

RUFFINI

Weinbrief No. 4-5/2021

1. Mai 2021

1. Degubox »Drei Roséweine aus Italien«
2. Hintergrundwissen Degubox Rosé
3. Jahrgangsberichte aus den Degubox-Regionen
4. Wie entsteht Rosé?
5. Sonstiges

Lagrein-Ernte bei der Kellerei Bozen:

Kaum zu glauben, dass aus dieser tiefdunklen Traube der duftige, leichtfüßige Rosé „Pischi“ gemacht wird.



1. Degubox „Roséweine aus Italien“

Drei Roséweine aus Südtirol (Kellerei Bozen/Bozen) Lombardei (La Pergola/Moniga del Garda), und der Basilikata (Alovinì/Genzano di Lucania)

im Laden Degubox für 26,50 € (statt 31,10 €)

Lagrein Rosé «Pischl» D.O.C. 2020 (Folgejahrgang 2021)

Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Helles Rubinrot; zartes, angenehmes Bukett nach Kirsche, Marzipan, Erdbeere und Himbeere; Frisch, lebhaft, delikates, Aromen von roten Beeren und Kirschen, anregendes und erfrischendes Säurespiel; 100 % Lagrein; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %
 Serviertemperatur: 12 - 14 °C
 Speiseempfehlung: als Aperitif, zu Vorspeisen, Vitello Tonnato, gegrilltem und gebratenem Fisch, Krustentieren und vegetarischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,80 €



Chiaretto «Selene» Riviera del Garda Classico D.O.C. 2020 (Folgejahrgang 2021)

Cantine La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Walderdbeeren; süffig mit Beerenfrucht, ausgeglichen, elegant und nachhaltig, die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60% Gropello, 20% Marzemino und je 10% Barbera und Sangiovese; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %
 Serviertemperatur: 10 - 12 °C
 Speiseempfehlung: passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi, Hummer und Langusten), Caprese und Pizza, perfekter Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,30 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Rosato Basilicata „Il Rosa“

von Alovinì (Genzano di Lucania, Basilikata), I.G.T. 2020

In Italien sagt man „Il Rosato si beve prima con gli occhi“ – den Rosé trinkt man zuerst mit den Augen. Bei „Il Rosa“ müßte die Flasche dann eigentlich schon vor dem Entkorken leer sein!

Faszinierender, strahlender Roséton mit bläulichem Schimmer; intensiv fruchtiges Bukett mit Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere; frisch, fruchtig und sehr süffig, dabei ausgeglichen und charaktervoll; aus Aglianico und Montepulciano; der Most bleibt ca. 12 Stunden in Kontakt mit den Schalen, dann fermentiert er bei 12 - 18 ° C im Stahltank

Alkoholgehalt: 13°
 Serviertemperatur: 12° C
 Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu jeglicher Art von Vorspeisen, Minestra, Suppen, Risotto, Frischkäse und weißem Fleisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,40 €, im Café 0,1 l 3,80 €



2. Hintergrundwissen Degubox Rosé

Lagrein (Rosé Lagrein „Pischi“)

Lagrein ist eine rote Rebsorte, die aus Südtirol stammt und auch vorwiegend dort angebaut wird. Aus ihr werden Rosé- und Rotweine gekellert: Die Roséweine heißen Lagrein Kretzer oder Lagrein Rosato, die Rotweine heißen Lagrein Dunkel bzw. Lagrein Scuro, neuerdings auch nur mehr einfach Lagrein.

Besonders bekannt sind die Lagen um den Bozner Stadtteil Gries, wo auch unser Lagrein herkommt. Sie sind in den vergangenen 100 Jahren durch die Stadterweiterung stark geschwunden. In den letzten Jahren sind auch die Lagen in der östlichen Talebene Bozens (Bozner Boden und Rentsch) sowie bei Auer mit außerordentlich gutem Lagrein aufgefallen. Seit den 1990er Jahren gibt es den Lagrein hauptsächlich als Lagrein Dunkel und als Riserva (zwei Jahre Lagerung mit meist zwölf Monaten Ausbau im Barrique-Eichenholzfass). Die Sorte wurde 2009 in Südtirol von 877 Betrieben auf 416 ha angebaut, 25.000 hl Wein wurden als Rotwein und 3.200 hl als Rosé (Kretzer) eingekellert.

