

RUFFINI

Weinbrief No. 2-3/2023

24. Februar 2023

1. Degubox »Weine aus Oberitalien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Weingut KLAM (Veneto)
4. Jetzt offen im Café: Pinot Nero »Ki-Ki« von KLAM
5. Der Jahrgang 2022 bei der Cantina Rauscedo (Friaul)
6. Sonstiges

Winterarbeit im Weinberg: Aldo und Loretta schneiden die Weinstöcke ihres Weingutes KLAM zurück.



1. Degubox „Weine aus Oberitalien“

Drei Weine von den Weingütern KLAM (Veneto), Cantina Rauscedo (Friaul) und La Pergola (Gardasee/Lombardei)
- im Laden Degubox für 26,- € (statt 30,60 €, kein Versand)

Pinot Grigio delle Venezie Barrique »KikkiBigi« D.O.C. 2021

von KLAM (Veneto)

Unser neuer Weißwein: Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen (ramato); blumiges Bukett mit zarten Holzaromen; feine Säure, weicher, voller und ausgewogener Geschmack; 100% Pinot Grigio; „Bigi“ ist der Dialektname des Pinot Grigio im Veneto.

Vinifizierung: 12 Stunden Kaltmazeration der geernteten Trauben ohne Gärung verleihen dem Wein Struktur und Primäraromen, dann erfolgt die Pressung und Gärung der Maische im Stahltank.

Der rosa- bis kupferfarbene Ramato-Ton entsteht dabei durch den ca. 10-stündigen Kontakt des Mostes mit den schwach rötlich pigmentierten Schalen der Traube.

Nach der Gärung wird der Wein abgezogen, gefolgt von einer sechsmonatigen Reifung in neuen Barrique auf der eigenen Feinhefe.

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Speisenempfehlung: Zu gebratenem oder frittiertem Fisch, Käse und weißem Fleisch



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

Merlot I.G.P. 2020

von der Cantina Rauscedo (Friaul)

Intensives Rubinrot; Walderdbeer-Bukett mit Noten von Waldbeeren; süffig und fruchtig, gute Struktur, schöne Säure, ausgewogen; 100% Merlot; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: Zu weißem und rotem Fleisch und zu mittelaltem Käse



Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,90 €, im Café 0,1 l 3,30 €

Groppello »Elianto« Riviera del Garda Classico D.O.C. 2020

Cantine La Pergola (Gardasee/Lombardei)

Brillantes Rubinrot; frischer, fruchtiger Duft mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Gewürzen; süffig, saftig und gewürzig, reife Frucht vor mineralischem

Hintergrund, feinherbes, angenehmes Tannin; 100% Groppello; Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 14 - 16 °C

Speisenempfehlung: ideal zu gesottenem und geschmortem Fleisch, Rippchen mit Wirsing, Baccalà in Umido, Barsch, Salami sowie mittelaltem Käse



Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,30 € im Café 0,1 l 4,00 €

2. Hintergrundwissen Degubox

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Pinot grigio ist eine Weißwein-Rebsorte, die sich vom französischen Namen *Pinot gris* ableitet. Ruländer ist der Name, unter dem die Rebsorte in Deutschland klassifiziert ist, Grauer Burgunder und Grauburgunder sind für deutsche Weine dieser Sorte zulässige Synonyme. Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot und grau gefärbt ist, wird sie den Weißweinsorten zugeordnet. Seit den 1980er Jahren erlangte die Rebsorte auch unter ihrem italienischen Namen Pinot grigio große Bekannt- und Beliebtheit in Deutschland.

Pinot Grigio delle Venezie ist seit 2017 eine DOC-Qualitätsstufe für Grauburgunder in den drei nordöstlichen Weinbaugebieten Italiens Venetien, Friaul und Trentino. Die Region reicht vom Gardasee bis zum Golf von Triest. Diese Weine waren zuvor als IGT klassifiziert und sind seit Ende 2018 auf dem Markt. In dieser Weinregion wachsen etwa 85 Prozent der italienischen Pinot-Grigio-Produktion und ist zugleich das weltgrößte Anbaugebiet dieser Rebsorte. Durch die neue Gesetzgebung unterliegt die Weinproduktion strengeren Qualitätskriterien. Wichtigstes Merkmal ist der Hektarertrag, der sich von 152 auf 126 Hektoliter pro Hektar verringert hat. Ferner muss ein natürlicher Alkoholgrad von mindestens 11% erreicht werden. Der Charakter der Rebsorte soll mit „frisch und harmonisch, von trocken bis leicht süß“ soll erhalten bleiben, der Körper soll etwas voller und aromatischer werden.

