



Venezianische

Perlen

in Weiß und
 neuerdings in Rosé

Was
 ine
 war,
 ein
 tes
 mit
 Die
 ung
 ten
 ins
 des
 ab-
 zu
 sec-
 her
 rte
 ute
 nz-
 biet
 tur.
 ung
 ten
 ins
 n

PROSECCO – was früher eine Rebsorte war, ist heute ein abgegrenztes Wein-
 gebiet mit viel Kultur. Die Entwicklung
 des berühmten Schaumweins scheint
 indes noch nicht abgeschlossen zu sein.

Von Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist
 für Reise- und Genuss-themen.

Bilder: © Prosecco DOC, Gala Che, agrus/stock.adobe.com



Es wirkt wie eine Ironie der Geschichte, dass ausgerechnet der Inbegriff norditalienischen Lifestyles, der Prosecco, slawische Wurzeln hat: Prosek hieß einst ein Dorf mit slowenischsprachiger Bevölkerung an der Adriaküste, nahe der heutigen Stadt Triest, an dessen umliegenden Karsthügeln eine Rebsorte mit charakteristischem Geschmack wuchs, die bereits die alten Römer begeistert haben soll.

Prosecco, wie wir ihn heute kennen, ist allerdings ein relativ neues Phänomen – weltweit hat wohl kaum eine andere Weinsorte in den vergangenen zwei, drei Jahrzehnten einen ähnlich steilen Aufstieg erfahren. Der Begriff „Weinsorte“ ist bewusst gewählt, denn ursprünglich war mit „Prosecco“ eine Rebsorte gemeint, die hauptsächlich in gesprudelter Form die Lagunenstadt Venedig erobert hatte. Prickelnder Prosecco ist aus der venezianischen Küche seither nicht mehr wegzudenken, eignet er sich doch hervorragend als Antipasti-Begleiter, vor allem von traditionellen Crostini und Cicchetti.

NEUES DOC-GEBIET MIT VIEL GESCHICHTE

Millionen Touristen trugen den Ruf des aufstrebenden Getränks in die Welt, und die internationale Nachfrage erreichte ungeahnte Sphären. Um den Wildwuchs und das Aufkommen von Erzeugnissen von zweifelhafter Qualität einzudämmen, wurde vor etwas mehr als zehn Jahren aus der Rebsorte eine Weinregion: Die Rebsorte wurde in „Glera“ umbenannt, und der Prosecco bekam als abgegrenztes Anbaugebiet das DOC-

Siegel. Seither darf Prosecco ausschließlich in neun Provinzen im Umland von Venedig produziert und abgefüllt werden.

Es ist vermutlich auf die touristische Anziehungskraft der Lagunenstadt zurückzuführen, dass sich in diesen Provinzen der Rummel auch in Nicht-Pandemie-Zeiten üblicherweise in Grenzen hält. Dabei ist das Prosecco-Gebiet nicht nur landschaftlich reizvoll, sondern auch kulturgeschichtlich interessant. Prachtvolle Renaissance-Villen, von denen einige öffentlich zugänglich sind, zeugen in der venezianischen Ebene von der Bedeutung, die das fruchtbare Hinterland für die einst mächtige Stadt gehabt hat. Ihre höchste Dichte weisen diese Villen entlang des Brentakanals zwischen der Lagune und der Stadt Padua auf, wohin bis heute Boote vom Markusplatz zum Villen-Hopping ablegen. Ruhiger geht es weiter im Landesinneren zu, etwa in der imposanten Villa Manin nahe Udine, die unter anderem Venedigs letztem Dogen als Residenz diente und in der heute regelmäßig Kunstausstellungen zu sehen sind. Weil das Prosecco-Gebiet mehrere andere Weinanbaugebiete miteinschließt, in denen eine Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten wachsen, ist die Region für Weinliebhaber ganz besonders interessant. Im Hinblick auf Schaumweine ist dort Glera zwar die bekannteste, aber bei weitem nicht die einzige Rebsorte, die zum Prickeln gebracht wird. Fast alle großen Produzenten bieten beispielsweise auch die aus dem Friaul stammende, fruchtig-aromatische Rebsorte Ribolla Gialla als Frizzante (prickelt weniger) oder Spumante (prickelt mehr) an.

Prachtvolle Villen, wie die Villa Rinaldi Barbini, haben in der Region eine große Bedeutung.

