

Lambrusco

Ein antiker und moderner Wein zugleich

Lambrusco – ein Rotwein, der schäumend oder spritzig sein kann, der in brilliantem Rubinrot glänzt und bei 12 bis 14 °C serviert wird, um seine Düfte und Aromen zu verströmen. Perfekt als Aperitif oder als Speisenbegleiter. In Modena wurde er geboren und hat von hier aus die Welt erobert.

www.lambrusco.net

Die Geschichte des Lambrusco begann vor langer Zeit. Schon Dichter und Schriftsteller des klassischen Altertums (Virgil, Catone, Varro) haben in ihren Werken von einer Lambrusca erzählt, einem wilden Weinstock, der Trauben mit saurem Geschmack produzierte.

Über die Jahrhunderte war der Lambrusco immer präsent und hat sich in seiner Heimat, der Emilia, vor allem auch als perfekter Begleiter zur regionalen Küche profiliert. Es ist schwer festzustellen, ob die emilianische Küche so entstanden ist, wie sie sich heute zeigt, oder erst durch den Einfluss des Lambrusco so geworden ist. Aus den wenigen verfügbaren historischen Informationen erfährt man, dass es wohl eine parallele Entwicklung war, da Lambrusco die anderen Weine der Region weitgehend verdrängte und dank seiner unübertroffenen Qualität zum Gebietswein schlechthin wurde – eben dank seiner Fähigkeit, die lokalen Gerichte hervorragend zu begleiten.

Die emilianische Küche ist opulent, vielfältig, gleichzeitig aufrichtig und heimelig.

Sommeliers lieben es, in der Kombination von Wein und Speisen Gegensätze zu kombinieren und das funktioniert zwischen Lambrusco und emilianischer Küche hervorragend: Reichhaltigen, fett- und kalorienreichen Gerichten steht ein Wein mit hoher Frische und Säure gegenüber. Sein mässiger Alkoholgehalt wird durch sein Tannin ausbalanciert. Tatsächlich behält Lambrusco selbst in seiner lieblichen Version seine charakteristischen

Eigenschaften von Frische, Säure und Lebhaftigkeit bei, die den Geschmack von Speisen «mildern» können. Aber das ist noch nicht alles: Süßer Lambrusco passt zum Beispiel hervorragend zu Dolci.

Dadurch ist der Lambrusco in einer hervorragenden Position, weil er sich wunderbar mit einem kompletten emilianischen Menü geniessen lässt, das von Vorspeisen bis zu Desserts reicht.

