

Cosa é il Lambrusco?



Cosa é il Lambrusco?



**Det er rødt.
Det er musserende.
Det er Lambrusco.**

<http://vinbladet.dk/verdens-sjoveste-vin-2/>

Lambrusco er en drue og en vin

- Lambrusco Sorbara
«lysere farve, høj syrlighed og en meget tiltalende duft af ribs og skovbær»
- Lambrusco Grasparossa
«mere farve, fyldigere krop og fin garvesyre «
- Lambrusco Salamino di Santa Croce

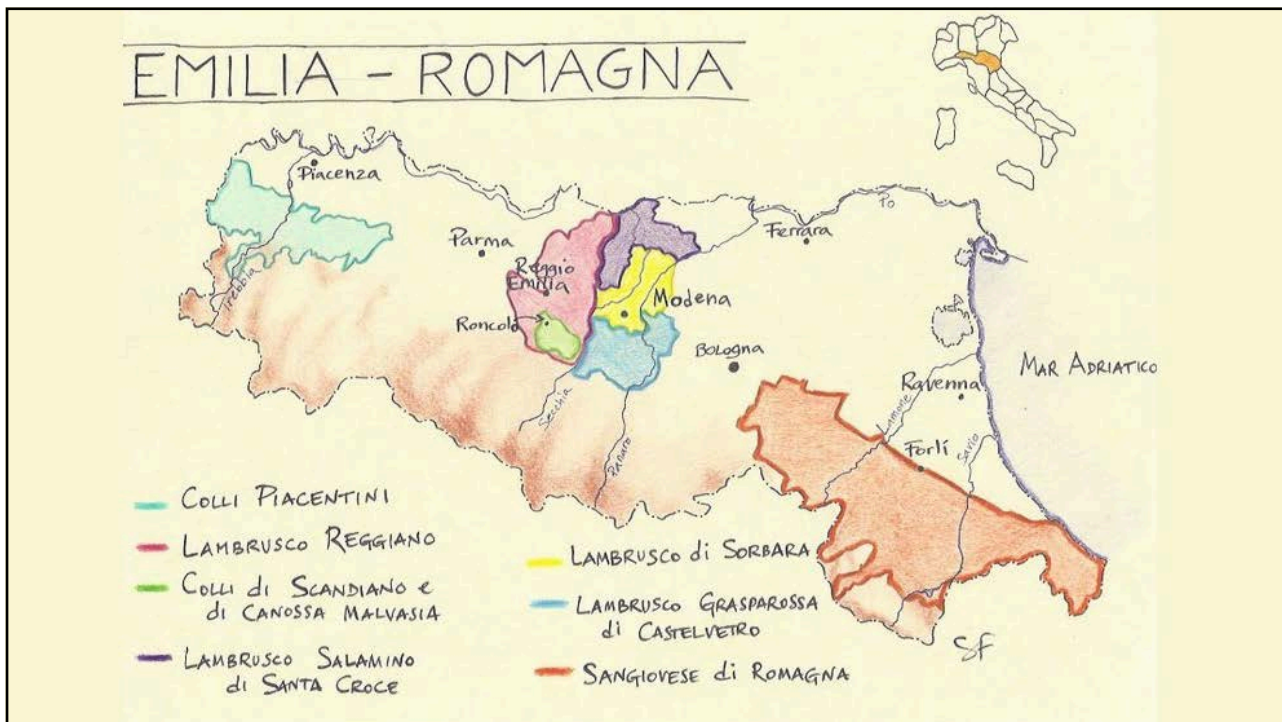


...og Montericco, Enantio, Oliva, og d'Alessandria m.fl (60 kloner)

8 DOC-regioner for Lambrusco

- Lambrusco di Sorbara (1970)
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (1970)
- Lambrusco Salamino di Santa Croce (1971)
- Reggiano (1971)
- Lambrusco Mantovano (1987; Lombardiet)
- Colli di Parma Lambrusco
- Colli di Scandiano e Canossa
- Modena





Lambrusco é un vino rosso frizzante

- Tør (secco)
- Halvtør (Amabile)
- Söt (Dolce)
- Frizzante –
eller Spumante (ca 1 %)

#1

Cinque Campi Rio degli Sgoccioli 2016

- < 3g socker; 5,8 g syra
 - Spontangjæring, ingen filtrering eller klaring, ikke tilsatt sulfitter
 - "Spumante metodo classico", zero dosage
 - Lambrusco Barghi 100%
 - (Bestillingsutvalg kr 245)
-
- Lages kun ca 600 flasker i året!
 - Gamle vinranker, beplantet under krigen
-
- Passer til: fjærkre, krydret mat, lam og sau, sjokolade, hvit fisk, svin, uten mat, småvilt



Cosa é il Lambrusco?



FLAVORS IN LAMBRUSCO





Svinekød, tagliatelle, lasagna og ravioli

Før



«Det er først med industrialisering af glasproduktionen og introduktionen af korkpropper, at Lambrusco begynder at være kendt uden for sit produktionsområde. Vi skriver ca. 1860.

