

Es war nur ein süßes Missverständnis:
Wahrer **LAMBRUSCO** ist trocken und
erobert seinen Platz in den Weinkarten –
weil er Spaß macht und Essen liebt

VON ULRICH AMLING

Er war einer der größten Export-schlagler Italiens, doch auf den süßen Rausch folgte ein Erwachen unter Kopfschmerzen und die Suche nach einem Schuldigen. Lambrusco fiel in Ungnade und rutschte in den Supermarktregalen durch bis auf die unterste Ebene. Dort steht er noch heute, gerne in Großflaschen, auf dem Etikett die dominierende Botschaft: amabile. Mit „lieblich“ ist das schmeichelhaft übersetzt.



Silvia Zucchi bringt ihre eigene Lambrusco-Linie auf den Markt

Der rote Schäummer aus der Emilia genießt die Wertschätzung eines Softgetränks. Tatsächlich machte er als italienische Coke ab den 70er Jahren in den USA eine steile Karriere. Die oft riesigen Genossenschaftskellereien der Poebene bedienen die Nachfrage in beinahe jeder gewünschten Variante, mehr Süße und Farbe oder lieber Rosé, dazu gerade noch ausreichend Kohlensäure, um den tönigen Trunk am Gaumen etwas zu beleben.

Wer in den 80er Jahren begann, Alkohol zu trinken, hat ihn wie selbstverständlich zur Minipizza gepichelt. Lambrusco ver-süßte geschwänzte Schulstunden und hinterließ violette Flecken auf eilig ab-geschriebenen Hausarbeiten. Der erwachsene Geschmack konnte sich über die zeitweilige Begeisterung nur wundern. Mit zunehmendem Wissen um seine Herkunft wurde der Fall Lambrusco endgültig zu einem Rätsel. Sollte in der Heimat von Parmesan, Tortellini und Prosciutto di Parma tatsächlich diese pappsüße Plörre auf den Tisch kommen? Auch wenn die fruchtbareren Ebenen der Emilia keine filigranen Spitzenweine wie Barolo hervorbringen – zum Essen muss dort etwas anderes getrunken werden, ein Wein, der zu Auf-schnitt und Pasta in Brodo ebenso wie zu Schweinsfüßen und Hartkäse passt.



Alberto Paltrinieri und seine Frau Barbara revitalisieren Traditionen

Der wahre Lambrusco kommt mit den Segnungen dieser üppi-gen Lokalküche wunderbar zurecht, denn er ist ein trockener Wein, der leicht schäumend Frucht mit Säure und Gerbstoffen kontert. Er ist belebend, fettlösend und verträgt sich mit Brühern, er schmeckt vom Aperitivo bis zum Dessert.

Vorausgesetzt, man erwischt die richtige Flasche. Die hatte rund um Modena früher jeder in seinem Keller. Man kaufte Jungwein in Ballonflaschen bei der Genossenschaft. Die Kühle des Herbstes ließ die Gärung zum Stillstand kommen, bevor der gesamte Zucker im Traubenmost zu Alkohol vergoren war. Zu Hause umgefüllt in Flaschen, deren Korken mit Schnürn gesichert wurden, hararte der Lambrusco des kommenden Frühlings. Dann setzte die Gärung erneut ein, die dabei entstehende Kohlensäure konnte nicht entweichen und ein trockener, moussierender Hastrunk kam auf den Tisch.

Diese Urform der Flaschengärung hat den Lambrusco geprägt. Man kann sie verfeinern, indem man durchgegorenen Grundwein mit Zucker und Hefe in eine druckfeste Flasche füllt und so die zweite Gärung in Gang setzt. Am Ende verbleibt die Hefe in der Flasche, macht den Lambrusco leicht trüb und auch etwas herb. So

