



Wo Prosecco «Superiore» ist

Ein Cüpli zum Apéro, ein Cüpli in der Theaterpause oder an der Geburtstagsfeier ... Immer öfter kommt dafür Prosecco ins Glas. Der unkomplizierte, fruchtige, erfrischende Schaumwein aus dem Nordosten Italiens wird bei uns immer beliebter. Die Verkaufszahlen belegen, dass der Prosecco boomt: 2013 wurde mit 307 Mio. Flaschen erstmals mehr Prosecco DOC als Champagner verkauft. Was steckt hinter dieser Erfolgsgeschichte? Ein Augenschein im Herkunftsgebiet dieses Trendgetränks soll aufzeigen, welche Anstrengungen unternommen werden, um qualitativ sehr hochstehende Produkte herzustellen und zu vermarkten.

DANIEL PULVER, ILM AGROSCOPE, UND MARKUS HUNGERBÜHLER,
WEINAKADEMIKER UND RECHTSANWALT, BERN
daniel.pulver@agroscope.admin.ch

Ursprünglich war Prosecco der Name einer weissen Rebsorte, die vorwiegend im Nordosten Italiens, in den Regionen Venetien und Friaul angebaut wird. Der Name stammt von einem Dorf bei Triest und hat nichts mit dem italienischen Wort «secco» (trocken) zu tun. Seit dem 1. Januar 2010 ist «Prosecco» nun ausschliesslich Teil verschiedener geschützter Herkunftsbezeichnungen (siehe Qualitätspyramide, Abb. 1) für die Weine aus dieser Region. Die Rebsorte wird fortan offiziell Glera genannt, wobei auch verschiedene Synonyme bekannt sind. «Prosecco» als umgangssprachliche Bezeichnung dieser Schaumweine kann somit nur noch in einer streng begrenzten DOC- und DOCG-Zone hergestellt werden.

Definiertes Anbaugebiet

Das 1969 definierte DOC-Gebiet erstreckt sich in den Regionen Venetien und Friaul über insgesamt neun Provinzen und 556 Gemeinden. Es grenzt im Osten an Slowenien und reicht von den hügeligen Ausläufern der Dolomiten bis fast nach Venedig. Dem Herzen dieser Produktionszone, der Region zwischen Conegliano und Valdobbiadene sowie einem kleinen Gebiet bei Asolo, verlieh ein Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers im Jahr 2009 den DOCG-Status. Hier befinden sich die besten Reblagen und hier werden die besten Qualitäten erzeugt, die als «Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG» vermarktet werden dürfen. Dieses Gebiet umfasst 15 Gemeinden und eine Anbaufläche von 6580 ha, die von 170 Produzenten bewirtschaftet wird. Bei Weinen aus dem DOCG-Gebiet wird nicht nur die Herkunft, sondern auch die Qualität streng

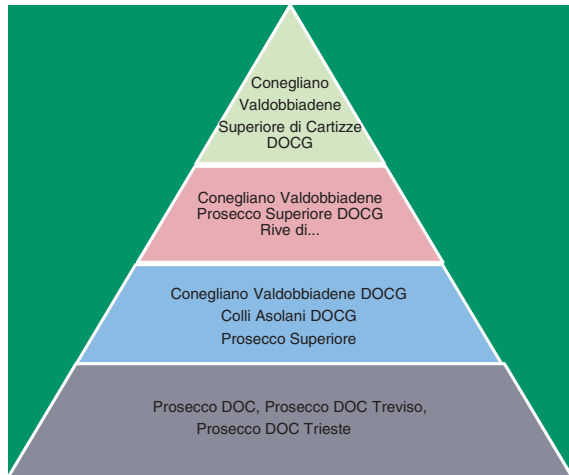


Abb. 1: Prosecco Qualitätspyramide.

überprüft. Die Zusatzbezeichnung «Rive» in Verbindung mit dem Namen der Lage dürfen Weine aus 43 speziell ausgewählten Reblagen tragen. Diese Lagen umfassen 141 ha. Die hier produzierten Weine können mit den Grand Crus aus anderen Regionen verglichen werden. Ganz oben in der Qualitätspyramide (Abb. 1) wurde zudem eine kleine Unterzone von 107 ha mit den steilsten Hanglagen für Weine mit der Bezeichnung «Cartizze DOCG» ausgewählt. Hier entstehen die exklusivsten Proseccchi, die mit besonderer Sorgfalt und viel Handarbeit hergestellt werden.

Abb. 2: Die zweite Gärung des Prosecco erfolgt in Drucktanks, den «Autoclavi».



Boden und Klima

Die Rebberge liegen in der Hügellzone der südlichen Ausläufer der Dolomiten in Höhenlagen zwischen 50 und 500 m ü.M. Die von Gletschern geformte Landschaft mit ihrem milden Klima und den Kalkmergel- und Sandsteinböden eignet sich ausgezeichnet für den Rebbaubau. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 1250 mm und ist vergleichbar mit jener der Zürichsee-Region. Sie verteilt sich jedoch auf nur wenige Tage. In der verwinkelten Landschaft gibt es unzählige kleine Täler, Nischen und Mulden, in denen ein besonderes Mikroklima herrscht. All diese Einflüsse äussern sich schliesslich in der Verschiedenheit und dem Charakter der Weine, die in dieser Region entstehen.

Die Herstellung

Der überwiegende Teil der Ernte wird zur Herstellung von Schaumwein (Spumante) verwendet. Daneben werden auch kleine Mengen Perlwein (Frizzante) und Stillwein (Tranquillo) erzeugt.

«Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG» muss zu mindestens 85% aus Trauben der Sorte Glera hergestellt werden. Für maximal 15% sind noch die lokalen Sorten Verdiso, Bianchetta, Perera und Glera lunga wie auch Pinot noir und Chardonnay erlaubt. Je nach Kategorie sind die Ertragsmengen beschränkt, so zum Beispiel für DOCG-Weine auf 13.5 t/ha, für «Cartizze» auf 12 t/ha.

Bei der Vergärung der Grundweine wird darauf geachtet, dass die Gärtemperatur zwischen 17 und 20 °C bleibt, um die frische Aromatik zu erhalten. Der biologische Säureabbau wird tunlichst vermieden. Nach der Gärung werden die Weine assembliert und für die zweite Gärung, unter Zugabe von Zucker und Hefe, in spezielle Drucktanks, die Autoclavi, eingefüllt (Abb. 2). Während der mindestens drei Monate dauernden Lagerung in den Drucktanks wird die für den Prosecco charakteristische feine Kohlensäure gut eingebunden. Je nach der Füllmenge unterscheidet man zwischen «Brut» (0 bis 12 g/L Restzucker), «Extra Dry» (12 bis 17 g/L Restzucker) und «Dry» (17 bis 32 g/L Restzucker). Der fertige Wein wird regelmässig und je nach Nachfrage auf Flaschen abgefüllt und verkauft. Prosecco ist somit ein Frischeprodukt und sollte ohne Alterung genossen werden. Wünschenswert ist deshalb die klare Angabe des Datums der Versenkung oder der Abfüllung.

Der Frizzante wird zum Teil ebenfalls im Drucktank hergestellt, manchmal auch vor der Abfüllung mit Kohlensäuregas imprägniert. Da er weniger Kohlensäure enthält als der Spumante ist die Perlage entsprechend weniger fein und das Gas entbindet sich schneller. Ganz vereinzelt findet man aber auch Frizzante, die nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt werden. Sie zeichnen sich durch eine besonders feine Perlage und eine dezente Hefenote aus.

Unterstützung durch das Schutzkonsortium

Dem im Jahr 1962 gegründeten Schutzkonsortium für den DOCG-Wein (Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Abb. 3) gehören heute fast alle

