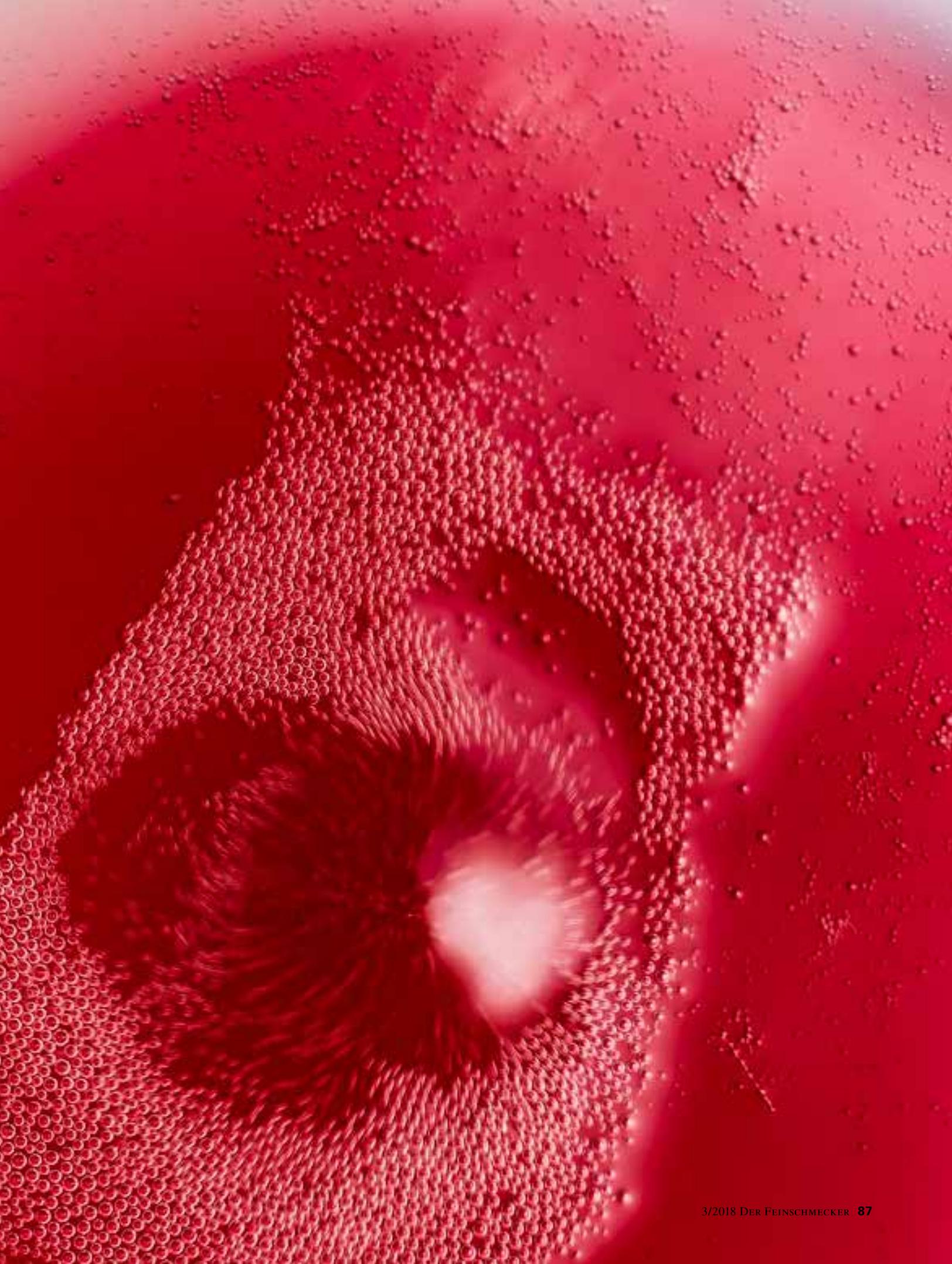


# LAMBRUSCO macht wieder Laune

*Von wegen süß und billig! Lambrusco feiert seine Wiedergeburt. Ambitionierte Winzer holen rings um Modena das Maximum aus ihren verkannten Rebsorten – die trockenen, schlanken und stets säurebetonten Weine schmecken wunderbar zu Pasta, Pizza und Schinken der Region*

