien“

von Librandi (Kalabrien) und Torrevento (Apulien)

- im Laden Degubox für 29,90 € (statt 34,90 €, nicht im Versand)

Cirò Rosso »Segno« D.O.C. 2019

von Librandi (Cirò, Kalabrien)

Kräftiges Rot mit orangefarbenen Reflexen; im Duft rote Wildfrüchte wie reife Himbeeren und Blaubeeren, auch eingemachte Früchte mit feinen Gewürznuancen; am Gaumen kraftvoll und ausgewogen mit Noten roter Beeren, begleitet von marmeladeartigen Komponenten und würzigen Tönen, vollmundig und trocken; 100% Gaglioppo-Traube; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Passt zu: Sehr empfehlenwert zu gegrilltem Fleisch, Ragouts, aber auch zu Thunfischsteaks in Oliven-Kapernsauce und Pizza Calabrese.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,20 €, im Café 0,1 l 3,00 € (Preisänderungen möglich)



Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2018

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, kandierter Orangenschale, Amarenakirsche, Rose und Nuancen von Gewürzen; üppig und körperreich mit dicht gewobenen Tannin, schokoladiger Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16-18°C

Passt zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 € (Preisänderungen möglich)



Magno Megonio Rosso „Val di Neto“ I.G.T. 2017 (Folgejahrgang 2018)

Sattes Purpur; überwältigender Duft mit Nuancen von schwarzen Beeren und Gewürzen; trocken, schwer und samtig mit einer Fülle edelster Aromen, verspielte Fruchtsüße, weiches Tannin, warmer, langer Abgang; 100% Magliocco; Stahltank und 16 Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Passt zu: rotem Fleisch, Braten, Wild und Lamm, Fasanebrust mit Steinpilzen, stark gewürzten Speisen und zu Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,80 €, im Café 0,1 l 5,90 € (Preisänderungen möglich)



Hintergrundwissen Degubox

Cirò Rosso D.O.C. & Gaglioppo-Traube

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Kalabrien. Die Zone umfasst die namensgebenden Gemeinden Cirò und Cirò Marina (der Classico-Bereich), sowie Crucoli und Melissa in der Provinz Catanzaro. Der Kernbereich blickt auf eine sehr lange Vergangenheit zurück und wurde als das griechische Krimisa (Cremissa) identifiziert. Der Cirò Rosso darf sich mit 13,5% vol Alkohol-Gehalt Superiore und mit zwei Jahren Alterung Riserva nennen. Er wird aus der uralten Rebsorte Gaglioppo gewonnen, die griechischen Ursprungs ist. Die Sorte ist für trockenes Klima sehr gut geeignet, erreicht hohe Zuckergrade und erbringt kräftige Weine. Durch den Einfall der Phylloxera (Reblaus) 1860, die den europäischen Weinanbau weitestgehend vernichtete, überlebten nur die widerstandsfähigsten Rebsorten und nur die, die einen Wein abgaben, der als wertvolle Tauschware verwendet werden konnte. Das war seinerzeit die Gaglioppo-Traube.

Bei Librandi heißt es: „Unsere gesamte Geschichte liegt in diesem Wein aus der Rebsorte Gaglioppo. Die Trauben diese traditionell einheimischen Rebsorte wachsen seit ungefähr 3000 Jahren an den Weinstöcken von Cirò. Auf demselben Boden bauten unsere Vorfahren den berühmten Wein „Milos von Crotone“ an, der aus derselben Rebsorte gekeltert und zur damaligen Zeit bei den olympischen Spielen angeboten wurde. Es ist die vorherrschende Rebsorte in ganz Kalabrien.“

Primitivo di Manduria

DOC-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Apulien. Die Zone umfasst entlang der Südküste der Halbinsel Salento die Gemeinden Erchie, Oria und Torre Santa Susanna in der Provinz Brindisi, sowie die Gemeinden Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava und Torricella in der Provinz Taranto.

Der tiefrot- bis violettfarbene Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Primitivo gekeltert. Er wird in den Varianten Secco und Amabile (14% vol, neun Monate Alterung), sowie den Dessertwein-Varianten Dolce Naturale (16% vol), Liquoroso Dolce Naturale (17,5% vol, zwei Jahre Alterung) und Liquoroso Secco (18% vol, zwei Jahre Alterung) erzeugt.

Magno Megonio Val di Neto I.G.T.

Der „Magno Megonio“ ist ein Rotwein der Superlative. In der Fachzeitschrift „Merum“ erhielt er sofort 4 Sterne. Der bekannte Weinjournalist Jens Priewe bezeichnete ihn „als einen der wenigen italienischen Weine mit eigener Stilistik“. Attilio Scienza, der bedeutendste Rebenforscher Italiens und engagierteste Kämpfer für die Erhaltung des alten italienischen Rebschatzes, lobte ihn „als einen der elegantesten Weine, die es in Italien gibt.“ Magno Megonio ist unter der Anleitung des exzellenten Önologen Dr. Donato Lanati entstanden.

