Wo der Prosecco superiore ist

Prosecco Superiore ist die qualitative Spitze des heiteren Schäumers aus Italien. Die Landschaft, in der er gedeiht, die Hügel zwischen den Orten Valdobbiadene und Conegliano im Hinterland von Venedig, hat für Genussreisende viel zu bieten!

An klaren Tagen sieht man von hier den Campanile in Venedig», verspricht der Kellner mit fröhlichem Lächeln. Die Osteria Borgoluce in den Hügeln hinter Susegana bietet nicht nur eine traumhafte Aussicht, sondern auch schmackhafte Küche und aufmerksamen Service. Verarbeitet werden in erster Linie Produkte aus dem Landgut Borgoluce: Büffelmozzarella, Salami und Schinken, Mais, Fleisch aus eigener Haltung. Johnny, der Koch, verarbeitet sie zu unkomplizierten, wohlschmeckenden Gerichten. Antonio, der Kellner, bringt sie mit gekonnten Erklärungen an den Tisch. Dazu gibt es Prosecco von Borgoluce, aber auch ausgewählte Weine aus anderen Weinbauregionen Italiens.

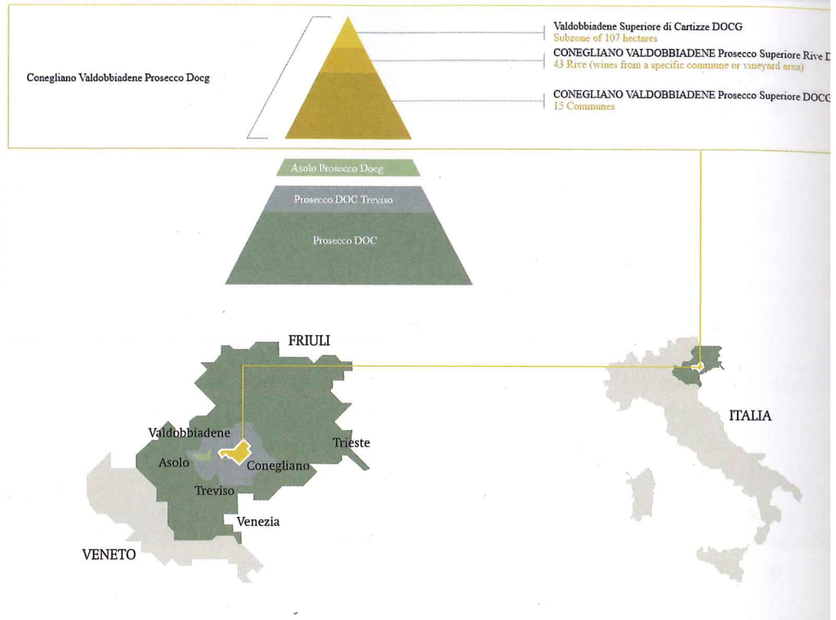
REGION FÜR GENIESSER

Frisch, prickelnd und fruchtig, so kennt man Prosecco. Das klassische Anbaugebiet liegt in der Provinz Treviso im Veneto. Zwischen den Ortschaften Valdobbiadene im Westen und Conegliano im Osten sind es insgesamt 15 Gemeinden. Prosecco, der hier entsteht, darf sich Conegliano Valdobbiadene Superiore nennen und trägt das Gütesiegel DOCG. Im Norden geschützt durch die Dolomiten und von Süden beeinflusst von der milden Adria-Luft, entsteht ein Kleinklima, im dem die Rebe günstige Voraussetzungen findet. In den sonnigen Lagen erstrecken sich die Weingärten auf Höhen von 50 bis 500 Meter. Wer bei Prosecco an grossflächige Bearbeitung denkt, wird erstaunt sein. Insbesondere um Valdobbiadene finden sich Lagen, die in puncto Steilheit dem Wallis oder der Mosel in nichts nachstehen. Die Bearbeitung erfolgt ausschliesslich per Hand. Erst Richtung Conegliano werden die Hügel sanfter und die Anlagen weitläufiger. Im Prosecco-Gebiet hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur in Hinblick auf Weinqualität viel getan, auch der Weintourismus hat einen enormen Aufschwung erfahren. Gäste strömen zuhauf in die wunderbare Landschaft, die demnächst in die UNESCO-Weltkulturerbe-Liste aufgenommen werden möchte. Allerorten entstehen kleine Gastwirtschaften, die die typischen Gerichte der Region anbieten. Zum Schlafen stehen kleine, feine Hotels zur Verfügung und sehr viele Agriturismo-Häuser, die Ferien auf dem Bauernhof anbieten. Eines davon ist das «Due Carpini» in Santo Stefano di Valdobbiadene, gleich hinter der Renommierlage Cartizze. Die Zimmer sind gepflegt, der Empfang ist herzlich, und zum Frühstück gibt es köstliche hausgemachte Konfitüren. Herrlich! Nur wenige Schritte entfernt liegt das «Salis Ristorante». Mitten in den Weinbergen kann man hier herzhaftes Essen geniessen und dazu eine gute Auswahl Prosecco Superiore trinken. Ein Klassiker ist das «Locanda da Lino» in Solighetto. Die Decke hängt voller glänzender Kupferkessel, in denen früher stundenlang Polenta gekocht wurde. Polenta ist bei Lino immer noch ausgezeichnet, am besten mit Pilzen oder Käse. Auf dem offenen Rost werden allerlei Fleischteile zu hervorragenden Gerichten verarbeitet. Ein grosser Rost mit offenem Kamin beherrscht auch den Saal in der «Antica Osteria di Via Brandolini» in Solighetto. Unscheinbar an der Hauptstrasse gelegen, öffnen sich drinnen mehrere gepflegte Räume und ein wunderbarer Garten. Spezialität des Hauses ist der «Spiedo», ein Grillspiess mit mehreren Fleischsorten. Giovanni, der Patron des Hauses, serviert Ihnen gerne den passenden Wein dazu. Auch Kunstdenkmäler finden sich im Prosecco-Gebiet. Zu den Pflichtzielen gehören die Villa Sandi in Crocetta del Montello. Die klassische Palladio-Villa begeistert mit ihren klaren, schlichten Linien. Zudem ist sie Sitz des gleichnamigen Weinguts; Sie werden hier also sicher auch den richtigen Prosecco finden. Ein weiteres Pflichtziel ist die Abbazia di Follina, ein altes Zisterzienserkloster. Der spätromanische Kreuzgang mit seinen reichen Säulen- und Kapitellformen gilt als einer der schönsten in Italien. Nur wenige Schritte entfernt bietet die «Osteria dai Mazzeri» Genuss pur. Vito, der Chef, arbeitet besonders gerne mit lokalem Gemüse, im Winter etwa mit Radicchio aus Treviso, im Frühjahr mit Spargeln aus Cimadolmo. Ein Besuch im malerischen Serravalle, dem historischen Ortsteil von Vittorio Veneto, rundet den Besuch im Prosecco-Gebiet würdig ab. Am dortigen Hauptplatz, in der «Trattoria alla Cerva», stehen immer einige offene Prosecco Superiore DOCG zum Genuss bereit!

Fotos: beigestellt

INFO

Weitere Infos und Weinrouten unter:
www.prosecco.it
www.coneglianovaldobbiadene.it



Wissenswertes über Prosecco

Den Prosecco Superiore DOCG gibt es in drei Varianten, die sich durch ihren Restzuckergehalt unterscheiden: Brut, die trockenste (bis 12 g/l), Extra Dry (12–17 g/l) und Dry mit einem Restzuckergehalt von 17 bis 32 g/l. Die traditionelle Variante ist Extra Dry. Der Restzuckergehalt rundet das leicht bittere Finale der Glera-Traube, aus der Prosecco entsteht, ab und intensiviert die Aromen. Er ist ideal zum Anstossen zu jeder Gelegenheit. Brut erfreut sich in den letzten Jahren immer grösserer Beliebtheit, hier finden sich die besten Qualitäten. Einige engagierte Erzeuger führen Prosecco Superiore auch als Brut mit geringem Zuckergehalt, der zu feinem Essen hervorragend mundet. Demnächst soll diese Kategorie gesetzlich geregelt werden. Die Dry-Variante eignet sich gut als Begleiter zu leicht süssen Nachspeisen. Ein Prosecco Superiore kann sich auch durch die Gebietsherkunft – Rive oder Cartizze – unterscheiden.

