

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2022

14. Dezember 2022

Liebe Kund*innen, liebe Gäste,
wir wünschen Euch noch eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
4. Panettone Classico und Vin Santo
5. Öffnungszeiten zwischen den Jahren
6. Ruffini-Geschenkgutscheine
7. Magnum-Flaschen
8. Sonstiges



Die Ruffini-Weihnachtskarte gibt es kostenlos im Laden und im Café!
Foto: Peter von Felbert

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Torrevento (Apulien), Le Salette (Veneto) und Alovini (Basilikata)

im Laden Degubox für 48,10 € (statt 56,60 € – kein Versand)

– zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 52,70 €

Bianco »Bacca Rara« I.G.T. 2021

von Torrevento (Corato, Apulien)

Strohgelb mit intensiven goldenen Reflexen; Eleganter Duft mit Noten von Wiesenblumen und exotischen Früchten; trocken, samtig und rund, Geschmack nach exotischen Früchten; aus Bombino Bianco und Chardonnay; Fermentation im Barrique, gefolgt von 6 Monaten Reife in denselben Fässern auf der Hefe (Bâttonageverfahren mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe, was den Wein cremiger und runder macht), dann 3 – 6 Monate Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Speisenempfehlung: Diesen besonderen Wein mit seiner mächtigen Struktur und seinem vielschichtigen Bouquet passt hervorragend zu Käsefondue oder Raclette, oder man genießt ihn für sich.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,50 €, im Café 0,1 l 6,00 €



»I Progni« Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C. 2018 (Folgejahrgang 2019)

von Le Salette (Fumane di Valpolicella, Veneto)

Zweitgärung auf Recioto-Trestern (Ripassamento); leuchtendes Rubin; Duft von Backpflaumen; trocken und frisch mit lebendiger Säure, aromenreiche Tiefe, zart mandelig; 70% Corvina und Corvinone, 30% Rondinella und Oseleta; 18 Monate Eichenfass (70%) und Barrique (30%)

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 – 20° C

Speisenempfehlung: Zu Pasta mit Fleischragout oder Gemüse, Risotto mit Pilzen oder Kürbis,

Lasagne al forno, Gegrilltem oder gereiftem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,90 €, im Café 0,1 l 6,30 €



Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 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 Höchstausszeichnung 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 19,20 €, im Café 0,1 l 6,80 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Bombino Bianco

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Der Name bedeutet „kleine Bombe“ und leitet sich von der Traubenform ab. Vereinzelt wird eine Herkunft in Spanien vermutet, viel wahrscheinlicher ist jedoch ein Ursprung im italienischen Apulien.

Die spät reifende Rebe ist widerstandsfähig gegen viele Pilzkrankheiten. Sie erbringt bei hoher Ausbeute eher neutrale Weißweine mit Zitrusaroma, die zum Großteil als Verschnitt für Schaumweine und Wermut dienen, bei starker Selektion und entsprechender Fürsorge im Keller aber auch so bedeutende Weine wie den „Bacca Rara“ aus unserer Degustation. Die Sorte Bombino Bianco wird in ganz Süditalien in den Regionen Abruzzen, Apulien (größte Mengen), Basilikata, Emilia-Romagna, Latium, Marken und Molise angebaut, wo sie in zahlreichen DOC-Weinen zugelassen ist. Die Anbaufläche in Italien im Jahre 2010 betrug 1.229 Hektar mit stark fallender Tendenz (zehn Jahre vorher waren es noch 2.893 Hektar). In kleiner Menge wird sie auch in Argentinien angebaut (10 ha).

Valpolicella

DOC-Bereich für Rotwein im Westen der italienischen Region Venetien, der neben dem Chianti wohl zu den bekanntesten Italiens zählt. Die Zone umfasst viele Gemeinden in der Provinz Verona. Die fünf Gemeinden Fumane, Marano, Negrar, San Pietro und Sant’Ambrogio bilden das Valpolicella Classico mit terrassierten Lagen. Die klimatischen Bedingungen mit dem nahen Gardasee begünstigen die Herstellung von Rotweinen und die Trocknung der Trauben auf Holzrosten für die Varianten Recioto und Amarone. Der Wein hat ein fruchtiges Bouquet nach Bittermandeln, ist (auch von den Rebsorten her) ähnlich dem Bardolino, aber dunkler, kräftiger und langlebiger.