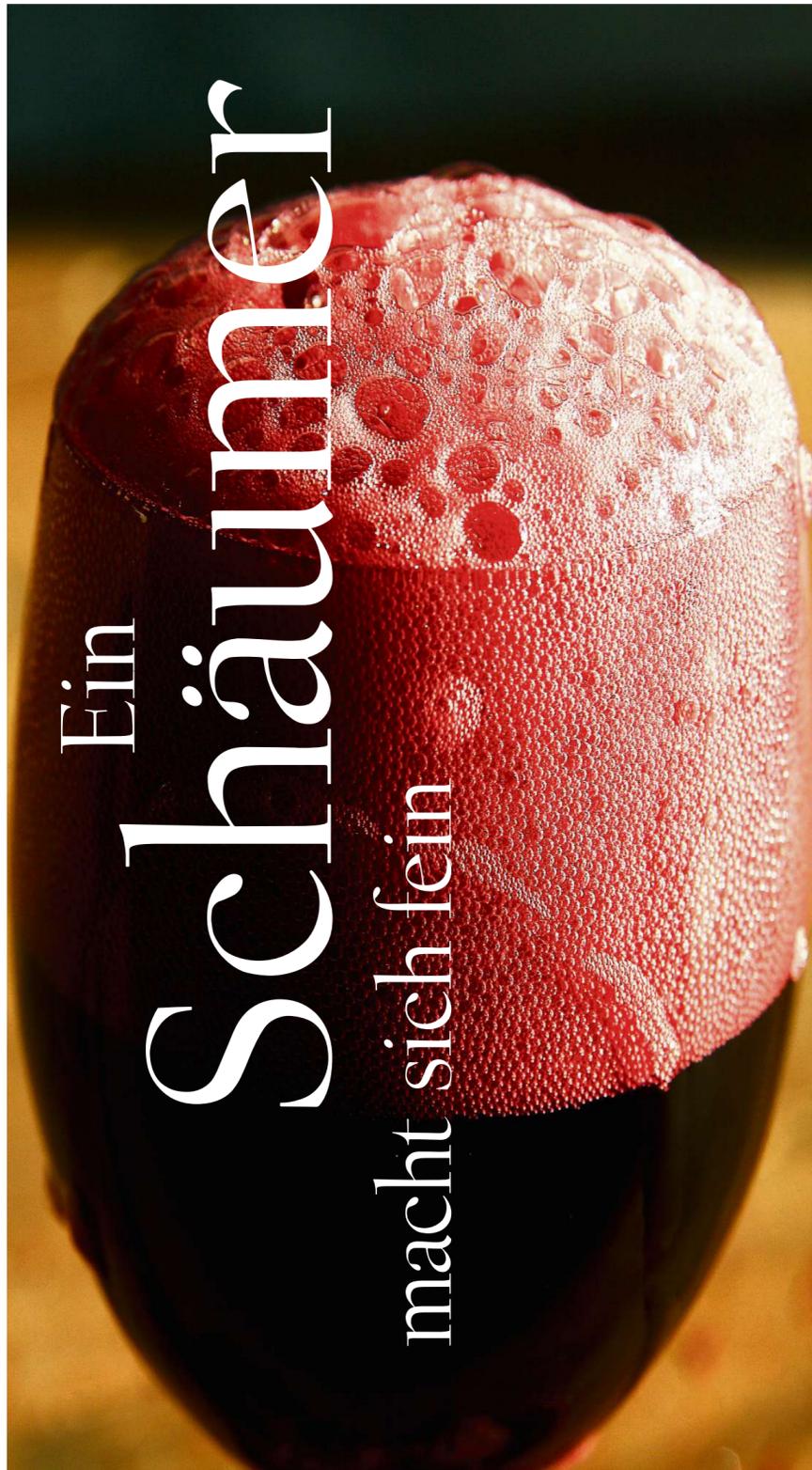
entstehen Pet Nats, frische, bäuerlich produzierte Schaumweine, ungeschönt und ungestüm – wie der wahre Lambrusco. Alberto Paltrinieri ist zu der Produktionsweise zurückgekehrt, mit der sein Großvater die Cantina in Sorbara 1926 eröffnete. Sein „Radici“ geht zu den Wurzeln des Lambrusco, zweite Gärung in der Flasche, das Ergebnis naturtrüb und belebend herb. Auch Silvia Zucchi wusste, dass sie nach Eintritt ins Familienweingut neben modernen Weinen aus dem Drucktank wieder klassische „Rifermentato in bottiglia“ machen will. Das Herz des Lambrusco, in einer neuen Winzer-Generation schlägt es wieder kräftig.

Lambrusco bezeichnet eine Familie von Rebsorten mit teilweise ganz unterschiedlichen Charakteren. Sorbara, angebaut um die gleichnamige Stadt nördlich von Modena, hat eine zarte Beerenhaut, aus der wenig Farbpigmente extrahiert werden. Lambrusco di Sorbara hat die Farbe eines Rosé und eine lebhaft Säure, die ihn prädestiniert für alle Varianten der Schaumweinbereitung, auch das Champagner-Verfahren, das in Italien Metodo classico heißt. Von hier aus sind es Meilen zum Klischee, weshalb sich Sorbara zum Liebling der Sommeliers entwickelt hat. Billy Wagner schenkt ihm im „Nobelhart & Schmutzig“ ebenso gerne aus wie Anna-Patricia Schilling im „Einsunternull“.

Und natürlich kommt er in der mehrfach zum weltbesten Restaurant gekürten „Osteria Francescana“ in Modena ins Glas, zu einem Teller Tortellini für 80 Euro.

