

RUFFINI

Weinbrief No. 1/2018

16. Januar 2018

1. Degubox »Rotweine aus Kalabrien von Librandi«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weinreise Süditalien Teil 1: Kalabrien
4. Porträt Azienda Librandi
5. Weinseminar am 5.2.18
6. Sonstiges



Blick vom höchstgelegenen Weinberg der Tenuta Rosaneti, größte Besitzung von Librandi

1. Degubox „Rotweine aus Kalabrien von Librandi“

3 Rotweine von Nicodemo Librandi (Cirò Marina/Kalabrien)

- im Laden Degubox für 35,90 € (statt 42,20 €)

Cirò Rosso Classico D.O.C. 2015

Strahlendes Rot mit orangefarbenen Reflexen; Duft von roten Früchten, Gewürzen und feinen Tabaknoten; vollmundig und würzig mit südlicher Wärme, gehaltvoll und extrakreich mit Noten von getrockneten Früchten und Marzipan; 100% Gaglioppo; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,0 %
 Serviertemperatur: 16-18°C
 Passt zu: Zu gegrilltem Fleisch, Ragouts, Wild und kräftigem Braten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,80 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Gravello Rosso Val di Neto I.G.T. 2012 (Folgejahrgang 2014)

Dunkles Rubin mit purpurnen Reflexen; Duft von Sandelholz, Vanille und Kardamon, Noten von reifen Pflaumen und Honig; komplexer Gaumen, warme Fruchtigkeit, sehr gute Struktur, weich und geschmeidig, im Abgang Kirsche, Vanille und Tabak, gut eingebundenes Tannin; aus 60% Gaglioppo und 40% Cabernet Sauvignon; 12 Barrique

Alkoholgehalt: 14 %
 Serviertemperatur: 16-18°C
 Passt zu: Keule vom Milchzicklein, Brodettate alla Romana, zu rotem Fleisch, Wild, kräftigem und würzigem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 19,50 €, im Café 0,1 l 5,90 €



Magno Megonio Rosso „Val di Neto“ I.G.T. 2013 (Folgejahrgang 2014)

Sattes Purpur; überwältigender Duft mit Nuancen von schwarzen Beeren und Gewürzen; trocken, schwer und samtig mit einer Fülle edelster Aromen, verspielte Fruchtsüße, weiches Tannin, warmer, langer Abgang; 100% Magliocco; Stahltank und 16 Monate Barrique

Alkoholgehalt: 14,5%
 Serviertemperatur: 18 - 20°C
 Passt zu: Zu rotem Fleisch, Wild und Lamm, Fasanenbrust mit Steinpilzen, stark gewürzten Speisen und zu Käse.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Cirò Rosso D.O.C. & Gaglioppo-Traube

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Kalabrien. Die Zone umfasst die namensgebenden Gemeinden Cirò und Cirò Marina (der Classico-Bereich), sowie Crucoli und Melissa in der Provinz Catanzaro. Der Kernbereich blickt auf eine sehr lange Vergangenheit zurück und wurde als das griechische Krimisa (Cremissa) identifiziert. Der Cirò Rosso darf sich mit 13,5% vol Alkohol-Gehalt Superiore und mit zwei Jahren Alterung Riserva nennen. Er wird aus der uralten Rebsorte Gaglioppo gewonnen, die griechischen Ursprungs ist. Die Sorte ist für trockenes Klima sehr gut geeignet, erreicht hohe Zuckergrade und erbringt kräftige Weine. Durch den Einfall der Phylloxera (Reblaus) 1860, die den europäischen Weinanbau weitestgehend vernichtete, überlebten nur die widerstandsfähigsten Rebsorten und nur die, die einen Wein abgaben, der als wertvolle Tauschware verwendet werden konnte. Das war seinerzeit die Gaglioppo-Traube.