Librandi zieht die Rebstöcke, die die Rebsorte „Magliocco“ liefern, auf dem selben Boden, auf dem vor 2000 Jahren der „Zenturio Magno Megonio“ die Rebstöcke anbaute und als erster schriftliche Dokumente über den Weinbau Kalabriens hinterlassen hat. Die fast ausgestorbene Rebsorte Magliocco wurde von Librandi wieder zum Leben geweckt und beweist einmal mehr das Riesenpotential Kalabriens. Magliocco wurde schon von den Römern als sehr aromatisch und qualitativ hochwertig erwähnt.

Hier entsteht ein neuer Weinberg in der Besitzung Tenuta Rosaneti der Kellerei Librandi.



3. Porträt Azienda Librandi

Am südlichen Meerbusen des Golfes von Taranto, inmitten der ursprünglichen Natur Kalabriens am Rande von Cirò Marina, einem sonnigen Städtchen an der kalabrischen Küste nahe Punta Alice, hat das Familienweingut Librandi seinen Sitz. Die Kellerei besteht aus sechs Gütern mit 232 Hektar Weinbergen und 80 Hektar Olivenbäumen.

Der Nukleus des großen Weingutes sind die 6 Hektar des Weinberges „Ponta“, heute Teil der Tenuta „Ponta Duca Sanfelice“ mit 22 ha, gelegen auf einem Kamm einer historischen hügeligen Zone der DOC Cirò auf 80 m über dem Meeresspiegel.

Ursprünglich baute Raffaele Librandi, Vater von Nicodemo und seinem inzwischen verstorbenen Bruder Antonio, auf dem kalkig-lehmigen Hügel nur die althergebrachte rote Gaglioppo-Traube im traditionellen Albellino-Stil (Rebbäumchen) an, später kaufte er benachbarte Grundstücke dazu, wo er auch die weiße Greco-Traube kultivieren konnte. Raffaele baute Bewässerungsgräben durch seine Weinbesitzungen, um die Reben mit ausreichend Wasser zu versorgen. Damit legte er gleichzeitig den Grundstein für den Qualitätsweinbau in dieser Gegend und der Erfolgsgeschichte von Librandi, die nun schon vier Generationen andauert.

Zwischen den Rebzeilen der Tenuta San Felice liegt auch der Ursprung der Leidenschaft der Familie für die Erforschung autochthoner (indigener) Rebsorten, hier entstand 1993 der erste Versuchsweinberg mit den Rebsorten Magliocco, Castiglione und Pecorello. Nicodemo Librandi wußte um den historischen Weinanbau in der Region und begann, systematisch in verwilderten Weinbergen nach alten Rebsorten zu suchen, um sie dann im Versuchsweinberg zu vermehren und anzubauen. Waren die Mikrovinifikationserfolge versprechend, begann man mit der Rekultivierung und brachte nach genügender Vermehrung und einer langen Testphase Weine aus der wiederentdeckten Rebsorte in den Handel. Schönstes Beispiel ist der Rotwein „Magno Megonio“ aus der Magliocco-Traube, heute einer der erfolgreichsten und am meisten prämierten Weine von Librandi (mit dem 2013er in unserer Degustation erhielt er zum wiederholten Male die begehrten „3 Gläser“ des renommierten Weinführers Gambero Rosso; siehe 2. Hintergrundwissen). Heute liegt der Versuchsweinberg mit über 100 genetisch nicht verwandten Rebsorten in der größten Librandi-Besitzung, der Tenuta Rosaneti (siehe nächste Seite).

Nicodemo Librandi mit Simon und Helmut vom Ruffini auf dem „Ponta“ bei Cirò Marina, erster Weinberg seines Vaters Raffaele Librandi



Librandis Vorreiterrolle in Kalabrien ist auch den vorausschauenden Kooperationen mit verschiedenen Forschungsinstituten zu verdanken, wobei dem Engagement des Önologen Donato Lanati besondere Verdienste zukommen. Er lehrt als Professor an den Universitäten von Turin und Florenz und ist seit 1998 Cheföologe bei Librandi. Unter seiner Leitung wurde bei Librandi ein qualitativ und quantitativ einzigartiges Rekultivationsprojekt mit alten autochthonen Rebsorten, in Verbindung mit einem satellitengesteuerten Bewässerungssystem, ins Leben gerufen.

Während viele italienische landwirtschaftliche Güter mit billigen Erntehelfern aus Albanien und Nordafrika arbeiten, ist sich Librandi seiner gesellschaftlichen Verantwortung für die Region bewusst und beschäftigt ausschließlich Erntehelfer aus der Region. Kellerei und Verwaltung geben das ganze Jahr zusätzlich fast 50 Menschen Arbeit. Die Jugendarbeitslosigkeit in Kalabrien liegt bei über 55%, Platz neun aller europäischen Regionen.