Lagrein ist laut genetischen Untersuchungen von José Vouillamoz in Norditalien mit den Rebsorten Teroldego und Marzemino verwandt. Außerdem besteht eine Verwandtschaft zum Syrah und somit auch zu Dureza und Mondeuse Blanche. Eine im Jahr 2010 veröffentlichte Studie gibt als Elternsorten des Lagrein den Teroldego und Edelvernatsch (ital. Schiava Gentile) an.

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC

Chiaretto ist die italienische Bezeichnung für einen Roséwein vom Ufer des Gardasees. Dieser beliebte Weinstil entspricht einem als Rosé gekellerten Bardolino (Südostseite des Gardasees) oder Gropello plus anderen Rebsorten (südwestliches Ufer des Gardasees).

Chiaretto ist zumeist dichter, farbstärker und aromatischer als sein leichtfüßiger Bruder „Cerasuolo“.

Erfinder des Chiaretto soll 1896 der Rechtsanwalt und Schriftsteller Pompo Molmenti gewesen sein. Während eines Aufenthaltes in Paris lernte er den französischen Roséwein Clairet kennen und lieben. Wieder am Gardasee, kam er nun auf die Idee, den Most der roten Trauben nur für wenige Stunden in Kontakt mit den Schalen kommen zu lassen und den Wein im Anschluss wie einen Weißwein zu behandeln.

Das Chiaretto-Bukett entfaltet oft fruchtige Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren sowie würzige Zimt- und Nelken-Aromen. Nicht selten gesellt sich eine leicht salzige, mineralische Note dazu.

Moniga, die auch die „Stadt des Chiaretto“ genannt wird, ist für seinen Rosé bekannt und geschätzt, dem jedes Jahr die Veranstaltung „Italien in Rosa“ gewidmet wird, bei der sich alle Rosé-Weine Italiens und einige der wichtigsten ausländischen Weinfirmen treffen. Der neue Jahrgang wird immer am 14. Februar zum Sankt Valentinstag präsentiert.

Aglianico del Vulture (zu 50% im Rosé „Il Rosa“ enthalten)

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. 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 gekellert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Die weiße Sorte Bombino Bianco ist nicht verwandt.

Rosé wird üblicherweise als Cuvée mit anderen roten Sorten vinifiziert (beim „Il Rosa“ in der aktuellen Degubox ist das zu 50% Montepulciano). Die D.O.C. Aglianico del Vulture erlaubt nur reinsortigen Ausbau, drum kommen die Cuvéés als I.G.T.-Weine auf den Markt.

Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale. Alovini macht dagegen einen Spumante nach der Champagnermethode, im Februar war Dégorgement (Entfernung des Hefepropfens und Verkorkung). Wir freuen uns schon darauf!

3. Der Jahrgang 2021 in den Degubox-Regionen

Der Jahrgang 2021 in Südtirol wurde vom Önologen der Kellerei Bozen, Stephan Filippi, bereits im März-Weinbrief betrachtet. Wer's noch nicht gelesen hat oder nochmal reingucken möchte, findet ihn in unserem (fast) neuen Weinbrief-Archiv auf unserer Website – gleich unter dem aktuellen Weinbrief. Dort warten auch alle anderen Weinbriefe der letzten Jahre auf Euch. Hier der Direktlink:

<https://www.ruffini.de/wp-content/uploads/2022/03/Weinbrief-2022-3.pdf>

Marco Lazzarini, Önologe von „La Pergola“ (Moniga del Garda/Lombardei):

„Unser Chiaretto „Selene“ Biologico DOC 2021 Riviera Garda Classico

wird aus den Rotweintrauben Gropello (80%), Barbera (5%) und Marzemino (10%) hergestellt. Bisher haben wir 1.200 Flaschen von 15.000 abgefüllt.

Die Weinlese erfolgt per Hand nur in kleinen Kisten, damit die Trauben nicht durch das darüberliegende Lesegut aufplatzen und eine unkontrollierte Gärung in Gang kommt.

Obwohl die untypische Kälte im Mai Probleme Komplikationen mit sich brachte, verlief die Vegetationsphase bis zur Weinlese dann ziemlich gut und die Trauben erreichten die richtige phenolische Reife.

