

Prosecco – was ist das überhaupt?

Die Rebsorte Glera

„Glera“ ist die neue Bezeichnung der Sorte ‚Prosecco‘. 2009 haben sich Prosecco-Erzeuger in Venetien zusammengeschlossen und sich mit der Regierung darauf geeinigt, neue Gesetze zu erlassen, die die Qualität des Prosecco schützen. Durch die EG Verordnung Nr. 1166/2009 wurde es auf europäisches Recht übertragen und aus dem alten Traubennamen ‚Prosecco‘ wurde nun eine Herkunftsbezeichnung. Dadurch dürfen andere Regionen, die diese Traube anbauen, ihre Weine nur noch als „Glera“ bezeichnen. Bei der Sorte handelt es sich um eine Weißweintraupe, die sehr wuchskräftig ist und spät reift. Sie wurde das erste Mal 1772 in einer Abhandlung von Francesco Maria Malvolti erwähnt.

Die Region

Die Region, aus der Prosecco stammen darf, umfasst die Rebflächen von neun Provinzen im Nordosten Italiens. Fünf davon liegen in der Region Veneto (Trevise, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno) und vier weitere in der Region Friaul-Julisch Venetien (Görz, Pordenone, Triest, Udine).

Böden und Klima

In der Region liegen fruchtbare Böden aus einem Gemisch aus Mergel, lehmigem Kalkstein, marinem Sandstein und grobem Lehm, die seit Millionen von Jahren nach jedem Winter und jeder Schneeschmelze mit frischen Sedimenten aus den Alpen versorgt werden. Er ist reich an Mineralien und Mikroelementen. Das Klima ist generell gemäßigt. Es wird im Norden von den Alpen geschützt und im Osten erwärmt von den Adriawinden, die die sommerlichen Temperaturen mildern und so für mehr Regen (ca. 1250 mm/Jahr, verteilt auf wenige Tage) in der Region sorgen. Am Ende des Sommers wird das Gebiet von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt, was die Entwicklung der Aromen in den Trauben und so mehr Eleganz, Frische und Spritzigkeit in den Weinen fördert.

Herstellung von Prosecco

Im 19. Jahrhundert beschäftigte sich der Önologe Antonio Carpenè mit der Herstellung von Schaumweinen. Dabei hatte er sowohl mit dem deutschen Bakteriologen Robert Koch, wie auch mit dem Franzosen Louis Pasteur Kontakt. Dieser hatte gerade nach jahrelangen Beobachtungen von Weingärprozessen den Grund für Fäulnis und Gärung durch Mikroorganismen entdeckt und auch eine Möglichkeit, diesen Prozess zu verlangsamen. Auf Grund dieser Erkenntnisse im Jahre 1868 gründete Carpenè mit seinem Freund Francesco Malvoti das noch heute bestehende Weingut Carpenè Malvolti. Sie setzten als erste in Italien die Methode der Tankgärung ein. Dieses Verfahren wird auch heute üblicherweise für die Herstellung von Prosecco verwendet.

Die sortenreine Kelterung der Trauben erfolgt für die kostbaren Beeren mit einer besonders schonenden Pressung mit sehr wenig Druck. Aus 100 Kilo Trauben dürfen maximal 70 Liter Wein gewonnen werden (Die verbleibenden Trester übrigens eignen sich für die Erzeugung von Grappa, der in der Region ebenfalls eine große Tradition hat). Nach der Pressung ruht der Most in gekühlten (5-10°C) Stahltanks. Nach ca. 10-12 Stunden hat sich der Trub auf dem Boden des Tanks abgesetzt und der saubere Most kann abgezogen werden und die Gärung beginnen. Mit Hilfe von Hefen wird der Most nun vergoren, so dass daraus Wein entsteht. Dies dauert ungefähr 15-20 Tage und findet in Stahltanks statt, deren Temperatur konstant auf 18-20°C gehalten wird. Ist der Grundwein blank, das bedeutet vollständig geklärt, kann dann die zweite Gärung in Gang gesetzt werden. Für den Spumante ruht der Wein nun in speziellen Gärtanks auf der Hefe, so dass sich Kohlensäure bilden kann (Metodo Marinotto bzw. Charmat). Mit seinem Geschmack und seiner Erfahrung verschneidet der Önologe die Grundweine aus den verschiedenen Lagen zu einer Assemblage.

