

# RUFFINI

## Weinbrief No. 5/2022

3. Mai 2023

1. Degubox „Bollicine dell'Emilia“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Porträt Cantine Lombardini
4. Sonstiges

Aus den Trauben dieser Weinberge entstehen die Weine der Familie Lombardini



## 1. Degubox »Bollicine\* dell'Emilia« von Lombardini

\*»Bläschen«, italienischer Begriff für alle sprudelnden Weine

Drei Sprudler der Cantine Lombardini (Novellara, Provinz Reggio-Emilia, Region Emilia-Romagna)

Im Laden Degubox für 27,00 € (statt 33,20 €, kein Versand)

### Lambrusco Reggiano »La Rocca« D.O.C.

Vino Frizzante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia Romagna)

*Unser allererster Lambrusco hat uns jahrzehntelang begleitet, die letzten Jahre wurde er sogar nur noch für uns hergestellt. Jetzt ist leider wegen der stark gestiegenen Kosten der Cantina endgültig Schluss. In dieser Degustationbox könnt ihr ihn ein letztes Mal kaufen oder im Café trinken - solange der Vorrat reicht.*

*Da die letzte Abfüllung eher ein Frizzantino mit recht sanfter Perlage ist, ist La Rocca in dieser Degubox höher rabattiert (6,40 statt 8,90 Ladenpreis, im Café 0,1 l 2,80 statt 3,30):*

Schöner Roséton: trocken, sanfte Perlage, leicht und erfrischend, angenehmer Himbeer-Kirschtönen, feine Herbe; 100% Lambrusco; Metodo Charmat (Stahltank)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 11°

Speisenempfehlung: Als Aperitif, ganz allgemein zum deftigen Essen der Emilia, zu Cappeletti, Lasagne, zu geschmortem und gekochtem Fleisch wie Bollito Misto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 2,80 €



### Lambrusco Reggiano »Il Campanone« D.O.C.

Vino Frizzante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia-Romagna)

Helles Rosé; delikater, frischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Alkoholgehalt: 11°

Speisenempfehlung: Als Aperitif, ganz allgemein zum deftigen Essen der Emilia, zu Cappeletti, Lasagne, zu geschmortem und gekochtem Fleisch wie Bollito Misto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,70 €



### Rosé Spumante Brut Pinot Nero D.O.C.

Vino Spumante, Cantine Lombardini (Novellara, Emilia-Romagna)

Helles Rosé; delikater, frischer Duft mit Apfelnoten; trocken, lebendig, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 11,5 °

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Muscheln, Scampi, Pasta mit Meeresfrüchten sowie allen Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,40 (ab 15.5. 13,60), im Café 0,1 l 4,70 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Lambrusco Reggiano D.O.C.

Die DOC Reggiano deckt einen großen Teil der Provinz Reggio ab. Mengenmäßig ist der Reggiano der meistproduzierte DOC-Lambrusco. In der Regel handelt es sich um Sortengemische, in denen der Salamino überwiegt. Die hier heimische Sorte Ancellotta, besser bekannt als Rossissimo (eine Färbertraube), ist ebenfalls zugelassen und sorgt beim Reggiano meist für eine ausgesprochen dunkle Farbe. Oftmals tragen die besten Lambrusco von Reggio andere Bezeichnungen als «Reggiano DOC», die folgenden Empfehlungen betreffen daher auch «DOC-Abtrünnlinge»: Ca' De' Medici (Terra Calda), Caprari (La Foièta und Cuvée Riserva Brut), Lini (Rosso Secco), Lombardini (Il Campanone, in dieser Degustation), Medici Ermete (Concerto, Assolo), Moro/Rinaldini (Vecchio Moro, in dieser Degustation), Riunite (Ottocento Secco, Cuvée dei Fondatori Secco). Unser L. Grasparossa „Vecchio Moro“ wird in der kleinen D.O.C.-Enklave „Colli di Scandiano e di Canossa“ produziert.

Außer Lambrusco Reggiano gibt es noch die D.O.C.-Bereiche Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Sorbara und Lambrusco Salamino di Santa Croce.

### Warum Lambrusco ein genialer Wein ist

Lambrusco, selbst der in Kleinauflagen erzeugte, ist mindestens so sehr ein Kind der Technologie wie des Terroirs. Vergessen wir für einmal alles Gelernte, wonach der Wein im Rebberg entsteht und umso besser wird, je geringer der Ertrag ist.

