



Matteo Torelli und seine Familie sind Genossenschaftswinzer der Cantina Formigine Pedemontana. Kleines Bild: Die Preisträger des Lambrusco Awards. Der Wettbewerb verhilft diesem Wein zu Ansehen.



### Italien: Emilia-Romagna

## Lambrusco veredelt

Beim Lambrusco, diesem perlenden, süßlichen Rotwein, der als erster italienischer Wein international erfolgreich war, ist alles überraschend: die Rebsorten, das Fehlen von Tanninen, der Alkoholgehalt. Heute macht dieser populäre Wein einen Stilwandel durch, schwenkt Richtung trocken und präsentiert sich an der Oper.

Die reichlichen Blasen und der Schaum des Lambrusco sind abgestimmt auf die reichhaltige Küche der Region Emilia-Romagna: Parmesan, Parmaschinken, Mortadella ... Bologna, die Regionalhauptstadt, wurde bisweilen auch „die fette Stadt“ genannt, wegen ihrer Saucen, darunter die Hackfleischsoße, die als „Spaghetti bolognese“ weltweit zubereitet wird, außer in Bologna. Der Lambrusco wurde derweil in allen Pizzerien des Planeten erfolgreich. Danach ist er jedoch aus der Mode gekommen, selbst in Italien. Jetzt versucht er zurückzukommen.

Das Treuhandkonsortium des Lambrusco von Modena verzeichnet heute 10090 Hektar, die Mehrzahl in den fruchtbaren Ebenen der Emilia-Romagna. Es gibt sechs Appellationen (DOC) von Lambrusco, je nach Hauptrebsorte oder Herkunft des Weines, und eine IGP, die „Lambrusco dell' Emilia“ heißt. 2017 haben seine sieben geografischen Herkunftsbezeichnungen 1,245 Millionen Hektoliter Wein hervorgebracht. Von den 166 Millionen Flaschen tragen 125 Millionen die Bezeichnung IGP und 41 Millionen sind DOC-Weine. Der Durchschnittsertrag lag in jenem Jahr bei 124 hl/ha. Der Name Lambrusco erinnert an die Wildrebe, die Urahnin unserer Reben. Die Winzer kultivieren den Na-

men in den Rebsorten Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa und Lambrusco di Sorbara sowie einem halben Dutzend anderer Lambrusco-Sorten, die seltener vorkommen. Im Weinberg ist es Tradition, sie im Wechsel anzubauen: so zum Beispiel zwei Reihen Sorbara und eine Reihe Salamino bei der Familie Garuti in Sorbara, die ihre Trauben von 30 Hektar mit dem Vollernter einbringt. 2018 fiel die Ernte mit 200 Doppelzentnern je Hektar sehr üppig aus. Die Garuti reservieren 1500 Doppelzentner Trauben für die eigene Herstellung von Wein und Balsamico-Essig. Den Rest verkaufen sie an eine Genossenschaft für 0,50 Euro/Kilo. Sie behalten nur den Vorlaufmost und die erste Hälfte des gepresstes Saftes bei sich. Der Rest geht offen raus. 100 000 Flaschen eines hochwertigen Lambruscos verkaufen sie jedes Jahr in ihrer Boutique und ihrem Hotel-Restaurant „d'agriturismo“. Die großen privaten Weingüter, wie Chiarli Vater und Sohn mit 120 Hektar in Castelvetro, ernten mit der Maschine. Die Genossenschaftswinzer hingegen lesen noch überwiegend von Hand, so Matteo Torelli, seine Eltern und sein Bruder auf insgesamt vier Hektar. Die Trauben dieser Familie gehen in die Cantina Formigine Pedemontana in Corlo di Formigine, die 380 Winzer und 600 Hektar Reben vereint. „Wir zahlen Qualitätsbezogen zwischen 0,50 und 0,55 Eu-

ro/Kilo, nicht nur nach dem Zuckergehalt, sonst würden die Winzer die Trauben zu lange reifen lassen und es wäre keine Säure mehr da“, erläutert Alessandro Satin, der Exportleiter der Genossenschaft.

Die erste Besonderheit dieses „roten Champagners“, wie ihn manche zu nennen wagen: Er ist wie ein Weißwein angebaut, was die Abwesenheit von Tanninen erklärt.

