

RUFFINI

Weinbrief No. 1/2023

17. Januar 2023

1. Degubox »Aglianico-Variationen« aus der Basilikata
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Die Basilikata – der vergessene Süden
4. Porträt Weingut Masseria Cardillo
5. Porträt Weingut Alovini
6. Der Jahrgang 2021 bei Alovini
7. Sonstiges

Monte Vulture mit Aglianico–Weinbergen



1. Degubox „Aglianico-Variationen aus der Basilikata“

Drei Rotweine mit der Traube Aglianico von Alovini (Genzano di Lucania) und Masseria Cardillo (Bernalda)
- im Laden Degubox für 30,90 € (statt 36,50 €)

Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C.2019

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen, Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, weich, guter Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst, fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico; 9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Alkoholgehalt: 13°

Klassischer Wein zu Braten aus rotem und weißem Fleisch, geschmacksintensiven Primi der Mittelmeerküche, Wild, Lamm und Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



»Tittà« Basilicata Rosso I.G.T. 2020

von der Masseria Cardillo (Bernalda, Basilikata)

Unser neuester Zugang aus der Basilikata (Süditalien), kreiert von Oronzo Alò (Alovini) für seine Freunde Rocco und Giovanni von der Masseria Cardillo, von der auch unser Publikums-liebling Moscato Secco »Burla« stammt:

Dichtes Rubinrot mit violetten Refelexen; herrlicher Duft von reifen Himbeeren, auch Noten von Blaubeeren und Gras; am Gaumen intensive, reife Frucht, körperreich und ausdrucksstark mit perfektem Tannin und samtiger Eleganz, im Abgang etwas Vanille; aus Aglianico (40%) und Primitvo (60%); 6 Monate französisches Barrique

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 13,5°

Passt zu Schweine- oder Rinderfilet, Kaninchen, Zicklein mit Wildkräutern. Lammkoteletts, Grillfleisch und gereiftem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,20 €



»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2019

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 - 500 l)

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 14°

Idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert, z. B. zu raffinierten Fleischgerichten, Fasan, Perlhuhn, aber auch Schmorgemüsen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,20 €, im Café 0,1 l 5,30 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Aglianico-Variationen

Die rote Aglianico-Traube ist ein starker Charakter mit schöner Frucht, oft markanter Säure und ordentlich Tannin, die gerade deswegen interessante Cuvées mit anderen selbstbewussten Trauben ergibt:

»Il Rosso« ist reiner, mineralischer Aglianico del Vulture vom erloschenen Vulkan Monte Vulture (siehe unten), wo der beste Aglianico mit hohem Lagerpotential herkommt.

Im »Tittà« verbindet sich der mildere Küsten-Aglianico mit der überschwänglichen Primitivo-Traube zu einer ausgewogenen Balance, und im »Càbanico«, der zur Hälfte aus aus Aglianico del Vulture gekeltert wird, steuert die an Power ebenbürtige Cabernet Sauvignon ihre vegetabilen und würzigen Noten als Mitgift bei.

Önologe aller drei Weine ist Oronzo Alò, von dessen Weingut Alovini auch Greco Bianco »Il Giallo« und der Spitzen-Aglianico »Alvolo« stammen.

Aglianico del Vulture

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 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.

Mit Donato Lamiranda in seinem Aglianico-Weinberg am Monte Vulture, der die Trauben für den Spitzen-Aglianico „Alvolo“ liefert.



3. Die Basilikata – der vergessene Süden

Von Helmut Maier

Fotos: Masseria Cardillo, Alovini, H. Maier

Die Region

Die süditalienische Region Basilikata liegt südöstlich von Kampanien, südwestlich von Apulien und nördlich von Kalabrien. Sie gliedert sich in die Provinzen Potenza und Matera, auf deren Fläche insgesamt nur ca. 570.000 Einwohner wohnen, Tendenz fallend. Die Hauptstadt ist Potenza. Die Basilikata grenzt sowohl an das Ionische Meer und mit einem kurzen, spektakulären Küstenabschnitt bei Maratea, an das Thyrrenische Meer.

Die Basilikata ist eine bei uns fast unbekannte, ursprüngliche Region von großer Schönheit, die Gastfreundschaft legendär – aber die Unberührtheit ist teuer erkaufte, denn der Grund dafür ist die nicht vorhandene Industrie, die schlechte Infrastruktur, die kaputten, oft schmalen Straßen.

Gut für Individualtouristen, schlecht für die Einheimischen: Sie müssen oft große Umwege in Kauf nehmen, wenn sie ihre Autos nicht ruinieren wollen. Die Basilikata leidet massiv unter Landflucht, das abgelegene Genzano und das wunderschöne mittelalterliche Hügelstädtchen Acerenza zum Beispiel sind überaltert, die Jungen gehen gezwungenermaßen weg und suchen ihr Glück in Norditalien, weil sie nicht in der schlecht bezahlten Landwirtschaft arbeiten wollen oder sogar dort keinen Job finden – den machen inzwischen Osteuropäer oder Albaner noch billiger. Ein Kuriosum ist die mit 12,8 % niedrigste Arbeitslosenrate aller süditalienischen Regionen (Sizilien 19,5 %) – und doch kein Wunder, denn es ist ja fast niemand mehr da!

Vom Touristenboom der Kulturhauptstadt Europas 2019, dem UNOESCO-Weltkulturerbe Matera, hatte in Genzano niemand was, denn kein Reisebus wagt sich zum dortigen Hotel, trotz etlicher Kulturdenkmäler und Naturschönheiten in der Umgebung – wie zum Beispiel die lukianischen Dolomiten bei Potenza.

Abendessen in einem Agriturismo mit Donato und Oronzio von Alovini mit dem Rosé „Il Rosa“. Gibt's auch im Ruffini!



4. Porträt Masseria Cardillo

Die Masseria Cardillo, seit dem 17. Jahrhundert im Besitz der Familie Graziadei, ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit 300 Hektar Anbaufläche, zu dem auch ein sehr schöner „Agriturismo“ gehört („Urlaub auf dem Bauernhof“). Sie liegt im Herzen der Kolonie Metaponto des historischen „Magna Grecia“ in den Hügeln von Bernalda (Basilikata), nicht weit von der wegen ihrer Höhlenkirchen berühmten Stadt Matera im Westen und dem ionischen Meer im Osten. Die Masseria liegt 200 Meter über dem Meer und produziert neun Weine und vier Sorten Olivenöl „Extra Vergine“, außerdem baut sie Pfirsiche, Aprikosen, Wassermelonen und kleine Mengen Getreide an.

Erst die Brüder Rocco und Giovanni Graziadei begannen mit dem Aufbau des Weingutes. Die Weinberge umfassen inzwischen 20 Hektar mit mittlerweile 250.000 Flaschen Jahresproduktion.

Das Weingut haben wir, wie im Bericht der Weinreise erwähnt, einem unserer Winzerfreunde zu verdanken: Vor einigen Jahren fragten wir auf der VINITALY Oronzo Aló, Euch bestens bekannt durch seine Weine Greco Basilicata „Il Giallo“ und Aglianico del Vulture „Il Rosso“ und „Alvolo“, nach einem schönen Fiano. Er lachte und zauberte eine Flasche Fiano „Ovo di Elena“ der Masseria Cardillo aus dem Kühlschrank. Wir waren begeistert, und einen Moment später auch vom Wein. Kein Wunder: Oronzo ist mit den Besitzern Rocco und Giovanni Graziadei sehr befreundet, arbeitet für die Masseria Cardillo als Önologe und füllt noch dazu ihre Weine ab.

Drei Weine der Masseria Cardillo führen wir exklusiv in Deutschland: Den Weißwein Fiano „Ovo di Elena“ sowie die Rotweine „Tittà“ und Primitivo „Baruch“

Die Brüder Giovanni und Rocco Graziadei, Masseria Cardillo



Impressionen von der Masseria Cardillo

Links: Die neue Kellerei Masseria Cardillo; Horizontalpressen und Gärtanks; Küche des Agriturismo;

Rechts: Rocco im Moscato-Weinberg; Moscato-Trauben; Ausputzen der „Femminelle“ – unfruchtbare Triebe, die aus den Triebachseln oder aus dem Fuss der Rebe wachsen (Geiltriebe).



