

RUFFINI

Weinbrief No. 7/2025

10. Juli 2025

1. Degubox „100 Jahre LOMBARDINI“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Cantine Lombardini
4. Ruffini Sommerfest
5. Sonstiges



1. Degubox »100 Jahre LOMBARDINI«

Ein Grund zum Feiern: unsere drei beliebten „Bollicine*“ der Cantine Lombardini vereint in der neuen Degubox.
(*»Bläschen«, italienischer Begriff für alle sprudelnden Weine)

Im Laden Degubox für 31,90 € (statt 37,50 €, kein Versand)

Rosé Spumante Brut Pinot Nero D.O.C.

Vino Spumante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia-Romagna)

Helles Rosé; delikater, frischer Duft mit Apfelnoten; trocken, lebendig, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charnat (Stahltank)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Muscheln, Scampi, Pasta mit Meeresfrüchten sowie allen Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,90 €, im Café 0,1 l 5,20 €



Lambrusco »Rosato del Campanone« D.O.C.

Vino Frizzante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia-Romagna)

Helles Rubinrot; angenehmer Duft mit feinen Erdbeeraromen; trocken, vollmundig, harmonisch und frisch; 100 % Lambrusco: Metodo Charnat (Stahltank)

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Alkoholgehalt: 11%

Speisenempfehlung: Sehr vielseitiger Wein für alle Art von Speisen, auch passend zu Pizza

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,30 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Lambrusco Reggiano »Il Campanone« D.O.C.

Vino Frizzante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia-Romagna)

Delikater Duf von Brombeeren und Heidelbeeren; nachhaltig, voll und würzig, guter Körper, angenehmes Tannin; 100% Lambrusco: Metodo Charnat (Stahltank)

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Alkoholgehalt: 11%

Speisenempfehlung: Als Aperitif, ganz allgemein zum deftigen Essen der Emilia, zu Cappeletti, Lasagne, zu geschmortem und gekochtem Fleisch wie Bollito Misto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,30 €, im Café 0,1 l 4,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Lambrusco Reggiano D.O.C.

Die DOC Reggiano deckt einen großen Teil der Provinz Reggio ab. Mengenmäßig ist der Reggiano der meistproduzierte DOC-Lambrusco. In der Regel handelt es sich um Sortengemische, in denen der Salamino überwiegt. Die hier heimische Sorte Ancellotta, besser bekannt als Rossissimo (eine Färbertraube), ist ebenfalls zugelassen und sorgt beim Reggiano meist für eine ausgesprochen dunkle Farbe. Oftmals tragen die besten Lambrusco von Reggio andere Bezeichnungen als «Reggiano DOC», die folgenden Empfehlungen betreffen daher auch «DOC-Abtrünnlinge»: Ca' De' Medici (Terra Calda), Caprari (La Foièta und Cuvée Riserva Brut), Lini (Rosso Secco), Lombardini (Il Campanone, in dieser Degustation), Medici Ermete (Concerto, Assolo), Moro/Rinaldini (Vecchio Moro, in dieser Degustation), Riunite (Ottocento Secco, Cuvée dei Fondatori Secco). Unser L. Grasperossa „Vecchio Moro“ wird in der kleinen D.O.C.-Enklave „Colli di Scandiano e di Canossa“ produziert.

Außer Lambrusco Reggiano gibt es noch die D.O.C.-Bereiche Lambrusco Grasperossa di Castelvetro, Lambrusco di Sorbara und Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Warum Lambrusco ein genialer Wein ist

Lambrusco, selbst der in Kleinauflagen erzeugt, ist mindestens so sehr ein Kind der Technologie wie des Terroirs. Vergessen wir für einmal alles Gelernte, wonach der Wein im Rebberg entsteht und umso besser wird, je geringer der Ertrag ist.

Das ist zwar nicht falsch, aber auch nicht in jedem Fall unumgänglich: Die manchmal unökonomisch geringen Hektarerträge von Toskana & Co. waren oftmals unvermeidlich, weil mit Anlagen mit weniger als zweitausend Stöcken pro Hektar (statt fünf- oder sechstausend) hochwertige Qualitätsweine erzeugt werden mussten.

