Ruffino
Ein 140 Jahre altes Imperium

Ruffino – ein in der Schweiz sehr bekannter Name, hinter dem einige Überraschungen stecken. Wir haben das Mutterhaus und einige seiner Weingüter in der Toskana besucht, einige von Ruffinos Top-Weinen gemeinsam mit bestem toskanischen Essen geniessen dürfen und sind begeistert von der freundschaftlichen Atmosphäre, den schönen Weinen und von der Betriebssorgfalt, die dem aufmerksamen Beobachter gut wahrnehmbar ist, etwa in der warmen Gastfreundschaft, in einer ausserordentlich offenen kommunikativen, dialogischen Haltung, selbst des Chef-Winzers Gabriele Tacconi, und im Bemühen um nachhaltig produzierte, beste Weine. Ein Reisebericht, in dem der Betrieb mehr als gewöhnlich im Vordergrund steht, die Firmengeschichte und natürlich seine ikonischen Weine.

Die Toskana-Reise führte uns – sechs WeinjournalistInnen aus Deutschland, der Schweiz und Norwegen – ins wunderschön gelegene Montemasso mit Weitsicht auf Firenze, ins Mutterhaus Casciano Estate inklusive einem sehr genussreichen Mittagessen mit Ruffinos feinen Weinen und besonderer Gastfreundschaft. Wir genossen ferner ein abendliches Blind Tasting mit gereiften Weinen bei bestem toskanischem Essen. Weitere Stationen waren Gretole Estate, wo wir ein wenig der Entwicklung der Nachhaltigkeit Ruffinos beiwohnen konnten, ferner noch nach einem Spaziergang in Firenze das Gunè, ein Top-Restaurant mit einem Wein, den ich – in einem kleinen von Gabriele Tacconi, der Chef-Winzer, ausgerufenen »Battle« – auswählen durfte, und einem weiteren Weisswein, den er selbst auswählte, sowie des Weiteren einer Weinbegleitung mit feinsten Ruffino-Weinen und bestem Essen.

Die Weingüter von Ruffino ©Ruffino

Sehr dankbar für diese wunderbare Erfahrung schreibe ich diesen Bericht, wie immer auch in dem mir typischen analytischen-kritischen wie auch manchmal emotionalem Stil.

Vorab eine Bemerkung zu meiner Weinbesprechung: Anders als sonst habe ich diesmal keine Punktbewertung vorgenommen, da ich meine Weine stets über mehrere Tage analysiere und beurteile und stets genau gleich bewerte. Dies, um eine möglichst hohe und professionelle analytische Qualität zu garantieren. Da wir ferner die Weine gemeinsam beim Essen geniessen durften oder während heisser Sonneneinstrahlung, verzichtete ich sinnvollerweise bereits vor Ort darauf. Dennoch habe ich Wortbeschreibungen hinzugefügt, welche die Weine meines Erachtens gut beschreiben.

Ruffino

Das »Mutterhaus Ruffino« verfügt über acht Weingüter:

- Zwei im Prosecco-Gebiet – Poderi Ducali mit La Duchessa und Ca' del Duca zur Produktion von Pinot Grigio und Prosecco –
- und sechs in der Toskana – Poggio Casciano, Montemasso, Santedame, Gretole, Greppone Mazzi und La Solatia. Hier werden natürlich insbesondere die ortstypischen Weine der Region produziert, Chianti DOCG, Chianti Classico DOCG, Toscana IGT und Brunello di Montalcino DOCG.

Darüber hinaus bietet Ruffino weitere Weine wie etwa den Chianti Classico Riserva Ducale, den Riserva Ducale Oro und die sogenannten Supertuscans an, darunter die mehrfach ausgezeichneten Modus und Alauda. Insgesamt prodiziert Ruffino 33 unterschiedliche Weine, einige davon sehr interessante und süffige, und nicht überraschend: auch preisgünstige.

Denn Ruffino ist ein alter, eingesessener, erfahrener und beileibe kein kleiner Player im Weinmarkt: Der Umsatz Ruffinos beträgt rund 106 Millionen Euro, die Anzahl der produzierten Flaschen 26 Millionen. Genutzte Hektaren 621 in acht Weingütern, wo von insgesamt 290 Angestellten, wie bereits erwähnt, 33 Weine produziert werden. Als grosser Player mit einem Umsatzzuwachs zwischen 2018 und 2019 von sagenhaften 20 Prozent[1] ist es dabei auch zentral, dass Ruffino im Begriff ist, zu einem in Italien besonders beispielhaften nachhaltigen, ressourcenbewussten und verantwortungsvollen Unternehmen heranwachsen zu wollen, dies gemäss den internationalen Standards für Nachhaltigkeitsberichte, GRI[2]. Und nach dem persönlichen Augenschein: Es wird gelingen!

[1] https://www.falstaff.ch/nd/italien-21-weingueter-knacken-100-mio-marke-1/
[2] https://www.ruffino.it/en/sustainability-report

Dabei hat Ruffino einen weltweit bedeutenden Mega-Player im Rücken – obwohl das Unternehmen das nicht nötig hätte, ist es doch bereits alleinstehend ein grosser Player in Italien –, denn Ruffino ist seit 2011 ganz im Besitz des riesigen amerikanischen Vertriebs von Alkoholika, Constellation Brands, Inc. Aber wer ist Constellation Brands, Inc.?

Constellation Brands, Inc. – ein kurzer Abriss

Constellation Brands (Link) ist der grösste Anbieter von Alkoholika in den USA sowie das grösste Wein-Unternehmen der Welt[3], das drittgrösste Bier-Unternehmen[4] und gehört zu den weltweit führenden Getränkeunternehmen[5].

Die eindrückliche Geschichte von Constellation Brands beginnt 1945 mit einem 21-jährigen jungen Mann, der mit dem Betrieb »Canandaigua Industries» in den Weinvertrieb einsteigt und mit acht Mitarbeitern einen Jahresumsatz von 150'000 Dollar bestreitet.

34 Jahre später, 1979, ist Canandaigua immer noch ein Familienbetrieb und 1980 bereits der achtgrösste Weinproduzent in den USA mit einem Umsatz von über 50 Millionen Dollar.

Nochmals zehn Jahre später besitzt der Betrieb hundert sehr verschiedene Wine Brands in allen Klassifikationen. Das Portfolio des Unternehmens umfasst längst beste Whiskys aus Kanada sowie diverse Weingüter etwa in den USA, Australien und Neuseeland.

