



*Welchen Roséwein Top-Sommelière
Natalie Lumpp jetzt empfiehlt*

EHRENRETTUNG FÜR DEN LAMBRUSCO

Ein bisschen schmunzeln muss ich schon, denn ich will Ihnen heute einen Lambrusco empfehlen. In den siebziger Jahren war er in Deutschland weit verbreitet, und er wurde wirklich in großen Mengen konsumiert. Viele heutige Weinliebhaber haben also intensive Erfahrungen mit Lambrusco während ihrer Studentenzeit gesammelt. Und zur Pizza beim Italiener um die Ecke war er ja auch richtig chic... Aber das Schöne an den Weinen ist, dass es für jede Gelegenheit den passenden gibt!

Leicht, unkompliziert und als „Frizzante“ ausgebaut ist der **2008er „Primevo“ Lambrusco die Sorbara Rosé von der Villa di Corlo**. Für einen „Rosato“, wie der Roséwein in Italien heißt, zeigt er schon ein kräftiges Himbeerrot. Im Duft spürt man die Rotweinart, aber es finden sich darin auch viele fruchtige Aromen, an Himbeeren, Erdbeeren und Orangen erinnernd. Mit seiner leichten Kohlensäure wirkt dieser Lambrusco im Mund sehr erfrischend, und die leichte Süße passt gut und macht ihn gut trinkbar.

Aus dem Herzen der Emilia

Die Villa di Corlo, im Herzen der Emilia-Romagna gelegen, ist schon immer bekannt für sehr hochwertige Lambrusco-Weine. Sie haben im Übrigen auch einen roten, ebenfalls mit Restsüße ausgebauten prickelnden Lambrusco, der ganz außer-

gewöhnlich ist. Und dann natürlich auch noch den exzellenten Balsamico von Modena (den edelsten aller Essige).

Wie auch beim Prosecco stammt der Name des Weines von der Rebsorte: Lambrusco ist eine sehr alte rote Rebsorte aus der Emilia-Romagna. Traditionell wurde er früher schon leicht perlend ausgebaut. Heute sind rund 60 Spielarten bekannt, und Lambrusco-Reben sind inzwischen auch in der Lombardei, in Apulien, der Basilikata, dem Piemont, auf Sizilien, im Trentino und in Südtirol anzutreffen.

Das Image des Lambrusco leidet sicherlich noch immer darunter, dass er überwiegend in großen Kellereien hergestellt wird. Kleinere Weingüter bieten ihre Weine daher unter der Herkunftsbezeichnung wie Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Castelvetro und Lambrusco di Salamino an. Das Gebiet des Lambrusco di Sorbara liegt nördlich von Modena.

Neben den Desserts (ab Seite 194) passen natürlich auch der Parmaschinken und der echte Parmesan aus der Region Emilia-Romagna supergut zum Lambrusco.

PS: Diese Frizzante sollten so jung wie möglich getrunken werden!

ZUM BESTELLEN: Das **BRIGITTE-Probierpaket mit 3 Flaschen Lambrusco Rosé „Primevo“** gibt es für **28,55 Euro inkl. Versand bei: Weinimport Edeltraut Cresceri, Telefon 061 03/427 45.**