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER, FOTOS: STEFANO SCATÀ



In der EMILIA isst  
man gut – und trinkt  
dazu Lambrusco





Weingut Cavallera: Tafel inmitten der Reben

# Stets rot, meist **SPRUDELND** und nur manchmal süß

Hell, dunkel, stark oder sanft perlend – der Lambrusco kennt viele Spielarten



**D**ie Emilia-Romagna rings um die Städte Bologna und Modena war lange Zeit kein Reiseziel. Wer hier anhielt, war meist auf der Durchreise oder nach einem Tag wieder weg. Urlaub machte man in der Toskana, in Ligurien oder an der Adria. Doch spätestens seit Massimo Botturas „Osteria Francescana“ in Modena als bestes Restaurant Italiens gilt (wenn nicht der Welt, wie mancher schwärmt), entwickelt sich die Region zum internationalen Feinschmeckerziel. Zu Recht, denn die Emilia ist die Heimat der berühmtesten Produkte Italiens: Pasta-Klassiker, Parma-Schinken und die luftgetrockneten Spezialitäten Culatello (zarter Kernschinken) und Coppa (Schweinenacken) kommen ebenso aus dieser Ecke des Landes wie die stattliche Mortadella, der Parmesankäse und der traditionelle, teure Aceto balsamico di Modena.

Einer wird in dieser Aufzählung aber viel zu oft vergessen: der Lambrusco. In Deutschland vereint er auf sich alle Vorurteile, die man gegen ein Getränk haben kann, ohne dessen Herkunft zu kennen. Gewachsen im Gebiet zwischen Reggio nell'Emilia, Parma und dem Zentrum Modena, ist er ein waschechtes Kind seiner Heimat. Dennoch hat sich sein schlechter Ruf als süßes, sprudelndes Billiggetränk festgesetzt. Zu Unrecht!

Wer ohne Auto in die Heimat des Lambrusco reist, landet in Bologna. Die Hauptstadt der Region hält neben ihrem kulturellen Erbe Kulinarisches für jeden Geldbeutel bereit: Sei es ein Stehimbiss für eine *piadina* (Teigfladen) mit einem Perroni-Bier, eine klassische Trattoria oder die moderne Weinbar – der Tisch ist reich gedeckt, die Gläser sind gut gefüllt. Metzger und Feinkostgeschäfte hängen den Himmel voll Schinken und Käse, überall bekommt man frische Tortellini, die traditionell in Geflügelbrühe serviert werden.

Beim abendlichen Bummel durch Bologna stoppe ich zum *aperitivo* nahe der Piazza Maggiore in der „Gran Bar“, die gut bestückt ist mit lokalem Schaumwein, Franciacorta aus der Lombardei, ausgesuchten Champagnern, einer Auswahl bester Wermuts und italienischem *craft beer*. Ich plaudere ein wenig mit dem Inhaber Giacomo Campolmi über

Essen und Trinken. Als ich die Lambrusco-Produzenten nenne, die ich besuchen werde, klopft er mir auf die Schulter und gießt Champagner nach: „Lambrusco bekommst du ja genug die nächsten Tage!“

Ausgangspunkt jeder Lambrusco-Tour ist Modena. Von dort aus bewegt man sich im Umkreis von 30 Kilometern, um im Kerngebiet die wichtigsten Produzenten und Lambrusco-Arten zu erkunden. Der Name bedeutet nämlich zunächst einmal so viel wie „wilde Rebe“. Die meisten der relevanten 13 Sorten sind nicht besonders eng miteinander verwandt. Manche Trauben sind hell, manche dunkel, einige dickschalig, manche großbeerig. Einige Lambrusco



**Enrico Manzini ist ein Meister des frischen, fruchtigen Lambrusco von der Rebsorte Gasparossa di Castelvetro (unten) aus der Gegend von Modena**



können aus mehreren verschiedenen Sorten verschnitten werden, andere dürfen nur aus einer Rebsorte bestehen. Noch dazu gibt es ungezählte Methoden, ihn herzustellen. Der Lambrusco Gasparossa di Castelvetro, der Lambrusco di Sorbara oder der Lambrusco Salamino di Santa Croce tragen ihren Herkunft im Namen.

**A**m nächsten Morgen treffe ich Enrico Manzini vom Weingut Corte Manzini. Wir fahren nahe Castelvetro, südlich von Modena, durch die Ausläufer des Apennins, wo der Wein für den Lambrusco seit je an den Hängen wächst: Die fruchtbare Ebene war immer für die Milchwirtschaft sowie den Gemüse- und vor allem den Obstanbau reserviert. Enrico Manzini erntet in vierter Generation neben dem Wein noch Obst und bewirtschaftet ein *agriturismo*.