2004 kauft der Betrieb Mondavi Wines, seitdem gehören ihm unter anderem auch 50 Prozent des berühmten »Opus One« sowie 40 Prozent von Ruffino.

2017 kommt auch »Schrader Cellars« hinzu, die unter anderem den »To Kalon Schrader Cellars« herstellen, einen von 24 100-Punkte Cabernets der USA.

Der rasch wachsende Betrieb baut dabei auch auf Nachhaltigkeit: So wird in der Gonzales Winery 2009 der Bau einer der weltweit grössten Solaranlagen beendet, ferner werden zum Beispiel nachhaltige Ernährungsprogramme aktiv gefördert – unter anderem etwa, indem den MitarbeiterInnen eine Woche bezahlte Freistunden gewährt werden, wenn sie sich in Freiwilligenarbeit »gegen Armut in der Nachbarschaft« engagieren.

2011 werden das australische und das britische Business abgestossen, 2012 werden die restlichen 60 Prozent von Ruffino erworben.

Seit 2017 ist Constellation Brands auch im medizinischen Cannabisgeschäft aktiv, das 2018 nochmals auf vier Milliarden USD ausgeweitet wird.

Manch jemand könnte nun fürchten, da Constellation ein Mega-Betrieb ist, dass dies beim Besuch von Ruffino negativ spürbar sei. Dies ist jedoch mitnichten so: Der US-Konzern ist, dem Vernehmen nach, stark um Zurückhaltung bemüht, insbesondere dadurch, die jeweiligen kulturellen und regionalen Besonderheiten nicht nur zu akzeptieren, sondern durch ortsansässige MitarbeiterInnen in der Pflege der regionalen Produktion und Haltung zu unterstützen.

So zeigt sich im Beispiel Ruffino und Constellation eindrücklich, dass internationale Betriebe durchaus regional verantwortungsvoll wirksam und förderlich sein können. Ein positives und beeindruckendes Beispiel, man kann dazu nur gratulieren und hoffen, dass es so weitergeht!

So erleben BesucherInnen von Ruffino also nicht etwa eine entfremdete, international standardisiert bemessene Luft, sondern ganz im Gegenteil: herzliche Zuvorkommenheit und familiäre, regionale Atmosphäre, wie die lebendige genussreiche Kultur der Toskana nur durch Ortsansässige zelebriert und vorgelebt werden kann.

---

[3] https://www.statista.com/topics/2600/constellation-brands/#dossierKeyfigures
[4] https://fortune.com/company/constellation-brands/fortune500/
[5] https://www.statista.com/statistics/307963/leading-beverage-companies-worldwide-based-on-net-sales/

Und diese ist in der Toskana natürlich nicht erst seit 1877, dem Jahr der Ruffino-Unternehmensgründung in der Stadt Pontassieve in der Nähe von Florenz – wo auch heute Ruffinos Hauptproduktionszentrum ist –, zu finden, sondern das war eben seit vielen Jahrhunderten schon vorher so: Die Toskana lebt der Welt kulinarisch und sozial im Alltag vor, was viele TouristInnen eben noch suchen.

Und die hier bei Ruffino, einer der ältesten Weinkellereien Italiens, durchaus fündig werden können: Sowohl im »Mutterhaus« Poggio Casciano im eigenen Restaurant Le Tre Rane, wie auch im Kontakt mit den MitarbeiterInnen, beim Besuch der verschiedenen Weingüter, und natürlich auch in seinen Weinen.

Ruffinos Geschichte – ein kurzer Abriss

Gründung und erste nationale und internationale Erfolge

1877 erwarben die Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino in Pontassieve ein kleines Weingut in den Hügeln von Florenz und erhielten prestigeträchtige Auszeichnungen wie die Goldmedaille auf der Mailänder Ausstellung 1881, den Qualitätspreis auf der Weltausstellung 1884 in Nizza und die Goldmedaille auf der Weltausstellung 1885 in Antwerpen.

Beeindruckt von diesem Erfolg, wählte der Herzog von Aosta Ruffino zum offiziellen Lieferanten des Königshauses. Einige Zeit Jahre später, im Jahre 1927, bedankte sich Ruffino mit der Kreation des Riserva Ducale, der auch heute noch produziert wird.

Früher USA-Export

1913 kaufte die Familie Folonari Ruffino, was dem Weingut weiteres Wachstum bescherte, sowohl in Italien als auch in Übersee, denn Ruffino war der erste Weinhersteller, der Chianti in die Vereinigten Staaten exportierte.

Montemasso

1940er folgten der Kauf der Renaissance-Villa von Poggio Casciano und des Schlosses Montemasso im Chianti Classico, das geladenen Gästen heute als temporäre Residenz angeboten wird und in das auch wir geladen waren. 1947 wurde der Riserva Ducale Oro in das Portfolio aufgenommen, der nur in aussergewöhnlichen Jahrgängen produziert wird – eine Ernte-Auswahl des Riserva Ducale.

Filmindustrie und Ruffino

Die Fünfziger und Sechziger Jahre waren die goldenen Jahrzehnte Italiens, bekannt als »La Dolce Vita«, allgemein ebenso wie für Ruffino: Denn Ruffino-Weine waren überall vertreten in den Bars und Restaurants Roms, und Prominente wie Sophia Loren, Vittorio De Sica und Marcello Mastroianni präsentierten sich gar als Fans von Ruffino-Weinen. So besuchten sie auch Ruffino 1953 während der Dreharbeiten der Komödie »La Bella Mugnaia« (»The Miller's Beautiful Wife« bzw. »Eine Frau für schwache Stunden«, 1956) und liessen sich mit Ruffinos Rosatello – dem ersten Roséwein Italiens – und Ruffinos Chianti fotografieren, der bereits im »Fiasco«, der berühmten mit Stroh umwickelten bauchigen Glasflasche, abgefüllt war.

Solche nicht vom Unternehmen initiierte, sondern zufällige Gegebenheiten halfen sicherlich auch dabei, dass der »Fiasco« für den (Ruffino-)Chianti rasch zum Synonym in Italien und im Ausland wurde und bis in die siebziger Jahre hinein eine wichtige Rolle in der italienischen Gesellschaft spielte.

