

Prosecco prickelt wieder

GENUSS → Nach einer Qualitätsoffensive der örtlichen Winzer ist der feinperlige Weisswein aus Norditalien wieder eine Klasse für sich.

Attila Albert
@attilaalbert

Der Tiefpunkt war wohl erreicht, als Paris Hilton (35) ihn als Clubdrink in Blechdosen präsentierte: Prosecco, **seit dem 18. Jahrhundert in Norditalien produziert**, war zur Ramschware verkommen, oft nicht einmal mehr vor Ort abgefüllt. Inzwischen hat sich der Prosecco neu erfunden: **Die Winzer in neun Provinzen in den Regionen Venetien und Friaul-Julisch Venetien haben sich die Bezeichnung schützen lassen**, produzieren auf traditionelle Weise und füllen nur noch in grüne oder weisse Glasflaschen ab. Stand der Begriff Prosecco bis 2009 für eine weisse Rebsorte, beschreibt er heute fünf Weinvarianten aus der Region.

► **1. Schaumweine («Spumante») in drei Varianten** – je nach verbliebenem Fruchtzuckergehalt (je mehr, desto «trockener» schmeckt er).

Brut: Feine Zitronen- oder Pflanzennote. Passt als Aperitif, zu Vorspeisen und Hauptgerichten mit Fisch und Meeresfrüchten. Auf sechs bis acht Grad gekühlt geniessen. *Probier-Tipp:* «Valdobbiadene Prosecco Superiore» von Borgoluce.

Extra Dry: Fruchtbige Apfel- oder Birnennote, hell-



Weinlese
Die Rebsorte Glera wird für Prosecco verwendet.



Weinberge
Prosecco kommt nur noch aus Norditalien.

gelb. Zu Gemüse- und Fischsuppen, Pasta mit Fleischsaucen, Käse, Geflügel. Ebenfalls mit sechs bis acht Grad servieren. *Probier-Tipp:* «Conegliano Valdobbiadene» von Masottina.

Dry: Blumig-zartes Aroma, blass gelblich. Zu internationalen Mischgerichten (z.B. euro-asiatisch) und Desserts, insbesondere Gebäck. Auf sechs Grad kühlen. *Probier-Tipp:* «Maior» von Bortolomiol.

► **2. Perlweine («Frizzante»).** Sie enthalten weniger Kohlensäure und passen als Aperitif zu Vorspeisenhäppchen, einfachen Pasta- und Reisgerichten. Bei acht Grad trinken. *Probier-Tipp:* «Naturaplan Bio Prosecco» von Raphael dal Bo

► **3. Stillweine («Tranquillo»):** Diese weniger bekannte Prosecco-Variante sprudelt nicht, ihr Aroma erinnert an Äpfel, Birnen, Mandeln und Honig. Passt zu Meeresfrüchten und Vorspeisen und ist bei acht bis zehn

Grad am besten. *Probier-Tipp:* «Prosecco di Conegliano» von Conte Collalto.

Prosecco wird aus der Rebsorte Glera gewonnen. Maximal 15 Prozent andere Sorten wie Verdiso oder Pinot Blanc sind als Beimischung erlaubt: Von Hand gepflückt, ausgepresst und zweimal vergoren – der Prozess, der den Zucker der Trauben

zu Alkohol und Kohlensäure umwandelt, die später als Bläschen im Glas sichtbar ist. Im Prosecco beträgt der Alkoholgehalt mindestens 11 Prozent – ähnlich dem französischen Champagner. Der Kohlensäuregehalt ist

beim Prosecco aber niedriger, daher gilt er als bekömmlicher.

Zum Servieren verwenden Sie Weissweingläser oder spezielle Proseccogläser, die aber die gleiche Form haben: Langer Stil, der Kelch nach oben verengt – das hält den Wein von der Handwärme fern und schützt das feine Aroma. Wer den Pro-

secco neu für sich entdeckt, **kann auch eine Reise in die Anbaugiete zwischen Venedig und den Dolomiten erwägen.** Viele der Weingüter sind heute gleichzeitig romantische Boutiquehotels mit italienischer Landküche. ●



Kühl Prosecco wird auch aus dem Weissweinglas genossen.

Von Hand gepflückt und zweimal vergoren.