Emilia-Romagna: Ehrlich, authentisch, gut

Das Lokal Incantina präsentierte die Weine

und die Küche aus Italiens kulinarisch reicher Region

So deutlich wie im Lokal Incantina in Frankfurt erlebt man eher selten, welche kulinarischen Schätze die Region Emilia-Romagna zu bieten hat. Es breitete sich ein Schlaraffia mit Parmaschinken, Salami, Mortadella, Coppa, Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico di Modena, Olivenöl und anderen Delikatessen aus. Dazu gab über 30 Weine und erstklassigen Lambrusco, der deutlich machte, dass man diese Spezies nicht fürchten, sondern lieben muss. Solch außergewöhnlich guten und appetitlichen Events gibt es nicht oft, aber das Weinlokal Incantina in der Taunusstraße sorgt immer mal wieder für derartige Glanznummern.

Marco & Massimo

Die Weine & Schaumweine wurden ebenso fachgerecht wie salopp von Marco Giovanni Zanetti und Cantina-Chef Massimo Ancarani präsentiert. Ein Lambrusco war besser als der andere. Ganz vorne dabei der Otello von Ceci und Leclisse von Paltrinieri. Der Cialdini-Lambrusco von Cleto Chiarli ist sehr gut, aber auch sein strohgelber Spumante aus Pignoletto-Trauben zeigt Klasse für kleines Geld. Man konnte viele Entdeckungen machen – etwa den lachsfarbenen und nach Himbeeren und Grapefruit duftenden Lambrusco Radice von Paltrinieri, der in der Flasche reift. Oder den feinperligen, saftigen, frischen Pignoletto Frizzante von Montevecchio Isolani. Ehrlich, authentisch und gut.

Aus der Küche kamen nicht nur Panini und Piadini, sondern bei verschiedenen Workshops auch gleich die Instruktionen zum Selbermachen dazu. Schlicht köstlich zudem die Tortellini in brodo. Es ist so einfach im Handumdrehen etwas Gutes aufzutischen, man muss nur die richtigen Produkte haben. Einen guten Käse etwa und ein paar Tropfen Aceto Balsamico, etwa den hervorragenden von Manicardi.

Die Emilia-Romagna hat unglaublich viel zu bieten. Ein Besuch im Weinlokal Incantina wird zu einer Reise zu einer der kulinarisch spannendsten Regionen Italiens.

Ludwig Fienhold

Incantina, Frankfurt, Taunusstr. 6, Tel. 069 24 00 87 90.

Mo-Fr 12-15 + 18-23 Uhr, Sa 18-23 Uhr, So geschlossen.

www.incantina.org/de

Photocredit: Barbara Fienhold