

RUFFINI

Weinbrief No. 10/2022

19. Oktober 2022

1. Degubox „Rotweine aus Toskana und Marken“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Tenuta di Sesta und Jahrgangsbericht 2020
4. Weinreise zu „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini
5. Porträt Cantina Colonnara
6. Wieder da - Vermentino di Sardegna „Contissa“
7. Sonstiges

San Gimignano in der Toskana, Heimat des Vernaccia di San Gimignano



1. Degubox „Rotweine aus Toskana und Marken“

von Le Calcinaie (San Gimignano), Tenuta di Sesta (Montalcino) und Colonnara (Cupramontana, Marken)

- im Laden Degubox für 45,20 € (statt 53,20 €)

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2020

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana, kontrolliert biologisch, IT-BIO-006-B406)

Intensives Rubinrot mit violetter Schimmer; Duft von reifen Kirschen und Gewürzen; im Mund frische, süße Kirschenfrucht, ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel, weiches Tannin, sehr gute Struktur; Sangiovese mit etwas Colorino und Canaiolo; Stahltank

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Speisenempfehlung: Crostini, Pasta mit rotem Sugo, gegrilltes Fleisch, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 €, im Café 0,1 l 4,50 €



»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2016

Colonnara, (Cupramontana, Marken)

Strahlendes Granatrot; intensives, nachhaltiges Bukett mit Aromen von roten Beeren und Maraskakonfitüre; trocken, Geschmack von reifen roten Früchten und Gewürzen; samtig, ausgewogen und harmoisch mit wohldosiertem Tannin; aus Sangiovese Grosso, Sangiovese Montanino und Montepulciano; wird ein Jahr in französischen Barriquefässern ausgebaut

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18° C

Speisenempfehlung: Zu allen intensiven, aromen- und gewürzreichen Speisen: Primi mit Wildragout, Secondi mit geschmorten und gebratenem Rind, Schwein, Lamm mit Rosmarin, Knoblauch und Trüffel, gefüllte Rebhühner und Fasane, zu gereiftem Käse und Widsalami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 18,90 €, im Café 0,1 l 6,70 €



Rosso di Montalcino D.O.C.G. 2020

Tenuta di Sesta (Montalcino/Toskana)

Dichtes Rubinrot; in der Nase Veilchen, Brombeeren und Pflaumen; ausdrucksvolle Frucht, feine Säure, kraftvoll-elegant, ausgereiftes Tannin; 100 % Sangiovese grosso; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5 %

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Speisenempfehlung: Lammsteaks vom Grill, geschmortes Kaninchen, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 21,90 €, im Café 0,1 l 7,60 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Chianti er ist der toskanische Wein schlechthin; Er wird in den Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Siena hergestellt; je nach Gebiet darf man aufs Etikett setzen: Classico (und die geographischen Angaben), Montalbano, Rufina, Colli fiorentini, Colli senesi, Colli aretini, Colline pisane. Die Rebsorten, die man für diesen Wein verwendet, sind: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano. Er wird nach einem Jahr Lagerung auf den Markt gebracht (drei für die Auslese).

Tornamagno – Marche Rosso IGT

Die meisten Kundinnen, Kunden und Gäste kennen Colonnara als Produzenten unseres weißen Hausweins Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, manche kennen auch noch ihren hervorragenden Spumante Metodo Classico „Luigi Ghislieri“ Doch Colonnara kann auch in Rot, wie ihr Flaggschiff „Tornamagno beweist: Tornamagno wird seit 1985 produziert und ist seitdem vom Siegerpodest der wichtigsten Weinwettbewerbe nicht mehr wegzudenken. Montepulciano- und Sangiovesetrauben werden von Hand geerntet und nach der Fermentierung 24 Monate in Edelstahltanks gereift. Den letzten Schliff erhält der Wein bei der 12-monatigen Verfeinerung im Barriquefass. Daran schließen sich 2 Jahre Flaschenreife an, in denen die Tannine reifen und sich der Tornamagno zu einem kräftigen, von frischer Frucht geprägten, harmoischen Wein von großer Statur und Qualität entwickelt.