Merlot

Die rote Rebsorte stammt höchstwahrscheinlich aus Frankreich. Der Name ist vom französischen Wort für Amsel (merle) abgeleitet, weil diese Vögel die Beeren sehr gerne naschen. Die Rebe ist direkt mit Cabernet Franc verwandt, der zweite "Elter" dürfte eine südpannonische Rebsorte sein. Merlot ist auf Grund eher dünnhäutigerer Beeren fäuleanfällig und empfindlich gegen falschen Mehltau.

Sie ist in Frankreich die dritthäufigste und im Bordeaux die am häufigsten angebaute Rebsorte. In Graves, Saint-Émilion und Pomerol ist sie Hauptbestandteil der großen Rotweine und im Bereich Médoc Partner beim so genannten Bordeaux-Verschnitt. Im Bereich Pomerol werden daraus die berühmten Rotweine der beiden Weingüter Château Pétrus und Château Le Pin sortenrein gekeltert, die zu den besten und teuersten Rotweinen der Welt zählen.

Häufiger wird sie aber als Verschnittspartner und optimale Ergänzung des Cabernet Sauvignon verwendet. Dem „großen Bruder“ gegenüber hat sie weniger Tannin und Säure, ihr Wein wird oft als „geschmeidig“ bezeichnet. Die Sorte ist weltweit verbreitet und belegt global den dritten Platz. In Italien sind es rund 30.000 Hektar. Ab den 1990er-Jahren wurde sie in der Neuen Welt populär, vor allem in Kalifornien.

Groppello Riviera del Garda Classico DOC

Bis zum Jahrgang 2016 hat es für die Rotweine der lombardischen Gardaseite drei verschiedene DOC-Bezeichnungen gegeben: Valtènesi DOC, Garda Classico DOC und Riviera del Garda Bresciano DOC. Seit 2017 wird nun alles unter der neuen DOC-Bezeichnung „Riviera del Garda Classico“ zusammengefasst.

Groppello weist einen klar erkennbaren Charakter auf: In manchen Jahren kann er pfeffrig, manchmal erdbeurig riechen, vor allem aber äußert sich die Sorte im Mund mit einer samtigen Rundheit. Tannin besitzen diese Weine zwar, auch Säure, gleichwohl nimmt man im Mund stets diese eigentümliche, fast salzige Geschmeidigkeit wahr.

Obwohl der früher vom Trentino bis in die Toskana ziemlich verbreitete Groppello heute nur noch im Valtènesi – auf der rechtsufrigen Seite des Gardasees – nennenswert angebaut wird, drängt man ihn in den neuesten Produktionsregeln etwas in den Hintergrund. Die anderen hier angebauten Traubensorten – Marzemino, Barbera und Sangiovese – ergeben nicht nur rustikalere, sondern auch weitaus weniger originelle Weine (Quelle: MERUM Heft 1/2020).



Oben: Aldo, Loretta und Marco Franchi vom Weingut KLAM in Refrontolo, Treviso.
Unten: Aldo und Loretta beim Zurückschneiden der Rebstöcke (potatura) Anfang März 2021

3. Porträt Weingut KLAM

Aldo Franchi war über drei Jahrzehnte Direktor der Cantina Produttori di Valdobbiadene – Vald d'Oca, von der wir seit Anfang der Neunziger Jahre den größten Teil unseres Proseccos beziehen.

Unter Aldos kluger Regie wuchs die Genossenschaft zu einer modernen Kellerei mit großer Prosecco- und Wein-Palette in allen Preisklassen, und zwischen Aldo und uns eine schöne Freundschaft.

Im Herbst 2019 ging Aldo in die wohlverdiente Rente – aber nicht, um dem „dolce far niente“ zu frönen, sondern sich statt ums Management nun mehr um das kleine Weingut KLAM in der Prosecco-Region Treviso zu kümmern, das er mit seiner Frau Loretta 2011 gegründet hatte. Sie arbeiten begeistert im Weinberg, denn die manuelle Arbeit an der frischen Luft gibt ihnen große Befriedigung. Bald nach der Gründung legte auch ihr Sohn Marco Hand an.