Die Farbe entspricht der des vorigen Jahrgangs, ein Wein mit Finesse und Duft nach Jasmin, nachhaltig mit einem einer schönen Wechselwirkung von Trinkigkeit und Säure.

Nachdem der Most acht Stunden in Kontakt mit den Schalen blieb, fand die Fermentation bei einer Temperatur von 15 –16 Grad C statt, was die Duftstoffe optimal erhält und die eine sehr langsame Umwandlung des Zuckers in Alkohol mit sich bringt. Während die traditionelle Chiaretto-Gärung 7 – 9 Tage dauert, blieb unser Chiaretto dieses Jahr 18 Tage im Gärtank. Der im Wein verbleibende natürliche Restzuckeranteil von 5 g/l verleiht dem Wein, zusätzlich zu seiner Trinkigkeit, eine schöne Weichheit.“

Ertrag: 55 Doppelzentner/Hektar

Alkoholgehalt: 12.8% vol

Säure total: 6,2gr/l

Trockenextrakt: 24 gr/l

SO2 total: 86 mg/l

Bio-Weinberg „Abbazia“ der Cantine La Pergola bei Moniga del Garda: Hier wachsen auf 3 Hektar die roten Trauben für den Chiaretto „Selene: Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese



Oronzo Alò, Eigentümer und Önologe von Alovini (Genzano di Lucania/Basilikata)

„2020 war schon ein schwieriges, 2021 aber geradezu ein bizzares Jahr mit langen Perioden der Trockenheit im Sommer, unterbrochen von Regen und in einigen Fällen Gewittern mit schweren Platzregen, häufig auch mit Hagel.

Die Gluthitze mit Temperaturen von 40 Grad und mehr und die Trockenheit hat unseren neuen jungen Weinberg schwer geschädigt, 6700 junge Weinstöcke sind vertrocknet und mussten durch neue ersetzt werden – eine Investition, die uns schwer im Magen liegt.

Zusätzlich führte die Trockenheit zu einer leichten Dehydrierung der Trauben, die ein gewisses Ungleichgewicht zwischen den festen und den flüssigen Bestandteilen verursachte – symptomatisch dafür ist eine starke Konzentration der Tanninen in den Rotweinen.

Wegen der geringen Temperaturschwankungen haben vor allem die frühreifen weißen Trauben viele aromatische Noten im Gepäck, so dass ihnen ein wenig die Eleganz fehlt.

Im Großen und Ganzen war es ein Jahr mit ziemlich gesunden Trauben und, wie oben schon erwähnt, kräftigen, tanninreichen Rotweinen.“

4. Wie entsteht Rosé?

Der Rosé steht von der Herstellung her gesehen dem Weißwein eigentlich näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Methode werden die blauen Trauben so behandelt, als ob es weiße wären, der französische Fachausdruck dafür lautet Rosé de noirs (Rosé aus Schwarzen).

Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der (auch bei roten Trauben weiße) Most vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weißwein weiter bearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch Saignée. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er schon nach 12 bis 48 Stunden

Monte Vulture in der Basilikata – dort wachsen die ausdrucksstarken Aglianico-Trauben für den gleichnamigen Rotwein



abgezogen oder einfach durch „Abtropfen lassen“ gewonnen.

Rosé-Weine mit einer kurzen Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich Gleichepresster, in der Schweiz Süßdruck, in Frankreich Vin gris und in Deutschland Weißherbst. Eine weitere Möglichkeit ist, fertigen Weißwein und Rotwein zu mischen, was von Rosé-Schaumwein oder Rosé-Champagner üblich ist (nach österreichischem und deutschem Weingesetz aber verboten).

Eine Spielart des Rosé ist der Rotling, bei dem vor dem Pressen weiße und blaue Trauben oder die Maische verschnitten und dann weiter verarbeitet werden. Unter Maische versteht man das beim Pressen entstehende Gemisch aus Most und den festen Bestandteilen der Weintrauben (Fruchtfleisch und Schalen).

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, schreibt uns bitte an ruffini@ruffini.de.

Fragen:

Habt Ihr Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schickt einfach eine E-Mail an 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.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH, V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Blick über Bozen, Südtirol