5. Porträt Weingut Alovini

Gegen Ende der 80er Jahre zieht es Oronzo Alò, Önologe aus Salento in Apulien, in die Basilikata, um dort mit renommierten Weinbaubetrieben zusammenzuarbeiten. Eine seiner Stationen war die Kellerei Basilium, wo er als Duo mit Donato Lamiranda, dem damaligen Präsidenten der Cantina, über Jahre für die hohe Qualität und das außergewöhnlich gute Preis-Leistungsverhältnis der Basilium-Weine verantwortlich zeichnete.

Danach gründete Oronzo Alò in Genzano di Lucania sein eigenes kleines Weingut „Alovini“ (4 ha Weinberge, 100.000 Flaschen Gesamtproduktion), das seine Weine auf dem für den Weinbau bestens geeigneten Boden im Bereich der hoch angesehenen DOC Aglianico del Vulture produziert (Aglianico, Greco Bianco und andere).

Die jahrhundertealte Tradition der Weinbauern aus Lukanien (antiker Name für die Basilikata) wird heute mit fortschrittlichen Methoden des Weinbaus und der Weinbereitung fortgeführt. Das Hauptziel dieser Weinbaukunst ist die Produktion von Qualitätsweinen, die den Charakter der Rebsorten so gut wie nur möglich herausarbeiten, den Standort mit seinen Böden und den Jahrgang schmeckbar zu machen und so, mit den Worten von Oronzo Alò, mit seinen Weinen die Kultur des Landes zu interpretieren.

Oronzo und Donato, das einstige Erfolgsduo von Basilium, arbeiten nun schon seit einigen Jahren wieder zusammen. Sie haben neue Weinberge angepflanzt und eine neue, größere Kellerei gebaut, die mit der Lese 2017 ihren Betrieb aufnahm (siehe 3. Weinreise in die Basilikata).

Sie bewirtschaften nun fast 20 Hektar Weinberge im Vulture-Gebiet und zusätzlich 7 Hektar bei Matera, wo sie Greco und Primitivo anbauen. Die geplante Jahresproduktion wächst nun sukzessive auf 500.000 – 600.000 Flaschen.

Greco-Weinberg von Alovini mit der neuen Kellerei, im Hintergrund die mittelalterliche Hügelstadt Acerenza





Reife Aglianico-Trauben am Monte Vulture



Welche Rebsorte mit was, und wie lange in welches Fass? Anspruchsvoller Lehrgang mit praktischen Übungen

Gärtanks und Fasslager mit über hundert Eichenfässern: Hier entsteht und reift der Wein von Alovini



6. Der Jahrgang 2021 bei Alovini

Oronzo Alo, Eigentümer und Önologe von Alovini:

2021 war ein bizarres Jahr war, in dem sich lange Dürreperioden im Sommer mit Regenfällen und, in einigen Fällen, mit spätsommerlichen Unwettern mit Platzregen und Hagelstürmen abwechselten.

Die sengende Hitze mit Temperaturen von 40-42 Grad und ein trockener Sommer beeinträchtigten unseren jungen Weinberg mit einem erheblichen Setzlingssterben.

Darüber hinaus kam es zu einer leichten Austrocknung der Trauben mit einem leichten Ungleichgewicht zwischen dem festen und dem flüssigen Teil, wodurch sich die Tannine in den Rotweinen deutlich konzentrierten.

Auch die Temperaturschwankungen waren gering, vor allem bei den weißen und früh reifenden Trauben, was dazu führte, dass die Aromen nicht immer auf hohem Niveau waren und es den Weinen ein wenig an Eleganz fehlte. Alles in allem war es ein Jahrgang mit recht gesunden Trauben und dementsprechend kräftigen und tanninreichen Weinen.



7. 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: Dirk Gottschalk, Silvia Noack