WISSENSWERTES

URSPRUNGSBEZEICHNUNG UND PRODUKTIONSBEREICH

Prosecco ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (D.O.C.), die im Juli 2009 offiziell auf europäischer Ebene anerkannt wurde. D.O.C.s fördern und schützen die Namen von qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln.

Prosecco DOC wird in einem bestimmten geographischen Gebiet produziert, das historisch für diesen spezifischen Wein bekannt ist. Die einzigartigen Umweltbedingungen sowie das Wissen der lokalen Winzer machen Prosecco DOC zu dem was es heute ist: ein ausgezeichneter Qualitätswein.

Die Produzenten müssen mehrere strenge Regeln befolgen, um zu produzieren, was offiziell Prosecco DOC genannt werden kann. Sie sind in einer Reihe von Disziplinarmaßnahmen aufgeführt, die vom Prosecco DOC Konsortium, die das DOC verwaltet und schützt, bearbeitet werden. Die Leitlinien beinhalten folgende Kernpunkte:

- Produktionsfläche und Rebsorten
- Weinbautechniken, Weinproduktion und Abfüllung
- Kontrolle, Etikettierung und Marketing

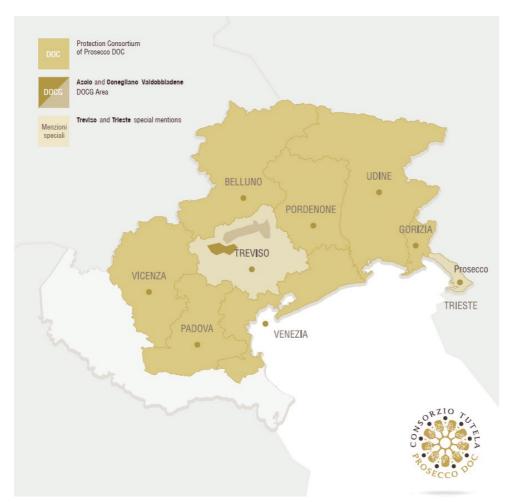
Geschützt durch die Dolomiten im Norden und im Süden der Adria, hat das Gebiet perfekte klimatische Bedingungen für die Entstehung eines exzellenten Produkts.

Die Produktionsfläche befindet sich im Nordosten Italiens, in den Gebieten von 5 Provinzen in der Region Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) und 4 Provinzen in Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste und Udine), einer der schönsten Gebiete auf der italienischen Halbinsel.

Prosecco DOC ist die Hauptbezeichnung der Weine, aber es gibt auch zwei Zusatzbezeichnungen – **Treviso und Trieste** – die nur auf dem Etikett vorhanden sind, wenn der gesamte Produktionsprozess, von der Traubenernte bis zur Weinbereitung und Abfüllung, ausschließlich in diesen beiden Provinzen stattfindet.



KARTE DES PROSECCO DOC, ASOLO PROSECCO DOCG UND CONEGLIANO VALDOBBIADEN PROSECCO DOCG AREA



EINE KURZE GESCHICHTE

"Ed oder ora immolarmi voglio il becco con quel meloaromatico Prosecco" ("Und gerade jetzt möchte ich meinen Mund dem Apfel-aromatischen Prosecco opfern"), sagte der italienische Autor Aureliano Acanti in seinem "Roccolo Ditirambo" im Jahre 1754. Verweise auf Prosecco gehen viel weiter zurück als 1700. Wir wissen, dass Prosecco schon zu Zeiten der Römer getrunken wurde, denn Plinius erwähnte in seiner "Historia Naturalis" einen Wein namens "Puccino", dessen Weiterentwicklung der zeitgenössische Prosecco ist. Erst im späten 19. Jahrhundert jedoch wurde Prosecco zum ersten Mal einer zweiten Gärung unterzogen – das war die Geburtsstunde des Prosecco, wie wir ihn heute kennen.

Die Kunst des Weinanbaus im fruchtbaren Anbaugebiet von Prosecco DOC geht auf eine Jahrhunderte alte Entwicklungsgeschichte zurück. Dennoch erreichte die besondere Technik der Schaumweinherstellung ihre Perfektion erst im letzten Jahrhundert. Dies ist vor allem den Winzern zu verdanken, deren Leidenschaft und Liebe zum Detail die Entstehung eines exzellenten Produkts garantiert.

DIE REBSORTE GLERA

Prosecco DOC besteht mindestens zu 85% aus **Glera Trauben**, eine autochthone Sorte aus Nordostitalien, die **seit der Römerzeit** bekannt ist. Glera ist eine **weiße Rebsorte**. Ihre haselnussbraunen Triebe produzieren große, lange Bündel goldgelber Trauben. Die Triebe werden gezüchtet, um **vertikal zu wachsen**, nach Bedarf ausgedünnt, beschnitten und zurückgebunden, um die besten Bedingungen zu schaffen, die die Entfaltung der **aromatischen Bestandteile** in den Trauben fördern.

Glera zeichnet sich durch einen mäßigen Zuckergehalt und angenehmer Säure aus, die einen Wein mit niedrigem Alkoholgehalt und charakteristischen Aromen ermöglichen.