Die Rebflächen profitieren von der hohen Zahl an Sonnenstunden hier im Süden Italiens sowie von den hohen Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen, die der exzellenten Ausrichtung zwischen Mittelmeer und Silas-Gebirge zu verdanken sind. Als Reminiszenz an diese mediterrane Lage zwischen Sonne und Meer schmückt eine Agave die Etiketten von Librandi. In diesem einzigartigen Mikroklima finden sowohl einheimische Sorten wie Gaglioppo, Magliocco, Montanico oder Greco Bianco als auch internationale Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Cabernet Franc beste Voraussetzungen. Aus ihnen entstehen durchweg körperreiche, fruchtbetonte Weine mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Gerade die Weißweine überraschen dabei mit einer – so weit südlich kaum erwarteten – Frische und Spritzigkeit.

Tenuta Rosaneti

Rosaneti ist die solide wirtschaftliche Basis für die Azienda Librandi und mit 260 ha Gesamtfläche die größte Besetzung der Kellerei. Sie wurde 1997 und 2002 in zwei Tranchen erworben. 155 Hektar sind mit Wein bepflanzt, 80 Hektar mit Olivenbäumen, der Rest sind ursprüngliche mediterrane Macchia und Eichenwälder. Hier

Genetischer Irrgarten: Der neue Versuchsweinberg in der Tenuta Rosaneti mit über 100 genetisch nicht verwandten Rebsorten



werden alle Rebsorten angebaut, die die Kellerei vinifiziert. Dies wird möglich durch eine Vielzahl klar abgegrenzter Mikrozonon, sowohl was den Boden als auch was das Klima betrifft. Das Spektrum reicht von kühleren Regionen und lockerem Boden, ideal beispielsweise für den Sauvignon Blanc, bis zu heißen und exponierten Böden mit lehmigen Hügeln, perfekt für die rote Magliocco. Die Vorbereitungsarbeiten für die Erschließung und Bepflanzung des vormals öden Geländes umfassten eine minutiöse Erfassung der verschiedenen Zonen, eine Arbeit, die Librandi lange Jahre beschäftigt hat.

Rosaneti ist dem Anbau von autochthonen Rebsorten gewidmet. Der Versuchsweinberg, der über 100 genetisch nicht verwandte Rebsorten umfasst, dient der Erforschung des kalabresischen Weinerbes dessen Wurzeln wissenschaftlich und önologisch weitgehend im Dunkeln liegen. Nach dem Zusammentragen des kalabresischen Weinerbes im ganzen Land und dem analytischen Studium des Keimgutes erfolgt der Anbau der Varietäten im Versuchsweinberg, die Vermehrung des Saatgutes und die massische Selektion (vereinfacht: quantitative) und die klonale Selektion (qualitative Selektion durch Züchtung).

4. Porträt Azienda Torrevento

Die Kellerei Azienda Vinicola Torrevento hat ihren Sitz in Corato (Bari) im Herzen des „Parco Nazionale dell'Alta Murgia“, erster und größter Landschaftspark Italiens, in dem die untrennbare Verbindung zwischen Mensch und Umwelt in einer perfekten Synthese von Tradition, menschlicher Aktivität und Natur gelebt wird. Respektvoller Umgang mit der Natur und naturnaher Weinbau – es gibt auch eine Bioweinlinie – sind für Torrevento selbstverständlich (siehe Seite 8).

Das in Sichtweite der Kellerei gelegene Schloss des Federico II. aus „Sveva“ (Schwaben), das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol.

Nur ca. 5 km von diesem faszinierenden Monument entfernt befindet sich eines der schönsten Klöster der Murgia, gebaut im 17. Jahrhundert. 1949 wurde es von den Brüdern Liantonio mit dem gesamten Grundbesitz gekauft, später wurde daraus die aktuelle Kellerei „Torrevento“.

Blickfang der inzwischen großen Kellerei: Das Kloster aus dem 17. Jahrhundert



Davor legte ihr Vater, Francesco Liantonio, den Grundstein für die nun seit drei Generationen gelebte Berufung der Familie, den Weinbau: Er schiffte sich 1913, gerade mal ehezehnjährig, auf dem Dampfer „Hamburg“ nach New York ein, um in Amerika sein Glück zu suchen. Dort gründete eine Blockeisfabrik für die Kühlung von Lebensmitteln und kehrte nach zehn Jahren harter Arbeit nach Apulien zurück, um mit seinen Ersparnissen seinen Traum zu verwirklichen: Produktion und Vermarktung von Olivenöl und Wein in Palo del Colle bei Bari, gute 30 km von der heutigen Kellerei entfernt, wo er sich ein paar Hektar Olivenhaine und Weinberg kaufte. Zu Ehren des 100-jährigen Jubiläums von Francescos Aufbruch nach Amerika kreierte Torrevento einen seiner besten Weine: den Primitivo „Since 1913“, den wir natürlich auch im Ruffini-Laden führen.