Das ist zwar nicht falsch, aber auch nicht in jedem Fall unumgänglich: Die manchmal unökonomisch geringen Hektarerträge von Toskana & Co. waren oftmals unvermeidlich, weil mit Anlagen mit weniger als zweitausend Stöcken pro Hektar (statt fünf- oder sechstausend) hochwertige Qualitätsweine erzeugt werden mussten.

Als zahlenden Weinkunden leuchtet uns aber ein, dass die Kosten umso höher werden, je weniger Trauben pro Hektar geerntet werden. Wer auf gute Weine Wert legt, nicht aber unbedingt auf hohe Preise, wird sich über niedrige Erträge nur dann freuen können, wenn diese wirklich unumgänglich sind, um einen gewünschten Weintyp hervorzubringen. Beim Lambrusco sieht es anders aus: Lambrusco ergibt gute Weine auch bei Erträgen, wo bei Sangiovese, Nebbiolo, Barbera und Co. längst Banalität und grüne Tannine angesagt sind. Auch hier ist die Qualität der Trauben selbstverständlich wichtig, kein Qualitätswein kann im Keller «erfunden» werden.

Während jedoch bei anderen Sorten der Sortencharakter bei Erträgen über zehn Tonnen unter unverkennbaren Verwässerungs- und Unreifeerscheinungen zu leiden beginnt, bewahrt der aromatische Sorbara beispielsweise, der mitten in der fruchtbaren Po-Ebene gedeiht, selbst bei Hektarerträgen von achtzehn Tonnen noch seine charakteristischen Aromen und seine frische, appetitliche Säure. Ein Ertrag von achtzehn Tonnen Trauben pro Hektar für die Erzeugung eines Qualitätsweines widerspricht zwar all dem, was wir in den letzten zwanzig Jahren an Weinkunde gelernt haben, aber dem Weinspaß widerspricht das in diesem Falle nicht. Ähnliches gilt für den Lambrusco Reggiano.

*Dieser Beitrag ist ein Ausschnitt aus der großen Lambrusco-Reportage von „Merum“ der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien.*

### 3. Porträt Cantine Lombardini

Texte: Familie Lombardini

#### Familie Lombardini

Es ist, als blättere man in einem alten Buch über einen Beruf, der so spontan entstanden ist wie das Lächeln eines Kindes. So konnte Marco Lombardini, der auch heute noch Eigentümer des Unternehmens ist, seine Leidenschaft für den Lambrusco kultivieren und den Namen des Unternehmens hochhalten. Er hat es geschafft, den gleichen Geist an seine Töchter Chiara, Verkaufsleiterin, Cecilia, Sommelière, Verantwortliche für die Qualitätskontrolle und Laborantin, und Virginia, Verwaltungsleiterin, weiterzugeben, die ihn bei der Leitung des Weinguts begleiten.

Messen, Ausstellungen, Märkte, Interviews und Artikel in der Presse haben im Laufe der Jahre die Erfolge markiert, die Marco, seine drei Töchter und ihre Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue anstreben. Die Familie Lombardini ist daher stolz darauf, seit nicht weniger als vier Generationen in der italienischen Weinszene präsent zu sein, in deren Verlauf sie einen großen Erfahrungsschatz aufbauen konnte und die Liebe und Hingabe für die Welt des Weins vom Vater an den Sohn weitergegeben hat.

Marco Lombardini: „Der Grund für unseren Erfolg liegt im starken Streben nach Qualitätsverbesserung, in der ständigen Suche nach den besten Mosten und in der Anwendung der fortschrittlichsten Technologien.“

Im Jahr 2015 feierte die Cantine Lombardini ihr 90-jähriges Bestehen, als Zeichen der Tradition und der familiären Kontinuität einer Kunst, die sich durch den einzigartigen, unmittelbaren, großzügigen und treuen Geist von „Eine einfache Art, Schaumwein zu trinken“ auszeichnet: Lambrusco.