Auf 6 Hektar Weinbergen kultiviert die Familie Franchi in der Gemeinde San Bagio di Callalta Prosecco, Moscato, Pinot Grigio und Pinot Nero. Die Rebstöcke, die sie beim Kauf der Weinberge vorfanden, waren alt und trugen nicht mehr viel, und so mußten sie mühsam ausgerissen und durch neue ersetzt werden.

Wir freuen uns, dass wir bis auf einen Wein mittlerweile einen Großteil der KLAM-Weine im Programm haben!

KLAM betreibt nachhaltigen, integrierten Weinbau und ist SQNPI-zertifiziert (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).

Pinot-Grigio-Ernte bei KLAM





KLAM-Winzer Aldo Franchi prüft den Reifegrad der Pinot-Nero-Trauben

4. Jetzt offen im Café: Ki-Ki Pinot Nero I.G.T. 2015

von KLAM (Refrontolo/Treviso, Veneto)

Ki-Ki wird nur in den besten Jahrgängen mit Trauben aus dem Weinbergen von Spercenigo (Treviso) erzeugt, die dort auf lehmigen Böden gedeihen. Der Weinberg ist nur 0,33 Hektar groß, die Produktion ist stark limitiert. Die kleinen Blauburgunder-Trauben werden von Hand geerntet und nach dem Entrappen und Zerkleinern in kleinen Edelstahlbehältern zehn Tage auf der Maische fermentiert.

Nach dem Abstich und der Trennung vom Trester setzt der Wein seine Entwicklung in gebrauchten Barrique (225 l) und Tonneux (500 l) aus Eichenholz fort, in denen er zwischen 12 und 18 Monaten reift. Eine Cuvée aus den verschiedenen Fässern wird dann wiederum in Edelstahltanks umgefüllt, in denen sie ein weiteres Jahr bis zur Abfüllung reift.

Ein großer Blauburgunder: Helles Rubinrot; Duft nach roten Früchten mit feiner Holznote; trocken und wenig mit würziger Beerenfrucht, voller Geschmack, gute Struktur, elegant und ausgewogen mit langem Nachhall

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorte: | 100 % Pinot Nero |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % Vol. |
| Säure: | 5 g / l |
| Zuckergehalt: | 2 g / l |
| Serviertemperatur: | 15 – 18 °C |
| Passt zu: | rotem Fleisch, auch Lamm, ausgezeichnet auch zu gereiftem Käse |

Unser Ladenpreis: 0,75 l 20,90 € im Café 0,1 l 6,00 €





Cantina Rauscedo: 400 Genossen, Direktor Mauro, der gerade in den Ruhestand gegangen ist, Michele (war auf unserem Sommerfest 2019) und die Önologen Cristian und Francesco

5. Der Jahrgang 2022 bei der Cantina Rauscedo (Friaul)

Weine im Ruffini: Merlot (in der aktuellen Degubox), Chardonnay, Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso, Spumante Ribolla Gialla D.O.C. „Extra Dry“

2022 wurde im Durchschnitt 14% mehr geerntet als im Vorjahr. Der Jahrgang war gekennzeichnet durch geringe Niederschläge und trockene Hitze mit einer Periode von fast 3 Monaten mit täglichen Höchsttemperaturen von über 30 °C. Die Reben mussten zwar bewässert werden, aber aus Sicht der Traubengesundheit wurde die Entwicklung von Pilzen, die kurz vor der Ernte Probleme verursachen können, durch die Trockenheit behindert.

Die Qualität ist aufgrund der Temperaturschwankungen hervorragend, denn es wurden nicht nur einige Grad Zucker gewonnen, was die Gewinnung von Weinen mit einem guten Alkoholgehalt ermöglichte, sondern der Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen begünstigte auch die Erhaltung der Aromen, die insbesondere für aromatische und halbaromatische Weine sehr wichtig sind.

Vigneto Fulvio der Cantina Rauscedo, im Hintergrund der Alpenhauptkamm





Herbststimmung mit Alpen: Weinberg der Cantina Rauscedo

6. 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, schreibt uns bitte eine Mail an ruffini@ruffini.de.

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