Rosso Di Montalcino

DOCG für trockenen Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst rund 30 Hektar Rebflächen in der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena. Er wird zu 100% sortenrein aus Sangiovese (Klon Brunello) gekeltert. Gegenüber dem aus dem selben Gebiet stammenden DOCG-Wein Brunello di Montalcino wird er kürzer (ein Jahr Alterung im Holzfass) ausgebaut. Er ist der klassische „Zweitwein“ der französischen Tradition und wird auch „kleiner Brunello“ genannt (siehe 3. Porträt Tenuta di Sesta)

Malerischer Brunello–Weinberg der Tenuta di Sesta



3. Porträt „Tenuta di Sesta“ und Jahrgangsbericht 2020

Jahrhundertlang im Besitz des Klosters Sant'Antimo gelangte die Tenuta di Sesta 1850 in die Hände der Familie Giacci – und seit dieser Zeit wird hier in vierter Generation Wein und Olivenöl produziert.

Gerade mal zwölf selbst abfüllende Weingüter gab es in der Brunello Zone im Jahre 1966, dem Gründungsjahr der DOC Brunello. Eines der zwölf Gründungsmitglieder war Giuseppe Giacci, der Vater des eutigen Inhabers Giovanni Giacci. Tenuta di Sesta ist damit ein echtes Urgestein im Brunello und eines der ältesten Weingüter der Zone.

Der Tradition verpflichtet sein und die Segnungen der Neuzeit nutzen – Giovanni Giacci findet in seinen Weinen die perfekte Balance. Beim Brunello kompromisslos auf 100% Sangiovese beharrend und beim hochwertigen Rosso di Toscana Merlot und Cabernet Franc gekonnt integrieren, das verrät önologisches Können und konzeptionelle Weitsichtigkeit. Im Keller wird er von dem bekannten Önologen Lorenzo Landi unterstützt.

Das Weingut selbst verfügt über 35 ha Rebfläche, lediglich 14 davon sind für den Brunello ausgewiesen. Im Keller finden sich fast ausschliesslich große Holzfässer für eine langsame Reifung, lediglich der Rosso di Toscana wird in kleinen Fässern verfeinert. Fast im Schatten des Klosters Sant'Antimo entstehen auf Tenuta di Sesta inmitten einer bezaubernden Landschaft handwerklich hergestellte, authentische und ungeschminkte Qualitäten.

Der Jahrgang 2020 bei der Tenuta di Sesta

(Jahrgang des Rosso di Montalcino in der aktuellen Degubox)

Es beginnt mit einem regnerischen November 2019, der die Böden mit reichlich Wasser versorgt hat. Januar und Februar bleiben dagegen regenarm. Der Sommer ist heiß, aber die Temperaturen bewegen sich im Rahmen der Durchschnittswerte (selten über 40 Grad). Wenn es Mitte August gut regnet, kann sich die Pflanze bis zur Ernte eindecken. Der milde September ermöglichte es den Trauben, langsam zu reifen und ihre alkoholische und phenolische Reife ohne plötzliche Veränderungen zu erreichen. Die Trauben sind ziemlich konzentriert, mit weichen und anhaltenden Tanninen. Ein sehr guter Jahrgang für alle unsere Weine!

Winzer Giovanni Giacci mit Familie



4. Weinreise zu „Le Calcinaie“-Winzer Simone Santini

von Helmut Maier, Fotos©: Le Calcinaie, Helmut Maier

Tenuta Le Calcinaie ist ein kleines, gepflegtes Weingut nur drei Kilometer von der Stadt San Gimignano (Provinz Siena) entfernt. Das Weingut hat seinen Namen von der Beschaffenheit des Bodens in diesem Gebiet: Die Kalksteinschichten, die aus Meeresablagerungen aus dem Pliozän stammen, liegen einen halben Meter tief.

Bei den Starkregen am 24. September 2022 (80 l/qm in vier Stunden!) wurde leider viel kostbarer Boden in der Region abgeschwemmt und dabei massenweise Muschel- und Meeresschnecken schalen herausgespült.