Bei Librandi heißt es: „Unsere gesamte Geschichte liegt in diesem Wein aus der Rebsorte Gaglioppo. Die Trauben dieser traditionell einheimischen Rebsorte wachsen seit ungefähr 3000 Jahren an den Weinstöcken von Cirò. Auf demselben Boden bauten unsere Vorfahren den berühmten Wein „Milos von Crotone“ an, der aus derselben Rebsorte gekeltert und zur damaligen Zeit bei den olympischen Spielen angeboten wurde. Es ist die vorherrschende Rebsorte in ganz Kalabrien.“

Magno Megonio Val di Neto I.G.T.

Der „Magno Megonio“ ist ein Rotwein der Superlative. In der Fachzeitschrift „Merum“ erhielt er sofort 4 Sterne. Der bekannte Weinjournalist Jens Priewe bezeichnete ihn „als einen der wenigen italienischen Weine mit eigener Stilistik“. Attilio Scienza, der bedeutendste Rebenforscher Italiens und engagierteste Kämpfer für die Erhaltung des alten italienischen Rebschatzes, lobte ihn „als einen der elegantesten Weine, die es in Italien gibt.“ Magno Megonio ist unter der Anleitung des exzellenten Önologen Dr. Donato Lanati entstanden.

Librandi zieht die Rebstöcke, die die Rebsorte „Magliocco“ liefern, auf dem selben Boden, auf dem vor 2000 Jahren der „Zenturio Magno Megonio“ die Rebstöcke anbaute und als erste schriftliche Dokumente über den Weinbau Kalabriens hinterlassen hat. Die fast ausgestorbene Rebsorte Magliocco wurde von Librandi wieder zum Leben geweckt und beweist einmal mehr das Riesenpotential Kalabriens. Magliocco wurde schon von den Römern als sehr aromatisch und qualitativ hochwertig erwähnt.

Gravello I.G.T.

Einst die Wiege des Weinbaus in Italien, galt die Spitze des italienischen Stiefels noch in den 80er Jahren als Wein-Entwicklungsgebiet. Mit den Ausnahmetropfen „Magno Megonio“ und „Gravello“ hat Librandi aber bewiesen, dass es immer noch möglich ist, in dieser Region Spitzenweine zu keltern. Der ungewöhnliche Versuch, die älteste Rebsorte Kalabriens „Gaglioppo“ mit dem edlen Cabernet zu kombinieren, brachte nach jahrelangen Experimenten ein außergewöhnliches Resultat hervor: den „Gravello“. Die Verbindung der beiden Rebsorten war geradezu perfekt.

Der preisgekrönte Gravello ist ein Beweis für die perfekte Kombination aus Tradition und Innovation der Kellerei Librandi. Der Wein wird zwölf Monate lang in kleinen Eichenfässern gelagert, um ihm seine unvergleichliche Struktur zu geben. Ein „Roter“ mit langer Lagerfähigkeit, der nur in limitierter Auflage erzeugt wird. Die Anbaugebiete für den Gravello befinden sich in Agro di Strongoli und Vigneti di Cirò.

Der Gravello ist international zum „Kultwein“ geworden. Im wichtigsten italienischen Weinführer „Gambero Rosso - Vini d'Italia“ wurde der Gravello vielfach mit der Höchstnote, den begehrten „3 Gläsern“, ausgezeichnet.

3. Weinreise Süditalien Teil 1: Kalabrien

Im Juli 2017 machten Simon Kreuzer und ich, Helmut Maier, eine Weinreise nach Süditalien zu den Weingütern Librandi in Kalabrien und Torrevento in Apulien. Wir waren begeistert und von der Gastfreundschaft unserer Gastgeber, von der überwältigend schönen Landschaft, den Kulturgütern, dem guten Essen und natürlich von den Weinen, um die sich alles drehte. Wir haben auf dieser Reise unvergessliche Eindrücke gesammelt, sehr viel gelernt und Freunde gewonnen.

Die nächsten beiden Degustationen widmen wir deswegen unseren Gastgebern, beginnend mit Librandi. Nicodemo Librandi und sein Sohn Raffale hatten uns mit Giuseppe Sciarrone (FotO rechts) einen ebenso sympathischen wie allwissenden Cicerone zur Seite gestellt, der uns zwei Tage begleitete (Fotos: Guiseppe Sciarrone, Librandi, Simon Kreuzer, Helmut Maier).



