

WEIN/PETER RÜEDI Pflück den Lambrusco

Bergianti Stiuolo Rosso. Lambrusco dell'Emilia 2021. 12%. REB Wein, Zürich. Fr. 27.-. www.rebwein.ch

Essen und trinken wie Gott in Frankreich, heisst es. Allerdings: Wenn sich Gott mal erholen will von den Anstrengungen der höheren Gastronomie, wenn er mal ohne Rücksicht auf önologische Exegesen einfach mit einem erfreulichen Glas seinen Durst löschen (oder mit ein paar zusätzlichen eins über den Durst trinken) will, dann macht Gott Ferien in der Emilia-Romagna, der Heimat des Parmigiano Reggiano, des Parma-Schinkens und des Aceto balsamico. Blasphemie? Nicht mehr, als was im Restaurant «Aquila Romana» in Noceto bei Parma an prominenter Stelle an der Wand als lokale Dreifaltigkeit zu besichtigen ist: Gesù Cristo (immerhin an erster Stelle), Giuseppe Verdi und *il suino*, das Schwein, von welchem das Lokal acht verschiedene Prosciutto-Varianten anbietet.

Was fehlt, liefert die Weinkarte nach: zahlreiche Etiketten von Lambrusco, dem kühl, aber nicht eiskalt zu trinkenden



roten Schäumern, der im seriösen Schweizer Handel allenfalls, sehr gelegentlich und unter seinem wahren Wert als «Sommerwein» empfohlen wird. Sein desaströses Image, das er jahrelangen Billigimporten von süssigen Industriesäften verdankt, verdient die neue Generation der *terre à terre*, oft biologisch, manchmal gar biodynamisch produzierten, ihrem Ursprung verhafteten neuen Lambruschi längst nicht mehr. Sie sind, ungeachtet der DOC-Zonen, aus denen sie stammen (Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco salaminò di Santa Croce, Lambrusco Reggiano), in der Regel kräftige, solid säuregestützte Weine, oft mit Ecken und Kanten und manchmal auch nicht ohne eine gewisse Komplexität, aber sozusagen immer mit grosser Frucht-

frische. Das ist, vom ruinierten Renommee abgesehen, ein weiterer Grund für die sehr diskrete Präsenz des Lambrusco im Schweizer Weinhandel: Er verlangt einigen Mut von seinem Importeur, ist er doch ein Wein, der schnell getrunken sein will. Zumal wenn er *à l'ancienne* und ohne keller-technische Überlebensstrategien gemacht wird. Das Gegenteil eines *vin à garder*, von dem Restanzen allenfalls noch in ein paar Jahren abzusetzen wären. Anders als bei der industriellen Tankgärung arbeiten die Kelterer des neuen Lambrusco oft in kleinen, artisanalen Verhältnissen mit der Methode des *rifermentato*, einer zweiten, durch den Zusatz von Traubensaft in Gang gesetzten Gärung in der Flasche.

Was nicht heisst, der Stiuolo Rosso, den Gianluca Bergianti in seinem biodynamischen Betrieb Terrevive macht, sei nicht ganz trocken. Kirschen, Zwetschgen, schwarze Oliven fallen uns mit dem Importeur und Lambrusco-Promotor Roger Baumann in der Nase auf, neben einigen Waldbodennoten am Gaumen. Kein Wein für übermorgen. Carpe diem. Pflück den Lambrusco.