

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2023

05. Dezember 2023

Liebe Kund*innen, liebe Gäste,
wir wünschen Euch eine schöne Adventszeit, 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. Vin Santo mit Biscotti
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 Klam (Veneto), Colonnara (Marken) und Alovini (Basilikata)

im Laden Degubox für 43,10 € (statt 50,70 € - kein Versand)

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

von KLAM (Veneto)

Goldgelb, mit zunehmender Entwicklung kupferfarben (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 €



»Tornamagno« Marche Rosso I.G.T. 2018

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 €



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 19,40 €, im Café 0,1 l 7,00 €



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.

Tornamagno – Marche Rosso IGT

Die meisten Kundinnen, Kunden und Gäste kennen Colonnara als Produzenten unseres weißen Hausweins Verdiccio 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 Edelstahl tanks 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.

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 Anbaugebietes (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 Val d'Oca (Veneto) 0,75 l 8,90 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und weinig, 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:

Rosé Spumante Brut Pinot Nero von Lombardini (Emilia) 0,75 l 13,60 €

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)



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. Rüttelpulten 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 25,90 €

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.

Magnumflasche Jahrgangsedition D.O.C. 2013 1,5 l 88,90 €

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



4. Vin Santo mit Biscotti

Vin Santo del Chianti »Curato« D.O.C. 2013 (kbA)

Casa Lucii (San Gimignano), Toskana

Spricht man in Deutschland von Süßwein, wird gerne die Nase gerümpft: Vor dem geistigen Auge erscheint ein pappiges, aufgespritztes Getränk, das Mund und Rachen verklebt und eindimensional nach Kirsche oder irgendwas schmeckt.

Hochwertiger italienischer Passito ist aber genau das Gegenteil und kann, was Qualität und Aufwand betrifft, in einem Atemzug mit dem deutschen Eiswein genannt werden. Kennzeichen eines guten Passito ist eine mundfüllende, differenzierte Süße mit einer Vielzahl an Aromen und den typischen oxidativen Noten, die in einem langen Finale trocken endet. Passito trinkt man in Italien deswegen nicht nur zu Gebäck sondern auch zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola Dolce.

Herstellung

„Curato“ folgt dem Kanon der ältesten toskanischen Tradition:

Die Trauben werden ca. Mitte September ausschließlich in kleine Kisten manuell geerntet und anschließend bei guter Belüftung auf dem Dachboden nach DOC-Vorschrift bis mindestens 1. November und längstens bis 31. März rosiniert – mindestens bis die Alkoholgradation von 15 – 17 % Vol. Alkohol erreicht ist. Dabei konzentrieren die Trauben nicht nur, sondern entwickeln durch enzymatische Prozesse die typischen Passito-Aromen.

Dann werden die Trauben sanft gepresst und der Most direkt nach der Filterung zur langsamen Gärung in Caratelli, kleine Eichenholz- oder Kastanienfässer, eingefüllt – zusammen mit der Mutterhefe, die von Jahrgang zu Jahrgang von der Winzerfamilie Lucii weiterverwendet wird und so immer die Hefen der letzten Jahrgänge enthält, aber auch noch einen kleinen Teil der „Urhefe“.

Danach reift der Vin Santo in einem „Vinsantaia“ genannten Raum für mindestens 5 – 6 Jahre, dabei Hitze und Kälte ausgesetzt. Vor der Abfüllung im Juli 2020 wurde der Inhalt der verschiedenen Fässer, der sich je nach Holzart und Alter sensorisch unterscheidet, vom Kellermeister assembliert, um einen harmonischen Vin Santo mit einer einzigartigen Identität zu kreieren. Insgesamt werden nur 1000 Flaschen á 0,5 l erzeugt.

„Curato“ heißt gehegt und gepflegt – der Name dieses Vin Santo ist also Programm!

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 €

dazu empfehlen wir: Ruffini-Biscotti im Weihnachts-Geschenkkarton (Preis im Laden)

5. Öffnungszeiten zwischen den Jahren

Öffnungszeiten zu Weihnachten

Laden:

Heiligabend, 24.12.: 9.00 – 11.00 Uhr
nur Abholung vorbestellter Kuchen und Baguettes!

Vorbestellung bis 21.12. (keine Semmeln, kein Brot)

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen
2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Cafe:

Heiligabend, 24.12.: geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.: geschlossen
2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.: geschlossen

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

Laden:

Sonntag, 31.12.: 9.00 – 11.00 Uhr
nur Abholung vorbestellter Kuchen und Baguettes!

Vorbestellung bis 28.12. (keine Krapfen, Semmeln und Brot)

Montag, 1.1.: geschlossen

Cafe:

Sonntag, 31.12.: geschlossen

Montag, 1.1.: geschlossen

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- oder Bankbezahlung.

Alles Nötige 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 88,90 €

Prosecco Spumante „Extra Dry“ Treviso

Val d'Oca (Valdobbiadene, Veneto)

D.O.C., Magnumflasche 1,5 l 39,90 €

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti«

Trexenta (Senorbì, Sardinien)

D.O.C. 2015, Magnum 1,5 l, Holzkassette: 53,90 €

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.: Claudia Thaler