



Kein Schädelspalter

Lambrusco von Corte Manzini

Gedanklich drückt sich Lambrusco immer noch mit anderen Schmuddelkindern wie Edelzwicker oder Billig-Prosecco in den üblen Ecken der Weinwelt herum. Er hatte vielleicht Kultstatus zu Studentenzeiten, wenn der Pizzaservice die Sammelbestellung mit einer Zweiliter-Pulle einer fiesen, süßen Brühe lieferte. Da kann man seinen Enkelkindern noch von den legendären Kopfschmerzen danach erzählen. Es sollte einen aber immer neugierig machen, wenn Weinstile so eng und traditionell mit einer Region verbunden sind, wie der Lambrusco mit der Genussregion Emilia-Romagna.

Der leicht prickelnde Rotwein kommt aus Norditalien. Auf den fruchtbaren Böden der Po-Ebene wächst nicht nur besonders guter Weizen, hier werden auch viele der Schweine gemästet, die dann zu Parmaschinken und Salami verarbeitet werden. Hier ist die Heimat des echten Parmigiano Reggiano und der berühmte Sauce Bolognese. In den Weinbars von Modena wird deshalb ganz selbstverständlich zu den fetten Wurst- und Schinkenspezialitäten leicht gekühlter Lambrusco serviert. Eine fantastische Kombination, wenn man eben keinen der üblen Schädelspalter erwischt hat. Es gibt eine erstaunliche Vielfalt an Rebsorten, aus denen Lambrusco gekeltert wird. Darunter natürlich auch Mas-

senrebe-Rebsorten. Eine Ausnahme bildet die Sorte Grasparossa, die weniger wüchsig ist und dunklere, vollmundigere Weine hervorbringt. Auf diese Sorte hat sich der Familienbetrieb Corte Manzini in der Nähe von Castelvetro spezialisiert. Der „L'Acino“ stammt von mehr als 65 Jahre alten Reben, die besonders zurückhaltend im Ertrag sind. Nachdem ein moderat tanninhaltiger und frischer Rotwein bereitet wurde, wird dem Lambrusco mit Hilfe einer zweiten Gärung im Tank zu seiner Spritzigkeit verholphen. Es ist die frische Fruchtigkeit in Verbindung mit der leichten Kohlensäure, die dabei hilft, die Wurstwaren zu verdauen. Der Wein läuft fast schwarz-lila ins Glas und zeigt einen breiten, schäumenden Rand. Das Bukett verströmt intensive Aromen von Blaubeeren, Maulbeeren und reifen Süßkirschen. Der Wein verfügt über eine moderate Säure und Gerbstoffstruktur, die ihm aber trotzdem einen angenehmen herben Geschmack geben. Mit einer Restsüße von acht Gramm pro Liter liegt der „L'Acino“ noch offiziell im trockenen Geschmacksbereich, hat aber die dezente Süße zur Betonung der Fruchtaromen. Ein ungeheuer süffiger und mit 11,5 Prozent Alkohol nicht zu schwerer Wein, den man leicht gekühlt zu Pastagerichten servieren kann. Ein idealer Grillgut-Begleiter. Lambrusco, wie er sein soll: fröhlich, aber nicht banal.



2014 Lambrusco Grasparossa
„L'Acino“, Corte Manzini,
Emilia Romagna, 11,80 Euro
www.weinhalle.de