

# RUFFINI

## Weinbrief No. 3/2022

25. März 2022

1. Degubox »Rotweine aus Oberitalien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Kellerei Bozen: Der Jahrgang 2021 in Südtirol
4. Cantina Rauscedo: Der Jahrgang 2021 im Grave del Friuli
5. Sonstiges



Vom Hof „Huck am Bach“ oberhalb Bozen kommen die Trauben für den gleichnamigen St. Magdalener der Kellerei Bozen

## 1. Degubox „Rotweine aus Oberitalien“

Drei Rotweine dem Friaul (Cantina Rauscedo), aus dem Trentino (Endrizzi) und aus Südtirol (Kellerei Bozen)  
- im Laden Degubox für 28,00 € (statt 33,00 € - Preisänderung möglich)

### Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. 2019

Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; würziges, frisches Bukett mit Noten von roten Früchten und Unterholz; im Mund trocken und würzig, schöne Frucht, lebendige Säure, gut integriertes Tannin; 100% »Refosco dal Peduncolo Rosso« (»vom roten Stiel«); Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Salami, Fleischsugo, rotes Fleisch, Braten, mittellalte und gereifte Käse

**Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,50 € im Café 0,1 l 3,30 € (Preisänderung möglich)**



### Teroldego Rotaliano D.O.C. 2018

Endrizzi (San Michele al Adige/Trentino)

Intensives Rubinrot; Himbeerduft; trocken und würzig, lang anhaltender, an Himbeeren und Brombeeren erinnernder Geschmack, weich und geschmeidig, langer Abgang; 100% Teroldego; 1 Jahr Ausbau im großen Eichenfass

Alkoholgehalt: 12,5 %

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Angesichts seines weichen Tannins passt er zu einer Vielzahl von Vorspeisen, zu hellem und dunklem Fleisch sowie zu Käse

**Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,80 € im Café 0,1 l 4,30 € (Preisänderung möglich)**



### St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2020

Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Dunkles Rubinrot; Duft blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel-Marzipan-Aroma; voll und samtig, mittelkräftig mit weichem, würzigem Tannin und feiner Fruchtnote; aus Vernatsch mit Lagrein; Ausbau im großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5 %

Serviertemperatur: 14 - 16 °C

Speisenempfehlung: passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

**Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,70 €, im Café 0,1 l 4,90 € (Preisänderungen möglich)**



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Refosco dal Peduncolo Rosso

Refosco ist eine alte, bodenständige rote Rebsorte, die vor allem in der italienischen Provinz Friaul-Julisch Venetien sowie in Istrien angebaut wird. Es bestehen verschiedene Varietäten der Rebe, als beste gilt die rotstielige Refosco dal Peduncolo Rosso. In seinen italienischen Anbaugebieten wird der Refosco zuweilen Terrano, im slowenischen Küstenland Refoš, auf dem slowenischen Karst und in Kroatien Teran genannt. Diese namentliche Unterscheidung ist durchaus bedeutend, da der Karst vollere Weine hervorbringt als das Küstenland.

Die Rebe kann herausragende Weine von intensiver Farbe und großer Ausdruckskraft liefern, häufig entstehen daraus jedoch süffige Tischweine. Im Idealfall durchlaufen die Weine einen biologischen Säureabbau, um die ausgeprägte Säure des Weins zu mildern. Die besten Weine aus dieser Rebe werden in den Colli Orientali del Friuli sowie im slowenischen Karst und auf Terra-Rossa-Böden in Istrien gekeltert, im Grave sind mehr die trinkigen Weine für jeden Tag beheimatet - so auch unser Refosco von der Cantina Rauscedo.