Vino Ripasso

Inzwischen initiieren so gut wie alle Erzeuger nach der Gärung des jungen Valpolicella durch Zusatz von Amarone- oder Recioto-Maische eine zweite Gärung – dies wird als Ripasso bezeichnet. Das geschieht gewöhnlich im Februar oder März, wenn die teilrosinierten Trauben für den Amarone abgepresst werden. Dadurch ist der Wein körperreicher und geschmacksintensiver als der normale Valpolicella, denn er nimmt den typischen, tiefen, etwas rosinenartigen und leicht bitteren Geschmack des Amarone (amaro = bitter) an. Unser Valpolicella Classico Superiore „I Progni“ ist ein solcher „Vino Ripasso“ aus den besten Lagen des Classico-Gebiets.

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 Anbaugesbietes (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.

3. 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 8,90 €

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 - bis über 6 bar erreichen.

Unsere Empfehlung:

„KLAM“ Jahrgangs-Prosecco D.O.C. 2020 „Extra Dry“ von KLAM (Veneto) 0,75 l 13,00 €

Duft blumig und delikater fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten; weich, komplex und fruchtig, süffig und sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten; 85% Glera, 15% Pinot Grigio



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. Rüttelpultern 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 Hefepropfen 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 24,90 €

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.

Neu : Magnumflasche Jahrgangsedition D.O.C. 2013 1,5 l 88,50 €

Wird nur aus den besten Jahrgängen gemacht, nur im Ruffini erhältlich!



4. Panettone Classico und Vin Santo

Sei vier 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 im Präsentkarton (800 g, siehe Abbildung): 25,90 €



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 29,90 €
mit 200 g Ruffini-Biscotti: 34,00 € (statt 35,80)



5. Öffnungszeiten zwischen den Jahren

Öffnungszeiten zu Weihnachten

Laden:

Heiligabend, 24.12.: 8.30 – 13.00 Uhr

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen

2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Baguette, Brot & Kuchen bitte bis zum 21. 12. vorbestellen!

Cafe:

Heiligabend, 24.12.: geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen

2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

Laden:

Samstag, 31.12.: 8.30 – 13.00 Uhr

Sonntag, 1.1.: 12.00 – 20.00 Uhr

Baguette, Brot & Kuchen bitte bis zum 28.12. vorbestellen!

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

Cafe:

Samstag, 31.12.: geschlossen

Sonntag, 1.1.: 12.00 – 00.00 Uhr

6. 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 <https://www.ruffini.de/> 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

7. 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 auf der vorletzten Weinmesse in Verona einen 88er Verdicchio „Cuprese“ Magnum getrunken, der in bester Verfassung war) – und erst recht für Schaumweine nach den Champagnerverfahren (Metodo Classico) wie unseren Weihnachts- und Silvesterliebling

Verdicchio Spumante Metodo Classico

»Luigi Ghislieri« D.O.C. von Colonnara (Marken),

von dem wir jetzt einen 2013er!! Magnum anbieten können. Er wird nur aus den besten Jahrgängen gemacht, und ist nur im Ruffini erhältlich.

Magnumflasche Jahrgangsedition D.O.C. 2013

1,5 l 88,50 €

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti«

Trexenta (Senorbì, Sardinien)

D.O.C. 2015 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 49,90 €

Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale«

Torrevento (Corato, Apulien) !

D.O.C. 2014 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 46,80 €

„3 Gläser“ im Weinführer Gambero Rosso!

Unsere drei Magnum sind jetzt perfekt trinkreif.

Einziges Manko: Wir haben nur wenige Flaschen!



8. 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.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

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