Hier um Castelvetro wächst die spät reifende, kleinbeerige und dickschalige Lambrusco Gasparossa di Castelvetro. Sie liefert tiefdunkle Weine mit feinem Gerbstoff und zart animierenden Bitternoten. Das Gut Corte Manzini besitzt die ältesten Rebanlagen der Region, über 70 Jahre alt, gepflanzt in traditioneller hoher Pergola-Erziehung.

Lambrusco wird heute meist im Charmat-Verfahren in Tanks hergestellt. Dabei wird der Most zunächst zu Grundwein vergoren und gekühlt zwischengelagert. Bei Bedarf werden Süßmostkonzentrat und Hefe für die zweite Gärung im Drucktank dazugegeben. Ist der gewünschte Restzuckergehalt erreicht, wird die Gärung per Kälteschock gestoppt und der Wein dann abgefüllt.

Enrico Manzini hingegen kühlt den süßen, unvergorenen Most permanent bei null Grad, bevor er ihn weiterverarbeitet. „Die Frucht unseres Lambrusco zeigt sich am brilliantesten direkt nach der Pressung“, erklärt er, „darum kühlen wir schon den Most, nicht erst den vergorenen Wein.“ Diese Methode ist zwar mit hohen Kosten verbunden, liefert aber herrlich frische, fruchtbetonte Lambrusco, die nicht immer süß sein müssen: „Weine, die mit dieser Methode hergestellt wurden, schmecken jetzt am besten. Also von März an, bis dann im September die neue Ernte folgt.“

Nach einem kleinen Mittagessen im malerischen Castelvetro treffen wir



# 13 REBSORTEN machen die Vielfalt aus

Die Lambrusco-di-Sorbara-Rebe mag karge, sandige Böden

Lorenzo Simoni auf der Azienda Agricola Cavaliera. Früher hat er Computer programmiert, dann wollte er etwas anderes machen und pflanzte 1993 die ersten drei Hektar Reben Lambrusco Grasparossa. Von der Vergärung nach der Charmat-Methode hält Simoni wie auch Enrico Manzini nichts. Simoni lässt seine Weine mit Süßmostreserve direkt in den Flaschen vergären: „Die Weine aus Tankgärung müssen jung getrunken werden. Flaschenvergorene Weine sind stabiler und dadurch langlebiger.“

Simoni wartet ein Jahr, bevor er seine biologisch erzeugten Weine in den Verkauf gibt. Sein Lambrusco Grasparossa ist feingliedrig, knochentrocken, mit delikater Brombeerfrucht und zarten Noten von Tabak. Ein Gedicht zu Pasta mit Tomatensauce, etwas Scharfem oder ganz klassisch zur Pizza. Ein positiver Nebeneffekt ist der geringe Alkoholgehalt (um elf Prozent), der auch nach einem langen Tag des Verkostens abends noch Lust aufkommen lässt auf einen *aperitivo* in der Bar.

Nicht weit von Modenas Militärakademie steuere ich die Bar „Giusti“ an, ein kleines Ecklokal mit historischem Ambiente und einer fantastischen Auswahl an Lambrusco, Franciacorta, Prosecco und natürlich Champagner. Um halb sechs ist es gerammelt voll, und die Leute essen und trinken, als gäbe es kein Morgen: Ob Schinken, Salami oder Mortadella, dank der Säure des Lambrusco bekommt man Appetit auf die gereichten Häppchen, auch wenn man eigentlich schon den ganzen Tag gegessen hat.

Die Annahme, Lambrusco sei immer ein rotes, sprudelndes und sehr süßes Getränk, ist historisch gesehen falsch. Rot sind sie alle, sprudelnd die meisten, süß hingegen nur manche. Die Süße kam mit dem Erfolg des Lambrusco und variierte je nach Absatzmarkt stark: Manche Länder mochten ihren Lambrusco süßer, andere etwas dunkler, einige nicht ganz so prickelnd. Lambrusco füllte alle Kelche. „Das war“, meint Lorenzo Simoni, „das Ergebnis des Marketings, das sich gnadenlos an den Wurzeln des Lambrusco vorbei entwickelte. Ein grausamer historischer



**Lorenzo Simoni (I.) mit Familie – sein trockener Lambrusco schmeckt wunderbar zu frischen Ravioli, Parmesan, Gebäck und Schinken**



**In den recht trockenen Tälern bei Castelvetro setzt das Weingut Cavaliera auf biologische Landwirtschaft und im Keller auf lange Flaschengärung**



Irrtum!“ Der süße Tiefpunkt sei erreicht gewesen, als man für die USA Lambrusco in Dosen füllte: „Nur 8,5 Prozent Alkohol, doch das Aluminium reagierte unerfreulich mit der Säure.“ So verebte die Lambrusco-Welle Mitte der 70er-Jahre. Das Getränk einer stolzen Region, in Büchsen verramscht, ohne Qualität und Heimat.

Doch was macht den traditionellen Stil aus, an dem Simoni sich orientiert? Ursprünglich war Lambrusco der Hastrunk der Emilia, vergoren in großen Fässern und dann, nach dem Abfüllen, weiter in Flaschen oder Glasballons. Man wusste nie, wann die Gärung aufhören und ob es ein trockener, halbtrockener oder sogar süßer Wein werden würde – das hing von vielen Faktoren ab, nicht nur vom Mostgewicht, der Stärke der Hefe, der Temperatur. Den einen Lambrusco gab es daher auch damals nicht. Lambrusco, wie wir ihn kennen, entstand erst durch die Nivellierung der Qualitäten, Herkünfte und Rebsorten durch die Drucktanks und die Charmat-Methode. Wurde der Traditionswein also durch seine Produktionsweise von seinem Ursprung entfremdet?

„Die Herstellungsmethode ist das Entscheidende“, sagt Christian Bellei, Gründer der Cantina della Volta in Bomporto, gut 30 Kilometer nördlich von Modena. Anders als in Castelvetro sieht man hier, inmitten der Po-Ebene, nichts als flaches, weites Land. Bellei produziert seit 2010 Weine aus der Lambrusco di Sorbara nach der traditionellen Champagnermethode, der Flaschengärung. Zwischen den beiden Flüssen Secchia und Panaro wachsen die Reben auf kargen, sandigen Böden und liefern hellfarbige, säurebetonte Weine mit zarten rosa Reflexen und Noten von Rhabarber und Himbeeren – perfekt zum Schinken, der zu jeder Verkostung gereicht wird. „Die traditionelle Methode der Flaschengärung bestimmt die Qualität und die Langlebigkeit“, erläutert der Winzer, „sie gibt dem Lambrusco ein zeitgemäßes Facelifting.“

Das war bitter nötig, denn sein Ruf war auch in Italien dahin. Bellei erinnert sich noch gut daran: „Als ich anfang,



**Oben: Christian Bellei von der Cantina della Volta setzt auf Flaschengärung. Mitte: Alberto und Barbara Paltrinieri erzeugen rassige, filigrane Weine. Unten: Sandro Cavicchioli gilt als Pate des modernen Lambrusco**

meine Weine zu vermarkten, sagte ich immer zuerst ‚traditionelle Methode‘, bevor ich das Wort Lambrusco in den Mund nahm.“ Der zwingende nächste Schritt zur Schärfung des Profils ist für Bellei daher der Cru-Gedanke. „Herkunft, Herkunft, Herkunft“, wiederholt er unermüdlich und regt im gleichen Atemzug an, die schlichte Bezeichnung Lambrusco komplett aus unserem Wortschatz zu streichen: „Sie sollte nicht existieren, sie verwässert und schafft nur Verwirrung. Es muss heißen: Lambrusco di Sorbara, mit Bezug auf die Herkunft der Rebe und ihre damit verbundenen Besonderheiten – die Böden, die Farbe, ihre Aromatik und natürlich ihre Säure.“

Als Bellei begann, Lambrusco di Sorbara als Spumante in Flaschengärung herzustellen, wurde er belächelt. Bis die italienischen Weinkritiker des „Gambero Rosso“ dem 2012 Lambrusco di Sorbara Rimosso erstmals die Höchstnote von drei Gläsern gaben. Seitdem gelten seine Weine als Vorzeige-Lambrusco. Ein Paradigmenwechsel, denn der reinsortige Ausbau der Sorbara hatte bis dahin keine Tradition. Im Gegenteil, die Sorte galt als Plage!

Nur ein paar Straßen weiter, bei Alberto und Barbara Paltrinieri, gibt es zur Begrüßung selbst gebackenen Kuchen mit hauseigenen eingemachten Kirschen. „Salumi habt ihr bestimmt den ganzen Tag“, lächelt Barbara wissend und schenkt eine Runde Kaffee ein. Den Stil des Hauses prägt laut Alberto Paltrinieri der Boden, der die Sorbara-Weine hier zur besonderen Delikatesse werden lasse: „In Castelvetro wäre die Säure viel niedriger, die Farbe dunkler und der Wein einfach plump.“ Der Lambrusco Salamino di Santa Croce liefert mehr Ertrag und bringt schlicht mehr Geld in die Kassen. Paltrinieris Vorzeigewein jedoch ist aus 100 Prozent Lambrusco di Sorbara gekeltert: Der „Radice“ (italienisch: Wurzel) stammt aus einer gleichnamigen alten Anlage, als Lagen-Lambrusco folgt er ebenfalls dem Herkunftsgedanken.

