



WEINKELLER

Peter Keller

ITALIENISCHER SCHAUMWEIN

Alle reden gerade über Lambrusco – verständlich, denn er passt bei fast jeder Gelegenheit

Peter Keller / Weinkeller / 27.07.2024



Lambrusco verliert allmählich seinen schlechten Ruf. (Bild: Getty Images)

Lambrusco aus der Emilia-Romagna feiert eine Renaissance. Der italienische Schaumwein ist das perfekte Getränk an warmen Tagen und lässt sich vielseitig zum Apéro, zur leichten Sommerküche oder Pizza kombinieren.

Viele rümpfen die Nase, wenn vom Lambrusco die Rede ist. Das kommt nicht von ungefähr. Denn in vielen Fällen handelt es sich um einen billig produzierten süßen, perlenden Rotwein, dessen Qualität nicht über alle Zweifel erhaben ist und oft Kopfschmerzen verursacht. Doch das muss nicht sein, denn ambitionierte Weingüter im Hauptanbaugebiet Emilia-Romagna setzen erfreulicherweise vermehrt auf Qualität und eine aufwendige Herstellung.

Lambrusco wird aus der gleichnamigen Rebsorte gewonnen, die es in unzähligen Varianten gibt. Neben Stillweinen werden in erster Linie perlende Gewächse produziert. Für einfache Versionen wird entweder das Tankgärverfahren angewendet, oder noch einfacher ist die Zugabe von Kohlensäure und Zucker. Wer höhere Ansprüche verfolgt, betreibt deutlich mehr Aufwand.



Lambrusco-Rebberge in der Emilia-Romagna: Von hier kommt der erfrischende Schaumwein. (Bild: PD)

So werden die besten Weine der Region im Stahltank oder grossen Holzfass vinifiziert. Dieser Grundwein wird in der Flasche dank der Zugabe von frischem Traubenmost aus der gleichen Sorte und dem gleichen Jahrgang zur zweiten Gärung gebracht. Diese dauert so lange, bis der Zucker in Alkohol umgewandelt ist. Die Hefe verbleibt in der Flasche, damit der Lambrusco aromareicher und komplexer wird. Das sogenannte Degorgement wie bei anderen Schaumweinen, also die Entfernung der Hefe, findet nicht statt.

Dergestalt produzierte Schaumweine mit wenig Alkohol sind vielseitig einsetzbar und lassen italienische Feriengefühle aufleben. Zum Apéro? Perfekt. Zum Antipasto-Teller? Unschlagbar. Zur leichten Sommerküche? Bekömmlich. Zur Pizza? Überraschend. Und das sind drei biologisch erzeugte Lambrusco-Beispiele, die neue Horizonte eröffnen und eine Entdeckung lohnen:

1. «Stiolo», Rosso Lambrusco dell'Emilia 2022, Bergianti Società Agricola Terre vive

Der perlende Schaumwein enthüllt in der Nase ein facettenreiches Bouquet von dunklen Beeren und leicht herben, würzigen Olivennoten. Im Gaumen mittelschwer,

frisch, elegant, spannungsreich, belebend und relativ langanhaltend. Als Grundlage für den hochwertigen Lambrusco werden Trauben von 70-jährigen Reben genommen.



«Stiolo», Rosso Lambrusco dell'Emilia 2022, Bergianti Società Agricola Terrevive, für 27 Franken bei rebwein.ch. (Bild: PD)

2. «Cattabrega», Vino Frizzante Rosato 2022, Podere Sottoilnoce

Den naturbelassenen Schaumwein zeichnet ein leicht getrübbtes Lachsrosa aus, was die Qualität indessen überhaupt nicht beeinflusst. In der Nase ist eine schöne Aromatik von roten Beeren und dezent würzigen Noten wahrnehmbar. Der gelungene, charaktervolle Lambrusco ist dicht, dank präsenter Säure sehr frisch, animierend, lebendig und endet mit schöner Länge. Mit Naturhefen spontan vergärt.



«Cattabrega», Vino Frizzante Rosato 2022, Podere Sottoilnoce, für 27 Franken bei rebwein.ch. (Bild: PD)