#### Die Kellerei

Seit vier Generationen produziert die Cantine Lombardini Weine, bei denen Qualität, Geschichte und Respekt vor der Tradition im Vordergrund stehen. Der Wunsch, im alten historischen Zentrum des Gonzaga-Dorfes Novellara zu bleiben, ist das erste Zeugnis dieser Liebe zu ihren Wurzeln. Bereits 1925 befanden sich an der Stelle der Lombardini-Keller die ersten Weinproduktionsanlagen, die historische Bar Roma und das erste öffentliche Kino der Stadt. Ein Zentrum der Geselligkeit und der Begegnung also, in dem Weine gekauft und verkostet

Von links: Cecilia, Marco, Virginia und Chiara Lombardini



wurden, während man sich austauschte und Geschichten erzählte. Eine DNA, die nicht ohne Mühe und Opfer aufrechterhalten wurde, mit bedeutenden Investitionen in umweltschonende Technologien.

Im Jahr 1970 beschloss die Kellerei, ihre eigenen Rebstöcke zu veräußern, um sich einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben je nach Jahrgang zu widmen und so stets die höchste Qualität des Produkts zu erhalten. Die Auswahl des Mostes ist eine komplexe und delikate Kunst: eine fast mystische Fähigkeit, die nur diejenigen mit Erfahrung und önologischem Talent beherrschen, die das Beste jeder Rebsorte erkennen und für die Produktion des laufenden Jahres auswählen können.

„Es war Anfang der 1980er Jahre, als die letzten Karren voller reifer Trauben ankamen, um unseren Hof zu füllen. Sie warteten darauf, die schwarzen Trauben abzuladen, die Protagonisten unserer Kellerei. Die Begeisterung wuchs, der Duft durchströmte den alten Dorfkern... jeder wusste, dass der Most bereits im Keller herrschte. Dann haben wir uns entschieden, diese malerische Phase zu beenden und die besten Moste aus den Kellern auszuwählen, die wir kannten und als Aufbewahrungsort des kostbaren Nektars schätzten. All dies wurde durch die Beibehaltung einer konstanten und strengen Qualitätspolitik bestimmt. Nach sorgfältigen Verkostungen ist das Vertrauen in die Auswahl immer eine natürliche Gabe, die ein ausgebildeter Kellermeister an den Tag legt, um die Erwartungen nicht zu enttäuschen“, sagt Marco Lombardini.

In der Kellerei ist die Auswahl des Mostes zu einer hohen Kunst geworden. Nur die besten Trauben werden zu Lambrusco Lombardini. Die Teilnahme an der Produktion der Cantine mit ihrem Most ist auch ein begehrtes Qualitätszertifikat für den Winzer. Von dem Moment an, in dem der beste Most in der Kellerei ankommt, beginnt die Kunst der Önologen von Lombardini: Langsame Verarbeitung nach Tradition und den kleinen großen Geheimnissen der Familie, ständige Pflege der verschiedenen Verarbeitungsphasen, bewusster und maßvoller Einsatz der modernsten Technologien im Dienste der Weinqualität.

Qualität in Einfachheit und Tradition. Das ist das Geheimnis, das die Generationen der Lombardini wie einen Dekalog weitergegeben haben und das die Weine der Cantine seit fast einem Jahrhundert einzigartig und erfolgreich macht. Ein Wein, der von den Mooren am Po bis ans Ende der Welt reist: wie eine zavattinische Geschichte, die, in der Dorfschänke geboren, die Herzen all derer erreicht, die Genuss und Lebensqualität lieben.

Chiara (stehend) und Cecilia Lombardini mit Simon und Helmut vom Ruffini auf der Vinitaly 2022 in Verona





Cantine Lombardini in Novellara (Reggio Emilia)

#### 4. Sonstiges

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Ihr erhaltet diesen Brief, weil Ihr Euch in unseren Verteiler eingetragen habt.

Falls Ihr diese Mail fälschlicherweise bekommen habt, schreibt uns bitte eine Mail an [ruffini@ruffini.de](mailto:ruffini@ruffini.de).

##### **Fragen:**

Haben Sie Fragen oder Anregungen in punkto Newsletter? Dann schicken Sie einfach eine E-Mail an [helmut.maier@ruffini.de](mailto:helmut.maier@ruffini.de). Er kümmert sich um alles, was mit dem Newsletter zu tun hat!

Falls Sie Fragen ganz allgemein zu Wein oder speziell zu unseren Weinen haben, schicken Sie bitte eine E-Mail an [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de).

##### **Anmelden:**

Möchten Sie unseren Weinbrief in Zukunft per Mail? Dann schicken Sie uns kurz eine Mail an [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de). Oder tragen Sie sich an der Bar oder im Laden in unseren Verteiler ein.

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

Geschäftsführer: Dirk Gottschalk, Silvia Noack