Dabei zeigte sich aber auch ein weiterer Vorteil des biologischen Weinbaus: Der Boden zwischen den Rebzeilen ist mit Gräsern und nitratbildenden Leguminosen bepflanzt (ergo natürlicher Dünger), so dass dort keinerlei Schaden entstand – im Gegensatz zu konventionellen Weinbergen.

Ich habe Simone Santini Ende September genau in diesen Tagen besucht. Die Weinlese war da glücklicherweise bereits fast zu Ende. Die letzten zehn Tage wurde Tag und Nacht geerntet und der Most in die Tanks gebracht, der wichtigste Mitarbeiter viel vorher schon aus, und so waren Simone und seine Verlobte Sylvia total erledigt. Trotzdem hat er sich mit aller Gastfreundschaft um mich gekümmert – und ich habe mir die eigentlich nicht vorhandene Zeit für die Besichtigung der Weinberge durch Mitarbeit verdient.

Der Winzer Simone Santini

Simone ist ein leidenschaftlicher Winzer, bereits als Jugendlicher hatte er mit Wein zu tun. Er hat sich alles selber aufgebaut, aber lassen wir ihn selber sprechen:

„Seit ich das Diplom als Wein-Agrarwirt des Landwirtschaftlichen Institutes von Siena gemacht hatte, träumte ich davon, mich der Natur und dem Wein zu widmen. 1986, mit der Anpflanzung meines ersten Weinberges, hatte ich es geschafft. Vom Jahrgang 1993 habe ich dann die erste eigene Flasche abgefüllt (siehe nächste Seite).

Seit 1995 arbeite ich biologisch, die Qualität ist mir das Wichtigste überhaupt. Alle meine Produkte – auch Olivenöl und Honig – sind nach EU- und NOP-Vorschriften biozertifiziert.

Der Weinkeller

Seit 2006 habe ich einen fast vollständig unterirdischer Keller, in dem die Weine vor plötzlichen Temperaturschwankungen geschützt reifen und dem natürlichen Reifeprozess folgen können. Das Raumklima hat dort immer den richtigen Feuchtigkeitsgehalt. Die biologische Vinifizierung erfordert enorme technologische Innovationen. Darüber hinaus reduzieren niedrige Temperaturen und Hygiene den Einsatz von Stabilisierungsmitteln. Hochglanz-



Fotos von oben:
Simone im Weinberg, Tankprobe neuer Vernaccia,
Simone mit seiner Verlobten Sylvia

polierte Edelstahltanks beschleunigen die Reinigung und verringern den Verbrauch von Wasser und Brennstoffen. Die mit Epoxidharz verkleideten Keramikböden garantieren eine einfache und perfekte Reinigung."

Die Weine

1986 pflanzte Simone mit erst 22 Jahren seinen ersten Hektar mit Vernaccia-Reben, den Weinberg „Vigna ai Sassi“, 1989 dann 7000 Quadratmeter Sangiovese. Der Jahrgang 1993 des „Teodoro“, 100% Sangiovese, war der erste Wein, den er produzierte. Nur ein Barriquefass, also 225 Liter, wurde abgefüllt!

Der Jahrgang 1995 war der erste Vernaccia di San Gimignano.

Inzwischen produziert Simone insgesamt fünf Rot- und zwei Weißweine, davon je einen Riserva und ein sulfitfreier Rotwein. Vernaccia, Chianti Colli Senesi und Riserva Santa Maria gibt es im Ruffini-Laden!

Die Weinberge

Die Weinberge der Tenuta Le Calcinaie befinden sich in fünf verschiedenen Terroirs, um den maximalen Ausdruck jeder angebauten Rebe zu erreichen. Vier davon befinden sich auf dem Gebiet von San Gimignano (die des Gutszentrums, Canneta, Montauto und Santa Lucia), während ein fünfter – Santa Maria, wo die Trauben für den Chianti Riserva gleichen Namens reifen – in der Gemeinde Colle di Val d'Elsa liegt.

Die Tenuta Le Calcinaie vinifiziert ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen, um ihre Weine herzustellen. Die Gesamtfläche der Weinberge beträgt heute 12 Hektar und die durchschnittliche Produktion liegt bei 70.000 Flaschen pro Jahr.

