



# **Il Lambrusco: Ein Musterbeispiel der Italianità**

Sie ist Grenzgebiet, die Heimat des Lambrusco: im Herzen der Emilia-Romagna wird sie von den Flüssen Secchia und Panaro durchflossen, sie liegt an der Grenze zwischen dem kühlen Norden und dem angenehmen Klima und den sonnigeren Gemütern Mittel- und Süditaliens.



Sieben Ursprungsgebiete des Lambrusco gibt es: Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Modena, Lambrusco Reggiano, Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa, Lambrusco Emilia und Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – und zahlreich sind die Lambrusco-Traubensorten, die verwendet werden. Deshalb hat auch jede einzelne Version eines Lambrusco im Glas ihren eigenen Duft und Geschmack.

Der Lambrusco kann in zwei Varianten produziert werden, als Schaum- und als Perlwein, dafür sind drei Produktionsmethoden möglich: Metodo Classico (die klassische Flaschengärmethode), die Metodo Charmat-Martinotti (die Vergärung im Drucktank) und die Rifermentazione naturale in bottiglia (die natürliche zweite Vergärung in der Flasche). Interpretationen dieser Stilistiken gibt es viele, in den vergangenen Jahren ist daraus eine Reihe neuer Etiketten entstanden, die die Pfade der Tradition zugunsten einer raffinierten Originalität verlassen.

Man kann nicht anders als mit Mario Soldati einer Meinung sein, wenn er sagt: «Wenn man glaubt, den echten Lambrusco zu kennen, verkennt man ihn in den meisten Fällen.»

[www.tutelalambrusco.it](http://www.tutelalambrusco.it)



Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei vini DOP Reggiano e Colli di Scandiano e di Canossa, Consorzio Tutela Vini Emilia  
Autorità di Gestione: Regione Emilia Romagna Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca

**B**eliebt und authentisch, gastronomisch und facettenreich, elegant und raffiniert: Die vielen Facetten des Lambrusco stehen für das Gebiet der Emilia und sind ein Symbol des Bel Paese. Die Heimat des Lambrusco, die Emilia, ist einerseits ein Hort der italienischen Tradition und andererseits ein Konzentrat von Lebendigkeit, Frische und Ursprünglichkeit. Der Wein, der sie repräsentiert, steht dem in nichts nach: Der Lambrusco ist, so die perfekte Definition der italienischen Journalistenlegende Luigi Veronelli, «menschlich und sympathisch» und vereint in sich Widersprüche: Als perlender Rotwein ist er einerseits ungewöhnlich, andererseits überaus traditionell.

Opulent und entgegenkommend auf der Rebe und im Glas, ist der Lambrusco ein Wein, der das Herz erobert, ist authentisch und populär, ein Symbol der Liebe zu Italien.

Dabei hat der Lambrusco stets sein unbezwingbares Temperament bewahrt, unbeeinflusst von allen Moden des Marktes. Das Interesse, das dieses Produkt und sein Ursprungsgebiet heute erregen, geht Hand in Hand mit der zunehmenden Anerkennung - in-

ternational und national - für süffige Weine aus autochthonen Reben. Und das nach Jahren der Vorherrschaft von Weinen aus internationalen Rebsorten mit höherer Alkoholgradation und in kleinem Holz ausgebaut. Der Lambrusco ist dabei kein nobler Wein, der den Anspruch hat, bedeutende Ereignisse eines Lebens zu begleiten, sondern versteht sich mehr als fröhlicher Kumpan für die besonderen Momente eines jeden Tages. Er ist überdies modern, ein stets aktueller Klassiker, und das verdankt er seiner Süffigkeit, seinem moderaten Alkoholgehalt und seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten als Essensbegleiter - drei Besonderheiten, die ebenfalls seine Beliebtheit erklären.

Natürlich ist es unmöglich, den Lambrusco vom Tisch zu trennen: Besonders die enge Beziehung zwischen der Küche der Emilia und diesem spritzigen Rosso sei bemerkenswert, wie der Schriftsteller Mario Soldati einst bemerkte: «Essen und Trinken sind untrennbar, ja fast sakral verbunden.» Wenn auch Social-Media-Kanäle oft nicht die Realität darstellen, in diesem Fall beweisen sie die Verbindung zwischen gutem Essen und gutem Wein: Folgen wir den Hashtags auf Instagram, die mit dem

Namen Lambrusco verbunden sind, stossen wir unweigerlich auf Bilder von kulinarischen Köstlichkeiten der Emilia und ganz Italiens: vom Culatello über die Lasagne bis zu Tortellini und Cotechino, um nur einige zu nennen. Kein anderer Wein ist so eng mit den kulinarischen Traditionen verknüpft. Die Erklärung liegt in seinem Ursprung: der Lambrusco stammt aus einer längst vergangenen Zeit, in der Weinbau noch eng mit seinem Ursprungsgebiet verbunden war, als er vor allem noch ein Nahrungsmittel war, das man zu den Mahlzeiten trank.