Vater dieses Gedankens ist Sandro Cavicchioli. Kaum ein Name ist so eng verknüpft mit der Geschichte des Lambrusco. Bei einem reichhaltigen Mittagessen probieren wir die Weine und plaudern mit Cavicchioli

erfrischend offen über Fall und Aufstieg des Lambrusco, an dem sein Unternehmen maßgeblich beteiligt war. „Lambrusco“, sagt er, „ist ein einfaches Getränk, wir trinken es daheim. Und so betrat es auch die Weltbühne, als einfacher, fröhlich-fruchtiger Wein für normale Leute, die sonst kein großes Weinwissen haben. Er ist ein Produkt der Region, das nicht nur die Emilia, sondern ganz Italien im Ausland populär machte. Mit Lambrusco haben wir, wenn Sie so wollen, den Boden für Brunello bereitet.“

Heute ist Sandro Cavicchioli überzeugt, dass Lambrusco nicht bloß eine Marke sein muss, sondern ein Produkt mit erkennbarem Ursprung. Er führte das Cru-Konzept ein und begann, die Lage Vigna del Cristo als



**Einladung zum aperitivo: Beim Café „Giusti“ in Modena lassen sich die Gäste den spritzigen Lambrusco zu Antipasti, Schinken und Salami schmecken**

Mono-Cru aus 100 Prozent Sorbara zu vermarkten. In seinen Augen kann allein der Herkunftsschutz dem Lambrusco zu neuer Würde verhelfen.

So ein Facelifting strebt Vittorio Graziano gar nicht an. Seit er 1982 mit dem Weinbau begann, sucht er das ungeschminkte Antlitz des Lambrusco. Sein Keller liegt gegenüber der historischen Altstadt von Castelvetro mit Blick auf die grünen Colli Bolognesi, das Hügelland Bolognas. Graziano gilt als Querkopf, aber auch als Pate des

Lambrusco. Einen Internetauftritt gibt es nicht, wer etwas von ihm will, soll eben vorbeikommen – muss dann aber auch ohne Schild und Klingel zu ihm finden.

Graziano begann als unzufriedener Angestellter und kaufte etwas Land mit alten Reben: „Einige von ihnen haben bis heute keine Namen. Es sind alte Sorten, die nicht bestimmt wurden. Zu teuer, und was ändert es am Wein?“ Er vertiefte sich fortan in die Suche nach den Wurzeln des Lambrusco – in der Literatur des 18. und 19. Jahrhunderts, um möglichst alle Modernismen auszuklammern: „Wir blicken nämlich zurück auf über 400 Jahre Flaschengärung! Doch heute wird Lambrusco fast ausschließlich in Drucktanks produziert.“

Vittorio Graziano ist der Einzige, der Lambrusco herstellt, wie man es vor über 100 Jahren tat. Der nicht durchfermentierte Most wird zum richtigen Zeitpunkt gefüllt und gärt auf der Flasche zu Ende. Graziano setzt den Weinen keinen Süßmost, keine Hefen und keinen Schwefel zu, entnimmt ihnen weder durch Degorgieren noch durch Filtern Inhaltsstoffe. So sind sie immer ein bisschen trüb, was für den echten Lambrusco zwar normal, auf dem internationalen Markt jedoch kaum zu vermitteln ist. Dieser Nonkonformismus setzt sich bei der Vermarktung fort: Grazianos Weine, fruchtbetont und kompromisslos trocken, kommen erst nach zwei Jahren Reifezeit in den Handel. Seinen Spitzenwein Fontana dei Boschi vertreibt Graziano nicht einmal als Lambrusco, sondern als IGP Emilia.

Lambrusco, ein Wort wie Schall und Rauch? Lange Zeit hat es unsere Vorurteile über ein Getränk gebündelt, das zu viele Facetten hat, als dass ihm ein einzelner Name gerecht werden könnte. Als Produkt verschiedener Reben, Methoden, Geschmäcke und Philosophien ist er jedoch stets eins: ein Kind seiner Heimat, der Emilia. Allen guten Produzenten gemein ist der Ansporn, die Möglichkeiten voll auszuschöpfen, um Lambrusco wieder zu dem zu machen, was er einst war und was er sein kann. Um ihn wieder einzugliedern in den Kanon der herausragenden Produkte der Region und ihm zur Rückkehr dorthin zu verhelfen, wohin er gehört – auf unsere Tische. **||**