### Teroldego Rotaliano

DOC für trockenen Rot- und Rosé-Wein in der italienischen Region Trentino-Südtirol, die nach der verwendeten Rebsorte und der gleichnamigen, von den Alpen eingerahmten Ebene benannt ist. Diese liegt beim Zusammenfluss von Etsch (Adige) und Noce. Die Zone umfasst die Gemeinden Mezzocorona und Mezzolombardo, sowie den Ortsteil Grumo in der Gemeinde San Michele all'Adige (mit berühmter Weinbauschule) in der Provinz Trient (Trento). Die als „schönste Europas“ bezeichneten Weingärten liegen auf sandigem, kalkreichem Boden über Kies-schichten.



Der „Giardino dei profumi“ (Duftgarten) der Cantina Endrizzi

Die Reben werden traditionell auf Pergolen erzogen. Rosso (auf dem Etikett kann auch Rubino aufscheinen) und Kretzer (Rosato) werden reinsortig aus der autochthonen Sorte Teroldego gekeltert.

Der Rosso darf sich nach zwei Jahren Lagerung Riserva und mit 12% vol. Alkohol-Gehalt Superiore nennen.

### St. Magdalener Classico D.O.C. «Huck am Bach»

Dieser Wein stammt vom gleichnamigen Hof Huck am Bach, der mit seiner mehr als 600-jährigen Geschichte (erstmalige Erwähnung 1394) für die Weinbautradition Südtirols steht (Foto Titelseite).

Die Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schottrigen Hängen zwischen 250 und 500 Metern über dem Meeresspiegel oberhalb von Bozen und reifen zu einem mittelkräftigen Rotwein, der er zu vielen Gerichten der Südtiroler und der italienischen Küche passt.

Die Lese erfolgt manuell Anfang bis Mitte Oktober - sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut. Die St-Magdaelena-Zone umfasst Hänge am Stadtrand von Bozen und Teile der Gemeinden Karneid und Ritten. Weine aus den historischen Lagen dürfen die Zusatzbezeichnung »Classico« oder »Klassisch« am Etikett verwenden.



### 3. Kellerei Bozen: Der Jahrgang 2021 in Südtirol

Geringere Erntemenge und sehr hohe Qualität

Weine im Ruffini:

St. Magdalener „Huck am Bach“ (in der aktuellen Degubox), Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer, Merlot, Lagrein

**Stephan Filippi, Önologe der Kellerei Bozen:**

„Der Witterungsverlauf im Jahr 2021 bot günstige Voraussetzungen für den Weinbau. Das Frühjahr war über längere Zeiträume, insbesondere im April und Mai, ungewöhnlich kühl. Durch diese im Verhältnis der letzten Jahre kühleren Temperaturen sind die Reben verspätet ausgetrieben. Gerade in tiefen Lagen wurde das Rebwachstum erheblich verzögert. Die milden Temperaturen im Sommer begünstigten dann einen homogenen Blühverlauf und ein ausgewogenes Rebwachstum bis in alle Höhenlagen. Weinberge in besonders hohen Lagen konnten den Vegetationsrückstand geringfügig aufholen. Die Witterung im Spätsommer und Herbst bot optimale Voraussetzungen für die ideale Reife der Trauben und ermöglichte eine gezielte Ernte.

Die Qualität ist unbestreitbar sehr gut, sowohl bei den autochthonen Sorten als auch bei den internationalen. Hervorgerufen durch die kühlen Frühjahrstemperaturen wiesen die Trauben eine viel geringere Beerenanzahl auf, die zudem durch die Trockenphase im Sommer wesentlich kleiner ausfielen. Des Weiteren hat die Qualitätspolitik, die Erträge zu senken, sich ausgezahlt. Die Trauben hatten ein sehr lockeres Gefüge und konnten eine optimale technische und phenolische Reife erreichen und dabei die Frische und den sortentypischen Ausdruck bewahren. Dementsprechend lagen auch die Zuckergradationen auf einem hohen Niveau, wie interessanter Weise auch die Säurewerte. Wir dürfen uns somit auf sehr konzentrierte und langlebige Weine freuen. Weitsichtig zu der hohen Qualität beigetragen hat zudem die Entscheidung des Konsortium Südtirol Wein, gezielt die Erntemengen zu reduzieren.