Og før det? Ja, da man vanskeligt kunne konservere boblerne i vinen, blev den nydt lokalt fra december-januar til den følgende høst. «

- Carlo Merolli, <http://vinbladet.dk/verdens-sjoveste-vin-2/>

Igår



Idag

Cinque Campi

- Cinque Campis vinmarker ligger i åssiden over Reggio, i Emilia-Romagna, ca 3 mil fra Parma.
- Gården og vinåkrene har gått i arv fra far til sønn i over 200 år. Vanni Nizzoli holder stafettpinne nå, men først nå produksjon for salg.
- Filosofien og driften til gården har alltid vært økologisk, og vinmarken blir drevet biodynamisk. Alle levende organismer som man finner på vinmarkene og i jordsmonnet er en del av områdets naturlige balanse. Dette bidrar til å skape karakter i produktene deres.
- De er en av få produsenter som har vinmarker med gamle kloner, og 90 prosent av vinmarkene ble plantet rett etter andre verdenskrig. Vinene til Cinque Campi er ikke tilsatt noen ting som helst, og de er heller ikke filtrert. Dette gjør dem til et ganske unikt vinhus.



Paltrinieri

- **Etablert i 1926 i Sorbara**
- **Fokuserer på Secco Frizzante på Sorbara**
- "Our mission is simple, make people feel good."
- Kritikerfavoritt, flere "3 Bicchieri" i Gambero Rosso

Cleto Chiarli

- Etablert i 1860, første Lambrusco-firma
- Nå største privateide Lambrusco produsent
- Produserer over 20 ulike musserende viner
- I stor grad konvensjonell produksjon med moderne teknologi

CLETO CHIARLI
Tenute Agricole

Forskjeller i Lambrusco?

- Måte å lage vin på: charmat, ancestrale, classico? Frizzante/spumante
- Lang/kort maserasjon
- Farge, tørrstoffer
- Restsødme
 - Starter med to knusktørre viner
 - Deretter gradvis økende sukkerinnhold fra secco til amabile (men ikke dolce)

#2

Paltrinieri Radice Lambrusco di Sorbara 2017

- **Druer:** 100% Lambrusco Sorbara
- **Om vinen:** Perlende (frizzante). Knusktørr, med kun 0,1g/l restsukker og 9,4g/l syre. Syrligste lambrusco?
- **Vinifisering:** Laget på metode ancestrale (pet nat) med kun naturlige gjærstammer.
- **Karakteristikk:** Lys rubin/rosafarget. Knusktørr og syredrevet med slank og myk mousse. Frisk, vinøs stil. Duft av røde bær, grapefrukt og sitruskall.
- **Passer til:** Aperitif, lyst kjøtt, skalldyr



#3

Cinque Campi Cinquecampi Rosso Lambrusco dell'Emilia 2017

- **Druer:** 60 % Grasparossa, 20% Malbo Gentil og Marzemino 20%
- **Jordsmonn:** Kalkholdig leire
- **Vinmark plantet:** 1970-1980
- **Innhøstingsmetode:** Plukket og selektert for hånd
- **Utbytte:** 45 hl/ha
- **Fermentering:** Spontanfermentert. 10 dager skallmaserasjon i åpne fat. Naturlig annengangsfermentering på flaske
- **Modning:** I flaske, ingen klaring eller filtrering
- **Sertifisering:** Biodynamisk
- **Passer til** (i følge optimistisk importør): fjærkre, krydret mat, lam og sau, blåskimmelost, sjokolade, sjømat, hvit fisk, storfe, svin, uten mat, småvilt



#4

Paltrinieri Piria Lambrusco di Sorbara

- **Type:** Perlende Vin
- **Druer:** 70% Lambrusco Sorbara 30% Lambrusco Salamino
- *Ideell som aperitiff, til pasta/pizza og ost- og skinke.*
- **Karakteristikk:** Rubinrød. Floral og bærpreget aroma. Tørr med frisk syre, fin mousse og frisk bærpreget fruktighet. Lang, tørr ettersmak.
- **Om vinen:** Perlende vin laget på charmat-metoden. Tre dager skallmasserasjon, gjæring på ståltank. Kun naturlig gjær anvendt. 8,0g/l syre og 6,4g/l restsukker.
- Passer til: Aperitif, lyst kjøtt



#5

Paltrinieri Leclisse Lambrusco di Sorbara 2017

- "Cru"
- **Druer:** 100% Lambrusco Sorbara
- *Ideell som aperitiff, til pasta/pizza og ost- og skinke.*
- **Karakteristikk:** Blek rubinrød. Subtil rødbærspreget duft. Tørr med stor friskhet og fin mousse. Floral og ren med lang, frisk ettersmak.
- **Om vinen:** Kun naturgjær anvendt. Charmat-metode. 7,0g/l syre og 6,0g/l restsukker.
- Passer til: svin, aperitif



#6**Cleto Chiarli Vecchia Modena
Premium Lambrusco di
Sorbara**

- *Smak av mørke bær, tørr.*
 - Lett maserasjon, lav temperatur og sakte gjæring.
 - Charmat-metode
 - 100% Lambrusco di Sorbara
-
- Passer til: pasta, kokt kjøtt og mat fra Modena
 - Passer til (i følge aperitif.no): Pølser (!)

**#7****Cleto Chiarli Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro
Amabile Frizzante**

- DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
 - Druer: 100 % Grasparossa
 - Amabile: lavere alkohol og restsødme (50g)
 - Bestillingsutvalg kr 139
 - Grape variety: Grasparossa
 - Tradisjonell pressing, 36 timers maserasjon. Gjæring ved 18-20 grader. Charmat metoden.
-
- Passer til desserter