An Kirschen erinnernde dunkle Schäummer liefert Lambrusco Salamino, dessen langgestreckte Trauben an eine Salami erinnern sollen. Zu Wurst passt er jedenfalls gut. Mehr Gerbstoffe und Würze bringt Lambrusco Grasparossa ins Glas, oft wird ihm eine zarte Süße zugestanden, um die aus Tanninen und Kohlensäure aufsteigende Bitterkeit zu mildern. Ein trockener Grasparossa richtet sich an erwachsene Gaumen und sollte mit 12 Grad getrunken werden, dann beginnt er sich zu öffnen.

Die Welt des Lambrusco ist vielfältig und dabei bodenständig geblieben: Gute Flaschen aus Tankgärung gibt es ab sieben Euro, handwerkliche Produkte aus Flaschengärung kosten oft nicht mehr als 15 Euro. Für sie alle gilt: trinken, nicht weglegen. Lambrusco ist kein Wein für bessere Zeiten. Die über Berlin hinaus größte Auswahl findet sich bei „Weinberg Neukölln“ in einem Hauskeller. Von hier aus versendet Eckhart Ollig seine schäumende Ware mit der Mission, den wahren Lambrusco bekannt zu machen. Ollig, im Hauptberuf Ingenieur für Verfahrenstechnik, lernte ihn früh durch seine Partnerin kennen, die aus Bologna stammt. Im Kellerregal reihet sich die ganze Palette des Lambrusco auf, von zarten Lachsrosen bis Blauschwarz, von Tankgärung über Pet Nat bis hin zu Metodo Classico. „Es mögen keine großen Weine sein“, sagt Ollig bei einem Glas Grasparossa. „Aber sie machen Freude und passen wunderbar zum Essen!“



Fotos: Getty Images/Stockphoto, Winzer/promo (2)

RestaurantKRITIK

Kopfsalat mit Lauchpulver, Spitzpaprika mit eingedicktem Sauerkirschsafte: Das fast rein vegane Menü im **MICHELBERGER RESTAURANT** lässt Fleisch nicht vermissen



Aktuell und solange das Wetter mitspielt, isst man im spektakulär schönen Innenhof des wohl coolsten Hotels Berlins auf luftig arrangierten Podesten zwischen Sträu- chern und Blumen. Aber auch drinnen sitzt man außergewöhnlich gut in lässig-exklusivem Ambiente, einem Mix aus Rock 'n' Roll und Avantgarde.

Vornweg geht auch die Küche: Das „new beginnings“ getaufte Konzept hat alle à-la-carte-Gerichte von der Karte getilgt. Es gibt nur noch ein rein veganes Menü (39 Euro, Dessert dazu 9 Euro) mit einer „omni“-Option beim Hauptgang. Eigentlich gibt es gar keine Karte, stattdessen kommt eine Mitarbeiterin zum Tisch mit einem Tablett, auf dem die Stars des Abends versammelt sind: schwarzer Rettich, Bete, Gurke, Spitzpaprika, Mangold und Gartenspargel, auch bekannt als „China Keule“. Vieles davon komme vom eigenen Feld im Spreewald, erklärt sie, während sie das Menü vorstellt.

Fehlt noch der Wein. Hier gibt es eine Karte. Die versammelt auf wenigen Seiten alle Spielarten des naturnahen Weinbaus. Glasweise (0,125 l / 7 Euro) begleitet mich der fast salzige Reto der Bodegas Ponce souverän durch das Menü. Das beginnt mit schwarzem Rettich und Roter Bete, die in einem mit Langpfeffer und Sternanis aromatisierten Essigsud eingelegt sind. Dazu gibt es rohe Möhre und Radieschen mit einer Erdnussbutter-artigen Kürbiskerncreme sowie gutes Sauerteigbrot und Butter. Klingt spröde, entpuppt sich aber als sehr zugänglicher Auftakt zu drei Tellern, die schlichtweg herausragend sind: Die „Salatbombe“ ist eine gehaltvolle Angelegenheit aus Kopfsalatblättern, Lauchpulver, pikanten Cashewnüssen, Amaranthcrunch, eingelegten Zwiebeln und einem angeschärften Cranberry-dressing. Das Duo Salatspargel und Gurke liegt in einer köstlichen weißen Gazpacho umgeben von schwarzem Olivenöl. Der Umamiküller aber ist die mit eingedicktem Sauerkirschsafte und Tonka-Bohne gefüllte Spitzpaprika, die gegrillt und mit geräucherter Paprikapulver bestäubt, vollmundig zum Hauptgang überleitet.

Ganz ehrlich, hätte ich gehaut, was das Kreativduo Alan Micks und Andreas Rieger (Ex-„Einsunternull“) in der Küche ohne tierisches Eiweiß alles anstellen, hätte ich auch den veganen Hauptgang bestellt. Aber auch so werde ich nicht enttäuscht, die zarten Tranchen und der knusprige Bauchspeck vom Schwein liegen in einer intensiven Buttersauce und werden von Johannisbeeren fein kontrastiert. Der scharf angesengte Mangold und das Kartoffelpüree mit geräucherter Butter sind kongeniale Begleiter.

Beim Dessert gibt es zwei klassische Optionen, ich aber bleibe der Avantgarde treu und wähle das Kräutereis mit Kapuzinerkresse, dazu Kirschen und eine mit Apfelessig abgeschmeckte Sauce: vegan, köstlich und wunderbar cremig. Ein starker Abschluss für ein wegweisendes Menü. Wenn so die Zukunft ohne Fleisch aussieht, dann her damit! Kai Röger

— Warschauerstr. 39–40, Friedrichshain, Di–Sa ab 18 Uhr, michelbergerhotel.com

EMPFEHLUNGEN

Es lebe die Lambrusco-Vielfalt!

Sorbara

Sommelier-Liebling: Der lachsfarbene Lambrusco di Sorbara mit seiner knackigen Säure kann exzellente Schäummer liefern. Als „Rifermentato in bottiglia“, bei dem die Hefe der zweiten Gärung in der Flasche verbleibt, entwickelt der „Radici“ von Alberto Paltrinieri Aromen von roten Johannisbeeren, Rhabarber und Sauerteigbrot. Animierend, ur-

sprünglich und fern aller Klischees. **Viniculture**, Grolmanstr. 44-45, 11,75 Euro

Salamino

Die Fruchtbombe: Lambrusco Salamino bringt vor allem dunkle Kirscharomen ins Glas. Bei sehr guten Vertretern kommt eine konturierende feine Würze hinzu. Das ist der Genossenschaft Cantina di Sorbara e

Carpi mit ihrem „Alfredo Molinari“ gelungen. Dazu Schinken aus der Emilia oder ein Stück Parmesan. **Altrovino**, Grimmstr. 17, 9,80 Euro

Grasparossa

Der Strukturierte: Lambrusco Grasparossa bringt die meisten Gerbstoffe auf die Flasche. Das kann erwachsene Rotweine mit Kohlensäure ergeben, wie

den „Canova“ der Fattoria Moretto: Biowein von alten Reben aus ertragsarmer Hügellage, überraschend, zapackend. Nicht zu kalt trinken, toll zu Lammleberwurst. Das ist eine Spur zu kernig? Der „Galpèdar“ von Lebovitz aus der Gegend von Mantua und der Reb-sorten Lambrusco Ruberti bietet perlende Harmonie. **Weinberg Neukölln**, weinberg-nk.com, 12 Euro, bzw. 9,50 Euro

ANZEIGE

Gib deinem Leben einen Gin

Wild Child Gin

Ein Gin wie Berlin: Nach außen hin wild und ungezähmt, drinnen mit viel edler Seele. Flasche 700 ml, 43,5 % vol.

34,95€ (Literpreis: 49,93 €) Bestellnr. 19285



No Gin alkoholfrei*

Die Gin-Alternative aus der Berliner Traditionsbrennerei, ideal für den alkoholfreien Longdrink. Flasche mit 0,35 l, unter 0,5 % Alkohol, zuckerfrei und vegan.

14,90 € (42,57 € / Liter) Bestellnr. 19747



„Humboldt Gin“

Mit seltenen Botanicals, die der große Forscher einst nach Berlin brachte: 43 % vol., 700 ml

22,90€ (32,71 € / Liter) Bestellnr. 18048



Gans Gin

Fein Gebranntes aus der Prignitzer Manufaktur. Flasche 0,5 l, 46 % vol.

34,90 € (69,80 € / Liter) Bestellnr. 19931

*Hinweis: Nach deutschem Lebensmittelrecht dürfen nur Getränke und Speisen als alkoholfrei bezeichnet werden, die weniger als maximal 0,5 % Alkohol enthalten.

Besuchen Sie uns unter shop.tagesspiegel.de oder kommen Sie vorbei: Tagesspiegel-Shop, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin, Mo. – Fr. von 11 bis 13 Uhr, 13.30 bis 16 Uhr. Zugang über Kundenparkplatz. Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 9,95 € Sperrgut 24,95 €, Tagesspiegel-Magazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.



Das Rum Depot

Euer Spezialist rund um Rum

Das Rum Depot Berlin ist Ihr Spezialist rund um das Thema Rum in Deutschland! Aber auch andere Spirituosen kommen bei uns nicht zu kurz, die Auswahl an Gin, Whiskey und Co sucht ihresgleichen. Ob Geburtstagsgeschenk oder Rarität, wir beraten Sie gern! Besonders freuen wir uns auch in diesem Jahr das GERMAN RUM FESTIVAL zum 10. Mal zu unterstützen.



Dieses Jahr wieder auf dem **German Rum Festival**

www.germanrumfestival.com