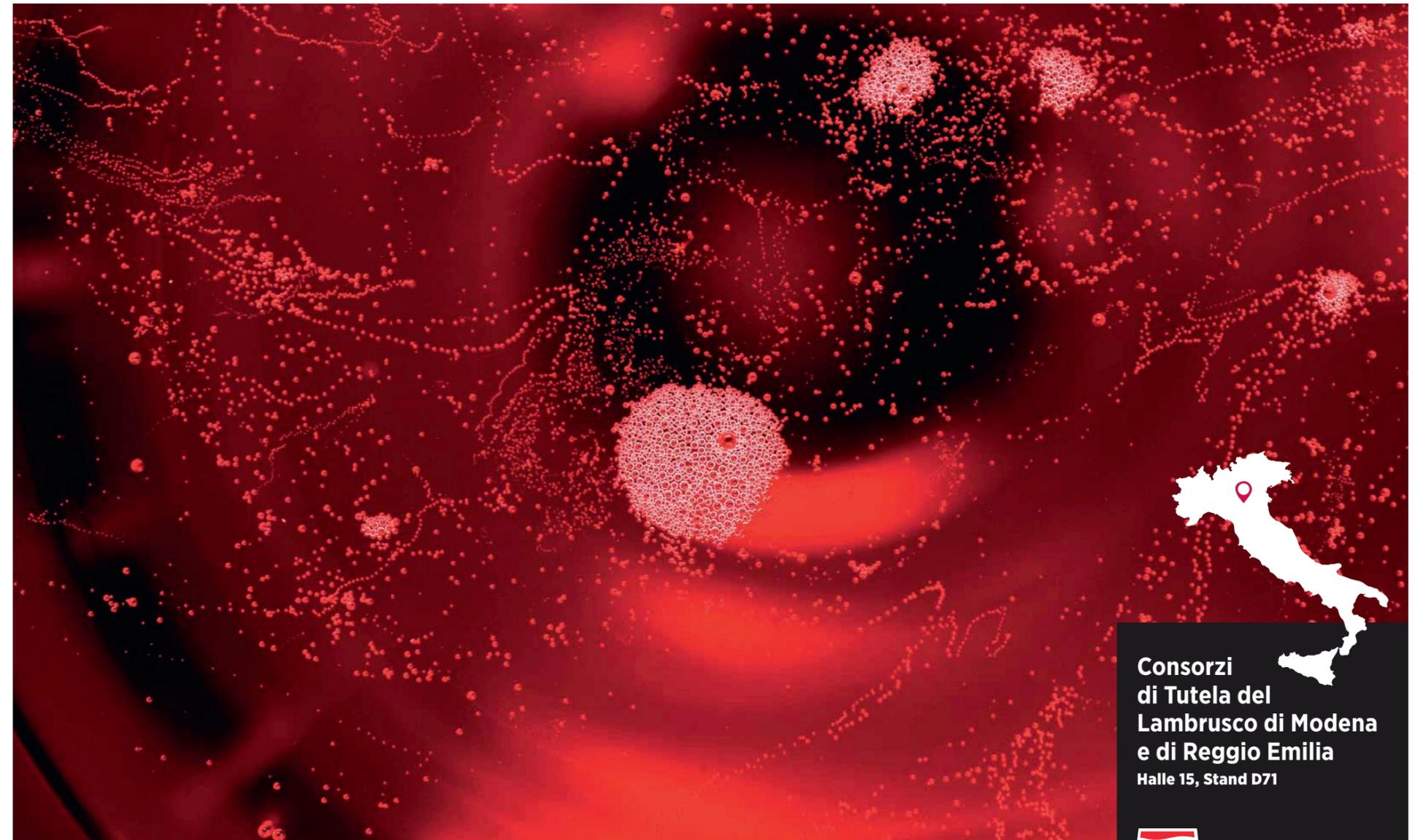
Perfekte Menübegleitung

Beginnen wir bei den Vorspeisen: Das sind vor allem Wurstwaren, darunter der berühmte Prosciutto aus Parma und die Mortadella, aber auch Parmigiano Reggiano, der als «König» aller Käsesorten gilt. Unter den Primi stechen die legendären Tortellini in Brodo hervor, aber auch die Pasta, die mit Fleischsauce auf den Tisch kommt.

Dann geht es weiter zu den Secondi, wo gekochtes Fleisch im Vordergrund steht, angefangen mit dem traditionellen Zampone, dem gefülltem Schweinsfuss, und dem Cotechino (einer Rohwurst aus Schweinefleisch), die mit Linsen oder gedünsteten Bohnen serviert werden.

Und schliesslich die Dolci: vom hausgemachten Gebäck Benson bis zu den raffiniertesten und heute berühmten Amaretti von Modena – ein Meisterwerk der Backkunst –, hergestellt aus einem Teig auf Basis süsser und bitterer Mandeln.

All diese verschiedenen Gänge vereint ein einziges gemeinsames Element: ein Glas Lambrusco, das jede geringfügige Geschmacksän-



derung, jede subtile Variation begleitet und verstärkt. Ein Tipp zum Abschluss: Lassen Sie sich doch auch einmal von der Kombination von Lambrusco Spumante und Fisch überraschen!

Dreimal Lambrusco

Lambrusco wird aus der Rotweinsorten-Familie gleichen Namens gekeltert. Er wird überwiegend in der Gegend um Modena, Parma und Reggio Emilia produziert und sortenrein oder mit einem kleinen Anteil Ancellotta-Trauben hergestellt. Ancellotta sorgt vor allem für die tiefrote Farbe. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Lambrusco wird sowohl trocken (bis zu 15 g/l Restzucker) als auch lieblich (ca. 40 bis 50 g/l Restzucker) ausgebaut.

Fotos: z.V.g.

Lambrusco di Sorbara

Der Lambrusco della Viola zählt wegen seines charakteristischen Blumenduftes zur Elite italienischer Weine und war bereits im 19. Jahrhundert beliebt. Die gleichnamige Rebsorte verdankt ihren Namen der Gemarkung Sorbara in der Gemeinde Bomporto. Zu seinen charakteristischsten organoleptischen Merkmalen zählen die Farbe – von Rosé bis hin zu hellem Rubinrot – und die intensiven olfaktorischen Noten, unter denen Veilchenaromen dominieren. Am Gaumen ist der Wein frisch, zart, mit einem nicht sehr ausgeprägten Körper.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Lambrusco Grasparossa wurde ebenfalls bereits im 19. Jahrhundert geschätzt, was

zahlreiche Dokumente noch heute belegen. Die hügeligen Weinberge liegen südlich der Via Emilia. Der Wein ist elegant und harmonisch, aber auch mit mehr Struktur als andere Lambrusco-Varianten. Er ist von intensiver rubinroter Farbe, typisch ist sein fruchtiger Duft mit vollem, harmonischem Geschmack und Körper.

Lambrusco Emilia

Der bekannteste Lambrusco ist auch im Ausland weit verbreitet. Er trägt den Namen der Region mit den meisten geschützten Ursprungsbezeichnungen in Italien, in Europa und damit in der Welt. Nach dem Boom der 1970er Jahre wird in den vergangenen Jahren der Qualitätsproduktion wieder mehr Aufmerksamkeit gewidmet.

Consorti
di Tutela del
Lambrusco di Modena
e di Reggio Emilia
Halle 15, Stand D71



Verkostung
und Chill-out-Party
Halle 14, Stand C61

Sonntag, 17. März
17.15–18.00 Uhr

Montag, 18. März
17.15–18.00 Uhr



Beneficiario: Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena
Autorità di Gestione: Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca