

Der Hugo von morgen?

Geliebt, vergessen und heute unterschätzt: Lambrusco hat das Zeug zum Revival

Einst war Lambrusco das, was heute Prosecco, Aperol Spritz oder Hugo sind: ein populäres Apéro-Getränk. Inzwischen ist der rote Schäumler aus Italien fast vergessen. Zu Unrecht?

Shirley Ann Amberg

Weinkennerschaft, das ist kritisches Beäugen und analytisches Verkosten – der Genuss bleibt dabei oftmals auf der Strecke. Etwa so wie bei einem verwöhnten Liebhaber: Der Gaumen liebkost den Wein, analysiert ihn aber immer sogleich. Wir entspannen und geniessen nicht unbeschwert. Darüber hinaus lassen wir uns auch noch von Punkten, Bewertungen oder Berichten beeinflussen. Und dann die Vorurteile! Eines geht so: In den siebziger Jahren gab es in der Schweiz einen pinkfarbenen, süssen Saft, der zu praktisch allem getrunken wurde: Lambrusco. Heute ist Lambrusco jedoch kaum mehr auf Weinkarten zu finden. Zu Unrecht?

Klar: Die Geschmäcker haben sich weiterentwickelt. Doch auch der Lambrusco hat sich verändert. Der Saft aus der Emilia-Romagna (wo auch der Ace-to balsamico herkommt) versucht sich, langsam, aber stetig dem verwöhnten Gaumen anzupassen. Es gibt etwa sechzig verschiedene Variationen dieser Traubensorte. Sie wird auch noch in der Lombardei und in kleinen Mengen in Südtirol angebaut. Auch Argentinien versucht sich, zumindest in geringen Mengen, damit.

Mozart statt Bubblegum

Lambrusco ist, Trend hin oder her, sehr alt. Bereits in der römischen Antike wird der Sprudelwein erwähnt. Das Prickelnde im Lambrusco wurde ursprünglich dadurch erzeugt, dass er noch gärend abgefüllt wurde. Die Gärung setzte sich in der Flasche fort und erzeugte die Bubbles. Die Hefe blieb als Depot in der Flasche. Heutzutage wird der grösste Teil in Tanks durchgegoren. Dann setzt man ein bisschen Hefe und Most dazu und startet eine zweite Gärung – wie beim Sekt.

Zwar sind wohl noch immer neunzig Prozent des roten Schaumweines mit Vorsicht zu geniessen. Es lohnt sich aber, die restlichen zehn Prozent zu entdecken. Die guten Weine zeigen sich dunkel und komplex. Himbeeren und traubige Aromen entfalten sich. Einzig der süsse Kirschenduft erinnert an

Sirup. Im Mund ein Zauberwerk von frischer Frucht, Charakter und Tiefe.

Leonard Cohens Lied «Waiting for the Miracle» bringt es auf den Punkt: «The Maestro says it's Mozart but it sounds like bubble gum. When you're waiting for the miracle, for the miracle to come.» Im Falle des Lambrusco ist es – hat man einen guten erwischt! – genau umgekehrt: Man erwartet Bubblegum und bekommt Mozart.

Ideal zu Marroni

Lambrusco hat einen eher geringen Alkoholgehalt und passt, wenn eiskalt und aus grossen Rotweingläsern getrunken, fast zu allem, also zu Kokosnuss-Gelato, Bohneneintopf, Chnoblibrot, Pizza oder Ratatouille. Der Bordeaux-Fetischist Hans Massler empfiehlt den Lambrusco «Opera Pura» zu heissen Marroni. Natürlich ist er auch für sich alleine ein Genuss. Der Weinakademiker Peter Keller meinte in seinem neuen Buch «Wein? Keller!»: «Lambrusco stirbt zwar nicht aus, bleibt aber leider wohl in erster Linie anonyme Massenware.» Das bleibt abzuwarten.

Der neuen Generation von Lambrusco ist durchaus zuzutrauen, erneut ein Trendgetränk zu werden. Der derzeit unterschätzte «shade of red» ist ein Getränk, um die Leichtigkeit des Seins zu feiern. Keine Vorurteile, kein önologisches Geschwätz – nur Dolce Vita.

Der erwähnte «Opera Pura» kostet Fr. 16.50 und ist erhältlich über www.laagerweine.ch.