4. Porträt Azienda Librandi

Am südlichen Meerbusen des Golfes von Taranto, inmitten der ursprünglichen Natur Kalabriens am Rande von Cirò Marina, einem sonnigen Städtchen an der kalabrischen Küste nahe Punta Alice, hat das Familienweingut Librandi seinen Sitz. Die Kellerei besteht aus sechs Gütern mit 232 Hektar Weinbergen und 80 Hektar Olivenbäumen.

Der Nukleus des großen Weingutes sind die 6 Hektar des Weinberges „Ponta“, heute Teil der Tenuta „Ponta Duca Sanfelice“ mit 22 ha, gelegen auf einem Kamm einer historischen hügeligen Zone der DOC Cirò auf 80 m über dem Meeresspiegel.

Nicodemo Librandi mit Simon und Helmut vom Ruffini auf dem „Ponta“ bei Cirò Marina, erster Weinberg von Raffaele Librandi



Ursprünglich baute Raffaele Librandi, Vater von Nicodemo und seinem inzwischen verstorbenen Bruder Antonio, auf dem kalkig-lehmigen Hügel nur die althergebrachte rote Gaglioppo-Traube im traditionellen Alberello-Stil (Rebbäumchen) an, später kaufte er benachbarte Grundstücke dazu, wo er auch die die weiße Greco-Traube kultivieren konnte. Raffaele baute Bewässerungsgräben durch seine Weinbesitzungen, um die Reben mit ausreichend Wasser zu versorgen. Damit legte er gleichzeitig den Grundstein für den Qualitätsweinbau in dieser Gegend und der Erfolgsgeschichte von Librandi, die nun schon vier Generationen andauert.

Zwischen den Rebzeilen der Tenuta San Felice liegt auch der Ursprung der Leidenschaft der Familie für die Erforschung autochthoner (indigener) Rebsorten, hier entstand 1993 der erste Versuchsweinberg mit den Rebsorten Magliocco, Castiglione und Pecorello. Nicodemo Librandi wußte um den historischen Weinanbau in der Region und begann, systematisch in verwilderten Weinbergen nach alten Rebsorten zu suchen, um sie dann im Versuchsweinberg zu vermehren und anzubauen. Waren die Mikrovinifikationserfolge versprechend, begann man mit der Rekultivierung und brachte nach genügender Vermehrung und einer langen Testphase Weine aus der wiederentdeckten Rebsorte in den Handel. Schönstes Beispiel ist der Rotwein „Magno Megonio“ aus der Magliocco-Traube, heute einer der erfolgreichsten und am meisten prämierten Weine von Librandi (mit dem 2013er in unserer Degustation erhielt er zum wiederholten Male die begehrten „3 Gläser“ des renommierten Weinführers Gambero Rosso; siehe 2. Hintegrundwissen). Heute liegt der Versuchsweinberg mit über 100 genetisch nicht verwandten Rebsorten in der größten Librandi-Besitzung, der Tenuta Rosaneti (Foto unten).

Librandis Vorreiterrolle in Kalabrien ist auch den vorausschauenden Kooperationen mit verschiedenen Forschungsinstituten zu verdanken, wobei dem Engagement des Önologen Donato Lanati besondere Verdienste zukommen. Er lehrt als Professor an den Universitäten von Turin und Florenz und ist seit 1998 Chefönologe bei Librandi. Unter seiner Leitung wurde bei Librandi ein qualitativ und quantitativ einzigartiges Rekultivationsprojekt mit alten autochthonen Rebsorten, in Verbindung mit einem satellitengesteuerten Bewässerungssystem, ins Leben gerufen.

