RUFFINI

Weinbrief No. 7/2021

2. Juli 2021

1. Degubox »Weißweine aus Oberitalien«
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Unser neues Weingut im Veneto: KLAM
4. Sommeraktion: Jahrgangs-Prosecco von KLAM
5. Cantina Rauscedo: Der Jahrgang 2020 im Friaul
6. Sonstiges

KLAM-Winzer Aldo Franchi im Prosecco-Weinberg (Treviso/Veneto) mit modernster Tropfenbewässerung.

1. Drei Weißweine aus Oberitalien

– im Laden Degubox für 24,30 € (statt 28,60 €, nicht im Versand)

Friaul:

Friulano D.O.P. 2019
von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda),

Strohgelb; Frischer Duft von weißem Pfirsich und Mandeln; süffig und unkompliziert, angenehm fruchtig mit erfrischender Säure, idealer Sommerwein; 100 % Tocai Friulano; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5°
Speisenempfehlung: Er passt bestens zu Vorspeisen kräftigen Vorspeisen, zu Schafskäse oder Salami, zu Pasta mit Käsesoßen oder mit Fenchel und Salsicce. Idealer Begeleiter von gegrilltem Fisch, Krustentieren und weißem Fleisch wie z.B. Kalbsschmorbraten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,50 €, im Café 0,1 l 3,20 €

Veneto:
Neu im Ruffini: Moscato Secco »Kallajalla« I.G.T.
von KLAM (Refrontolo/Treviso)

Gelb mit goldenen Reflexen; der Duft erinnert an Rosen, Annurka-Äpfel und Blüten; trocken, frisch, saftig und ausgewogen mit strukturierender Säure, mineralischer Nachhall;
100% Moscato; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C
Alkoholgehalt: 13°
Speisenempfehlung: Ideal zu kräftigen Fischgerichten, gewürzten Speisen wie z. B. asiatische Gerichte, Minestrone mit Kräutern oder zu aromatischen Gemüsen

Unser Laden-Einführungspreis: 0,75 l 8,40 €, im Café 0,1 l 3,50 €

Piemont:

Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2019 (kontrolliert biologisch)
von Deltetto (Canale d'Alba)

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 Edelstahltank

Serviertemperatur: 10°C
Alkoholgehalt: 13,5 °C
Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten
Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, über 20 Jahre alte Rebstöcke

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,70 €, im Café 0,1 l 4,40 €

2. Hintergrundwissen Degubox

Friulano

Friulano ist eine autochthone Weißweinsorte Norditaliens und eine klassische Sorte des Friauls und Venetiens. Im Friaul heißt sie Tocai Friulano, der daraus gewonnene frische, unkomplizierteWeißwein Friulano D.O.P. Die Rebsorte hieß in Italien ursprünglich schlicht Tocai. Ab dem Jahrgang 2008 musste die Rebsorte auf Tocai Friulano umgetauft werden, damit die Auflagen der EU in puncto Markenschutz des Tokajer erfüllt werden, auf den Ungarn bestand.

Die spätreifende Sorte ist wuchsstark und ertragskräftig. Die reinsortigen Weißweine sind von strohgelber bis goldgelber Farbe. Aus ihr werden sowohl trockene als auch süße Weine gewonnen. Der Wein findet reinsortig oder im Verschnitt Eingang in die DOC- bzw. DOP-Weine Bianco di Custoza, Colli Berici, Collio Goriziano, Colli Orientali del Friuli, Friuli-Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo und Friuli Latisana.

Moscato (Muscadet Blanc/Muskateller):

Eine der großen historischen Trauben und Weinnamen der Welt. Tatsächlich gehören Muskatellertrauben, von denen es vier Hauptvarietäten in mehreren Beerenfarben gibt, zu den wenigen, deren Wein auch wirklich nach der Traube schmeckt.

Muskatellertrauben wurden wohl als erste besonders erkannt und hervorgehoben. Mit ihrem starken Duft haben sie schon immer die Bienen angezogen.

Muskatellerweine gibt es unter vielen verschiedenen Namen, u. a. Moscato (in Italien), und Moscatel (auf der Iberischen Halbinsel) vom erfrischenden, alkoholarmen, süßen, schäumenden Asti Spumante über den Muscat d'Alsace und den immer beliebteren trocken ausgebauten Varianten bis hin zu Süßweinen mit einem Alkohlogehalt bis zu 15 - 20 %. Die meisten Muskateller lieben relativ warmes Klima. Im Mittrtelmeerraum gab und gibt es berühmte Muskatellerweine.

Die geläufigsten französischen Muskateller sind unter anderem Muscat Blanc à Petits Grains und Muscat d'Alscace.

Der Muscat Blanc beherrscht in Italien als Moscato die Szene, neben dem süßen Asti Spumante der subtilere Moscato d'Asti. Auch in anderen Formen ist sie in Italien anzutreffen. Die meisten davon, jedenfalls die aus dem Süden und von den Inseln, gehören der volleren Mittelmeerschule an. Aus Südtirol kommen die wertvollen Süßweine Gold- und Rosenmuskateller.

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-Alkoholgehalt 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.

Oben: Aldo, Loretta und Marco Franchi vom Weingut KLAM in Refrontolo, Treviso.

3. Unser neues Weingut im Veneto: KLAM

Auf 6 Hektar Weinbergen kultiviert die Familie Franchi in der Gemeinde San Bagio di Callalta seit 2011 Prosecco, Moscato, Pinot Grigio und Pinot Nero. Die Rebstöcke, die sie beim Kauf der Weinberge vorfanden, waren alt und trugen nicht mehr viel, und so mußten sie mühsam ausgerissen und durch neue ersetzt werden.

KLAM betreibt nachhaltigen, integrierten Weinbau und ist SQNPI-zertifiziert (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).
Fürs Erste nehmen wir ihren Moscato Secco „Kallajalla" ins Programm auf. Es gibt ihn natürlich auch offen im Café - und er ist in unserer aktuellen Degubox , die Beschreibung findet Ihr auf Seite 2.
Ab sofort gibt es auch eine Sommeraktion mit KLAM-Jahrgangsprosecco „Extra dry" (siehe unten) und im Herbst stellen wir Euch den Pinot Nero „Ki-Ki" vor (das große KLAM-Porträt findet Ihr in der Ausgabe 6/21).

4. Sommeraktion: Jahrgangs-Prosecco „Extra dry" von KLAM

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato 2019 „Extra dry"

von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Farbe:	Brillantes Strohgelb
Duft:	Blumig und delikat fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten
Geschmack:	weich, komplex und fruchtig , sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten; sehr schöne Perlage
Rebsorte:	85 % Glera,15 % Pinot Grigio
Alkoholgehalt:	11 %
Trinktemp.:	6-8 °C
Restzucker:	14 g/l
Säure:	5,5 g/l
Anbau:	Wird nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs der Weinberge von Spercenigo (Treviso) hergestellt. Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank nach Charmat-Methode (Zweit gärung in drucksicheren Edelstahltanks zur Spumantisierung.
Passt zu:	Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüeröffnung, zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 **€ , im Café 0,1 l 4,30 €**

Cantina Rauscedo: 400 Genossen, Direktor Mauro, Michele (war auf unserem Sommerfest 2019) und die Önologen Cristian und Francesco

5. Cantina Rauscedo: Der Jahrgang 2020 im Friaul

Weine im Ruffini: Friulano (in der aktuellen Degubox), Chardonnay, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Francesco Visentin und Cristian Paladin, Önologen der Cantina Rauscedo (Friaul):
„Nach ergiebigem Regen im März war das Wetter in der Phase des Austriebs (April/Mai) mild mit wenig Niederschlag. Während der folgenden Blüte war das Wetter frisch, aber stabil. Der Beginn der Erntezeit war am 27. August, zehn Tage später als im Durchschnitt der Vorjahre. Während der Lese herrschte beständiges, mildes Bilderbuchwetter, und so konnten wir zum besten Erntezeitpunkt gesunde Trauben mit perfekter Reifung einbringen.
Qualitativ stechen besonders die aromatischen Sorten hervor, an der Spitze der Sauvignon (bereits im Ruffini!) und alle Grundweine für die Versektung. Dank der moderaten Temperaturen während der Erntezeit beeindrucken sie durch ihre Frische, ihre Säurestruktur und durch ihre organoleptische Komplexität.
Der Chardonnay hat einen komplexen Duft, begünstigt durch die optimalen Temperaturen während des Reifeprozesses in der Zeit vor der Lese: warme Tagtemperaturen ohne Hitze führen zu einer guten Zuckerbildung, die Nachtkühle sorgt für eine schöne Säure, beides unterstützt die Ausbildung differenzierter, reicher Aromen.

Die Rotweine haben eine ideale Farbintensität, besonders der Cabernet Franc. DerRefosco wird immer mehr zu einer Alternative für alle, die Weine mit weniger vegetabilen Noten schätzen, mit mehr Fruchtsüße von roten Früchten wie Kirsche, Brombeere und Himbeere. Wir sind mit dem Jahrgang 2020 sehr zufrieden!"

Vigneto Fulvio der Cantina Rauscedo, im Hintergrund der Alpenhauptkamm

Terra del Vino: Einzellage »Daivej«, Heimat der Roero-Arneis-Trauben für den gleichnamigen Bio-Cru von Deltetto in der aktuellen Degubox. Weingut Deltetto, Canale d'Alba (Piemont)

6. Sonstiges

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

Ruffini in den sozialen Medien:
Instagram: @ruffini_cafe
Facebook: @CafeRuffini

Ihr erhaltet diesen Brief per mail, wenn 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, schreibt uns bitte an ruffini@ruffini.de.

Fragen:
Habt Ihr Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schickt einfach eine E-Mail an helmut.maier@ruffini.de. Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!
Falls Ihr Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schickt 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