

## Lambrusco Secco Frizzante – die trockene Spezialität vom Po

Breit und gemächlich fließt der Po von Westen nach Osten in die Adria. Über die Jahrtausende hat er sehr fruchtbare Böden angeschwemmt. In dieser gesegneten Landschaft entstehen viele kulinarische Genüsse Italiens: Tortellini, Parmigiano, Prosciutto di Parma und Mortadella sind hier zu Hause. Und einer der eigenwilligsten Weine Italiens, der Lambrusco. Links und rechts vom Po wächst er besonders gut in den DOC-Gebieten Mantova und Sorbara.

Insgesamt werden in der Emilia Romagna und der Lombardei jährlich 155 Millionen Flaschen Lambrusco erzeugt, davon rund ein Drittel als DOC-Wein. Gerade einmal 2% der gesamten Produktion werden trocken ausgebaut.

Lambrusco ist ein **roter Perlwein** mit maximal 2,5 bar Druck. Der Qualitäts-Lambrusco wird auf Abruf produziert, um ein möglichst frisch-fruchtiges Produkt zu präsentieren. Bei diesem sehr kostspieligen Verfahren wird der luftdicht und gekühlt gelagerte, unvergorene Traubenmost mit speziellen Hefen infiziert, die dann eine temperaturkontrollierte alkoholische Gärung in Gang setzen. Die Gärung sowie die anschließende Filtration und Abfüllung finden unter Druck statt, damit die Gärungskohlensäure im Wein erhalten bleibt und so für die feine Perlage sorgt.

Von der Lambrusco-Rebsorte gibt es mehrere Spielarten. **Lambrusco di Ruberti** ist die typische Rebsorte der DOC Mantovano. Sie hat viele Pigmente und Gerbstoffe. Schwarz-violett schimmert sie verführerisch im Glas. In der Nase dominieren wilde rote Früchte, der Gaumen ist geprägt von einer sauer-saftigen, fein-herben und bitteren Note. Die **Vinicola Negri 1** in San Giorgio war einer der ersten privaten Weinbetriebe, die sich 1953 in der Lombardei niederließen. Der **Lambrusco Mantovano Secco DOC Camica Rossa 2** ist eine Eigenmarke von GARIBALDI. Die Rothemden waren Giuseppe Garibaldis einfache, besonders tapfere Soldaten.

**Gianfranco Paltrinieri** ist für seine geradlinigen, puristischen und sehr auf den Punkt gearbeiteten Weine bekannt und einer der großen Protagonisten des modernen, qualitätsorientierten Lambruscos. Die 15 Hektar der Familie befinden sich in der historischen Zone von Cristo di Sorbara in der Provinz Modena in der Emilia Romagna. Bei Paltrinieri **3** setzt man - was eine Seltenheit ist - auf die anspruchsvolle Rebsorte Lambrusco di Sorbara. Das ist der hellfarbige Vertreter der Lambrusco-Familie. Wenig Bitterstoffe, eine angenehme Säure und ausgeprägte Erdbeer- und Johannisbeeraromen sorgen für ein animierendes Gaumenerlebnis. Der **Lambrusco di Sorbara DOC Radice 4** ist in der Flasche nach der Pét-Nat-Methode vergoren. Seine vitale Frische und seine einladende Hefenote machen ihn zu einem idealen Aperitif. Für seinen **Lambrusco di Sorbara DOC Leclisse 5** wurde Paltrinieri vielfach mit den 3 Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet. Er steht auf den Weinkarten der italienischen Topgastronomie. Rubinrot funkelt er im Glas und überzeugt mit Duftnoten von Johannisbeeren, Sauerkirschen und Vanille.

Lambrusco lebt von seiner Frische und wird am besten jung und **leicht gekühlt** getrunken. Seine feine Perlage und moderate Alkoholwerte sorgen für unbeschwerten Trinkgenuss, auch wenn die Sonne noch hoch steht. In Italien genießt man ihn ob seiner präsenten Säure vor allem zu gegrilltem Fleisch, zu Bollito Misto, zu gehaltvollen Wurstwaren und Pasta mit Fleischsoße.

