

RUFFINI

1. Weine aus Apulien von Torrevento

Drei Weine von der Kellerei Torrevento

- im Laden Degobox für 31,50 € (statt 37,10 €, nicht im Versand)

Castel del Monte Bianco »Pezzapiana« D.O.C. 2023
von Torrevento (Corato, Apulien)

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; feines, delikates Bukett mit dem Duft von Wiesenblumen; trocken, frisch, weich, samtig und rund; aus Bombino Bianco (70%) und Pampanuto-Trauben (30%); Stahltank

Alkoholgehalt: 13 %

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 4,00 €



Primitivo di Manduria »Ghenos« D.O.C. 2022

Tiefdunkles Rubinrot; intensiver Duft von dunklen Waldfrüchten mit Nuancen von Gewürzen; trocken, harmonisch, voller Körper, schöner Abgang; 100% Primitivo-Traube; Stahltank und sechs Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14 %

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Passt zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, hartem Käse und Salami.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,30 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale« D.O.C.G. G.2016 (Folgejahrgang 2017)

Kräftiges Rubinrot; voller, weiniger Duft mit Waldbeer- und Kirscharomen; runder, weicher Geschmack mit intensiver Kirschenfrucht; sehr langer Abgang; 100% Nero di Troia; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5%

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Passt zu: hervorragend zu rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, zu Wildbret, edlem Geflügel, wie zum Beispiel Fasan, und zu gelagertem Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,60 €, im Café 0,1 l 5,40 €



2. Porträt Azienda Torrevento

Die Kellerei Azienda Vinicola Torrevento hat ihren Sitz in Corato (Bari) im Herzen des „Parco Nazionale dell'Alta Murgia“, erster und größter Landschaftspark Italiens, in dem die untrennbare Verbindung zwischen Mensch und Umwelt in einer perfekten Synthese von Tradition, menschlicher Aktivität und Natur gelebt wird. Respektvoller Umgang mit der Natur und naturnaher Weinbau, teilweise sogar in Bioqualität, sind für Torrevento selbstverständlich.

Das in Sichtweite der Kellerei gelegene Schloss des Federico II. aus „Sveva“ (Schwabern), das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol.

Nur ca. 5 km von diesem faszinierenden Monument entfernt befindet sich eines der schönsten Klöster der Murgia, gebaut im 17. Jahrhundert. 1949 wurde es von den Brüdern Liantonio mit dem gesamten Grundbesitz gekauft, später wurde daraus die aktuelle Kellerei „Torrevento“.

Davor legte ihr Vater, Francesco Liantonio, den Grundstein für die nun seit drei Generationen gelebte Berufung der Familie, den Weinbau: Er schiffte sich 1913, gerade mal achtzehnjährig, auf dem Dampfer „Hamburg“ nach New York ein, um in Amerika sein Glück zu suchen. Dort gründete er eine Blockeisfabrik für die Kühlung von Lebensmitteln und kehrte nach zehn Jahren harter Arbeit nach Apulien zurück, um mit seinen Ersparnissen seinen Traum zu verwirklichen: Produktion und Vermarktung von Olivenöl und Wein in Palo del Colle bei Bari, gute 30 km von der heutigen Kellerei entfernt, wo er sich ein paar Hektar Olivenhaine und Weinberg kaufte. Zu Ehren des 100-jährigen Jubiläums von Francescos Aufbruch nach Amerika kreierte Torrevento einen seiner besten Weine: den Primitivo „Since 1913“.

Der heutige Eigentümer, sein Enkel, heißt nach der Tradition ebenfalls Francesco Liantonio.

Er machte seine spätere Leidenschaft allerdings nicht gleich zum Beruf: Francesco war Dozent für Marketing und Handel an der Universität Bari, bevor er den Hörsaal für seine heutige Leidenschaft, den Weinbau, aufgab. Er übernahm den elterlichen Betrieb, modernisierte viele Prozesse im Weinberg und Keller und erarbeitete sich mit viel Engagement seinen Platz unter den besten Winzern des Landes. Das Weingut bewirtschaftet heute stolze 400 Hektar (200 ha Eigentum und 200 ha in anderen apulischen Gebieten unter eigener Leitung, siehe unten). Steinige Karstböden auf dem Hochplateau der Murgia (Castel Del Monte DOC) und in Nordapulien bieten optimale Voraussetzungen für die Kultivierung, insbesondere für einheimische Traubensorten. Unterirdische Wasserläufe sorgen auf natürlichem Wege für die ideale Bewässerung. Hinzu kommt das mediterrane Klima mit warmen und trockenen Sommern und relativ kalten Wintern. Da die 400 bis 600 Meter hoch liegenden Weinberge lediglich dreizehn Kilometer vom Meer entfernt liegen, sorgt der allgegenwärtige Wind für eine gleichmäßige Belüftung der Reben. Auf genau jenen Wind bezieht sich auch der Name „Torrevento“ – „Turm des Windes“.

Im Anbau stehen vor allem autochthone Rebsorten wie Pampanuto, Uva di Troia sowie Bombino Nero und Bianco, Aglianico oder Nero di Troia. Für die daraus gekelterten Weine gibt es reichlich Anerkennung: So ist der Rotwein „Vigna Pedale“, ein reinsortiger Nero di Troia, seit vielen Jahren Dauerabonnent der begehrten „Drei Gläser“ im wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso.

Weitere Anbaugelände in Mittel- und Südapulien sind das hügelige „Valle d'Itria“, berühmt für das Weltkulturerbe der „Trulli“, wo die Fiano und andere weiße Trauben gedeihen, die Region Messapia, ideale Heimat der roten Primitivo, und die Ebene des Salento, wo die roten Trauben Negroamaro und Malvasia Nera für den Salice Salentino im milden Klima zwischen zwei Meeren angebaut werden.

Umweltzertifizierung und nachhaltiger Weinbau: Torrevento ist nicht nur nach Qualitätsstandards, sondern auch nach sozialen ethischen, Umwelt- und Nachhaltigkeitskriterien ISO-zertifiziert, einige Weine sind auch biologisch anerkannt.

Sie arbeiten eng mit den Universitäten von Foggia und Turin sowie dem „Centro Ricerca Viticultura ed Enologia“ zusammen, unter anderem bei der Entwicklung von biologischen mineralisch-organischen Düngemitteln, der Auffindung, Veredelung und Nachzucht von alten Klonen der Nero di Troia- und Bombino Nero-Trauben, sowie bei der Früherkennung von Schädlingsbefall.

Das Weingut stellt auch über die Hälfte der benötigten Elektrizität mit Solnekollektoren selbst her.