

---

# Das Lambrusco-Entdecker-Paket

---

Erleben Sie die Vielfalt eines der originellsten und eigenständigsten Schaumweine der Welt, die sich vor allem in seinen angestammten alten Rebsorten manifestiert. Das geschmackliche Spektrum reicht dabei von weich, dunkelfarbig und intensiv fruchtig bei der Rebsorte Lambrusco Grasparossa bis zur champagnerähnlichen Charakteristik des säurebetont kargen Lambrusco Sorbara, der kaum Frucht besitzt, dafür aber ganz auf markante Struktur setzt. Die seltenen weißen Sorten des Lambrusco, die es kaum noch auf Flasche gibt, können, sprudelnd wie still, ähnlich der Rebsorte Xarello beim spanischen Cava, messerscharf definierte, große, säurebetonte Charakterweine liefern, die zu den großen Überraschungen in Italien gehören. Hier zu erleben in der ganzen Bandbreite der Rebsorten.

## **2023 »Valtiberia« White Sparkling Podere Sottoilnoce**

Ein verwirrend anderer Schaumwein. Das Gegenteil von dem, was man als Lambrusco erwartet. Eine Assemblage aus den beiden nur noch selten kultivierten, uralten autochthonen weißen Rebsorten des Lambrusco »Trebiano Modenese« und »Trebiano di Spagna«. Ein weißer Lambrusco, den es als solchen heute nicht mehr gibt.

Trebiano heißen in Italien viele, qualitativ sehr unterschiedliche Rebsorten, man kennt dort 15 und mehr unterschiedliche Varietäten dieses Namens. Manche sind billige Massenträger, doch Trebiano Modenese und Trebiano di Spagna gehören zu den hochwertigen und eindrücklichsten ihrer Art, sie werden vor Ort für die Produktion von Aceto Balsamico verwendet. Max Brondolo von Sottoilnoce verarbeitet sie hier zu einem »Rifermentato«, einem Frizzante, der die Zweitgärung in der Flasche absolviert und nicht degorgiert wird.

Naturschaumwein, der also nicht von der Hefe der zweiten Gärung abgezogen, wurde, also unfiltriert naturtrüb ins Glas kommt. Unser Tipp: Unbedingt vor dem servieren die Hefe aufrüt-

eln. Sie ist entscheidend für den sensorischen Genuß dieses mundfüllend cremigen Schaumweines. Hell in der Farbe, natürlich trüb, im Duft noch sehr reduktiv, was im Glas aber verfliegt, einladend animierend nach gelben Früchten und weißen Blüten duftend. Auf der Zunge sehr feine Perlung, kaum spürbar und doch präsent. Und dann legt er los, dieser Schaumwein, präsentiert sich lebhaft im Mundgefühl, entwickelt Körper und saftig weiche Fülle in tiefgründiger Vertikalität, die ihn größer macht, als er zunächst erscheint, und ihm präzise geradlinigen, dynamisch ausklingenden Nachhall am Gaumen verleiht. Sehr spannend und überzeugend, aber ziemlich ungewöhnlich. Am besten zu hochwertigen Wurstwaren und luftgetrockneten Schinken, sowie zu gereiftem Parmesan.

## **Lambrusco »Amabile« Grasparossa Frizzante Corte Manzini**

Lambrusco Amabile. Dunkel, fast schwarz in der Farbe. Typisch für die Rebsorte Lambrusco Grasparossa. Weich und mild in der Säure, mundfüllend saftig und genau die richtige Dosis Restzucker, für die man sich als erwachsener Weintrinker nicht schämen muß. Längst zum Kultgetränk avanciert, als regionales Kulturgetränk gefeiert und endlich auch wiederentdeckt. Fröhlich kirsch- und himbeergetränkt im Duft, angenehm feinperlig und erfrischend mild in der Säure. Mit ca. 45 Gramm Restzucker pro Liter eher zart lieblich als süß wirkend. Manzini's legendärer Lambrusco »Amabile« gilt als einer der besten seiner Art, einer der originellen roten Perlweine der Weinwelt.

Liegt zunächst als fertiger Wein im Tank, in dem er auf seine Versektung wartet, die je nach Auftragslage erfolgt. Ein Frizzante also, dem Kohlensäure zugesetzt wird, der immer aus dem aktuellen Jahrgang stammt. Am Grill ein Renner und in entsprechender Gesellschaft unerwartet genüßliche Überraschung. Als sommerlicher Aperitif eisgekühlt, zu salzigen Antipasti, Schinken, Salami, kaltem Fisch

und hellem Fleisch ein Gedicht und per se genossen ein stets fröhlich zugewandter Begleiter im Alltag.

**2018 Lambrusco di Sorbara »Brutrosso«  
Spumante Brut, Cantina della Volta**

Ein klassischer Lambrusco, hier aber als einer der ganz wenigen Spumantes, die es gibt, also aus klassischer Flaschengärung stammend. Hier aus dem Jahrgang 2018, von der Hefe der zweiten Gärung genommen im Herbst 2022. Mehr als 36 Monate Hefereife auf der Flasche also. Ein hinreißend hochwertiger und origineller Lambrusco aus der anderen großen roten Rebsorte der Region: Sorbara. Rebsorten geben Gerbstoffe ab. Sie verleihen diesem Schaumwein feinst schäumendes Mundgefühl, weil sich die bei der Flaschengärung bildenden Kohlensäure-Moleküle an die Gerbstoffketten anlagern, dadurch im Glas weniger aktiv wirken, sich durch die Körpertemperatur auf der Zunge aber lösen und erst dann jene feinsinnige Perlung entwickeln, die man nur in Schaumweinen aus roten Rebsorten erlebt.

Unerwartete Schaumwein-Präzision in hochwertigem Mundgefühl. Nur 5,5 Gramm Restzucker. Belebt und macht Freude, schmeckt leicht und ist doch potent, wirkt lebendig und trocken, erstaunt mit hohem Anspruch und erinnert im Duft an Himbeeren und Erdbeeren. Ein Sorbara für feinsinnige Genießer. Sein Preis ist eine Sensation für das, was er zu bieten hat.

**2018 Lambrusco di Sorbara »Spumante Rosé« Cantina della Volta**

Wer hätte das erwartet: Ein Lambrusco Rosé, der sich mit Rosé-Champagner messen kann? Hier ist er. Gekeltert aus der Rebsorte »Lambrusco di Sorbara« und von Christian Bellei, der jahrelang in der Champagne gearbeitet hat, höchst raffiniert umgesetzt. Dazu mazeriert er die roten Trauben in der hydraulischen Presse so lange, bis deren Beerenschalen den lachsfarbenen Hauch an Farbe abgegeben haben. Dann preßt er den Most schonend mit einer Saft-Ausbeute von nur 55 % ab, um Bitterkeit zu vermeiden, und vergärt den gewonnenen Most im Edelstahl. Nach der Gärung vergärt und reift er den Grundwein über 42 Monate per klassischer Flaschengärung zu diesem höchst erstaunlichen Lambrusco Spumante. Ein Lambrusco, der so alt ist, soll noch trinkbar sein?

Sein knackig frisches, feinperliges, fast cremig wirkendes Mousseux liefert strahlende Frische in säuerlich trockener Textur im Mund – wie großer Rosé-Champagner. Die Farbe der perfekte Hauch Rosé. Auf der Zunge feindosiert herbe Gerbstoffe. Am Gaumen profunde Länge durch frische Säure und lange Hefereife auf der Flasche. Das Säurespiel erregt selbst Kenner feinsten Blasenerlebens. Ein hochklassig verarbeiteter, technisch anspruchsvoller Rosé Spumante, der dem geschundenen Image des Lambrusco ein fast schon rasantes Glanzlicht aufsetzt.

**»Cattabrega« Rosé Frizzante  
Podere Sottoilnoce**

Cattabrega. Hinreißend natürlicher Lambrusco-Rosé auf der Basis einer uralten, fast vergessenen und deshalb kaum noch angebauten, von Max Brondolo aber wiedererweckten autochthonen roten Rebsorte des Lambrusco: Uva Tosca. Leider sehr rar, es gibt nur wenige Tausend Flaschen davon.

Cattabrega ist Natur-Schaumwein, inspiriert von den bäuerlichen Traditionen der Emilia-Romagna. Der Grundwein als Rosé gekeltert, im Edelstahl vergoren, dann mit gefrorenem Most des gleichen Jahrgangs zur spontanen Gärung auf der Flasche gebracht, ohne Zusatz von Hefe und Zucker, ohne Technik, ohne Filtration, ohne Stabilisierung, ohne Schwefel.

So schmeckt sie, die Zukunft des wahren, bäuerlich produzierten Natur-Lambrusco. Das kann niemand so wie Max Brondolo. Griffige Gerbstoffe auf der Zunge mit animierend herber Bitterkeit im Mundgefühl. Feinperliges Spiel der Kohlensäure. Quicklebendig, aufregend schmackhaft, fröhliche Lebenslust - durch und durch italienisch. Knochentrocken und durch die auf der Flasche verbliebene Gärhefe hinreißend cremig und sanft im Mundgefühl. Macht gute Laune, belebt und beweist auf visionär natürliche Weise eine Qualität, die Lambrusco (der hier nicht so heißen darf, weil er hefetrüb belassen ist) zum Kultgesöff kundiger Schaumwein-Afficionados gemacht hat.

**2023 »Saldalama« Lambrusco Uvaggio  
Podere Sottoilnoce**

»Saldalama« ist Lambrusco, wie es ihn kaum noch gibt. Ein höchst originelles, vermutlich fast einmaliges »Uvaggio« aus den schon vergessenen geglaubten, alten autochthonen Rebsorten

Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Fioranese, Uva Tosca und Trebbiano Modenese.

Ein maximal ungeschminkter Lambrusco, der die alten bäuerlichen Traditionen des Lambrusco respektvoll und einfühlsam mit der Präzision und dem Wissen moderner Schaumwein-Bereitung zu verbinden versteht. Max Brondolo verarbeitet die roten und weißen Rebsorten gemeinsam und reift sie bis zur Versektung im Edelstahltank. Funkelnd dunkel die Farbe. Dann vereint sich der weiche, basisch samtige Charakter der Grasparossa raffiniert mit der vibrierend säuerlichen Frische und Lebendigkeit der Sorbara und des Trebbiano Modenese zu einem mild sprudelnden Schaumwein, der trocken säuerlich erfrischend schmeckt und tiefgründig würzig nach roten Früchten duftet. Feine, kaum spürbare Perlung ergießt sich präzise und geradlinig direkt ohne Schnörkel auf die Zunge. Raffinierte Einfachheit. Ein großer Lambrusco, der sich nicht so nennen darf, weil er als Naturschaumwein wie ein PetNat naturtrüb auf der Hefe belassen wurde. Macht hoffentlich Freude und steht für ein Schaumwein-Vergnügen, das auf seine Art einzigartig ist.

Wir hoffen, daß Ihnen unser Paket zusagt und freuen uns auf Ihr Feedback. Viel Freude mit den Weinen und alles Gute aus Nürnberg

Dunja Ulbricht & Martin Kössler



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)