TYPISCHER CHARAKTER

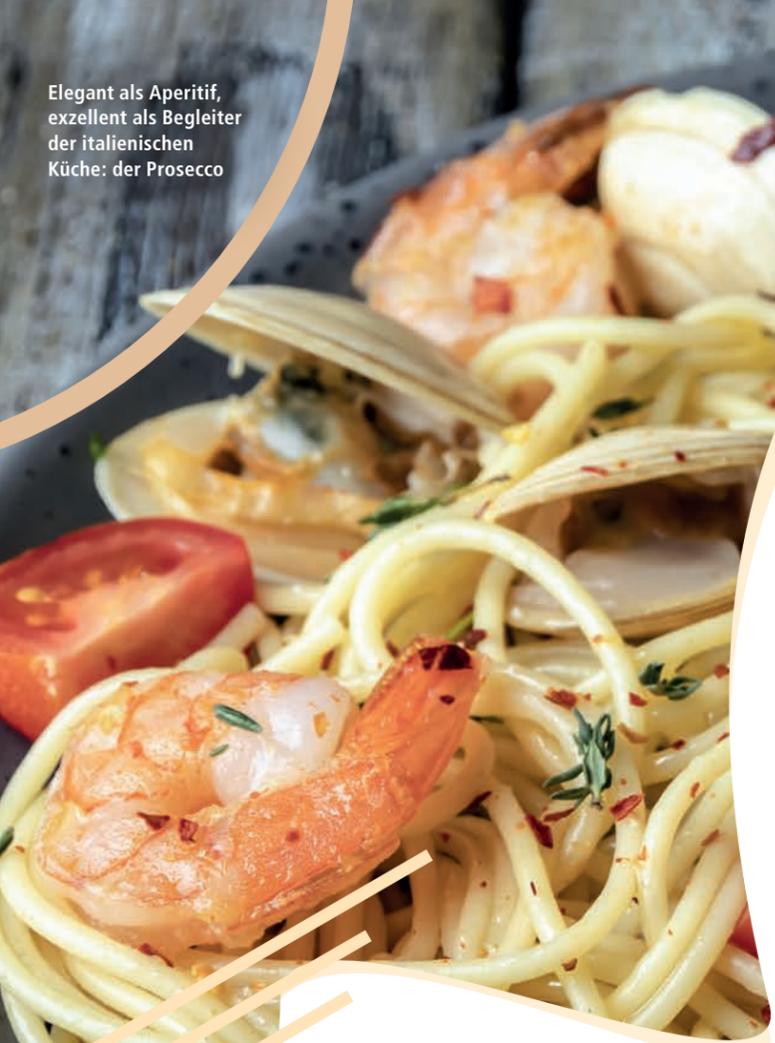
Die malerischste Gegend in der Prosecco-Region ist zweifellos ihr Kerngebiet in den Voralpenhügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano. Die beiden lokalen Weinhauptstädte sind über kurvige Weinstraßen miteinander verbunden, die sich durch mittelalterliche Bergsiedlungen schlängeln und die an unzähligen Produzenten vorbeiführen. Viele davon können üblicherweise für Verkostungen und Betriebsführungen besucht werden.

Da ein Prosecco zu mindestens 85 Prozent aus der Rebsorte Glera bestehen muss, verbindet die Proseccos (bzw. italienisch: „Proseccchi“) unabhängig von der Ausprägung der Perlage oder des Restzuckergehalts in der Regel ein charakteristischer, fruchtiger Geschmack, der an einen Mix aus Äpfel, Birnen und Pfirsichen erinnert und mitunter eine nussige Note aufweist. Bei einer Verkostungstour wird man überdies feststellen, dass es den Prosecco auch als Stillwein gibt, der es allerdings nur selten ins Ausland schafft.

Bilder: © CeHa, Iulia Sokolovska/stock.adobe.com

Die Lagunenstadt wird von den neun Provinzen umschlossen, die Prosecco produzieren und abfüllen dürfen.