Ein Prosecco entsteht in der Regel in einem Zeitraum von 30 Tagen. Er soll auf jeden Fall in seinem ersten Jahr frisch und jung getrunken werden (Ausnahmen!).

Unterschied zwischen Prosecco, Sekt und Champagner

Wie oben beschrieben wird Prosecco mit dem Verfahren Charmat hergestellt.

Champagner wird hingegen nach der „Méthode Champenoise“ hergestellt. Die Trauben müssen zudem aus der Champagne stammen. Erlaubt sind die Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die mit der Hand gelesen werden. Außerdem muss die Flasche zwingend mit einem Korken verschlossen werden. Die Grundweine werden zu einer Assemblage verschnitten. Die Zweitgärung findet üblicherweise zwischen März und Mai des auf die Lese folgenden Jahres statt und dauert ungefähr drei Wochen. Um diese zweite Gärung, die „Méthode Champenoise“, eine Flaschengärung, zu ermöglichen, werden Rohr- oder Rübenzucker und Hefe (Liqueur de tirage) hinzugegeben. Anschließend werden die Flaschen mit Kronkorken verschlossen, die innen eine Plastikkapsel haben, die sogenannte Bidule. Sie dient dazu das Depot aufzufangen. Das Depot sind Stoffe, die bei der Weinbereitung und Reifung anfallen, wie zum Beispiel tote Hefezellen oder Weinstein. Die Zweitgärung dauert ungefähr drei Wochen. Der Champagner verbessert sich nach abgeschlossener Gärung auf der Hefe und kann über viele Jahre so gelagert werden. Später muss die Hefe aus den Flaschen entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in pupitres de remuage (Rüttelpulte) gestellt. Um die abgesetzte Hefe aus der Flasche zu bekommen, wird der Flaschenhals durch eine Kühlsole (Eisbad) geführt, so dass die Hefe als Pfropfen gefriert. Dann wird der Kronkorken geöffnet und der Eispfropfen schießt durch den Überdruck aus der Flasche. Bevor die Flaschen mit einem Champagner-Korken endgültig verschlossen werden, muss der Flüssigkeitsverlust durch Auffüllen ausgeglichen werden. Hierbei wird die Versanddosage zugeführt. Diese Dosage ist ein Geheimnis der Champagnerhersteller. Sie gibt dem Champagner eine prägende Note und bestimmt vor allem die Geschmacksrichtung von extrem trocken bis hin zu süß.

Auch Sekt unterliegt einem bestimmten Herstellungsverfahren. Oft wird das Großraum- oder Tankgärverfahren angewendet. Diese Tanks haben ein Fassungsvermögen von 200.000 Litern. Bereits nach 30 Tagen kann die tote Hefe mit Hilfe von Filtern vom Schaumwein getrennt werden. Anschließend wird die Versanddosage, eine Mischung aus Wein, Zucker und eventuell einer kleinen Menge Weinbrand zugegeben, wodurch der Sekt seinen endgültigen Geschmack erhält. Danach wird er abgefüllt und verkorkt. Handgerüttelte Winzersekte werden eigentlich auch nach der „Méthode Champenoise“ hergestellt, aber diese Bezeichnung darf nach einer EU-Verordnung nur noch für Champagner verwendet werden. Alle anderen Schaumweine, die im Flaschengärverfahren hergestellt werden, dürfen nur noch die Bezeichnungen „Méthode Classique“ oder „Méthode Traditionelle“ tragen.

DIE HERSTELLERBETRIEBE

Le Contesse

Am Fuße der Hügellandschaft von Conegliano-Valdobbiadene in der Provinz Treviso liegt der Weinbaubetrieb „Le Contesse“. In den 1970er Jahren hat sich der familiengeführte Betrieb der Familie Bonotto auf die Herstellung von Schaumweinen spezialisiert. Dafür werden im Weingut betriebseigene Hefen selektioniert, kultiviert und vermehrt. Dadurch haben diese Weine (im Vergleich zur Verwendung von industriell hergestellten Hefen) eine unvergleichliche Frische, die noch lange nach dem Öffnen in der Flasche anhält. Eine sorgfältige Pflege der Weinberge, die selektive Handlese, die temperaturkontrollierte Gärung und die moderne Abfülltechnologie sind Eckpfeiler des hohen Qualitätsanspruches und führen zu beachtlichen regionalen und internationalen Auszeichnungen. www.lecontesse.it

L'Azienda agricola La Jara

Die geographische Toplage, hohe Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Temperatur sind einige Eigenschaften, die dieses Gebiet am Fuße der Conegliano und Valdobbiadene Hügel einzigartig machen. In diesem wunderschönen Gebiet, in der Nähe des "Grave di Papadopoli", liegt die Azienda Agricola La Jara, mitten im Weinberg, das bis an den Fluss Piave grenzt. Diese gehört seit 1891 der Familie Marion. Der Betrieb wird seit 1999 von den Brüdern Massimo und Paolo Marion nach biologisch-dynamischen Grundsätzen geführt. Die Böden bestehen aus Steinen, die

tagsüber die Sonnenwärme speichern und in der Nacht wieder abgeben. Um den Charakter der Böden besser nutzen zu können, wird besonderer Wert auf die Kultivierung im Weinberg nach Biodynamik-Prinzipien gelegt. Der Bau eines modernen und technologisch auf dem neuesten Stand befindlichen Weinkellers sorgt für einen reibungslosen Arbeitsablauf im Keller und wird so geführt, dass die Aromen, die Frische, die vielfältigen Düfte und eine hohe Qualität erzeugt werden. Der Name „La Jara“ ist eine Dialektbezeichnung für Kieselsteine. www.lajara.it

Mionetto

Mionetto wurde 1887 von Francesco Mionetto in Valdobbiadene im Veneto gegründet und widmet sich seitdem der traditionellen Herstellung feiner Perl- und Schaumweine. 100 Jahre später exportiert die Firma ihre Produkte in die ganze Welt. Im Jahr 2000 wird sie in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, 2008 steigt die Henkell & Co.-Gruppe bei Mionetto ein und bis 2009 wird Mionetto komplett in die Henkell-Gruppe integriert. Mionetto profitiert von seiner Lage im Herzen vom Veneto und der neuen Prosecco-Verordnung der EU, die für eine streng kontrollierte Herkunft sorgt und Qualitätsprodukte stärkt. Heute steht das Unternehmen für ein hochqualitatives Angebot von Proseccos, Destillaten und Likören und ist in ganz Europa, Amerika und Australien ein Begriff. www.mionetto.de

Weingut Adami

Das Weingut Adami in Colbertaldo di Vidor wird in dritter Generation von den Brüdern Franco und Armando Adami geführt. Ihre Weine und Proseccos werden seit Jahren mit Preisen überhäuft - das Weingut gehört zu den besten 100 Gütern Italiens (2009). 1920 erwarb der Großvater Abele einen Weinhang, der der Grundstock einer hervorragenden Wein- und Proseccodynamie werden sollte. 11 ha eigenes Land und insgesamt 50 ha Weinberge bringen jährlich ca. 700.000 Flaschen hervor. www.adamispumanti.it

Villa Sandi

Die Familie Moretti-Polagato bewirtschaftet insgesamt 450 ha und hat ihren Stammsitz von 1622 in Crocetta del Montello. Dort finden sich sehr gut erhaltene alte Weinkeller, die sich über 2 km erstrecken und öffentlich zugänglich sind. Diese und ein hauseigenes Restaurant locken jährlich tausende Weinfans an. Die mineralischen Sandsteinverwitterungsböden tragen zu den besten Proseccos der Region bei. Bei einer Jahresproduktion von 4.500.000 Flaschen gibt es genug Sorten, die jährlich bei Wettbewerben ganz oben mitmischen. Die 1 ha große Einzellage „La Rivetta“ bringt den herausragenden Cartizze „Vigna la Rivetta“ hervor. www.villasandi.at

Noberini/Weingut Vini Tonon

Das Weingut Vini Tonon wurde 1936 gegründet und gehört nun zum Schutzkonsortium DOCG. Es stellt neben den vielfach ausgezeichneten Proseccos auch verschiedene Grappa her (Prosecco, Moscato, Chardonnay u.a.). Typisch für die Prosecco-Flaschen sind die Bügelverschlüsse. Die Böden sind hier eher sandig-lehmig. Die Prosecco-Macher empfehlen ihre Produkte auch als Aperitif vermischt mit Limoncino (Tipp!). www.vintonon.it

Link Tipps zum Thema Prosecco

Prosecco.it (auch in Deutsch; hier auch das Magazin „Visit“ als pdf)

Coneglianovaldobbiadene.it

Coneglianovaldobbiadene-academy.it (ein Online-Kurs mit Filmen)

Discoverproseccowine.it

Villasandi.it/villasandi.at (hier schöne Fotos)

Der-weinmakler.de (Imagefilm von Villa Sandi)

Adamispumanti.it (auch schöne Imagefilme)

lebensmittelpraxis.de/warenkunden/1401 (auch Fotos)

Anja Weigerding und Simone Paletta

Die Weine des Abends

- **Le Contesse Prosecco Treviso DOC Brut**
- **Le Contesse Prosecco Treviso DOC Extra Dry**
- **Le Contesse Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante DOCG Extra Dry**

- **Adriano Adami Prosecco Vino Frizzante Treviso DOC**

- **Noberini Prosecco DOC Vino Frizzante**

- **La Jara Organic Prosecco(Spumante) DOC Brut**
- **La Jara Organic Prosecco (Spumante) DOC Extra Dry**

- **Villa Sandi Prosecco (Spumante “Il Fresco” Treviso) DOC (Brut)**
- **Villa Sandi (Spumante di) Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Extra Dry)**

- **Mionetto Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**

- **Mionetto Cartizze DOCG**

Prosecco-Menü

Prosecco-Suppe

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Prosecco
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 200 ml Milch
- 1 Becher Crème Fraiche
- 100 g Saint Agur (franz. Blauschimmelkäse)
- 1 Bund Schnittlauch

Frühlingszwiebeln und Sellerie waschen, putzen und in feine Ringe und Scheiben schneiden. Das Gemüse mit der Butter kurz andünsten, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Dann mit der Brühe ablöschen. Den Prosecco und die Milch dazugeben und gut durchkochen lassen. Nun Crème Fraiche und den klein geschnittenen Käse zugeben.

Alles gut mit dem Mixstab pürieren. Dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch klein schneiden. Die Suppe in Tassen oder Teller anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Prosecco-Risotto mit grünem Spargel und Scampi

- 200 g Risotto
- 1 Schalotte
- ½ Flasche Prosecco
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL Estragon, getrocknet
- Parmesan, frisch gerieben
- 1 Bund grüner Spargel
- 125 g Scampi
- Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Die Gemüsebrühe aufkochen lassen. Schalotte und Knoblauch fein hacken und in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und glasig werden lassen, dann mit etwas Prosecco ablöschen. Ab jetzt muss für ca. 30 Minuten immer gut gerührt werden. Der Reis darf nicht allein gelassen werden und er muss abwechselnd mit Prosecco und Gemüsebrühe schön feucht gehalten werden. Nach ca. 20 Minuten kann man 3 EL geriebenen Parmesan und den Estragon dazugeben. Ordentlich weiter rühren, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.

Spargel und Scampi waschen, den Spargel in Stücke schneiden und beides zusammen in Olivenöl in einer Pfanne anbraten, salzen und pfeffern. Sobald der Risottoreis fertig ist, alles miteinander vermengen. Parmesan und Petersilie darüber streuen und servieren.

Prosecco-Zabaione auf Orangenfilets

- 6 Eigelb
- 6 EL Zucker
- Geriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Glas Prosecco
- 4 Orangen
- Minze zur Dekoration

Orangen mit dem Messer schälen und die Filets heraus schneiden. Später auf vier Gläser verteilen. Eigelb, Zucker- Prosecco und Zitronenabrieb in eine Schüssel füllen und im heißen Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird.

Die Creme kalt oder warm in die Gläser auf die Orangenfilets füllen. Mit Minze dekorieren.