

RUFFINI

1. Buntes Treiben

Drei passende Weine für die fünfte Jahreszeit.

– im Laden Degubox für 28,90 € (statt 33,90 €, nicht im Versand)

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

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

Delikater Duft von Brombeeren und Heidelbeeren; nachhaltig, voll und würzig, guter Körper, angenehmes Tannin; 100 % Lambrusco: Methodo Charmat (Stahltank)

Serviertemperatur: 12 – 14 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, 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 | 4,50 €



Chiaretto »Selene« Riviera del Garda Classico D.O.C. 2023

La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei), kontrolliert biologisch (IT-BIO-009)

Strahlendes Rosé; feines Bukett nach roten Beeren, insbesondere nach Waldbeeren; süffig, ausgeglichen, elegant und nachhaltig; die feine Mineralität verdankt sich den tonhaltigen Böden der Moränenlandschaft; aus 60 % Gropello, 20 % Marzemino und je 10 % Barbera und Sangiovese; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Perfekter Aperitif, passt zu Fisch, Krustentieren (besonders zu Garnelen, Scampi und Langusten), Caprese und Pizza.

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 12,20 €, im Café 0,1 l | 4,80 €



Vermentino »Contissa« D.O.C. 2023

Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präsender Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100 % Vermentino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 11 °C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch, leichten Vorspeisen

Unser Ladenpreis: 0,75 l | 11,80 €, im Café 0,1 l | 4,80 €



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), Riunite (Ottocento Secco, Cuvée dei Fondatori Secco).

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.