Ein Wehrmutstropfen bleibt, die geerntete Menge liegt gleichmäßig auf die verschiedenen Sorten verteilt gute 10% unter dem Durchschnitt der letzten Jahre.

Sankt Magdalena (1339 m), namensgebender Ort des berühmten Rotweins „St. Magdalener“ – heute ein Ortsteil von Bozen



Stephan Filippi, Önologe der Genossenschaftskellerei Bozen







Cantina Rauscedo: 400 Genossen, Direktor Mauro, Michele (war auf unserem Sommerfest 2019) und die Önologen Cristian und Francesco

#### 4. Cantina Rauscedo: Der Jahrgang 2021 im Friaul

Weine im Ruffini: Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso (in der aktuellen Degubox)

Francesco Visentin und Cristian Paladin, Önologen der Cantina Rauscedo:

Im Vergleich zum Vorjahr haben wir 2021 einen Rückgang der Erntemenge von 20 %, während der italienische Durchschnitt bei einer Minderernte von 9 % liegt.

Das Jahr hielt leider böse Überraschungen für uns bereit: Massiver Frost in den ersten Aprilwochen, gefolgt von Dauerregen im Mai. Diese ungünstigen Wetterphänomene ließen für den Rest der Vegetationsphase schon das Schlimmste befürchten.

Ab Mitte Juni jedoch stiegen die Temperaturen kontinuierlich an und wir hatten den ganzen August und während der ganzen Weinlese schönes und trockenes Wetter.

Die guten klimatischen Bedingungen während der Reifephase begünstigten eine teilweise Erholung der Weinstöcke von den Spätfrostschäden. Die warmen Temperaturen im August sorgten dann für hohe natürliche Zuckergrade in den Trauben und die ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht für optimale Säurewerte.

Vigneto Fulvio der Cantina Rauscedo, im Hintergrund der Alpenhauptkamm



Die Weinlese begann im Vergleich zum Vorjahr eine Woche später, beginnend mit den neuen krankheitsresistenten Varietäten, gefolgt von den frühreifen Sorten wie Pinot Grigio, bis dann in den ersten Oktobertagen die roten Rebsorten eingebracht waren.

Die 2021er Weine glänzen mit einem perfekten Gleichgewicht von Alkoholgehalt und Säure, wodurch sich ein reiches, für das Grave del Friuli charakteristisches Bukettentwickeln konnte.

Zu allererst seien hier der Pinot Grigio mit seiner typischen Birnenfrucht genannt sowie der Chardonnay mit fruchtigen und exotischen Noten. Alle Weißweine zeichnen sich durch Frische und gutes Volumen im Mund aus.

Zum wiederholten Mal dürfen wir sprichwörtlich die Früchte der Anstrengung unserer Weinbauern im Rahmen unserer Qualitätsoffensive für aromatische Sorten ernten: Sauvignon und Traminer werden von sich reden machen!

Die Rotweine des Jahrgangs 2021 zeichnen sich durch eine gute Reifung der Tannine aus, die die Entwicklung und Verfeinerung von Merlot, Cabernet Franc und Refosco begünstigen wird.

Alles in allem sind wir mit dem Jahrgang sehr zufrieden – abgesehen von den starken Ernteeinbußen, die leider auch zu Preiserhöhungen für unsere Kunden führen müssen.

#### Ruffini-Weinreise ins Friaul:

Brotzeit in einer typischen Prosciutteria mit Prosciutto di San Daniele und anderen Köstlichkeiten der Region. Oben rechts Michele von der Cantina Rauscedo, der uns durch das halbe Grave chauffierte bis uns ganz schwindlig wurde vor lauter Weinbergen, Museen, historischen Ortschaften und Kirchen. Nicht zu vergessen die weltberühmte Mosaikschule in Spilimbergo! Zu unserer Freude gehörten zum Programm auch die typischen Lokale der Gegend.





## 5. 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

Historischer Ort Valvasone im Grave del Friuli