Der heutige Eigentümer, sein Enkel, heißt nach der Tradition ebenfalls Francesco Lianntonio. Er machte seine spätere Leidenschaft allerdings nicht gleich zum Beruf: Francesco war Dozent für Marketing und Handel an der Universität Bari, bevor er den Hörsaal für seine heutige Leidenschaft, den Weinbau, aufgab. Er übernahm den elterlichen Betrieb, modernisierte viele Prozesse im Weinberg und Keller und erarbeitete sich mit viel Engagement seinen Platz unter den besten Winzern des Landes. Vor einigen Jahren ist auch seine rechte Hand, Alessandra Tedoni, als Miteigentümerin in die Gesellschaft eingetreten.

Das Weingut bewirtschaftet heute stolze 400 Hektar (200 ha Eigentum und 200 ha in anderen apulischen Gebieten unter eigener Leitung, siehe unten). Steinige Karstböden auf dem Hochplateau der Murgia (Castel Del Monte DOC) und in Nordapulien bieten optimale Voraussetzungen für die Kultivierung, insbesondere für einheimische Traubensorten. Unterirdische Wasserläufe sorgen auf natürlichem Wege für die ideale Bewässerung. Hinzu kommt das mediterrane Klima mit warmen und trockenen Sommern und relativ kalten Wintern. Da die 400 bis 600 Meter hoch liegenden Weinberge lediglich dreizehn Kilometer vom Meer entfernt liegen, sorgt der allgegenwärtige Wind für eine gleichmäßige Belüftung der Reben. Auf genau jenen Wind bezieht sich auch der Name „Torrevento“ – „Turm des Windes“.

Im Anbau stehen vor allem autochthone Rebsorten wie Pampanuto, Uva di Troia sowie Bombino Nero und Bianco, Aglianico oder Nero di Troia. Für die daraus gekelterten Weine gibt es reichlich Anerkennung: So ist der Rotwein „Vigna Pedale“, ein reinsortiger Nero di Troia, seit vielen Jahren Dauerabonnent der begehrten „Drei Gläser“ im wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso. Der Azienda Torrevento gelang mit dem

Abendessen mit Alessandra und Francesco im Ristorante Bacco in Barletta



Castel del Monte Rosso D.O.C. „Bolonero“ 2012 sogar das Kunststück, die „Drei Gläser“ für eine Wein zu erhalten, der im Verkauf unter 8 Euro liegt.

Weitere Anbauggebiete in Mittel- und Südapulien sind das hügelige „Valle d'Itria“, berühmt für das Weltkulturerbe der „Trulli“, wo die Fiano und andere weiße Trauben gedeihen, die Region Messapia, ideale Heimat der roten Primitivo, und die Ebene des Salento, wo die roten Trauben Negroamaro und Malvasia Nera für den Salice Salentino im milden Klima zwischen zwei Meeren angebaut werden.



Umweltzertifizierung und nachhaltiger Weinbau

Torrevento ist nicht nur nach Qualitätsstandards, sondern auch nach sozialen ethischen, Umwelt- und Nachhaltigkeitskriterien ISO-zertifiziert, einige Weine sind auch biologisch anerkannt. Das Weingut arbeitet nur mit natürlichen organischen und anorganischen Düngemitteln. Der Pflanzenschutz wird ohne Chemie betrieben, wie zum Beispiel mit Diffundoren und Leimtafeln mit dem Sexuallockstoff des Traubenwicklers, einem der häufigsten und schlimmsten Schädlinge im Weinberg (Foto oben).

High-Tech-Frühwarnstationen ermöglichen es, auch Pilzkrankungen wie Mehltau und falschen Mehltau frühzeitig bei einsetzendem Sporenflug zu erkennen (Foto unten).

Torrevento arbeitet eng mit den Universitäten von Foggia und Turin sowie dem „Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia“ zusammen, unter anderem bei der Entwicklung von biologischen mineralisch-organischen Düngemitteln, der Auffindung, Veredelung und Nachzüchtung von alten Klonen der Nero di Troia- und Bombino Nero-Trauben, sowie bei der Früherkennung von Schädlingsbefall. Das Weingut stellt auch über die Hälfte der benötigten Elektrizität mit Solnekollektoren selbst her.



Vigna-Pedale-Weinberg mit dem neuen Teil der Kellerei Torrevento





links: Trullo in der Valle d'Itria; rechts: Alberello (bodennahes Bäumchen), traditioneller Anbaustil im Salento für die Negroamaro-Traube

5. 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