

# Leichtigkeit des Weins

## Marktschau: Lambrusco und die Schwierigkeit des Seins

In den Osterien der Emilia-Romagna kam Lambrusco schon im 19. Jahrhundert auf den Tisch. In Krügen serviert, gehörte der oft prickelnde, immer erfrischende Rotwein damals zu jedem Essen dazu. Dann folgte in den 60er Jahren die qualitative Verunglimpfung des ursprünglich so grundehrlichen bäuerlichen Lambrusco. Man füllte ab, was sich verkaufen liess, und das war buchstäblich: alles. Süß, plump und als Krönung schon mal in Alu-Dosen abgefüllt. Dem Lambrusco wurde alles genommen, was ihn auszeichnet: seine unverkennbare Leichtigkeit, seine lebendige Frische. Er kann leicht perlen, knochentrocken sein oder mit dosierter Restsüße doch immer leichtfüßig daherkommen. Inzwischen bestreiten wieder viele Weinmacher den Weg des handwerklich produzierten, somit qualitativ hochwertigen Lambrusco. Ein Irrtum ist, dass es ihn nur als Schaumwein gibt, denn es wird auch einiges an Stillweinen produziert. Wenn es schäumt, kommt er als Frizzante oder Spumante auf den Markt. Hier ist das Charmat-Verfahren erste Wahl, nur ein kleiner Anteil wird auf der Flasche vergoren.

Was macht den guten Lambrusco unverwechselbar? Abgesehen von der erwähnten Leichtigkeit ist er für nahezu jede kulinarische Gelegenheit der Richtige. Sei es als Begleitung zu deftigen Speisen, zur gehobenen Küche oder als hochwertiger Aperitif, er meistert alle Rollen mit Bravour. Rustikalen Speisen nimmt er die Schwere. So passt er wunderbar zu einem Lardo, der geräucherter Trockenwurst und würzigen Hartkäsen. Fetthaltigem tritt er mit Frische, feiner Struktur und samtiger Perlage entgegen. Ist Schärfe im Spiel, greift man zur fruchtigen, dezent süßlichen Variante. Dabei zeigen sich zwei grundlegende Stile: Einmal der trockenere mit enormer Frische und gradlinigem Gaumen mit um die elf bis zwölf Volumenprozent und eher wenig fruchtiger Aromatik, die sich schon mal in Richtung Rosé bewegt. Dann der meist zwischen acht und neun Volumenprozent liegende, süßliche und süßfige Stil mit dunkelbeerigen Aromen. Schade, dass zu dieser Marktschau nicht mehr Weine angestellt wurden. Hochwertige Lambrusco verdienen mehr Aufmerksamkeit. Unbeschwerter kann eine Flasche Rotwein kaum sein. Salute! **Degustation & Text: Sigi Hiss**

---

### Wissen kompakt

Die **Provinz Emilia-Romagna** reicht von der Adriaküste über die Poebene bis zu den Gipfeln des Apennins +++ Emilia ist der landwirtschaftliche Teil von Bologna nach Nordwesten +++ Romagna zieht sich von Bologna östlich bis zum Meer +++ **Rebfläche:** 16 000 Hektar mit 57 Millionen Flaschen (2020) +++ **DOC-Bereiche:** Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparosa di Castelvetro, Lambrusco Reggiano, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Modena, Colli di Scandiano e di Canossa +++ **Maximale Erträge** je nach DOC von 18 000 bis 23 000 kg/ha +++ Lambrusco bezeichnet **11 autochthone Rebsorten**, die Verwendung ist in den einzelnen DOCs geregelt und geht von reinsortig bis zur Cuvée +++ Das **Klima** ist mediterran mit kontinentalen Einflüssen +++ **Böden:** zum Teil Schwemmböden, zum Teil lehmiger, kalkhaltiger Untergrund und Mergel



# 16 bis 14.5 Punkte



**Cleto Chiarli, Castelvetro di Modena  
Lambrusco di Sorbara DOC Vecchia  
Modena Premium 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2023

Dezente Mandeln mit Mandarinen- und Grapefruitzesten und einer leicht kalkigen Note. Elegant, mit eher dezenter Perlage, aber viel Frische, feiner Säure und ebensolchem Grip ausgestattet Gaumen. Knackige Perlage und erstaunliche Länge.

15.90 Franken | [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)



**Terrevive, Gargallo di Carpi  
Lambrusco dell'Emilia IGT Bergianti  
Rifermento 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2023

Etwas Granatapfel, getrocknete Kamille und Mandarinen. Griffiger und richtig trockener, deshalb sehr erfrischender Gaumen mit Mandeln, etwas Zitrusfrucht und ungemein gradliniger Säure. Kein Standard-Lambrusco! Wer ihn süss mag, lässt die Hände davon. Hat was.

