

# RUFFINI

## Degubox „Weine aus Sardinien von der Cantina Trexenta“

Drei Weine von der Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)  
- im Laden Degubox für 38,30 € (statt 45,00 €)

### Vermentino »Contissa« D.O.C. 2022

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präsender Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100% Vermentino; Stahltank

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille des „Concours Mondial de Bruxelles“ (Brüssel)

Serviertemperatur: 10 - 11° C  
Alkoholgehalt: 13,5°  
Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch  
leichten Vorspeisen  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,50 €



### Cannonau di Sardegna »Baione« D.O.C. 2021

Würziger, intensiv weiniger Duft; warmer, weicher und anhaltender Geschmack mit feinen Tanninen und dezenter Holznote; 95 % Cannonau und 5 % andere zugelassene rote Trauben der Region; mindestens ein Jahr großes Eichenfass

Serviertemperatur: 18 - 20°C  
Alkoholgehalt: 15 %  
Empfehlung: Pasta mit üppigen Soßen, Braten, reifer Käse  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,70 €, im Café 0,1 l 4,60 €



### Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti« D.O.C. 2019

Intensives Rubinrot; reiches Bouquet von Gewürzen und Macchia; warm und weinig; im Mund trocken, voll, harmonisch und nachhaltig, reifes Tannin; 100% Cannonau; 18 Monate Barrique und 6 Monate Flaschenreife

Serviertemperatur: 18 - 20°C  
Alkoholgehalt: 15 %  
Empfehlung: Ideal zu allen typischen sardischen Braten wie Porcetto (Schweinebraten) und Lammbraten, zu Wildbret und sowie zu reifem und mittelreifem Käse  
Unser Ladenpreis: 0,75 l 20,90 €, im Café 0,1 l 7,30 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Weininsel Sardinien

Die italienische Region mit der Hauptstadt Cagliari hat eine Rebfläche von 43.331 Hektar.

Geologisch gesehen ist die Insel der älteste Teil Italiens und war einmal mit dem Festland verbunden.

Schon im 9. Jahrhundert v. Chr. bauten die Sarden Wein an, diese Kunst erlernten sie von den Phönikern.

Zu 85% besteht Sardinien aus Gebirgen und Hochflächen, Weinbau wird vor allem in der sanft hügeligen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano und in der Alghero-Ebene betrieben.

Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Besonders an der Südküste gibt es auch Trockenheit, deshalb wird eine künstliche Bewässerung forciert. Die Temperaturen sind aber in den verschiedenen Teilregionen der Insel sehr unterschiedlich.

Im kühleren Norden entstehen vor allem frische, fruchtige Weissweine; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet mit unterschiedlichen Kleinklimaten Rot-, Weiss- und Dessertweinen gute Bedingungen.

Zu zwei Dritteln werden Rotweine und zu einem Drittel Weißweine erzeugt, die alkoholreicher sind als im übrigen Italien. Die häufigste weiße Sorte ist die autochthone Nuragus mit einem Drittel der Rebfläche, gefolgt von Vermentino, Malvasia Sardegna, Nasco und Semidano.

Die häufigsten roten Sorten sind Cannonau (Grenache), Monica, Carignano, Bovale und Girò. Die Reben werden (besonders in den Ebenen) immer noch in der traditionellen Erziehungsform Alberello erzogen (kleine Rebbäumchen, die mühsam auf den Knien geerntet werden müssen). Die Cantina Trexenta wendet die modernere Erziehungsform "Guyot" an (Erziehungsform an Pfählen, wobei die Ruten horizontal in einem Drahtgerüst gezogen werden).

### Porträt Cantina Trexenta

Die Cantina Trexenta wurde 1956 von 23 Winzern aus verschiedenen Gemeinden des Gebietes "Trexenta", einer Zone mit 12 Weinbergen in der südlichen Region Cagliari, als Cantina Sociale gegründet. Hier wurde bereits in der Antike Wein gekeltert. Der Weinanbau in dieser Zone in der Region Cagliari läßt sich bis in die Antike zurückverfolgen. Heute hat die Genossenschaft mehr als zweihundert Mitglieder, die 200 Hektar Weinberge bewirtschaften, wobei 20 der "Soci" 80 Prozent der Traubenproduktion liefern.

Die Vielzahl der von den Soci bewirtschafteten Weinberge in verschiedenen Höhenlagen und Ausrichtungen ermöglicht es, das Lesegut jedes Jahr entsprechend dem Profil der produzierten Weine neu auszuwählen. Dadurch kann ein hochstehender Standard der Weine gewährleistet werden. Beispiel: In einem sehr heißen, trockenen Jahr werden für den Cannonau "Baione" Trauben aus höheren und damit kühleren Lagen genommen als in einem normalen Jahr. Die Trauben aus den heißen, tieferen Lagen, die dem "Baione"-Standard nicht entsprechen (zu wenig Säure und Frucht bei übermäßigem Alkohol), wandern in den "einfachen" Cannonau oder in den Offenweinverkauf vor Ort.

*Seit dem Beginn unserer Zusammenarbeit im Jahr 2000 wächst die Qualität der Weine bei ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis kontinuierlich, aktuell unter dem Ausnahme-Önologen Antonio Marca.*

2003 hat die Cantina einen Versuchsweinberg mit 20 Hektar Anbaufläche angelegt, auf dem sie fast ausgestorbene einheimische Rebsorten kultiviert - einerseits um dieses wertvolle Erbe zu erhalten, andererseits, um daraus längst vergessene Weine mit modernem Gesicht zu komponieren. Inzwischen bauen die Soci diese alten Rebsorten wieder an, so der trockene Weißwein Sant'Efis aus der hochwertigen Nasco-Traube, die früher ausschließlich für Süßweine Verwendung fand.