Eine berühmte Glashütte in Pontassieve beschäftigte dabei viele einheimische Frauen, die darauf spezialisiert waren, Stroh zu flechten für die Ummantelung der Kolbenflasche – dank dieser Tätigkeit konnten viele Familien in einer der finanziell schwierigsten Zeiten Italiens ihren Lebensunterhalt bestreiten. So hatte der »Fiasco« nicht nur klaren Wiedererkennungseffekt, sondern war auch mit positiven sozialen wie finanziellen Aspekten verknüpft, sodass diese Flasche für sehr vieles steht: soziale Verbundenheit, Genuss, La Dolce Vita, finanzielles Überleben, Wiedererkennungsmerkmal für Ruffino. Kein Wunder, dass sie später eine Renaissance mit der Fiorentina-Flasche erlebte:

Fiorentina-Flasche

Im Jahr 1975 beschloss Ruffino, das Image des »Fiascos« aufzubessern, und zwar nebst zunehmendem Qualitätsanspruch auch durch die Kreation der »Fiorentina«-Flasche, deren Design der historischen Flasche nachempfunden war.

Erweiterung des Portfolios

In den achtziger Jahren erweiterte Ruffino seinen Besitz im Chianti Classico durch den Kauf der Weingüter »Santedame« und »Gretole«, »Greppone Mazzi« in Montalcino, ein Weingut in Montepulciano und »La Solatia« in der Nähe von Monteriggioni, in den Hügeln von Siena.

Die Weinkellerei in Gretole

Ruffinos »Ruffino Cares«

Im ebenfalls erwähnenswerten Programm »Ruffino Cares« unterstützt Ruffino diverse Projekte, die der sozialen und ökologischen Unternehmensverantwortung gewidmet sind (Corporate Social Responsibility, CSR) und die in den drei strategischen Pfeilern des Care-Programmes veranschaulicht werden:
1) ökologische Nachhaltigkeit, 2) verantwortungsvolles Trinken und 3) Engagement für lokale Gemeinschaften (»giving back«) sowie die Beachtung von Vielfalt und Inklusion.

Ökologische Nachhaltigkeit

Das Programm der »ökologischen Nachhaltigkeit« umfasst einerseits Ruffinos »ökologische Wende« im Jahr 2018, als Ruffino mit der Bio-Umstellung aller Betriebe begonnen hat, sowie andererseits den Erwerb der Poderi-Ducali-Ländereien im Prosecco- DOC-Gebiet: 126 Hektar Weinberge, die bereits nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet wurden.
Danach wurde die Umstellung von zwei wichtigen toskanischen Weingütern eingeleitet: Greppone Mazzi in Montalcino und Poggio Casciano in Chianti. Im Jahr 2021 werden etwas über 40 Prozent der Weinberge im Besitz von Ruffino biologisch bewirtschaftet. Seit 2019 arbeitet Ruffino an der Bio-Zertifizierung für das Weingut Santedame im Chianti Classico. Bis 2025 werden alle Ländereien biologisch zertifiziert sein.

Aktuell produziert Ruffino vier zertifizierte Bio-Weine:

Prosecco Treviso DOC, Pinot Grigio delle Venezie DOC, Chianti DOCG Bio und Santedame Chianti Classico DOCG Bio.

Wasserquellen und Abwasser

Interessant und zeitgemäss ist, dass dem Abwassermanagement grosse Aufmerksamkeit gewidmet wird: Das Unternehmen erstellt einen Wasser-Fussabdruck-Bericht über den eingehenden und ausgehenden Wasserverbrauch, um die Verfügbarkeit von Wasser unter Kontrolle zu halten, sowie zur Überwachung der Abwasserparameter, um auch einen effizienteren Wasserverbrauch zu erreichen. So hat Ruffino insbesondere in das Abwassermanagement investiert, und am Standort Pontassieve wurde eine Wasseraufbereitungsanlage installiert.

Ausserdem wurde auf den Gütern La Solatia und Tenuta Gretole je eine Pflanzenkläranlage installiert. Mit dieser Technologie werden die Abwässer der Weinkellereien auf natürliche Weise gereinigt, dies durch die Verwendung von Sumpfpflanzen und die natürliche Filterung des Wassers durch Sand und Kies. Das gereinigte Wasser kann danach sowie nach einer spezifischen Analyse in die Umwelt zurückgegeben und zur Bewässerung und Reinigung wieder verwendet werden.

CO_2-Fussabdruck

Zur Kontrolle der Kohlendioxid-Emissionen verfügt Ruffino über eine Fussabdruckanalyse, um die Menge an Treibhausgasen zu überprüfen: So werden nicht nur der Gasverbrauch gemessen, sondern auch der Stromverbrauch, der Verbrauch durch landwirtschaftliche Maschinen, durch Kühlsysteme sowie durch den Trauben- und Weintransport. Der daraus generierte Bericht ermöglicht es, kosteneffiziente emissionsreduzierende Massnahmen mit kohlenstoffarmen Technologien zu identifizieren.

Energieeffizienz

Ruffino deckt aktuell 35 Prozent des Energieverbrauchs seines Unternehmens durch Energie aus erneuerbaren Quellen.

Die Tenuta Gretole

Partnerschaften mit Verbänden und Universitäten

In Zusammenarbeit mit der Abteilung für Agrar- und Umweltwissenschaften der Universität Mailand begann Ruffino mit der Entwicklung der Präzisionslandwirtschaft auf den Gütern Gretole und Santedame sowie seit Kurzem auch auf La Solatia. An der Fakultät für Lebensmittelproduktion und Umweltwissenschaften der Universität Florenz führt Ruffino Versuche mit natürlichen Produkten zum Schutz der Reben vor der Esca-Krankheit durch. Mit dem Fachbereich Agrar- und Umweltwissenschaften der Universität Mailand und Vivai
Cooperativi Rauscedo (der grössten Weinbaubetriebsstätte der Welt) wurden in einer Teststudie neue Rebsorten untersucht, die eine bessere Anpassungsfähigkeit an die Umwelt aufweisen.

Verantwortungsvoller Weinkonsum: »Vivere di Gusto«

Zum Bereich von »Ruffino Cares« gehört auch die Förderung von Initiativen für eine gesundheitsbewusste und genussreiche Art des Weinkonsums, die sich im Begriff »Vivere di Gusto« widerspiegeln soll. So will Ruffino den verantwortungsvollen und »typisch toskanischen«, geselligen, aber eben massvollen Weinkonsum in den Vordergrund stellen und fördern: Der Weinkonsum auf der Grundlage sozialer Beziehungen, für die die ItalienerInnen vielerorts auf Welt beneidet und nachgeahmt werden – die ausgeprägte Geselligkeit, der ausgiebige emotionale Austausch und die für diese Geselligkeit beispielhaft stehende berühmte (Ruffino-)Chiantiflasche Wein, wie sie immer noch in vielen Köpfen präsent ist. So, wie es auch der frühmorgendliche berühmte »Caffè« alla Italianità tut.