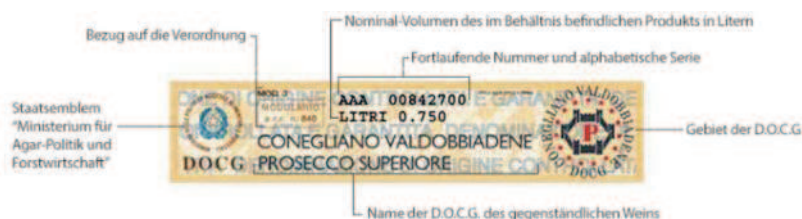


Abb. 3: Die Villa Brandolini in Pieve di Soligo (TV), Sitz des Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Produzenten der Region an. Das Konsortium setzt sich für die kontinuierliche Qualitätsverbesserung der erzeugten Produkte ein. Es besitzt eigene Labors und fördert die Zusammenarbeit zwischen der Branche und den Forschungsinstituten. Es verfolgt alle Phasen, vom Anbau bis zur Abfüllung, und unterstützt die Produzenten in allen Bereichen der Herstellung sowie auch bei der Verbreitung und dem Schutz der Marke im In- und Ausland. In einer grossen Kampagne veranstalten Vertreter des Konsortiums Anlässe und Degustationen auf der ganzen Welt. Dabei wird nicht nur der Qualitätswein, sondern auch die ganze Region mit ihrer einzigartigen Landschaft und ihren kulturellen und gastronomischen Vorzügen vermarktet. Zu den Verdiensten des Konsortiums gehört auch die Schaffung der DOC- und DOCG-Zonen sowie die 2010 erfolgte Anmeldung der Region Conegliano Valdobbiadene zur Aufnahme ins UNESCO Weltkulturerbe. Damit wird die ganze Region touristisch aufgewertet, was sich auch in den stetig steigenden Verkaufszahlen niederschlägt.

Export

Die Exportzahlen sind denn auch beeindruckend. Im DOCG-Gebiet von Conegliano Valdobbiadene wurden 2013 über 72.4 Mio. Flaschen produziert. Davon gingen 42.9% in den Export, was rund 31 Mio. Flaschen mit einem Gegenwert von 470 Mio. Euro entspricht. Exportiert wird in über 80 Länder, etwa 80% nach Europa und 20% in die übrige Welt. Von den 80% wiederum gingen 2013 21.8% in die Schweiz. Dies entspricht rund 5.4 Mio. Flaschen. Die Schweiz ist somit nach Deutschland (22.4%) der zweitgrösste Abnehmer von Prosecco DOCG in Europa und importiert inzwischen mehr Prosecco als Champagner. Jeder Wein durchläuft eine strenge Kontrolle durch Valoritalia, das grösste italienische Zertifizierungsinstitut, sowie durch das Konsortium und durch die Handelskammer. Bevor die Weine auf den Markt kommen, werden sie von einer Degustationskommission beurteilt. Erst wenn sie alle Qualitätstests bestanden haben, werden die Flaschen mit einer speziellen Banderole (Abb. 4) gekennzeichnet. Beim Einkauf lohnt es sich, auf dieses Gütesiegel zu achten. DOCG bürgt hier nicht nur für die Herkunft, sondern auch für die hohe Qualität.



Das Erfolgsrezept

Im Gebiet Conegliano Valdobbiadene ist der Prosecco allgegenwärtig. Der Prosecco wird gelebt! Man trinkt ihn vom Frühstück bis zur späten Stunde, zum Aperitif, zum Essen oder einfach so. Mit seiner Fruchtigkeit, der Unkompliziertheit und der berauschenden Eigenschaft der sanften Kohlensäure vermittelt er eine unbeschwertere, fröhliche, lockere Stimmung. Prosecco ist festlich, ohne steif zu wirken. Dazu kommen die atemberaubende Landschaft, die sprichwörtliche Gastfreundschaft der Bevölkerung und die kulinarischen Höhenflüge in den zahlreichen Restaurants. Die Nähe zu Venedig, das mit der Bahn in weniger als einer Stunde erreicht wird, ist ein weiterer Pluspunkt. Zahlreiche im venezianischen Stil gebaute Palazzi zeugen noch heute davon, dass früher viele reiche Venezianer die heisse Sommerzeit in den kühlen Hügeln von Treviso verbrachten.

Das Konsortium hat (zumindest aus der Aussensicht) wesentlich dazu beigetragen, dass alle am gleichen Strick ziehen. Die Rebberge sind gepflegt. Die meisten Kellerei-

Abb. 4: Nur Proseccchi, die die strengen Qualitätskontrollen bestanden haben, dürfen sich DOCG nennen und diese Banderolen tragen.



Abb. 5: Proseccchi der Kellerei Col Vettoraz in Valdobbiadene.