Gerade im Gebiet der Emilia entwickelte sich der Lambrusco sehr variantenreich und mit zahllosen Facetten - mit einzigartigem Charakter. Die Besonderheiten, die sich diesbezüglich des Lambrusco und seinen Ursprungsgebieten finden, sind die Frucht der Unterschiede zwischen den Zonen und Klimata, die die Emilia von der Ebene von Reggio bis zu den Hügeln der Provinz Modena aufweist. Sandige Böden, reich an Kalium, drücken sich in einer mineralischen Süffigkeit aus, die einen gerne ein zweites Glas trinken lässt. Dank der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bewahrt der Wein seine typische Säure auch im Glas.

# Das Geheimnis des Pignoletto

Wenn man Bologna auf jener Strasse verlässt, die Modena mit dem Valsamoggia verbindet, dann erstreckt sich unerwartet eine Landschaft von ausserordentlicher Schönheit, reich an Geschichte und Kultur; am Fusse der Hügel liegt das Heiligtum von San Luca und Bologna, der Welthauptstadt der Önologonomie.



**W**ir sind inmitten der sanften Colli Bolognesi, eines Gebietes, das für seine Landwirtschaft und den Weinbau bekannt ist und deshalb als «Speisekammer» Bolognas gilt.

Unsere Reise beginnt in den handwerklichen Kellereien der Colli Bolognesi: Rund 40 davon bilden das Consorzio Vini Colli Bolognesi, eine Vereinigung, die seit den 70er Jahren die Weinbauproduktion des Gebietes fördert und bewirbt.

Der Star unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen des Gebietes ist die des Colli Bolognesi Pignoletto DOCG. Grechetto Gentile heisst die weisse Traube, aus der dieser Wein entsteht, der heute vorwiegend in den Versionen Frizzante und Spumante interpretiert wird. Denn gerade im Gebiet der Emilia liebt man Schaum- und Perlweine, die zu den deftigen Gerichten passen. Die Schaum- und Perlweine aus Pignoletto sind einerseits für ihre Duftigkeit und Vielseitigkeit bei Tisch geschätzt, andererseits idealer Aperitif für die Bologneser - zu gastronomischen Spezialitäten wie Mortadella und Parmigiano Reggiano - und natürlich auch idealer Begleiter zu den Tortellini, dem kulinarischen Symbol des Gebiets.

Trocken, von strohgelber Farbe mit Noten von Pfirsichen und Grapefruit und einem Hauch von Gewürzen wie weissem Pfeffer und Ingwer: Der Pignoletto schafft es, die fruchtigen Komponenten mit komplexen Nuancen zu verbinden, während am Gaumen seine saftige Mineralität und ein feinherbes Finale nach Mandeln und Nüssen Süffigkeit verleihen.

Pignoletto verbindet überdies als Stillwein Faszination und Persönlichkeit. Seine Struktur wird durch eine lange Lagerung erhöht: Die Kommerzialisierung in der Version Classico Superiore darf nicht vor dem 4. Oktober des auf die Lese folgenden Jahres erfolgen, dem Tag von San Petronio, dem Schutzpatron von Bologna.

Passend zu allen Gelegenheiten, hat der Pignoletto daher mehr als eine Seite: Entdecken kann man all seine Facetten am besten in seiner Heimat, den Colli Bolognesi!

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG ist ein Weisswein mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung, der die Spitze der Weissweinproduktion in der Emilia-Romagna bildet. Produziert wird er als Still-, aber auch als Perl- oder Schaumwein. Die für den Pignoletto verwendete Rebsorte ist Grechetto Gentile und das Anbaugebiet erstreckt sich über rund 670 Hektar in den hügeligen Zonen nahe Bologna, in denen mehr als 20 000 Doppelpentner Trauben produziert werden.

[www.collibolognesi.it](http://www.collibolognesi.it)  
[www.dopcollibolognesiwines.it](http://www.dopcollibolognesiwines.it)



Consorzio Vini  
Colli Bolognesi



Beneficiario: Consorzio Vini Colli Bolognesi.  
Autorità di Gestione: Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca

