



Aushängeschilder ihrer Regionen

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore und Chianti Classico

Chianti Classico DOCG und Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG stammen aus den Kerngebieten von Chianti und Prosecco und stehen für die besten Weine ihrer Region. In beiden DOCG-Gebieten hat es in letzter Zeit entscheidende Neuerungen gegeben. Beim Chianti Classico ist die bisherige Klassifikation um die neue Top-Kategorie «Gran Selezione» erweitert worden, mit der Riserva- und Selezione-Weine hervorgehoben werden. Beim Prosecco Superiore sind es die Aufwertung der Top-Lage Cartizze und die Einführung des Begriffs «Rive» für die Steillagen.

Prosecco ist nicht gleich Prosecco

Zwar wird Prosecco heute in neun Provinzen in Venetien und im Friaul produziert. Seinen Ursprung hat er allerdings in der Region zwischen Conegliano und Valdobbiadene, einer faszinierend hügeligen Landschaft, die 2016 die Auszeichnung «European Wine City» erhalten hat. Nur der hier in den 15 ursprünglichen Gemeinden produzierte Prosecco darf sich zu Recht «Superiore» nennen – seit 2009 auch mit DOCG-Status. Prosecco Superiore wird dabei in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hergestellt: Der trockene Brut besticht mit feinen Zitrus- und Brotkrustenaromen. Der traditionelle Extra Dry präsentiert sich am Gaumen runder und geschmeidiger. Der liebliche Dry überzeugt mit viel Fülle und einem würzigen Geschmack. Die qualitative Spitze der DOCG sind Rive und Superiore di Cartizze. «Rive» steht im lokalen Dialekt für Steillagen. Für die Produktion dürfen die Trauben nur aus einer einzigen Gemeinde stammen, um das jeweilige Terroir zu unterstreichen. Cartizze ist die 107 Hektar große Toplage der Region. Bereits in der Farbe zeigt der überwiegend als Dry produzierte Superiore di Cartizze eine größere Intensität, gefolgt von einem komplexen Aromenspektrum.

www.prosecco.it

1716 bis 2016: 300 Jahre Chianti Classico

Die geschützte Region der heutigen DOCG Chianti Classico feiert ihren 300. Geburtstag. Bereits 1716 legte der Großherzog der Toskana, Cosimo III. aus der Familie der Medici, das Anbaugebiet Chianti fest. An den Grenzen hat sich bis heute nichts geändert, lediglich der Zusatz «Classico» wurde 1932 zur Unterscheidung von außerhalb des Gebiets produzierten Weinen ergänzt. Nur Weine aus diesem Gebiet dürfen als Chianti Classico DOCG vermarktet werden und tragen das Siegel des schwarzen Hahns. Das Jahr 2013 markiert einen historischen Wendepunkt. Die bestehende DOCG-Klassifizierung wurde um eine Premiumkategorie erweitert: die Gran Selezione, ein Spitzenprodukt, das die Typizitäten des Anbaugebietes betont. Nur eigene Trauben der Weingüter aus besten Lagen dürfen dafür verwendet werden. Chianti Classico Gran Selezione darf frühestens nach 30 Monaten Ausbau und Flaschenreife vermarktet werden. Das Ergebnis ist ein Wein mit mächtiger Struktur, außergewöhnlicher Balance und Harmonie sowie aromatischer Komplexität. Am Gaumen verschmilzt zugängliche Frucht mit faszinierenden Nuancen, die typisch für langlebige Weine sind.

www.chianticlassico.com

Einen umfassenden Überblick über die Neuerungen und die aktuellen Qualitäten der beiden Anbaugebiete bieten zwei Fach-Veranstaltungen im Juni mit Italienspezialist Jens Priewe:

Masterclass und freie Verkostung

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG und Chianti Classico DOCG

Montag, 20. Juni 2016 | Hamburg

Atlantic Kempinski

An der Alster 72–79, 20099 Hamburg

Dienstag, 21. Juni 2016 | Berlin

Regent Hotel Berlin

Charlottenstraße 49, 10117 Berlin

14.00 bis 15.00 Uhr Masterclass mit Italienspezialist Jens Priewe

15.00 bis 17.30 Uhr Freie Verkostung ausgewählter Weine aus beiden Anbaugebieten (ohne anwesende Winzer)

Fachbesucher-Registrierung ab sofort online unter: www.top-of-the-dop.de