Die Trauben werden gepresst nach kurzer Mazeration. Für das Erntegut, das mit der Maschine eingeholt wurde, reichen fünf bis sechs Stunden, um eine schöne rote Farbe zu erhalten. Die Roséweine werden direkt gepresst.

Zweite Besonderheit: Die Gärung beginnt nicht so gleich, wie Alessandro Satin erklärt: „Wir lagern die Moste in gekühlten Behältern. Den Strom dafür gewinnen wir von unseren Solarmodulen. Braucht man Wein, befördert man die Moste in einen Autoklaven, zusammen mit Reinzuchthefen. Einen Monat später ist alles fertig. Auf diese Weise verschicken wir Lambruscos stets frisch und jung, mit der bestmöglichen Ausdruckskraft. Idealerweise sollte man sie genießen, bevor sie 18 Monate alt sind.“



Die Familie Garuti produziert auch Balsamico-Essig: ein wichtiger Markt für die Region.



Genossenschaftswinzer lesen überwiegend von Hand, während große Weingüter auf den Traubenvollernter setzen.

Unter dem riesigen Bildnis seines Vorfahren Cleto Chiarli bestätigt der junge Giovanni Chiarli, dass „Lambrusco unabdingbar ein junger Wein sein muss“. Er lagert ebenfalls die Moste und unterzieht sie nach und nach

40 Tagen Gärung und Schaumbildung bei 12 bis 14 Grad Celsius, „um feine Blasen zu erhalten“.

Der Lambrusco wird zu 80 Prozent rot angebaut und – eine neuere Entwicklung – zu 20 Prozent als Rosé. Weiß ausgebaute Lambruscos gelten als schwierig zu bereiten. 98 Prozent der Mengen erhalten ihren Schaum im Drucktank, die restlichen zwei Prozent in der Flasche. Die einen sind frizzante (weniger als 2,5 Bar in der

Flasche), die anderen spumante (vier Bar und mehr).

Die größte Änderung betrifft jedoch den Zucker: Der Lambrusco amabile (lieblich) mit nur sieben bis acht Prozent Alkohol und zwölf bis 45 Gramm/Liter Zucker verliert zunehmend Boden an trockenen Lambrusco. Ersterer hat sich in der ganzen Welt bekannt gemacht. Letzterer entwickelt sich im lokalen Markt und bei Kennern. Chiarli erzeugt „50 Prozent Amabile, den wir zu 95 Prozent exportieren, und 50 Prozent trocken“. Ermi Bagni, Direktor des Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, bestätigt, dass „63 Prozent der Produktion exportiert werden, in die USA, nach Deutschland, Mexiko und Brasilien“. Dabei handelt es sich überwiegend um Amabile.

Ein weiteres wichtiges Marktprodukt für die Region: Balsamicoessig, vor allem der DOP aus Modena. Die Erzeuger kochen ihre Moste und verkaufen sie an die Essighersteller. So kauft ihn die Cantina Formigine Pedemontana für einen Euro/Liter an Familien, die daraus ihren Essig machen.

Der Trester wird destilliert und wird zu Grappa oder zu Likör wie Nocino, auf Basis von grünen Nüssen, die in Alkohol mazerieren. Die Garuti bereiten einen Nocino del nonno (Opa) nach einem Geheimrezept, während Tante Marta mit 78 Jahren sich in der Küche des Weinguts-Restaurants betätigt. In dieser touristischen Region wird der Besucher stets freundlich empfangen, er wird genährt und sein Durst wird gestillt. □

### Gala in der Oper



Um dem volkstümlichen Wein Lambrusco Glanz zu verleihen, haben das Konsortium dieser Appellation und die Handelskammer der Emilia-Romagna die Lambrusco Awards ins Leben gerufen. Dieser jährliche Wettbewerb zeichnet die besten Weine aus, seien es DOP oder IGP, nach alter Tradition oder trocken gemäß neuem Trend. Am 27. September 2018 hat das imposante Teatro Valli, die Oper der Reggio Emilia, die neunten Lambrusco Awards beherbergt. Zwei Cuvées des Hauses Chiarli wurden ausgezeichnet. Eine Zeremonie, die Damen in Abendkleidern, die Herren in feinen Anzügen, moderiert vom italienischen Fernsehstar Alessandro Borghese: großer italienischer Chic, genau das Gegenteil von Billig-Pizzerien.



Pierrick Bourgault

Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR