©Venturini Baldini

Tenuta Venturini Baldini
Lambrusco-Bubbles at its best!

1976 wurde das heute vor allem für Schaumweine aus Lambrusco, aber auch für guten Aceto Balsamico bekannte Weingut Venturini Baldini (Link) in der sonnenverwöhnten italienischen Provinz Reggio Emilia geboren. Die Studentenzeiten mit Lambrusco zur Pizza beim Stammitaliener sind lange vorbei und der Ruf dieser Weine ist im deutschsprachigen Raum eher untergegangen. Neugierig darauf, was man aus den Lambrusco-Sorten heute zaubern kann, stiessen wir auf die Schaumweine von Venturini Baldini und wollten der Berühmtheit dieser prickelnden Gewächse auf den Grund gehen. Hierbei wurden wir sehr überrascht und möchten nachfolgend unseren Eindruck mit Ihnen teilen.

Die Tenuta Venturini Baldini liegt mitten in der sanften Hügellandschaft der Apenninen zwischen Parma und Reggio direkt am Roncolo-Naturpark, nicht weit von Modena und Bologna entfernt. Von Zypressen gesäumte Strassen führen zu dem luxuriösen Anwesen in Quattro Castella, das unter dem Namen Roncolo 1888 auch ein hervorragendes B&B-Feriendomizil bietet (Link). Feinschmecker kommen in dieser als Food Valley (Link) bekannten Gegend voll auf ihre Kosten.

Das Anwesen stammt aus dem 17. Jahrhundert und beherbergt die Villa Manodori, eine auf mathildischen Fundamenten erbaute Residenz. Mathilde von Canossa (Link) war Gräfin und als Gesprächspartnerin der Herrschenden und Päpste die mächtigste Frau des Mittelalters. Die Villa Manodori war Heimat von zahlreichen Adelsfamilien wie den Marquises Fontanelli, den Grafen Galliani und Ancini sowie zuletzt im 19. Jahrhundert des Marquis Manodori.

Die Villa Manodori ©Venturini Baldini

Auf Lagen bis 370 Meter über dem Meer wird seit Ende der 1980er Jahre biologisch zertifiziert gearbeitet. Auf dem 130 Hektar grossen Gut befinden sich rund 30 Hektar Weinberge in Südost- und Südwestausrichtung zwischen 120 und zirka 400 Meter Höhe. Auf vor allem sandigen Böden wird hier in unteren Lagen Lambrusco angebaut. Darüber werden auf eher kalkhaltigen Tonböden Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero, Pinot Meunier, Pinot Grigio sowie die autochthonen Sorten Malbo Gentile (Link) und Spergola (Link) kultiviert.

©Venturini Baldini

Lambrusco (Link) ist übrigens eine antike Weinsorte, die vor allem in der Emilia-Romagna, aber auch in Südtirol, in der Lombardei, heute sogar in Argentinien angebaut wird. In Italien gibt es vier DOC-Zonen für den Lambrusco. Insgesamt gibt es rund 60 Lambrusco-Varietäten. Das Weingut Venturini Baldini baut hiervon die drei Rotwein-Rebsorten Sorbara, Grasparoa und Salamino an.

Der jährliche Ertrag ist aus Nachhaltigkeits- und Qualitätsgründen auf rund 100’000 Flaschen, d.h. rund acht Tonnen pro Hektar begrenzt und es werden nur die besten Trauben für die Weinproduktion verwendet.

Das Gut verfügt auch über eine der ältesten Acetaias (= Eigenmanufaktur) der Region und ist als historischer Hersteller von traditionellem Balsamico-Essig DOP aus Reggio Emilia unter der Marke Acetaia di Canoa bekannt. Ihr Essigkeller mit Wurzeln im 17. Jahrhundert beherbergt über 400 kleine Fässer aus Eiche, Esche, Kirsche, Kastanie und Wacholder. Der Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia reift zwischen 12 und 25 Jahren und wird durch das Consorzio di Reggio Emilia (Link) zertifiziert.

Inhaber des Guts sind seit 2015 Julia und Giuseppe Prestia. Zusammen mit ihren Önologen Carlo Ferrini und Denny Bini stellen sie hier klein, aber fein sowie nachhaltig und den traditionellen Werten der Region verpflichtet Schaumweine, Stillweine und spezielle Essigprodukte her. Lambrusco, wie von ihrem Weingut hergestellt, bezeichnet Julia Prestia gerne als „Lambrusco 2.0“.

©Venturini Baldini

Die Acetaia ©Venturini Baldini

Ende der 1980er Jahre war Venturini Baldini übrigens das erste Weingut, das mit seinem Rubino del Cerro einen trockenen Schaumwein aus Lambrusco herstellte. Wir waren daher sehr gespannt auf die uns übersandten Proben.

Die Verkostung

Marchese Manodori - Reggiano Lambrusco Frizzante - DOP

Die Trauben des Weins stammen aus Lagen in 240 Meter Höhe auf sandigen, tonhaltigen Böden. Die Perlage stammt aus einer kurzen Verarbeitung nach der Charmat-Methode (Link). Der vom Gambero Rosso immer wieder mit Tre Bicchieri (Drei Gläsern) ausgezeichnete Marchese Manodori ist eines der Aushängeschilder des Weinguts. Luca Maroni gab ihm sogar ganze 91/100 Punkte.

Traubensorten: 30 % Lambrusco Salamino, 30 % Marani, 20 % Lambrusco Grasparoa, 20 % Maestri
Alkohol: 12 % vol, Restzuckergehalt: 7 %
(jfg): Bereits die intensive, attraktive Farbe lädt ein, sich ein Glas einzuschenken. In die Nase strömen frische, angenehme und harmonische Düfte reifer Kirschen, Pflaumen, blühender Veilchen und würzige Komponenten wie Pfeffer und Gewürznelken. Das Bouquet wirkt richtig animierend und appetitlich. Am Gaumen ist der Wein trocken, kühl, leicht cremige Perlage, ausgewogen, zart, saftig, frisch, mit lebhaften Tanninen und einer sehr gut eingebundenen Säure ausgestattet. Bietet rundum viel Spass. Am liebsten bei schönem Wetter auf der Terrasse geniessen und jung trinken. Allerdings eher für Lambrusco-Kenner geeignet. **16.25-16.75/20** (85-87/100).

Pat ideal zu italienischer Salami, aber auch zu eher deftig-scharf gewürztem roten Fleisch vom Grill wie z.B. Spare Ribs.

Bei Tannico.ch für CHF 14.95, Terravigna.ch für CHF 15.50, Weinauslese.ch für CHF 16.50 und bei Zibibbo.de für € 11.90 erhältlich.

Cadelvento Rosé - Lambrusco Spumante - DOP

Hochgelobt mit Tre Bicchieri im Gambero Rosso 2020, machte uns dieser Wein sehr neugierig. Die Trauben stammen aus einem sandigen, tonhaltigen Boden in 300 Meter Höhe. Die Perlage stammt aus einer langen Verarbeitung gemäss der Charmat-Methode (Link). Dieser Rosé ist weiss Gott kein Produkt für den typischen Schicki-Micki-Apéro. Weder süss, noch klebrig, noch gefärbtes Wasser. Hier steckt harte Arbeit drin. Das Ergebnis spaltet sicher die Gemüter, denn es kommt nicht, was man der Farbe und der Flasche nach erwartet. Spannend, herausfordernd und für einen Schaumwein dieses Auftritts eher komplex, so lautet hier unser Fazit dieses Produkts für den eher gehobeneren Gaumen.

Traubensorten: 50 % Lambrusco di Sorbara, 50 % Lambrusco Grasparoa
Alkohol: 12 % vol, Restzuckergehalt: 8 %
(pit): Blasses, leuchtendes Hellrosa. In der Nase rote Kirschen, reife dunkle Pflaumen, noch etwas unreifer weisser Pfirsich, reifer Gravensteiner-Apfel, Tresterhutaromen, der Duft nach edlen scheren roten Rosen und etwas Akazienblüte. Sehr ungewöhnlich und spannend. Am Gaumen trocken, frisch, cremige Perlage, straff, ausgewogen, saftiger, fast voller Körper mit reifen roten Pflaumen, Boskop-Äpfeln, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren, etwas Guave, ein Hauch von Orangenblüten und ein wenig Waldhonig. Langer Abgang mit einer Apfel-Beeren-Mischung, einem leichten Hefeton und einer schönen Mineralik. Das macht Spass, aber ist nicht mit seinem eher androgynen, gleichwohl spannenden Auftritt nicht Everybody's Darling.