Elegant als Aperitif,
exzellent als Begleiter
der italienischen
Küche: der Prosecco



Florian Sperl
Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

„Gioiosa“ bedeutet „fröhlich“, und genauso fühlt man sich mit einem Glas dieses prickelnden Rosés in der Hand. Verantwortlich für die schöne Farbe ist der Pinot Nero, aus dem, gemeinsam mit Glera-Trauben, dieser Prosecco gekeltert wird. Er leuchtet herrlich kupferfarben mit strahlenden pinken Reflexen aus dem Glas. In der Nase frisch und fruchtig, mit feinem Duft nach kleinen roten Beeren, Granatapfelkernen, Jasmin und Rosenblüten. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und schön mineralisch. Mit seiner frischen Säure und schöner Perlage macht dieser Millesimato richtig Spaß im Mund. Im Rückgeschmack wird es nochmal fruchtig, es zeigen sich kandierte Orangen, Cassis und Erdbeeren. Genießen Sie diesen blumig-fruchtigen Rosé-Prosecco als eleganten Aperitif sowie zu Meeresfrüchte- oder Fischvorspeisen.

Tipp: Durch die Flaschenreifung bildet sich ein Depot, er sollte daher vor dem Genuss dekantiert werden.

La Gioiosa Prosecco DOC Rosé Millesimato

0,75 l, Italien, Venetien
brut

9⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 2020003631870



Das hügelige Prosecco-Gebiet hält für das Auge unzählige Rebstöcke, kleine Dörfer und verstreute Anwesen bereit.

PLÖTZLICH ROSA

Am Fuße des hügeligen Kerngebiets haben sich jene großen Häuser angesiedelt, die die Entwicklung des Prosecco bis heute entscheidend mitprägen. Eine Entwicklung, die offenbar noch nicht abgeschlossen ist: Seit der letzten Ernte füllen Astoria, Porta Leone und La Gioiosa neuerdings auch Rosé-Prosecchi ab! Das kommt beim Prosecco, der für viele Fans bislang nur als weißer Schaumwein denkbar war, einer kleinen Revolution gleich. Andererseits erscheint eine solche Variante in Anbetracht der stetig hohen Nachfrage nach Rosé-Schaumweinen nur als logischer Schritt. Ob sie den charakteristischen Prosecco-Geschmack nachhaltig beeinflussen wird, wird sich zeigen, immerhin darf im Prosecco der Anteil der roten Rebsorte Pinot Noir 15 Prozent nicht übersteigen. Sicher scheint lediglich, dass man in den Gläsern von Venedig nun häufiger Rosa schimmern sehen wird.

1 Martellozzo Prosecco DOC

0,75 l, Italien, Venetien
trocken

In der Nase schöne Birnenaromaklänge und Mandelaromen. Anregend prickelnd und fein-fruchtig am Gaumen: Ein herrlich leichter, frisch-fruchtiger Prosecco.

Genießen Sie ein Glas zu Shrimpsalat oder zu dem Vorspeisenklassiker Caprese.

7⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 10,65
Nr. 5197941

2 Mionetto Prosecco Prestige Collection DOC BIO

0,75 l, Italien, Venetien
extra dry

Schöne Perlage, zarter Duft nach Akazie, Golden-Delicious-Äpfeln und Ananas. Fein prickelnd am Gaumen, exotisches Fruchtspiel, intensiv und balanciert.

Der Italo-Schaumwein begleitet am besten Risotto, Fisch und Meeresfrüchte.

8⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 11,99
Nr. 2020002051341

3 Valdo Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

0,75 l, Italien, Venetien
trocken

Die Trauben stammen aus den sonnigen Hügeln von Cartizze, aus dem Herzen des Prosecco-Gebiets. Der elegante Paradeprosecco ist ein Aushängeschild des Weinguts.

Öffnen Sie eine Flasche bei schönen Anlässen oder als exklusiven Aperitif.

15⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 21,32
Nr. 2020002357030



4 Astoria Galie Prosecco Treviso DOC

0,75 l, Italien, Venetien
extra dry

Weiß-gold leuchtend und mit feingliedriger Perlage, duftet der edle Prosecco aus Treviso nach Marillen und Blütenhonig. Im Mund saftig, fruchtig und lang. Ein Muss für Prosecco-Liebhaber!

Perfekt als Aperitif, zu Antipasti und zu Fischgerichten.

10⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 14,65
Nr. 6490928

5 Astoria Prosecco DOC Rosé

0,75 l, Italien, Venetien
extra dry

Vollmundig und harmonisch im Geschmack, mit einem fruchtig-blumigen Bouquet.

Ein Genuss zu Couscous mit Fisch.

9⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 2020003681257

6 Porta Leone Prosecco DOC Rosé

0,75 l, Italien, Venetien
brut

Zartrosa in der Flasche dank der roten Trauben und fruchtig und blumig im Geschmack.

Eine perfekte Kombination zu italienischem Weichkäse wie Taleggio.

9⁹⁹ Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 2020003654282