Natürlich begegnet Ruffino so dem aktuell herrschenden Zeitgeist, den entsprechenden Gesundheitsansprüchen und einer sinnvollen nachhaltigen Unternehmenspolitik, allerdings auch der Realität so vieler WeingeniesserInnen. Die Verantwortung des massvollen Genusses liegt allerdings naturgemäss letzt-

lich bei uns Geniessenden, nicht bei den Alkoholika vertreibenden Unternehmen (oder bei den gesetzgebenden Staaten), auch wenn die Thematisierung durch Unternehmen wichtig, ja immer wesentlicher ist und zukünftig sicherlich auch verstärkt in Erscheinung treten wird.

So wird (Selbst-)Verantwortung erwartungsgemäss auch innerhalb des Unternehmens gepflegt und gefördert: Zum Beispiel haben sich alle MitarbeiterInnen an interne Richtlinien zum verantwortungsvollen Umgang mit Wein zu halten und nehmen an Online-Kursen teil, nach dem Modell von Constellation Brands zur Sensibilisierung und Bewusstmachung allfälliger Massnahmen im Zusammenhang mit übermässigem Alkoholkonsum. Ruffino ist ferner ein aktives Mitglied der internationalen Vereinigung »Wine in Moderation«[6], die sich für einen verantwortungsvollen Konsum und eine nachhaltige Weinkultur einsetzt.

Ruffinos soziale Ader: »Ruffino für die anderen«. Der Wunsch, »etwas zurückzugeben«.

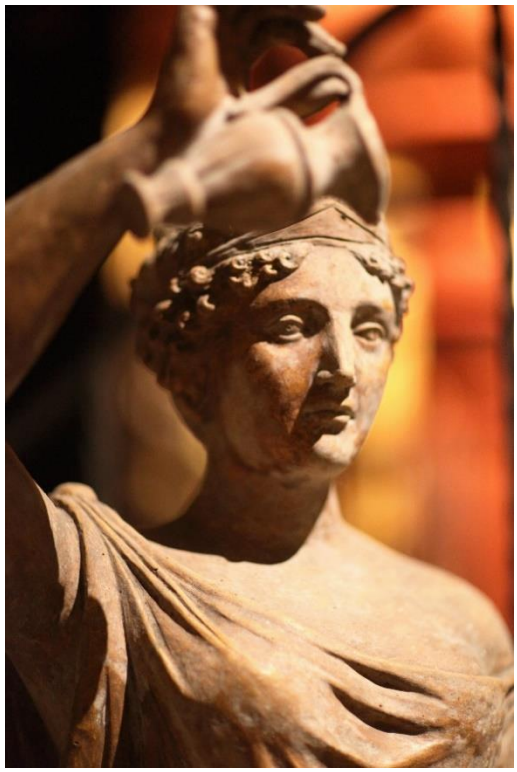
Das soziale Engagement, den Menschen »etwas zurückgeben« zu können, ist Ruffino eine Herzensangelegenheit, aus der zahlreiche Solidaritätsinitiativen entstehen. So zum Beispiel auch das »Dynamo Camp«, das erste Freizeit-Therapie-Camp in Italien, das Kinder mit schweren und chronischen Krankheiten in den Ferien beherbergt. oder den »MIA.DI«, einen Verein, der 2015 dank der Initiative zweier Elternpaare für Eltern mit krebskranken Kindern gegründet wurde und den Ruffino unterstützt.

Aber kehren wir nun zum Kerngeschäft des Unternehmens zurück: zu den Weinregionen Ruffinos, der Weinproduktion und ihren Weinen.

[6] https://www.wineinmoderation.eu/our-community

Die Toskana und ihre Terroirs
wichtige Subgebiete: Chianti, Chianti Classico und Brunello

Chianti



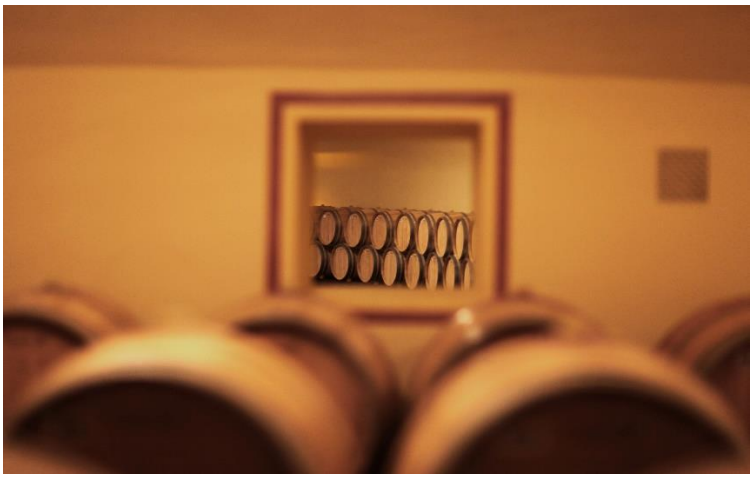
Das Chianti erstreckt sich über ein geologisch einheitliches Gebiet südlich des Apennin und liegt zwischen Florenz und Siena. Die Höhe des mit Reben bepflanzten Hügellandes liegt durchschnittlich zwischen 200 und 400 Metern über dem Meeresspiegel. Das Klima in diesem Gebiet schwankt zwischen feucht und subhumid, mit geringen Niederschlägen im Sommer. Das Gebiet, in dem der Chianti DOCG hergestellt wird, liegt in der Mitte der Toskana und umfasst teilweise die hügeligen Ausläufer des Apennins, der Provinzen Arezzo, Florenz, Pistoia, Pisa, Prato und Siena.

Chianti Classico

Die berühmte Weinregion liegt zwischen den beiden Stadt-Provinzen Florenz und Siena: 70'000 Hektar, die sich über das gesamte Gebiet der Gemeinden von Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti und Radda in Chianti sowie Teile von Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa und Tavarnelle Val di Pesa erstrecken.
Die über 7'200 Hektar Weinberge, die im DOCG-Register für die Herstellung von Chianti Classico eingetragen sind, machen diese Bezeichnung zu einer der wichtigsten in Italien. Der in dieser historischen Weinregion erzeugte Chianti trägt per Ministerialerlass den Zusatz »Classico«.

Brunello di Montalcino

Montalcino liegt 40 Kilometer südlich von Siena in typisch toskanisch hügeliger Landschaft, seit 2004 UNESCO-Weltkulturerbe. Das Weinanbaugebiet von Montalcino erstreckt sich über 24'000 Hektar der Gemeinde Montalcin, von denen 15 Prozent mit Weinreben bepflanzt sind. Das Klima ist typisch mediterran und im Allgemeinen trocken, weist aber auch kontinentale Merkmale auf, da es zwischen dem Meer und dem zentralen Apennin liegt.



Die Ruffino-Weingüter und ihre ikonischen Weine in der Toskana und Venetien

Poggio Casciano

51 Hektare Reben von 234 Hektaren Agrarfläche
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot
Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 320 m über dem Meeresspiegel
Boden: kies-tonhaltiger Boden
Verwalter des Weinguts: Lorena Troccoli
Poggio Casciano ist das »Mutterhaus« von Ruffino, eingebettet in grünen Hügel, nur wenige Kilometer von Florenz entfernt, in der Nähe von Bagno a Ripoli. Es bietet ein Agriresort für BesucherInnen sowie das im Herbst 2019 eingeweihte Restaurant Locanda Le Tre Rane unter dem Chefkoch Stefano Frassineti, das sehr empfehlenswert für jeden ist, der bestes toskanisches Essen liebt.

Ikonische Weine:
Modus Toscana IGT und **Alauda Toscana IGT** sowie **Modus Primo Toscana IGT**

Ruffino Modus Toscana IGT 2017

Rebsorten: 34 % Sangiovese, 33 % Cabernet-Sauvignon und 33 % Merlot
Der Modus wird aus Trauben der Weingüter Poggio Casciano und Santedame hergestellt.
Boden: lehmig-sandiger Boden
Reifung der Rebsorten separat 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern mit verschiedenen Nutzungsjahrgängen, danach kurze Ruhezeit in Stahltanks und mindestens 6 Monate Flaschenlagerung.

Auge: Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.
Nase: Intensive Ausprägung. Rote und schwarze Kirschen, Pflaumen und Cassis, etwas Vanille, Tabak, Wildleder, Zeder.
Gaumen: Vollmundig, geschmeidige Tannine, Cassis, Pflaumen, rote und schwarze Kirschen, Kakao, Lakritze, Vanille, Zeder, Wildleder, Tabak. Angenehme Säure, Abgang lang.
Gesamtsäure: 5.1 g/l, Restzucker: <1 g/l, Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.
Erster Jahrgang: 1997

Ruffino Modus Primo Toscana rosso IGT 2018

Die Trauben des Modus Primo stammen aus einer zusätzlichen Auslese aus dem Traubengut des Modus'.
Rebsorten: 39 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot and 26 % Sangiovese
Boden: Lehm-Kalk

Auge: Intensives Rubinrot.
Nase: Intensive Ausprägung. Reife dunkle Kirschen und Heidelbeeren. Schöne Holznoten.
Gaumen: Schön ausgeprägte, feine Tannine. Dunkle Kirschen und Heidelbeeren, Gewürze.
Reifung: 18 Monate in neuen französischen Barriques, danach 3 Monate Flaschenlagerung.
Gesamtsäure: 5.0 g/l, Restzucker: <1 g/l, Alkohol: 15.5 % Vol.
Erster Jahrgang: 2018

Ruffino Alauda Toscana IGT 2016

Rebsorten: 45 % Cabernet Franc, 45 % Merlot und 10 % Colorino
Der Alauda wird aus Trauben der Ruffino-Ländereien Montemasso und Poggio Casciano erzeugt.
Handlese sowie Auswahl am Sortiertisch.
Reifung: 24 Monate in neuen und gebrauchten französischen Eichenfässern, danach Flaschenlagerung für weitere 6 Monate.

Auge: Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen.
Nase: Intensive Ausprägung. Sehr interessanter Wein, balsamisch-aromatisch, reife rote Kirsche, Pflaumen, Vanille, Zedernholz.
Gaumen: Balsamische Noten, reife rote Frucht, etwas Vanille sowie dunkle Schokolade, Zeder, weiche, geschliffene Tannine, langer Abgang.
Gesamtsäure: 5.69 g/l, Restzucker: <1 g/l, Alkohol: 15.5 % Vol.
Erster Jahrgang: 2011

Das Schloss von Montemasso

Montemasso

23 Hektare Reben von 141 Hektaren Agrarfläche
Rebsorten: Sangiovese und Cabernet Sauvignon
Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 250-420 m über dem Meeresspiegel
Boden: sandig-felsig
Verwalter des Weinguts: Lorena Troccoli
Das ursprüngliche Kloster Montemasso mit Türmchen aus dem 11. Jahrhundert war das erste Weingut, das Ruffino erwarb, und dient heute als Gästehaus für geladene BesucherInnen aus aller Welt. Im alten Steinkeller bewahrt Montemasso eine Weinbibliothek alter Ruffino-Jahrgänge auf. Hier waren auch wir untergebracht und kamen auch in den Genuss gereifter Ruffino-Weine: Wie es sich gehört, in einem Blind Tasting.

Ich hatte mich als erster gewagt, im ersten Flight meine Beurteilungen abgegeben, um welchen Wein es sich handeln könnte, welche Traubensorten und um welchen Jahrgang. Und war sehr glücklich dabei – treffend in den Weinen (Brunello Greppone 2004, Riserva Ducale Riserva 1996), weniger in den Jahrgängen. Gerade beim Brunello Greppone kann man sich täuschen im Jahrgang, da er schon jung recht balsamisch-erdig wirkt und wenig Säure besitzt. Wer nicht genau genug hinschaut, könnte diesen Wein weniger gut bewerten, als er in seiner Qualität tatsächlich ist. Mein Kollege Norbert Brus Ambros übernahm die nächste Beurteilung und lag damit auch genau richtig (Modus 2012 und Alauda 2011). Abschliessend genossen wir Ruffinos Vin Santo 2017.