Als zahlenden Weinkunden leuchtet uns aber ein, dass die Kosten umso höher werden, je weniger Trauben pro Hektar geerntet werden. Wer auf gute Weine Wert legt, nicht aber unbedingt auf hohe Preise, wird sich über niedrige Erträge nur dann freuen können, wenn diese wirklich unumgänglich sind, um einen gewünschten Weintyp hervorzubringen. Beim Lambrusco sieht es anders aus: Lambrusco ergibt gute Weine auch bei Erträgen, wo bei Sangiovese, Nebbiolo, Barbera und Co. längst Banalität und grüne Tannine angesagt sind. Auch hier ist die Qualität der Trauben selbstverständlich wichtig, kein Qualitätswein kann im Keller «erfunden» werden.

Während jedoch bei anderen Sorten der Sortencharakter bei Erträgen über zehn Tonnen unter unverkennbaren Verwässerungs- und Unreifeerscheinungen zu leiden beginnt, bewahrt der aromatische Sorbara beispielsweise, der mitten in der fruchtbaren Po-Ebene gedeiht, selbst bei Hektarerträgen von achtzehn Tonnen noch seine charakteristischen Aromen und seine frische, appetitliche Säure. Ein Ertrag von achtzehn Tonnen Trauben pro Hektar für die Erzeugung eines Qualitätsweines widerspricht zwar all dem, was wir in den letzten zwanzig Jahren an Weinkunde gelernt haben, aber dem Weinspaß widerspricht das in diesem Falle nicht. Ähnliches gilt für den Lambrusco Reggiano.

Dieser Beitrag ist ein Ausschnitt aus der großen Lambrusco-Reportage von „Merum“ der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien.



3. Porträt Cantine Lombardini

Texte: Familie Lombardini

Familie Lombardini

Es ist, als blättere man in einem alten Buch über einen Beruf, der so spontan entstanden ist wie das Lächeln eines Kindes. So konnte Marco Lombardini, der auch heute noch Eigentümer des Unternehmens ist, seine Leidenschaft für den Lambrusco kultivieren und den Namen des Unternehmens hochhalten. Er hat es geschafft, den gleichen Geist an seine Töchter Chiara, Verkaufsleiterin, Cecilia, Sommelière, Verantwortliche für die Qualitätskontrolle und Laborantin, und Virginia, Verwaltungsleiterin, weiterzugeben, die ihn bei der Leitung des Weinguts begleiten.

Messen, Ausstellungen, Märkte, Interviews und Artikel in der Presse haben im Laufe der Jahre die Erfolge markiert, die Marco, seine drei Töchter und ihre Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue anstreben. Die Familie Lombardini ist daher stolz darauf, seit nicht weniger als vier Generationen in der italienischen Weinszene präsent zu sein, in deren Verlauf sie einen großen Erfahrungsschatz aufbauen konnte und die Liebe und Hingabe für die Welt des Weins vom Vater an den Sohn weitergegeben hat.

Marco Lombardini: „Der Grund für unseren Erfolg liegt im starken Streben nach Qualitätsverbesserung, in der ständigen Suche nach den besten Mosten und in der Anwendung der fortschrittlichsten Technologien.

In diesem Jahr feiert die Cantine Lombardini ihr 100-jähriges Bestehen, als Zeichen der Tradition und der familiären Kontinuität einer Kunst, die sich durch den einzigartigen, unmittelbaren, großzügigen und treuen Geist von „Eine einfache Art, Schaumwein zu trinken“ auszeichnet: Lambrusco.

Die Kellerei

Seit vier Generationen produziert die Cantine Lombardini Weine, bei denen Qualität, Geschichte und Respekt vor der Tradition im Vordergrund stehen. Der Wunsch, im alten historischen Zentrum des Gonzaga-Dorfes Novellara zu bleiben, ist das erste Zeugnis dieser Liebe zu ihren Wurzeln. Bereits 1925 befanden sich an der Stelle der Lombardini-Keller die ersten Weinproduktionsanlagen, die historische Bar Roma und das erste öffentliche Kino der Stadt. Ein Zentrum der Geselligkeit und der Begegnung also, in dem Weine gekauft und verkostet wurden, während man sich austauschte und Geschichten erzählte. Eine DNA, die nicht ohne Mühe und Opfer aufrechterhalten wurde, mit bedeutenden Investitionen in umweltschonende Technologien.

Im Jahr 1970 beschloss die Kellerei, ihre eigenen Rebstöcke zu veräußern, um sich einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben je nach Jahrgang zu widmen und so stets die höchste Qualität des Produkts zu erhalten. Die Auswahl des Mostes ist eine komplexe und delikate Kunst: eine fast mystische Fähigkeit, die nur diejenigen mit Erfahrung und önologischem Talent beherrschen, die das Beste jeder Rebsorte erkennen und für die Produktion des laufenden Jahres auswählen können.

„Es war Anfang der 1980er Jahre, als die letzten Karren voller reifer Trauben ankamen, um unseren Hof zu füllen. Sie warteten darauf, die schwarzen Trauben abzuladen, die Protagonisten unserer Kellerei. Die Begeisterung wuchs, der Duft durchströmte den alten Dorfkern... jeder wusste, dass der Most bereits im Keller herrschte. Dann haben wir uns entschieden, diese malerische Phase zu beenden und die besten Moste aus den Kellern auszuwählen, die wir kannten und als Aufbewahrungsort des kostbaren Nektars schätzten.

All dies wurde durch die Beibehaltung einer konstanten und strengen Qualitätspolitik bestimmt. Nach sorgfältigen Verkostungen ist das Vertrauen in die Auswahl immer eine natürliche Gabe, die ein ausgebildeter Kellermeister an den Tag legt, um die Erwartungen nicht zu enttäuschen“, sagt Marco Lombardini.

In der Kellerei ist die Auswahl des Mostes zu einer hohen Kunst geworden. Nur die besten Trauben werden zu Lambrusco Lombardini. Die Teilnahme an der Produktion der Cantine mit ihrem Most ist auch ein begehrtes Qualitätszertifikat für den Winzer. Von dem Moment an, in dem der beste Most in der Kellerei ankommt, beginnt die Kunst der Önologen von Lombardini: Langsame Verarbeitung nach Tradition und den kleinen großen Geheimnissen der Familie, ständige Pflege der verschiedenen Verarbeitungsphasen, bewusster und maßvoller Einsatz der modernsten Technologien im Dienste der Weinqualität.

Qualität in Einfachheit und Tradition. Das ist das Geheimnis, das die Generationen der Lombardini wie einen Dekalog weitergegeben haben und das die Weine der Cantine seit fast einem Jahrhundert einzigartig und erfolgreich macht. Ein Wein, der von den Mooren am Po bis ans Ende der Welt reist: wie eine zavattinische Geschichte, die, in der Dorfschänke geboren, die Herzen all derer erreicht, die Genuss und Lebensqualität lieben.

Cantine Lombardini in Novellara (Reggio Emilia)



Chiara Lombardini (stehend) mit Claudia und Jonas vom Ruffini auf der Vinitaly 2025 in Verona



4. Sommerfest

Am Montag, den 21. Juli, geht es los: Unser jährliches Sommerfest startet um 18 Uhr! Diesmal haben wir eine besondere Überraschung für euch: Wir präsentieren den neuesten Zugang im Ruffini-Weinrepertoire.

Das Weingut Migliosi aus der malerischen Region Umbrien ist persönlich vor Ort und bringt eine exklusive Auswahl seiner Weinspezialitäten mit. Dazu servieren wir köstliche umbrische Leckereien aus unserer Küche und natürlich wird auch der Grill angeworfen – denn was wäre ein Sommerfest ohne gegrillte Köstlichkeiten?

Für die richtige Stimmung sorgt unsere musikalische Begleitung.
Der Eintritt ist wie immer kostenlos und eine Reservierung ist nicht nötig.
Denkt bitte daran, Bargeld mitzubringen, da nicht an allen Ständen Kartenzahlung möglich ist.

Wir freuen uns auf einen wundervollen Abend mit euch!

5. 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, schreibt uns bitte eine Mail an ruffini@ruffini.de.

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.

Anmelden:

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an vini@ruffini.de. Oder tragen Sie sich an der Bar oder im Laden in unseren Verteiler ein.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Silvia Noack