Die Zusammensetzung des Bodens – Kalksteinschichten, die von Lehm-, Sand- und Fossilienschichten überlagert werden – bringt mineralische, strukturierte und geschmacksintensive Weißweine hervor. Die empfindliche Haut der Vernaccia-Trauben wird durch die Nordostlage der Weinberge vor der Sonne geschützt.

Die Rotweine werden im oberen Teil des Anwesens angebaut. Die Böden sind reich an „Skelett“ (steiniger Boden) und bestehen aus rotem und braunem Lehm: Dies fördert die Farbe, den Reichtum und die Finesse der Weine. Die Weinberge liegen zwischen 200 und 250 Metern über dem Meeresspiegel.

Idylle pur: Weinberge von Le Calcinaie mit Simones und Sylvias Wohnhaus





Le Calcinaie: Vernaccia-Weinlese im September

Der Jahrgang 2022 bei Le Calcinaie 2022 war für Simone, wie überall in Italien, ein extrem trockener Jahrgang mit hohen Temperaturen und entsprechend großem Trockenstress für die Trauben. Eine Bewässerung ist in der Toskana nie nötig gewesen und demzufolge gibt es auch keine Bewässerungsanlagen.

Um die Trauben vor der immensen Sonneneinstrahlung zu schützen, wurde das Laub über den Reben nicht entfernt. In normalen Jahren erfolgt im Frühsommer ein Laubschnitt, damit die ganze Kraft des Rebstocks in die Trauben geht und diese möglichst viel Sonne bekommen, um optimale Zuckerwerte und Konzentration zu erlangen.

Mitte August schlug das Wetter dann um, es wurde etwas kühler und es viel genügend Regen – gerade rechtzeitig. 2022 wird, bei dezimiertem Ertrag, ein guter Jahrgang.

Der noch gärende junge Vernaccia, den ich direkt vom Edelstahltank probiert habe, zeigt eine gute Struktur, ausreichend Säure und schöne Fruchtnoten (Foto Seite 5). Charaktervoll und schön kirschtig auch der junge Chianti.



5. Porträt Cantina Colonnara



Die Kellerei Colonnara liegt in dem kleinen Bergdorf Cupramontana in der mittelitalienischen 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 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. Ganz generell bewegen sich immer mehr unserer Genossen Richtung biologischem Anbau“, sagt Emiliano Bernardi, den viele schon von unseren Weinproben kennen.

Bezeichnend für die Kellerei sind das durchgehend gute Qualitätsniveau, auch bei den einfacheren Weinen (z. B. unser Hauswein Verdicchio), und das ausgezeichnete Preisleistungs-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 sind der langjährige Önologe Agostino Pisani (Foto links) der die Kellerei letztes Jahr verlassen hat, und der aktuelle Önologe Giulio Piazzini (Foto rechts).

Der langjährige Önologe Agostino Pisani (Foto links) und der neue Önologe Giulio Piazzini





Reiche Ernte: Verdicchio-Lese bei Colonnara (Cupramontana)

6. Wieder da – Vermentino di Sardegna „Contissa“

Der Vermentino di Sardegna „Contissa D.O.C, 2021“ von der Cantina Trexenta (Cagliari) ist ab sofort wieder im Laden erhältlich!

Nicht nur uns war die außergewöhnliche Qualität des Spitzenjahrgangs 2021 aufgefallen, die im Frühjahr in Sardinien bestellte Menge war im Nu vergriffen und der Regalplatz leider lange her. Diesmal haben wir mehr bestellt!

Vermentino di Sardegna „Contissa“ 0,75 l 10,70 €, 6er Kt.57,80 €



7. Sonstiges

Fragen?

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter?

Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de oder michael.angerer@ruffini.de. Sie kümmern sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Abmelden oder Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief abbestellen? Oder wollen sie in Zukunft auch unseren Kulturbrief? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an ruffini@ruffini.de mit Ihrem Wunsch in der Betreffzeile. Wir bemühen uns, jede Um- und Abmeldung schnellstmöglich umzusetzen.

Datenschutz

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie auf www.ruffini.de ganz unten auf unserer Website.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier