



©Ruffino

Ruffino, im Herzen der Toskana

Die Geschichte von **Ruffino** ([Link](#)) begann 1877 durch die Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino. In nur wenigen Jahren gelang es ihnen, ein Ideales Weingut zu erschaffen und Weine von Weltruf zu keltern. Bereits 1881 wurde ihr Chianti in Mailand mit einer Goldmedaille prämiert. Nicht verwunderlich ist daher, dass zu ihrem Kundenkreis rasch bekannte Persönlichkeiten wie Giuseppe Verdi oder das italienische Königshaus zählten.

Selbst beim ersten nach Amerika exportierte Chianti handelte es sich um einen Ruffino. Mangels Erben übernahm jedoch 1913 die Familie Folonari das Weingut, welches sich nun im Besitz der umtriebigen Brüder Luigi und Adolfo Folonari befindet. Die heute von ihnen unter dem Label „Ruffino“ erschaffenen Stillweine aus deren Weingütern ([Link](#)) und auch ihr Prosecco ([Link](#)) sind heute in aller Welt bekannt. Der Kellermeister von Ruffino ist Gabriele Tacconi ([Link](#)). Er sorgt dafür, dass jährlich 18 Mio. Flaschen aus dem Haus Ruffino ihren Weg zum Geniesser finden. Be-



Die Tenuta Santedame

©Ruffino

merkenswert ist ausserdem, dass der in den Bier, Wein und Spirituosen Sektoren tätigen Riesen Constellation Brands, dem u.a, Robert Mondavi, Charles Smith, Schrader und die Brauerei Corona gehören, 2011 Ruffino übernommen hat.

Romitorio di Santedame 2015, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Die Besonderheit dieses eher ungewöhnlichen Chiantis besteht daraus, dass es sich einerseits um ein Einzellagenwein, andererseits um einen Chianti Classico Gran Selezione DOCG handelt.

Ruffino erwarb das Gut Santedame, nahe Castellina im Herzen der Chianti Classico-Gegend, um 1980. Der Name des Gutes stammt aus der Lage zur Nähe eines "romitorio", einem mittelalterlichen Zufluchtsort für Pilger auf ihrem Weg nach Rom. Es handelt sich um ein altes „Colorino“-Weingut. Santedame ist mit einer Gesamtfläche von 246 Hektar und rund 70 Hektar Weinfläche das grösste der toskanischen Ruffino-Güter. Die autochthone und bis dahin fast vergessene Traubensorte Colorino wurde allerdings in der Vergangenheit hauptsächlich dazu verwendet dem Chianti seine intensive Farbe zu verleihen. Es handelt sich dabei um eine fleischige dunkelrote Traube, die einen dunklen Wein, reich an rauen Tanninen, ergibt.

Der erste Wein, der unter dem Namen Romitorio di Santedame entstand, war ein Toscana IGT mit Jahrgang 1990. Er bestand damals aus Colorino plus einem kleinen Teil Merlot. Es folgten Assemblagen mit unterschiedlichen Colorino-Anteilen. Als Chianti Classico Gran Selezione und neu mit einem Anteil von 90 % Sangiovese (aus der vielversprechenden Einzellige Conca d'Oro in Castellina) und nur noch 10 % Colorino wurde dann 2015 ein völlig neuer Wein geboren.

Die Bezeichnung „Gran Selezione“, die erst 2014 durch das Consorzio Vino Chianti Classico ([Link](#)) neu als Spitzenbezeichnung innerhalb der Qualitätshierarchie Chianti Classico erschaffen wurde, unterliegt strengen Qualitätskriterien. Sie sieht neben diversen anderen Weinbau- und Herstellungskriterien vor, dass das Traubengut vollständig aus dem eigenen Weinberg kommt und der Wein eine Mindestreifezeit von 30 Monaten erhält. Lediglich 10 Prozent der gesamten Chianti Classico-Produktion eignen sich für diese Qualitätskategorie. Der neue Romitorio di Santedame erfuhr daher eine temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer 10-tägigen Mazeration auf der Schale und einen biologischen Säureabbau im Beton. Anschliessend genoss er eine Reifung von 24 Monaten in grossen slowenischen Eichenfässern und von 6 Monaten in der Flasche.

Der Neubeginn unter dem traditionsreichen Namen stand sofort unter einem guten Stern, denn der Jahrgang 2015 im Chianti-Gebiet war ausgezeichnet. Er sorgte bei optimalen Bedingungen für vollreife und gesunde Trauben sowie für einen Jahrgang voller Eleganz und Struktur.

Es wurden jedoch nur 6500 Flaschen von diesem ungewöhnlichen Wein erschaffen.

Traubensorten: Sangiovese 90%, Colorino 10%
Alkohol: 14.5%

Tiefes Rubinrot mit etwas Granattönen am Rand. An der Nase saftig reife Sauerkirschen, dunkle Pflaumen, überreife Erdbeeren, etwas Lavendel, Rose und Veilchen, 60%ige Schokolade, leichte Balsamico-Noten und etwas Malaguetta-Pfeffer. Am Gaumen ein trockener, feingliedriger, aber dennoch voller Körper. Wunderbar geschliffene Tannine in perfekter Balance zu einer hohen Säure, reife Fruchtnoten von Kirsche, Pflaume und Brombeere, Vanille, Zedernholz, etwas Lakritz und wieder etwas Malaguetta-Pfeffer. Der Wein ist fast noch ein wenig zu jung. Das Reifungspotenzial dürfte locker noch mindestens fünf Jahre betragen und wird ihm sicher weiter an Eleganz schenken. Langer vollmundig runder Abgang. Ein Wein, der die Experimentierfreude und lange Chianti-Tradition des Hauses Ruffino bestes repräsentiert. **17.5/20** (91/100).

Passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Wild, geschmortem dunklem Fleisch mit einer deftig würzigen Sauce, zu gut gereiftem Hartkäse oder auch nur einem sinnlichen Moment an einem flackernden Feuer.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 81.- bei [Vergani](#) und in Deutschland bei [Vicampo](#) für € 80,50 bzw. € 83.65 bei [Vinobucks](#).



MODUS 2016, Toscana IGT

Bereits 1997 wurde die erste Auflage dieser Assemblage von Ruffino auf den Markt gebracht. Die Trauben für den Modus stammen hauptsächlich aus dem Ruffino-Weingut Poggio Casciano, aber auch von Weinbergen des Santedame-Guts. Die drei Rebsorten der Assemblage aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon reifen nach einem biologischen Säureabbau jeweils für 12 Monate in kleinen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche (bis zu dreimal genutzt), bevor sie vermählt und nach weiteren 6 Monaten im Edeltank abgefüllt werden. Das Etikett des "Modus" wird durch einen Kompass geziert, der die Ausgewogenheit aller Elemente, die diesem Wein seinen Charakter verleihen darstellt: Die Rebe, die Sonne, der Boden, das Leben, die Zeit, die Frucht, der Weg und schliesslich der Wein.

Traubensorten: 39% Sangiovese, 35% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon
Alkohol: 14.5%

Tiefes Rubinrot. An der Nase reife rote und schwarze Kirsche, dunkle Pflaume, leichte Balsamico-Noten, etwas Zimt, zarte Ledertöne wie edles Wildleder, Tabak und Zedernholz aus einer frisch geöffneten Kiste Cohibas, sowie der Hauch einer Tahiti-Vanilleschote nach dem Öffnen des Glases. Am Gaumen fast trocken, voller runder Körper, elegant, komplex und mit Finesse. Reich an seidigen Tanninen, ausgewogen mit einer elegant eingebauten mittleren Säure, reife schwarze Kirschen betörend wie ein Likör, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Vanille, Zeder, Lakritze, dunkler eleganter Tabak und hochwertiger Kakao. Langer eleganter Abgang mit dem Verlangen nach mehr. Ein wahrhafter Supertoskaner mit Lagerpotenzial bis mindestens 2026. Ein sehr leckerer, runder Genuss und uns **18/20** (93/100) wert.

Passt hervorragend zu Focaccia, Spaghetti mit Bolognesesosse, Kalbsrack vom Grill, hellem Grillgemüse mit Knoblauch und Zwiebeln, rotem Fleisch vom Grill, Wild, Schmorgerichten, zu einer guten dunklen Schokolade oder einfach so als Genuss.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 40.- bei [Vergani](#), CHF 69.12 die Magnumflasche bei [Tannico](#). In Deutschland ist er für € 71.14 bei [Tannico](#) erhältlich.



©[Ruffino](#)

Riserva Ducale Oro 2015, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Seit seiner Erstauflage in 1947 ist dieser Chianti Classico, heute im Kleid einer Gran Selezione, ein stetiger Garant für Qualität und für den guten Ruf des Hauses Ruffino. Auch der Jahrgang 2015 ist wieder ein erfreulicher Trinkgenuss, den Daniele Cernilli ([Link](#)) mit 93/100, James Suckling mit 94/100 und Monica Larner vom Wine Advocate immerhin mit 90/100 bewerten. Das ehemalige Aushängeschild des Hauses Ruffino entsteht heute aus Trauben der Weingüter Gretole und Santedame. Die Parzellen befinden sich in der Subregion Castellina des Chianti Classico-Gebiets. Dort ist es der Conca d'Oro (Goldener Talkessel), ein Gebiet aus welchem in einer Höhe bis 400 m.ü.M. und meist mit Südausrichtung immer wieder Spitzenprodukte gewonnen werden. Es verwundert daher nicht, dass der Wein hier geordnet nach Parzellen und meist in mehreren Lesedurchgängen, in denen immer nur die reifsten Trauben gelesen werden, produziert wird um das Gut mit seinen lokalen Eigenheiten zu pflegen und zu bewahren.



Kellermeister Gabriele Tacconi, seit 1998 verantwortlich für die guten Tropfen des Hauses, liess der Mazeration auf den Schalen ganze 15 Tage Zeit und widmete dem Ausbau insgesamt 36 Monate, 24 davon in verschiedenen grossen Eichenholzfässern. Zu wissen gilt, dass der Riserva Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro nur in guten Jahrgängen produziert wird. Im Jahr 2016 wurde der Ducale Oro nicht produziert.

Trauben: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino.

Alkohol: 14.5 %

Tiefes Rubinrot. Zunächst strömen angenehme Düfte nach Pflaumen, schwarzen Oliven und dunklen Kirschen aus dem Glas und erinnern daran, dass das Jahr warm gewesen ist. Komponenten wie rote Wildbeeren, Tabak, Gewürznelken und schwarzer Pfeffer sowie ein Hauch provenzalischer Kräuter, die die Nase ausgewogen ansprechen, zeigen jedoch sogleich, dass der Wein relativ komplex ist. Zweifelsohne entstand hier ein warmerherziger Chianti, der einen Platz bei einem entspannten italienischen Abendessen verdient. Am Gaumen ist er vollmundig, saftig, geschmeidig, einladend und ausgewogen. Er wird von einer guten, erfrischenden Säure begleitet und die gut integrierten und seidigen Tannine bringen den Stoff, der das Kleid in einen Hingucker verwandelt. Ein durchaus bekömmlicher, sauber vinifizierter Chianti, der sicher auch in der Gastronomie grossen Anklang findet. Er wirkt unkompliziert und bereitet richtig Spass. **17.5/20** (91/100). Gambero Rosso hat diesen Wein mit Tre Bicchieri ausgezeichnet.

Passt selbstverständlich ausgezeichnet zur traditionellen italienischen Küche wie Pasta Bolognese, anderen deftigen Pastagerichten, rotem Fleisch und Gemüse vom Grill und gut gereiftem Hartkäse z.B. mit frisch geröstetem Brot.

In der Schweiz erhältlich bei [Tannico](#) für CHF 31.03 und in Deutschland bei [Tannico](#) für € 28.72, bei [Vicampo](#) und [Perbaccowein](#) für € 28.90.

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
6. April 2020

Lektorat: Jean François Guyard

Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

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.