Genetischer Irrgarten: Der neue Versuchsweinberg in der Tenuta Rosaneti mit über 100 genetisch nicht verwandten Rebsorten



Während viele italienische landwirtschaftliche Güter mit billigen Erntehelfern aus Albanien und Nordafrika arbeiten, ist sich Librandi seiner gesellschaftlichen Verantwortung für die Region bewusst und beschäftigt ausschließlich Erntehelfer aus der Region. Kellerei und Verwaltung geben das ganze Jahr zusätzlich fast 50 Menschen Arbeit. Die Jugendarbeitslosigkeit in Kalabrien liegt bei über 55%, Platz neun aller europäischen Regionen.

Die Rebflächen profitieren von der hohen Zahl an Sonnenstunden hier im Süden Italiens sowie von den hohen Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen, die der exzellenten Ausrichtung zwischen Mittelmeer und Silas-Gebirge zu verdanken sind. Als Reminiszenz an diese mediterrane Lage zwischen Sonne und Meer schmückt eine Agave die Etiketten von Librandi. In diesem einzigartigen Mikroklima finden sowohl einheimische Sorten wie Gaglioppo, Magliocco, Montanico oder Greco Bianco als auch internationale Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Cabernet Franc beste Voraussetzungen. Aus ihnen entstehen durchweg körperreiche, fruchtbetonte Weine mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Gerade die Weißweine überraschen dabei mit einer – so weit südlich kaum erwarteten – Frische und Spritzigkeit.

Tenuta Rosaneti

Rosaneti ist die solide wirtschaftliche Basis für die Azienda Librandi und mit 260 ha Gesamtfläche die größte Besetzung der Kellerei. Sie wurde 1997 und 2002 in zwei Tranchen erworben. 155 Hektar sind mit Wein bepflanzt, 80 Hektar mit Olivenbäumen, der Rest sind ursprüngliche mediterrane Macchia und Eichenwälder. Hier werden alle Rebsorten angebaut, die die Kellerei vinifiziert. Dies wird möglich durch eine Vielzahl klar abgegrenzter Mikrozonon, sowohl was den Boden als auch was das Klima betrifft. Das Spektrum reicht von kühleren Regionen und lockerem Boden, ideal beispielsweise für den Sauvignon Blanc, bis zu heißen und exponierten Böden mit lehmigen Hügeln, perfekt für die rote Magliocco.

Die Vorbereitungsarbeiten für die Erschließung und Bepflanzung des vormals öden Geländes umfassten eine minutiöse Erfassung der verschiedenen Zonen, eine Arbeit, die Librandi lange Jahre beschäftigt hat. Rosaneti ist dem Anbau von autochthonen Rebsorten gewidmet. Der Versuchsweinberg, der über 100 genetisch nicht verwandte Rebsorten umfasst, dient der Erforschung des kalabresischen Weinerbes dessen Wurzeln wis-

Herr von Rosaneti: Agronom Davide de Santis erklärt uns das riesige Areal, bevor wir mit dem Jeep zur Erkundung aufbrechen.



senschaftlich und önologisch weitgehend im Dunkeln liegen. Nach dem Zusammentragen des kalabresischen Weinerbes im ganzen Land und dem analytischen Studium des Keimgutes erfolgt der Anbau der Varietäten im Versuchsweinberg, die Vermehrung des Saatgutes und die massische Selektion (vereinfacht: quantitative) und die klonale Selektion (qualitative Selektion durch Züchtung).

Im Uhrzeigersinn: Historische Cirò-Rosso-Jahrgänge, Weinprobe mit Nicodemo Librandi, „Putzen“ der Rebstöcke, abends mit Raffaele Librandi



Im Uhrzeigersinn: Große Flaschen!, Selfie mit Giuseppe und Davide auf Rosaneti, Aussicht und Terrasse unseres Domizils in Cirò Marina



5. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminare Italien

Preis: 60.- €, Beginn: 19.00 Uhr

Termin: Montag, 5.2.18

Genauerer findet Ihr in unserem Weinseminar-Prospekt: www.ruffini.de/weinimport/weinseminare.pdf

6. Sonstiges

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.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Samuel Scholz, UID-Nr: DE 0129310559, HBR München B 58878