Blind Tastings machen nicht nur Freude, wenn sie gut gelingen, sondern sind ein gutes Wahrnehmungstraining: Wie nehmen wir einen Wein wahr? Dafür habe ich am liebsten sehr viel Zeit und »klinische Bedingungen«, wie wir sie in unseren WSET4-Diploma-Weintrainings und -ausbildungen hatten. Dort allerdings mit Zeitdruck…

Santedame

53 Hektare Reben von 241 Hektaren Agrarfläche
Rebsorten: Sangiovese, Merlot und Colorino
Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 150-450 m über dem Meeresspiegel
Boden: mergelhaltig, tiefliegend, nährstoffarm
Leiter des Weinguts: Luca Cavallaro

Ikonische Weine:
Santedame Chianti Classico und **Romitorio di Santedame Chianti Classico Gran Selezione**

Santedame ist von einem der wenigen in Europa erhaltenen Zypressenwälder umgeben und liegt im berühmten »Goldenen Becken« Conca d'Oro von Castellina in Chianti – im Chianti-Classico-Gebiet. Diese kleine Region ist bekannt für ertragsreduzierte, konzentrierte Weine, die Mineralität und Finesse hervorzubringen vermögen.
Das Weingut ist nach der Cappella di Santedame benannt, einer Kapelle aus dem 15. Jahrhundert, die das einzige Überbleibsel eines Benediktinerklosters ist, das sich einst über das gesamte Anwesen erstreckte. Die Kapelle beherbergt ein Fresko einer Madonna mit Kind (daher der Name »Santedame«) aus der Schule des florentinischen Meisters Ghirlandaio.

Romitorio Santadame

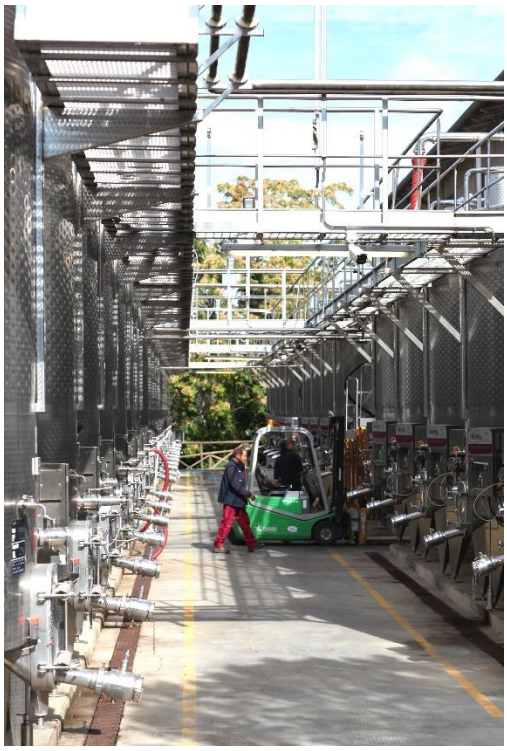
Romitorio Santedame, seit 1990 Toscana IGT, zu Beginn ein Verschnitt aus Colorino und einem kleinen Teil Merlot. 2018, nach elf Jahren Markt-Abwesenheit, neu als Chianti Classico Gran Selezione auf den Markt gebracht.
Rebsorten: 90 % Sangiovese und 10 % Colorino
Erster Jahrgang im neuen Cuvée: 2015
Der Romitorio Santedame ist ein Einzellagen-Produkt der Ruffino-Weinberge in der »Conca d'Oro« in Castellina in Chianti, einem der wichtigsten Gebiete dieser Herkunftsbezeichnung.
Boden: reich an Skeletten, Mergel und Ton

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Romitorio di Santedame

Reifezeit: 30 Monate, davon 24 Monate in Holzfässern, nach Abfüllung zusätzlich 6 Monate Flaschenruhe.
Auge: Tiefe rubinrote Farbe, leichtes Granatrot in den Reflexen.
Nase: Veilchen, Lavendel, rote und schwarze Kirsche, Beeren, Pflaume, Gewürze, balsamisch, Tabak, Leder, Zeder, Schokolade.

Gaumen: Reife rote und schwarze Früchte, Heidelbeeren, würzige Aromen von Pfeffer und Lakritze. Eine trotz den 14 % Vol. Alkohol elegante Struktur mit angenehmer Säure, weichen Tanninen und langem Abgang.
Langes Alterungspotential.
Restzucker: <1 g/l, Gesamtsäure: 5.86 g/l, Alkohol: 14.0 % Vol.

Gretole



125 Hektare Reben von 238 Hektaren Agrarfläche
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot
Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 230-290 m über dem Meeresspiegel
Boden: steinig-mergelhaltig
Leiter des Weinguts: Luca Cavallaro

Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione

Das Wort »Gretole« leitet sich von der Neigung des örtlichen Bodens ab, der als »galestro« bekannt ist und sehr leicht bröckelt. Das graue Gestein, das für den Chianti Classico typisch ist, verleiht dem Sangiovese und den anderen hier angebauten Rebsorten ein charakteristisches Geschmacksprofil.

Riserva Ducale Oro

Rebsorten: 85 % Sangiovese, 10 % Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon
Erster Jahrgang: 1947
Der Riserva Ducale Oro Gran Selezione wird nur in besten Jahren aus Trauben von Ruffinos Weingütern in Gretole und Santedame hergestellt, im Gebiet »Conca d'Oro« (Goldenes Becken) des Chianti Classico, in der Gemeinde Castellina in Chianti.
Boden: steinig, lehmig-kalkig oder lehmig-sandig
Reifung: 36 Monate, davon 12 Monate in grossen Eichenfässern und 12 Monate in Barriques und Tonneaux.

Auge: Tiefes Rubinrot.
Nase: Intensive Ausprägung. Gewürze, Bleistift, reife Pflaumen und Kirschen (beinahe alkoholisch), dunkle Kirschen, Tabak, Schokolade, Zimt, Nelke, schwarzer Pfeffer.
Gaumen: Vollmundig, mit weichen Tanninen, Kirsche und Pflaume, Tabak, Pflaumen, Nelken, balsamisch, etwas Leder. Langer Abgang.

