

RUFFINI

Weinbrief No. 8/2023

1. August 2023

1. Degubox »Weißweine aus dem Piemont«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Azienda Deltetto
4. Der Jahrgang 2022 bei Deltetto
5. Porträt Azienda La Chiara
6. Sonstiges

Terra del Vino: Einzellage »Daivej«, Heimat der Roero-Arneis-Trauben für den gleichnamigen Cru von Deltetto, Piemont



1. Degubox „Weißweine aus dem Piemont“

Drei klassische piemontestische Weißweine von Deltetto (Canale d'Alba) und La Chiara (Gavi) im Laden Degubox für 35,30 € (statt 41,30 €)

Gavi D.O.C.G. 2021 del Comune di Gavi (Folgejahrgang 2022)

von La Chiara (Gavi)

Strohgelb mit goldenen Reflexen; delikater, charakteristischer Duft nach Aprikosen und Zitrusfrüchten vor feinem mineralischem Hintergrund; im Mund wunderbar erfrischend mit harmonischem Frucht-Säure-Spiel, mineralisch, bleibt lange im Mund; 100% Cortese di Gavi; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.
 Serviertemperatur: 10°C
 Speiseempfehlung: Zu Gemüse-Vorspeisen oder mit weißem Fleisch, Meeresfrüchtesalat, gegrilltem Fisch und zu Pasta

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,50 €, im Café 0,1 l 4,90 €



Favorita »Servaj« D.O.C. 2021 (Folgejahrgang 2022)

von Deltetto (Canale d'Alba)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig, würzig und weich, prägnante, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation bei 18°C im Edeltank

Weinberg: Einzellage Sarvaj, Gemeinde Castellinaldo, über 20 Jahre alte Rebstöcke
 Ertrag: 60 hl/ha
 Alkoholgehalt: 13° Vol.
 Serviertemperatur: 9°C
 Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 5,00 €



Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2022

von Deltetto, kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-143)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten; trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero Arneis; Fermentation bei 18°C im Edeltank

Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, über 20 Jahre alte Rebstöcke
 Ertrag: 55 hl/ha
 Alkoholgehalt: 13,5° Vol.
 Serviertemperatur: 10°C
 Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 5,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Gavi

DOCG für trockenen Weißwein und Spumante in der italienischen Region Piemont, die nach der gleichnamigen Gemeinde benannt ist. Die Zone umfasst über 1.200 Hektar Rebfläche.

Nur wenige Regionen der Welt können sich einer so günstigen Lage und eines so günstigen Klimas rühmen, dass aus hochwertigen Trauben so wertvolle Weine vinifiziert werden können. Eine dieser glücklichen Gegenden ist zweifellos das Gebiet um die Stadt Gavi, wo Boden, Temperatur, Höhenlage und Morphologie zusammen eine Landschaft mit dichten Rebzeilen und Weinbaubetrieben entstehen lassen.

Es handelt sich um das Val Lemme im Piemont, an der Grenze zu Ligurien, ein Gebiet mit jahrhundertealter Tradition im Weinbau und in der Weinherstellung. Es profitiert vom gemäßigten Klima der Hügel und der Brise, die vom nahen ligurischen Meer kommt: ein Gebiet, in dem das Klima nicht zu heiß ist, aber die Sonne das ganze Jahr über scheint.

Der säurebetonte, fruchtige Wein mit herbem Geschmack und Zitronenaroma wird sortenrein aus der Sorte Cortese (hier auch Courteisa) gekeltert. Er muss zumindest 10,5% vol Alkoholgehalt aufweisen. Es gibt auch eine Spumante-Version. Im Jahre 2010 wurden zwei neue Riserva-Typen eingeführt, für beide gelten niedrigere Ertragsgrenzen. Es muss immer die Lage, aus der die Trauben stammen, angegeben sein. Der Gavi Riserva muss zumindest 11% vol Alkoholgehalt aufweisen. Er muss ein Jahr lagern, davon sechs Monate in der Flasche.

Favorita

Die Sorte (auch Favorita d'Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Roero

DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont. Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Mit prächtiger Aussicht wachsen hier die Trauben für die mit besten Weißweine Italiens: Das Roero-Gebiet mit Alpenpanorama



3. Porträt Azienda Deltetto

Carlo Deltetto, von allen Carlino genannt, gründete sein Weingut in den frühen 50er Jahren des letzten Jahrhunderts zusammen mit seiner Frau Catterina in Canale, im Herzen des Roero-Gebietes. Dieses Land der Hügel und Felsen, der Wälder und Weinberge, wird von dem benachbarten Weinbaugebiet der Langhe geologisch durch den Fluß Tannaro getrennt. Er hatte sich von Anfang an zum Ziel genommen, die selteneren und unbekannteren Rebsorten wie Arneis und Favorita in den besten Lagen anzubauen und zu vinifizieren.

Seit 2017 ist die Produktion bio-zertifiziert (Ausnahme: Weine aus Pachtweinbergen wie Favorita).

2018 wurde das Weingut für seinen Einsatz für den Umweltschutz ausgezeichnet.

Ende der Siebziger Jahre brachte Carlos Sohn Antonio (Tonino) bei seinem Eintritt neue Impulse in den väterlichen Betrieb. Er brachte sich auf den neuesten internationalen Stand der Weintechnik und experimentierte mit neuen Methoden der Weinbereitung und Verfeinerung, wie zum Beispiel der thermokontrollierter Gärung. Jeder Teil des Prozesses, angefangen mit der Selektion der Trauben aus den familieneigenen Weinbergen bis zur Arbeit im Keller, dient dem Ziel, die traubentypischen organoleptischen Merkmale und das Terroir so deutlich wie möglich herauszuarbeiten. Nicht umsonst haben Tonino Deltetto und seine Frau Graziella die Solidität zum Leitmotiv ihrer Kellerei gewählt.

Heute kümmern sich die Kinder Carlo, Cristina und Claudia zusammen mit ihren Eltern um den Betrieb und führen die große Tradition ihres Familienbetriebes fort. Die vierte Generation krabbelt und wirbelt schon im Weinberg! Seit mehreren Jahren produzieren Sie mit großem Erfolg mehrere Spumante nach dem Champagnerverfahren, darunter einen Spumante Rosato aus Nebbiolo-Trauben.

4. Der Jahrgang 2022 bei Deltetto

Tonino und Carlo Deltetto: „Das Jahr 2022 war für unsere gesamte Weinbauregion aufgrund der Trockenheit ein eher schwieriges Jahr. In der Tat gab es einen allgemeinen Mengenverlust von etwa 20 %, mit einem Spitzenwert von -40 % im Weinberg von San Michele, der ebenfalls unter der Dürre des Vorjahres gelitten hatte. Glücklicherweise ist jedoch seit dem letzten Jahr ein neuer Teil von San Michele in Produktion gegangen, was die Situation verbessert hat und uns eine gute Menge und vor allem eine hohe Qualität der Trauben garantiert. Trotz dieses schwierigen Jahres ist es denjenigen, die es verstanden haben, mit gezielten Eingriffen und zum richtigen Zeitpunkt im Weinberg zu arbeiten, gelungen, eine ausgezeichnete Qualität zu erzielen, die sowohl in den ersten Jahren als auch in der Langlebigkeit Weine mit einem hervorragenden Ertrag garantiert.“

Familie Deltetto: Von links nach rechts Cristina, Claudia, Antonio, Catterina mit Urenkelin Lidia (oben), Graziella mit Enkelkind Anna und Papa Carlo





Gavi im Piemont: Der Ort ist Namenspatron des berühmten Weines Gavi, der nur hier Gavi del Comune di Gavi heißen darf.

5. Portät Azienda La Chiara

Die Familie Bergaglio ist seit jeher untrennbar mit dem Gebiet von Gavi und der Weinbautradition verbunden: Seit drei Generationen ist dieser Name ein Synonym für Qualität und Erfahrung.

Der landwirtschaftliche Betrieb La Chiara wurde von Ferdinando Bergaglio, der 1912 in eine Bauernfamilie hineingeboren wurde, nur wenige Kilometer vom Zentrum von Gavi entfernt in den Hügeln des ligurischen Voralpenlandes gegründet.

Im Laufe der Jahre hat La Chiara seine Produktion diversifiziert und das Angebot erweitert:

Die verschiedenen Gavi DOCG-Weine, vom vorgestellten Hauptwein „Etichetta Verde“ über die Selektionen „Etichetta Nera“ und „Groppella“, bis sind das Aushängeschild des Unternehmens und die meist exportierten Produkte. La Chiara stellt auch Schaumweine, den seltenen Weißwein Timorasso, typische Rotweine aus dem Monferrato wie Barbera und Dolcetto sowie Grappa und Passito her.

6. Sonstiges

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Fragen:

Habt Ihr Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter oder zu unseren Weinen? Dann schickt einfach 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; Orffstr. 22, 80637 München

V.i.S.d.P.: Helmut Maier und Claudia Thaler