Abb. 6: Degustation mit Giulia Pussini und Giancarlo Vettorello.

en sind renoviert, technisch auf dem neusten Stand und stehen fast immer für Besichtigungen oder Degustationen offen. Und das Wichtigste: Die Qualität stimmt!

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Die herausragenden Eigenschaften eines guten «Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.» sind seine helle Farbe, die feine Perlage und die saubere, jugendlich frische, an Zitrusfrüchte und Äpfel, Birnen und Blumen erinnernde Aromatik. Im Gaumen ist er fruchtig, elegant, von mittlerer Fülle und hat eine feine, gut eingebundene Säure, die mit dem Zucker gut harmonisiert. Reifere Weine weisen oft dezente Hefenoten oder würzige, leicht rauchige Noten auf. Je nach Lage können auch mineralische Töne vorkommen. Prosecco sollte relativ jung getrunken werden, am besten innerhalb von ein bis zwei Jahren nach der Abfüllung, weil mit der Zeit die frischfruchtige Aromatik etwas verloren geht. Wie ein kürzlich in Zürich durchgeführtes Flavour Pairing (SZOW

Nr. 2/2015) zeigte, passt Prosecco, je nach Süssegrad, fast zu jedem Essen. Ein «Brut» passt hervorragend zu Fisch, magerem Fleisch und leicht scharfen Speisen, ein «Extra Dry» zu rohen Jakobsmuscheln mit Zitrone, Parmesan oder Sezuan-Pfeffer, ein «Dry» zu süssen, cremigen Speisen. Nur gerbstoffhaltige oder bittere Speisen wie Walnüsse passen nicht, weil die Adstringenz durch die Kohlensäure verstärkt wird.

Prosecco mit seinem mässigen Alkoholgehalt, der zugänglichen Aromatik, dem erhöhten Restzucker und der eleganten Aufmachung bietet viel Trinkspass zu moderaten Preisen. Mit seiner unbeschwerten und verständlichen Art ist er deshalb auch bei der jungen Generation im Trend.

Es gibt also kaum einen Grund, warum man in Conegliano Valdobbiadene ausser Prosecco noch andere Weine produzieren sollte. Trotzdem gelüstete uns nach zwei Tagen intensiver Prosecco-Verkostung wieder einmal nach einem Bier oder einem Glas kräftigen Rotwein.

Dank

Eine kleine Gruppe Juroren der Basler Weinprämierung «La Sélection» hatte Gelegenheit, auf Einladung des «Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco» die Region Prosecco und verschiedene Produktionsbetriebe zu besuchen. Wir bedanken uns herzlich bei Direktor Giancarlo Vettorello und Giulia Pussini (Abb. 6) für die Organisation dieser sehr informativen und interessanten Tour. Folgende Kellereien wurden besucht: Vettori in San Pietro di Feletto (TV), La Farra in Farra di Soligo (TV), Adami in Vidor (TV), Col Vettoraz in Valdobbiadene (TV, Abb. 5), Col del Sas Az. Agr. Spagnol in Colbertaldo di Vidor (TV) und Bortolin Angelo in Valdobbiadene. Zudem hatten wir anlässlich einer Degustation im Consortium in Pieve di Soglio sowie während den Mahlzeiten Gelegenheit, die Weine von Borgoluce, Alice und zahlreichen anderen Herstellern miteinander zu vergleichen. ■

Où le Prosecco supère

Prosecco – un nom pétillant pour un mousseux qui a la cote. En effet, le Prosecco s'est fait des amis à l'échelle planétaire. En Suisse, on le trouve déjà plus fréquemment dans les verres que le champagne. Cette popularité est due à l'appréciation dont la boisson fait incontestablement l'objet, mais pas seulement. Le marketing qui véhicule une philosophie et un art de vivre y est aussi pour quelque chose. Dans les collines de Trévise

naissent des vins mousseux de la meilleure qualité qui sont fortement plébiscités par les consommateurs à cause de leur fraîcheur fruitée, de leur fin perlage, et sans doute aussi à cause du bon rapport entre prix et prestation. L'exemple du Prosecco montre qu'une région peut se concentrer sur un seul produit et se forger une renommée mondiale s'il est de qualité.

R É S U M É