Ruffino Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2014

Rebsorten: 80 % Sangiovese, 20 % Merlot, Cabernet Sauvignon und andere ergänzende Sorten
Erster Jahrgang: 1927
Der Riserva Ducale Chianti Classico Riserva wird aus Trauben hergestellt, die in Ruffinos Gretole, Santedame und Montemasso sowie aus den weiteren Weinbaugebieten des Chianti Classico, zwischen den Provinzen Florenz und Siena, ausgewählt wurden.
Boden: typisch für Chianti Classico lehmhaltig sowie steinig und »Galestro« (Schieferton).
Reifung: 24 Monate, teils in 4000- bis 8000-Liter-Eichenfässern, teils in Beton- und Edelstahltanks, danach 3 Monate in der Flasche.

Auge: Rubinrot.
Nase: Veilchen, rote Kirschen, Waldfrüchte und Pflaume, Tabak, Nelke, weisser Pfeffer, Schokolade.
Gaumen: Feine Tannine, Frucht, Gewürze, Rosmarin. Langer Abgang, süffig.
Restzucker: <1 g/l, Gesamtsäure: 5.26 g/l, Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.

Greppone Mazi

25 Hektare Reben von 52 Hektaren Agrarfläche
Rebsorte: Sangiovese grosso
Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 210-460 m über dem Meeresspiegel
Boden: tonhaltig-lehmig und steinig
Leiter des Weinguts: Stefano Nocentini

Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG

Greppone Mazzi liegt östlich der berühmten pittoresken mittelalterlichen Stadt Montalcino. Auf dem Hof der Villa aus dem 18. Jahrhundert befindet sich ein alter Brunnen, der mit einem schmiedeeisernen Stern geschmückt ist. Dieses Symbol findet sich seit jeher auf dem Etikett des einzigen Weins, der auf dem Weingut hergestellt wird, des Brunello di Montalcino Greppone Mazzi, für den jeweils die besten Trauben ausgewählt werden.

Die Rebberge liegen grösstenteils in der Umgebung der Villa, im sogenannten »Greppi«-Gebiet, dessen Landschaft von steilen, zerklüfteten Hügeln geprägt ist, die anderen Teile liegen im Gebiet »Le Logge«, im südlichen Teil der Appellation.

Ruffino Greppone Mazzi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2015

Rebsorte: 100 % Sangiovese grosso (»Brunello«). Sangiovese grosso sind gemäss Chef-Winzer Tacconi zwar grössere Trauben, ist jedoch keine Sangiovese-Mutation.
Erster Jahrgang des Greppone: 1979
Der aktuelle Jahrgang ist 2015, ein hervorragender Jahrgang.
Reifung: 24 Monate in grossen Fässern. Vor der Flaschenabfüllung kurze Zeit in Edelstahltanks, danach mindestens 4 Monate in der Flasche.

Auge: Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.
Nase: Komplex mit Noten von Früchten wie Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, die in Alkohol eingelegt sind, angereichert mit Noten von süssem Tabak und Schokolade.
Gaumen: Ausgeprägte rote Früchte, erdig, weiche Tannine.
Trotz der 15 % Vol. Alkohol ein elegant wirkender Wein mit intensiv würzigen Noten. Ein sehr angenehmer, trotz des Alkoholgehalts nicht überladen, sondern ruhig und vollmundig, unaufgeregt schön wirkender Brunello.
Gesamtsäure: 5.2 g/l, Restzucker: <1 g/l, Alkoholgehalt: 15 % Vol.

La Solatia

71 Hektare Reben von 94 Hektaren Agrarfläche
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Grigio und Sangiovese
Durchschnittliche Höhe des Weinbergs: 200-220 m über dem Meeresspiegel
Boden: lehmig/kalkhaltig, tief liegend, mit guten Wasserreserven und mässig nährstoffreich
Leiter des Weinguts: Stefano Nocentini

Ikonische Weine:
La Solatia Pinot Grigio Toscana IGT, neuer Ruffino »Fiasco«, Chianti Riserva, ferner Aquq die Venus Rosè und Bianco

La Solatìa (»von der Sonne gebadet«) liegt etwas ausserhalb der berühmten mittelalterlichen Stadt Monteriggioni. Dieses Gebiet nördlich von Siena, in dem sich La Solatìa befindet, eignet sich für die Herstellung ausdrucksstarker, intensiv aromatischer Weissweine. Ruffino war hier einer der ersten Erzeuger von Chardonnay von Weltklasse.

»Fiasco«

Fun facts:
- Während der Prohibition in den USA wurden die Flaschenweine des Chianti Ruffino in amerikanischen Drogerien als »Tranquilizer« verkauft, importiert als Anti-Stress-Mittel.
- 1984 (als es eine der schlechtesten Ernten gab) erhielt Chianti den DOCG-Status. Der erste obligatorische rosa Garantiestreifen – Nummer AAA00000001 – wurde der Chianti della Ruffino. Ein zwar zufälliges Ereignis, auf das man aber auch ein klein wenig stolz ist, kann man den Chianti Ruffino denn auch getrost als »Erstgeborenen der Appellation« bezeichnen.

2012 wurde eine neue Ausgabe des Ruffino »Fiasco«, bewusst als »Superiore« auf den Markt gebracht. Die heutige Strohummantelung ist aus FSC-zertifiziertem Papier von demselben Lieferanten, der seit mehr als einem Jahrhundert mit Ruffino zusammenarbeitet, während auch die Flaschen aus derselben Glashütte stammen – beide Lieferanten sind nur wenige Kilometer von Ruffinos historischem Hauptsitz in Pontassieve in der Nähe von Florenz entfernt.

Ruffino hat in den letzten Jahren weitere verspielte und limitierte Editionen des »Fiaskos« hergestellt: Im Jahr 2014 etwa führte die Zusammenarbeit mit der französischen Künstlerin Clet zu einer femininem Interpretation der ikonischen Form des Flasche. Clet nannte die Edition Janine. Im Jahr 2016 führte die Zusammenarbeit mit dem in Monza geborenen Musiker, Sänger und Maler Andy Fumagalli (einem der Gründer der Band Bluvertigo) zu einer neuen Edition der Flasche, die in den für den Künstler charakteristischen fluoreszierenden Farbtönen gestaltet wurde.

Ruffino Fiasco Chianti Superiore DOCG 2019

Rebsorten: 70 % Sangiovese, 30 % Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon
Der Chianti Superiore DOCG beginnt in ausgewählten Weinbergen auf dem Weingut La Solatia von Ruffino in Monteriggioni, im Herzen der Chianti Colli Senesi. Boden: lehmig

Auge: Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.
Nase: Ausgeprägte Intensität. Blumig-fruchtig: Veilchen, mediterrane Kräuter, Pflaumen, schwarze Kirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Gewürze.
Gaumen: Mittlerer Körper, weiche Tannine. Pflaumen, Kirschen, Kräuter sowie rote und blaue Früchte. Abgang mittel plus, beinahe lang!
Sehr gut gelungen, Preis-Genuss-Verhältnis perfekt!
Ausbau: 9 Monate lang in Edelstahl- und Betonbehältern.
Gesamtsäure: 4.8 g/l, Restzucker: <1 g/l, Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.
Erster Jahrgang: 2011

Ruffino Aqua Di Venus Rosé IGT 2019

Rebsorten: 34 % Syrah, 33 % Sangiovese und 33 % Pinot Grigio
Die Trauben für diesen Rosé stammen aus dem Küstengebiet der südlichen Toskana, der Maremma. Durch kühle und trockene Nächte – im Vergleich zum Landesinneren – langsame und gleichmässige Reifung der Trauben.
Boden: überwiegend lehmig-sandig, reich an organischen Stoffen und Eisen
Reifung in Edelstahltanks, danach mindestens 3 Monate Flaschenreifung.

Auge: Helles Rosa.
Nase: Typisch blumige Sangiovese-Noten, Kräuter und mediterrane Sträucher (Lavendel, Myrte), rote Kirschen und Zitrusfrüchte.
Gaumen: Frisch, fruchtig mit ausgewogener Säure, leichte Salzigkeit. Der Abgang ist erstaunlich lang (m+).
Restzucker: <1 g/l, Gesamtsäure: 4.75 g/l, Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Erster Jahrgang: 2019

Ruffino Aqua Di Venus Bianco IGT 2020

Rebsorten: 61 % Vermentino, 22 % Chardonnay und 17 % Sangiovese als Weisswein vinifiziert.
Vermentino und Sangiovese stammen aus dem Küstengebiet der südlichen Toskana, der Maremma, Chardonnay von der Tenuta La Solatìa in der Nähe von Siena.
Böden: überwiegend lehmig-sandig, reich an organischen Stoffen und Eisen
Handlese und sanfte Pressung zum Erhalt der Aromen. Keine malolaktische Gärung.

Auge: Strohgelb.
Nase: Weisser Pfirsich, Ananas, Passionsfrucht, Zitrusfrucht, Birne, nasse Steine, Salbei und Rosmarin.
Gaumen: Weisser Pfirsich, Ananas, Passionsfrucht, Zitrusfrucht, Birne, nasse Steine, etwas salzig!, Salbei und Rosmarin, Zitrusnoten (Vermentino!), Apfel sowie weiche, harmonische Textur durch den Chardonnay, Struktur und Finesse durch den (weiss vinifizierten) Sangiovese.
Fruchtig, würzig und auch etwas mineralisch im Abgang. Ein wunderbarer leichter, süffiger Wein.
Zu gebratenem und gegrilltem Fisch, weissem Fleisch und Frischkäse.
Restzucker: 3.2 g/l, Gesamtsäure: 4.8 g/l, Alkohol: 12.5 % vol.
Erster Jahrgang: 2020

Dieser leichte, süffige Wein hat mich begeistert. Es ist ein teurer Spitzenwein, wie ihn einige suchen, aber es ist ein Wein, den auch alle anderen lieben werden! Kaum auf dem Markt, war er bereits bei Ruffino ausverkauft! Ruffino besitzt keine Flaschen des aktuellen Jahrgangs mehr, wer ihn noch erwischt: Probieren!

Poderi Ducali

Die Poderi Ducali sind der bisher letzte Erwerb von Ruffino, 126 Hektar ökologisch bestellter Weinberge sowie eine Weinkellerei zur Herstellung aller Ruffino-Veneto-Weine. Die Poderi Ducali bestehen aus zwei Gütern: La Duchessa und Ca' del Duca in den Provinzen Venedig bzw. Treviso.

La Duchessa

La Duchessa ist die repräsentative Weinkellerei der Poderi Ducali von Ruffino, eine grosse Weinkellerei mit einer modernen Konstruktion und einer Lagerkapazität von ca. 35’000 hl, die in den nächsten Jahren auf bis zu 80’000 hl erweitert werden soll. Das Weingut, befindet sich in der Gemeinde San Donà di Piave in der Provinz Venedig und besteht aus zwei grossen Weinbergen: dem Weinberg Rialto (72 Hektar) in San Donà di Piave in der Provinz Venezia und dem Weinberg Arsenale (19 Hektar) in der Gemeinde Cessalto in der Provinz Treviso.

Hektar: 91
Rebsorten: Glera und Pinot Grigio
Boden: überwiegend Lehm

Ikonische Weine:
Prosecco Treviso DOC bio (Biowein), Pinot Grigio delle Venezie DOC bio (Biowein)

Cà del Duca

Cà del Duca befindet sich in der Gemeinde Motta di Livenza, in der Provinz Treviso, gehört zum Weingut Poderi Ducali von Ruffino und besteht aus einem im ländlichen, venezianischen Stil erbauten Bauernhaus. Die Anlage ist umgeben von den Trecento, einem 35 Hektar grossen Weinberg mit überwiegend lehmhaltigen Böden. Angebaut wird hauptsächlich die Rebsorte Glera, die wesentliche Rebsorte zur Herstellung von Prosecco.
Hektar: 35
Rebsorten: Glera
Boden: überwiegend sandig
Gutsverwalter: Lorena Troccoli

Ikonische Weine:
Prosecco Treviso DOC bio (Biowein)

Sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz sind die Weine von Ruffino an verschiedenen Adressen, darunter Vicampo und Vinobucks sowie Coop.ch und Vergani.

Autor: **Clemens Breitschaft**
11. Dezember 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**
Layout: **Jean François Guyard**

Clemens Breitschaft hat in Zürich Psychologie und Philosophie studiert, besitzt ausserdem einen vielfältigen beruflichen Hintergrund. Er war tätig als leitender Psychologe in einer Privatklinik, bevor er das Institut Psychosophia für nachhaltigen Wandel gegründet hat, das er seitdem leitet.
Er besitzt das Zertifikat »Weinbau« ZHAW/Agroscope Wädenswil, den Titel als Schweizer Weinsommelier Gastrosuisse und bereitet sich vor auf den Abschluss des Diploma der Weinakademie Österreich als Weinakademiker (WSET-4 Diploma).

Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.