27 Franken | [rebwein.ch](http://rebwein.ch)



**Opera02 di Ca' Montanari, Levizzano di  
Castelvetro  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
DOP Operapura Brut 2020**

15.5 Punkte | 2022 bis 2023

Herbe, leicht kräuterwürzige Noten, Mandeln und Kirschkern dazu. Saftiger wie auch dezenter, griffiger Gaumen mit knackiger Perlage, guter Frische und fast trocken wirkender Art. Aromatisch, ein Abbild der Nase mit recht langem, erdigen Abgang.

16.50 Franken | [vinisacripanti.ch](http://vinisacripanti.ch)



**Cantine Ceci, Torrile  
Lambrusco dell'Emilia IGT Terre Verdiane  
Frizzante**

15 Punkte | 2022 bis 2023

Kühler Waldboden mit dunklen Himbeeren, Mandeln und Schwarzkirsche in der Nase. Süffiger und animierender Gaumen, der zwar schwenkbare Restsüsse hat, diese aber durch Grip und die Perlage im Hintergrund ausgleicht.

9.50 Franken | [www.vini-bee.com](http://www.vini-bee.com)



**Cleto Chiarli, Castelvetro di Modena  
Lambrusco di Sorbara DOC Lambrusco  
del Fondatore Vino Frizzante Secco  
Fermentato in Botti 2019**

15 Punkte | 2022

Getrocknete Orangenschalen, erdige Kühle und ein Hauch roter, knackiger Johannisbeeren. Sanfte und cremige Perlage, Reifenoten, die ihm Würze und nussige Noten geben. Recht sämiger Lambrusco.

17 Franken | [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)



**Il Farneto, Castellarano  
Lambrusco dell'Emilia IGT Frisant Rosso  
2020**

15 Punkte | 2022 bis 2023

Tiefschwarze Nase mit Schwarzkirsche, Brombeergelee und frischem Oregano. Klar und reintonig. Kräftiger Gaumen mit guter Balance, etwas Restsüsse, Grip und gewisser Schärfe im Abgang. Hat was!

17 Franken | [rebwein.ch](http://rebwein.ch)



**Vittorio Graziano, Castelvetro di Modena  
Emilia-Romagna IGT Fontana dei Boschi**

15 Punkte | 2022

Erdige, feinherbe, kräuterwürzige Nase mit etwas roter Frucht und Kirschkernen. Saftiger und trinkiger Stil mit herben, doch frischen Aromen und sehr grober Perlage. Wirkt bone dry mit erfrischender, rotbeeriger Art.

23 Franken | [rebwein.ch](http://rebwein.ch)

**Cantine Ceci, Torrile  
Lambrusco dell'Emilia IGT Terre Verdiane  
Frizzante Amabile**

14.5 Punkte | 2022

Dezente Frucht mit Schwarzer und Roter Johannisbeere. Der Gaumen mit Fülle und Run-

dungen und kühler brombeeriger Aromatik, aber auch dezenter Perlage. Stark gekühlt, ein guter Saufwein.

9.50 Franken | [www.vini-bee.com](http://www.vini-bee.com)

**Cantine Ceci, Torrile  
Lambrusco dell'Emilia IGT To You**

14.5 Punkte | 2022  
Schwarze Beeren mit Schokolade, etwas roter Beete und frischer Kühle. Samtiger, wieder schwarzbeeriger, animierender Gaumen mit Johannisbeere und deutlicher, gut eingebundener Restsüsse. Frisch, süffig, mit dezenterem Grip – kühl servieren.

9.50 Franken | [www.vini-bee.com](http://www.vini-bee.com)

**Cleto Chiarli, Castelvetro di Modena  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
DOC Centenario Amabile**

14.5 Punkte | 2022  
Erdige und johannisbeerige schwarze Frucht – animierend. Am Gaumen zeigt sich die süssliche Variante, süffiger Charakter. Man hört geradezu den Ruf: «Trink mich bei 35 Grad auf der Terrasse, aber eisgekühlt!»

9.90 Franken | [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch)

**Opera02 di Ca' Montanari, Levizzano di  
Castelvetro  
Modena DOC Lambrusco Demi-Sec 2020**

14.5 Punkte | 2022  
Erst kühle und erdig-fruchtige Aromen, dann zeigen sich Nusschalen. Recht süsser, matter Gaumen mit feibitterer und hefiger Note im Abgang. Saufwein für die Terrasse. Gekühlt servieren.

15 Franken | [vinisacripanti.ch](http://vinisacripanti.ch)

## Die Verkostung

Alle Muster werden verdeckt verkostet und stammen von Händlern, die dem VINUM Wine Trade Club angehören und so regelmässig über Marktschau-Themen informiert werden. Infos zum Club finden sie unter [www.vinum.eu/wine-trade-club](http://www.vinum.eu/wine-trade-club).



Alle Weine über den QR-Code abrufbar und unter: [www.vinum.eu/weinsuche](http://www.vinum.eu/weinsuche) Stichwort «Marktschau Lambrusco CH».