Nach den Richtlinien der Prosecco DOC können traditionell bis zu 15% anderer Rebsorten mit Glera zu einer Cuvée verschnitten werden: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero (nur weiße Vinifikation, Prosecco kann kein Rosé sein).



HERSTELLUNGSVERFAHREN UND CHARAKTERISTIKA

Prosecco DOC wird nach der **Martinotti-Methode** hergestellt: Die sekundäre Fermentation findet in großen Druckgärtanks statt, die **Autoklaven** genannt werden. Diese halten den Wein während des gesamten Fermentationsverfahrens unter Druck. Durch diese Methode bekommt der Wein **feine Blasen** sowie knackige, blumige und fruchtige Aromen.

Prosecco ist ein strohgelber, frischer, blumiger und fruchtiger Wein mit leichtem, aber lebendigem Geschmack. Das elegante und fruchtige Bouquet aus Apfel, Pfirsich, Birne und einem Hauch von Zitrusfrüchten, die in einem blumigen Unterton verblassen, machen Prosecco zu einem genussvollen Trinkerlebnis. Einige tropische Fruchtnuancen können auch wahrgenommen werden. Das ausgeglichene Zucker-Säure-Verhältnis erweckt ein Gefühl von Frische, Glätte und Lebendigkeit am Gaumen.

Prosecco Spumante (Schaumwein) ist die bekannteste und beliebteste Art. Es hat eine feine, langanhaltende Perlage und eine helle strohgelbe Farbe. (76% der Gesamtproduktion)

Prosecco Frizzante (Perlwein) hat eine leichte, weniger anhaltende Perlage. (23% der Gesamtproduktion)

Prosecco Frizzante mit sekundärer Gärung in der Flasche (auch bekannt als Prosecco col Fondo) hat ein angenehmes Bouquet und kann dank der Flaschengärung Aromen von Brotkruste enthalten.

Prosecco Tranquillo (Stillwein) hat keine Perlage. (1% der Gesamtproduktion)

Minimum ABV: 10.5% for Perlwein und Stillwein; 11.0% für Schaumwein.



WIE ERKENNT MAN DEN ECHTEN PROSECCO DOC?

Jede Flasche Prosecco DOC auf dem Markt muss ein offizielles staatliches Siegel haben, das den Ursprung und die Qualität des Produktes garantiert. **Verkauf vom Fass und Rosé-Prosecco sind nicht erlaubt.**

Prosecco DOC wird ausschließlich in Glasflaschen produziert und vermarktet. Alle Weine, die vom Fass serviert und "Prosecco" genannt werden, sind nicht Prosecco, sondern einfache Schaumweine. Prosecco ist ein Weißwein; jeder Roséwein, der als Prosecco deklariert wird, schadet der Reputation des Prosecco DOC.

Die Winzer bringen das offizielle Gütesiegel an die Flaschenverschlüsse (Kork oder Schraubverschluss) an, um die Herkunft und Qualität des Weins zu garantieren.



FALSCHER "PROSECCO" VOM FASS

Prosecco vom Fass ist verboten. Die auf dem europäischen Niveau anerkannten Regeln des Prosecco DOC sehen vor, dass Prosecco DOC nur in Glasflaschen verkauft werden kann. Die Fassweine, die als "Prosecco" verkauft werden, sind andere generische Schaumweine, die fälschlicherweise als "Prosecco" bezeichnet werden.

Weine vom Fass sind nicht schädlich für den Verbraucher. Allerdings ist der Verkauf von Schaumweinen vom Fass, die als Prosecco verkauft werden, absichtlich irreführend für den Verbraucher, da sie denken einen Wein zu trinken, den sie in Realität nicht konsumieren.

Die Einzelhandelspreise von gefälschtem Prosecco stehen im Einklang mit denen von Prosecco DOC, aber die Herstellungskosten von generischen Schaumwein sind niedriger als die von Prosecco DOC, weil sie nicht der strengen Qualitätskontrolle des Konsortiums Prosecco DOC unterzogen werden.

FOODPAIRINGS & COCKTAILS

Die Vielseitigkeit von Prosecco passt zu traditionellen italienischen Gerichten genauso wie zu neuen kulinarischen Horizonten der internationalen Küche. Er kann mit einfachen oder aufwendigen Fisch- oder Gemüse-Vorspeisen serviert werden, mit Meeresfrüchten und Fischgerichten sowie mit Sushi und Sashimi, Pasta-Gerichte mit herzhaften Fleischsaucen, mit frischem Käse und zu weißem Fleisch.

Mit seinem moderaten Alkoholgehalt ist Prosecco DOC auch der ideale Begleiter für Aperitifs und eine Inspirationsquelle für neue Cocktailvariationen. Ausgezeichnete Beispiele dafür sind Rossini, Bellini, Aperol Spritz, Hugo, Cosmopolitan und Negroni.

Weitere Informationen finden Sie in dem Abschnitt für Cocktails auf unserer Website: http://www.discoverproseccowine.it/en/tasting/cocktails prosecco/



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici 3 - 31100 TREVISO IT t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385 www.prosecco.wine info@consorzioprosecco.it