Pat einfach so, wenn es gerade nicht süsslich und klebrig sein soll, sondern gerade das Gegenteil. Gut zu Fisch mit Salbei, Crevetten vom Grill und zu einer eher deftigen Fischsuppe. **17.75/20** (93/100).

Bei Flaschenpost und Terravigna.ch für CHF 15.50, Tannico.ch für CHF 16.94, Weinauslese.ch für CHF 18.50 und bei Vinocentral für € 11.90 sowie Drinksco.de für € 13.95 erhältlich.

Metodo Classico Brut 2015

Auf im Schnitt 240 Meter Höhe auf kalkigen Tonböden wachsen die Trauben für dieses Produkt. Locker gepresst werden die Trauben nach der traditionellen Methode zu Schaumwein verarbeitet. Nach der ersten Gärung erfolgt der Verschnitt der Weine, die Zweitgärung in der Flasche, wobei der Wein 30 Monate auf der Hefe lagert.

©Venturini Baldini

Traubensorten: 50 % Pinot Nero, 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier
Alkohol: 13 % vol, Restzuckergehalt: 6 %
(pit): Blasses und leicht trübes Zitronengelb. In der Nase frisch mit Aromen von reifen Zitronen, saftige Conference-Birnen, frischer, leicht gekühlter Plattpfirsich, geröstetes Brot, Hefe, ein Hauch Wildblumenhonig, nasse Steine, ein Hauch Akazienblüte und zarte Mandelblütentöne. Am Gaumen trocken, feine Perlage, frische mineralische Noten, voller Körper, ausgewogen, Mandeln, reife gelbe Pflaumen, ein Hauch Nektarine, gelbe Äpfel und getrocknete Apfelringe, Orangenblüten, etwas schwarze Johannisbeere, Biskuit, eine leichte Sauerteignote, etwas Muskat und nasse Steine. Ganz schön komplex! Mittellanger Abgang mit Hefe, gelbem getrocknetem Apfel und einer sanften Mineralik. **17.5/20** (91/100).

Pat gut zu Hummer, Mortadella, frittierten Meeresfrüchten, Pommes mit Trüffelöl oder zu deftig gewürzten Zucchini-Tagliatelle.

Der Wein ist in der Schweiz schwer zu finden, aber in Deutschland z.B. bei Hispavinus für € 17.35 erhältlich.

Cadelvento Blanc de Blancs, Metodo Classico Brut

Der neueste Volltreffer des Weinguts ist ein zu 100 Prozent biologischer „Blanc des Blancs“, d.h. ein Schaumwein, der ausschliesslich aus weissen Trauben von tonhaltigen, sandigen Böden in 300 Meter Höhe hergestellt wurde. Mittels einer sechsmonatigen, d.h. eher langen Verarbeitung nach der Charmat-Methode aus Chardonnay hergestellt. Dieser Wein verzaubert einen auf Anhieb wie Schneewittchen ihre Zwerge. Noch der preisgünstigere unter den Schaumweinen des Guts, ist dies – zumindest für uns – ein Geheimtipp, der wohl schnell ausverkauft sein dürfte.

Traubensorte: 100 % Chardonnay
Alkohol: 11.5 % vol, Restzucker: 5 %
(pit): Blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ein verlockendes Bouquet von Heublumen, Butter, reifen Zitronen, reifem weissen Pfirsich, Cavaillon-Melone, Brioche, Heu und nassen Steinen. Das ist fein, komplex und total spannend. Im Gaumen trocken, cremig, feine, anhaltende Perlage, ausgewogen, sehr angenehmer Schmelz, grüner Apfel, gelbe Stachelbeere und ein Hauch von Zitronenmelisse. Sehr langer, cremiger Abgang mit grünen Apfelnoten und süssen Stachelbeernoten. Total süffig und lecker! Das Highlight der Verkostung. Gut und sehr gerne geben wir **18/20** (93/100).
Pat gut einfach so, zu Kalamata-Oliven, zu Krustentieren, Calamari fritti, Tapas aus Meeresfrüchten, Thunfisch- und Rauchlachstartar, Salat mit gegrilltem Poulet-Schnitzel, zu mittelreifem Hartkäse und zu Taleggio-Käse.
Der Wein ist in der Schweiz und in Deutschland noch schwer finden, aber direkt bei Venturinibaldini für € 12 zu beziehen.

Text & Fotos: **Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
25. August 2020

Lektorat : **Carsten M. Stammen**
Layout: **Jean François Guyard**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 14 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.