DIE PYRAMIDE DER QUALITÄT

Prosecco gibt es in verschiedenen Qualitätsstufen. Den Sockel der Pyramide bildet «Prosecco DOC» ohne weitere Gebietsangabe. Mengenmässig hat dieser Prosecco den grössten Anteil. Die Glera-Traube muss einen Anteil von mindestens 85 Prozent haben. Die Trauben für diesen Prosecco dürfen aus dem ganzen östlichen Veneto und dem Friaul kommen. Die Weinberge für Prosecco DOC befinden sich überwiegend in der Ebene. «Prosecco DOC Treviso»: Die Trauben stammen aus Weingärten in der Provinz Treviso. «Asolo Prosecco DOCG»: Die Trauben für diesen Prosecco wachsen in Weingärten in Hanglage rund um die Stadt Asolo, östlich von Valdob «Conegliano Valdobbiade DOCG»: umfasst das urs che Anbaugebiet für Prose Weingärten sind alle in Hi mitunter auch in extremer ge. Prosecco Conegliano V adene Superiore DOCG o nähere Angabe stammt au oder mehreren der 15 Ger die das Gebiet umfasst. Es auch die Gemeinden ange werden. Die Bezeichnung ist gleichbedeutend mit St sie verleihen dem Prosecc eigenen Charakter. Die Tra für Prosecco mit dem Zus «Rive» dürfen nur aus ein gen Gemeinde kommen. I samt sind 43 Rive klassifiz «Superiore di Cartizze» sc lich stammt aus einer besc Lage in der Gemeinde Val dene, 107 Hektaren gross, Grand-Cru-Lage gilt. Cart wird überwiegend als Dr

Der Prosecco Superiore kommt nach Zürich!

Discover the Difference

0 Top-Betriebe präsentieren ihre Prosecco Superiore DOCG!

ut, Extra Dry, Dry, Rive, Superiore di rtizze – nach einer allgemeinen Einhrung können die Teilnehmer in zwei trennten Parcours die Anpassung r verschiedenen Prosecco Superiore diverse Gerichte probieren. Geführte rkostung durch Sommeliers.

rnen Sie neue Möglichkeiten für die äsentation des Prosecco Superiore nnen. Prosecco Superiore – mehr als r ein Aperitif!

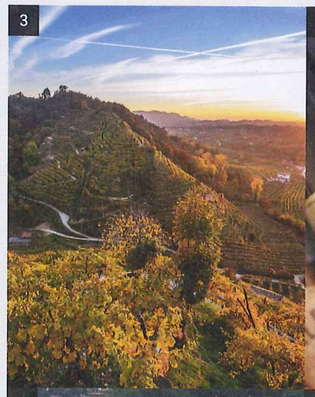
4. Oktober 2016
estaurant Wirtschaft Neumarkt
4:30–16:00 Uhr: kommentierte rkostung mit Sommeliers
3:00–18:00 Uhr: freie Verkostung

eranstaltung reserviert für achbesucher

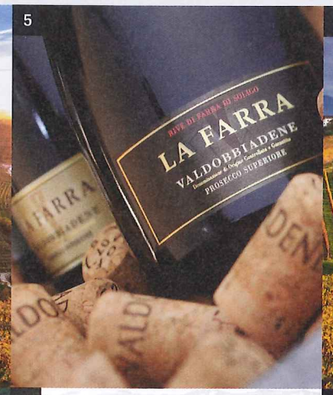
nmeldung:
rosecco-docg@organize-ch.ch

1

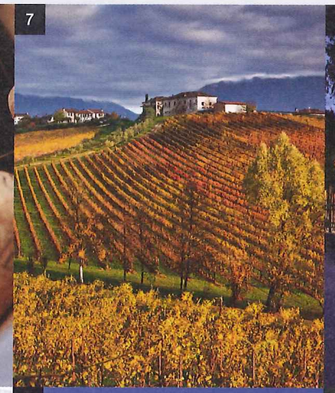
2

3


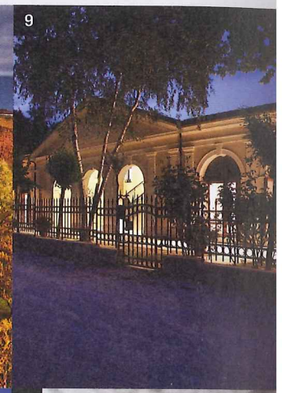
4

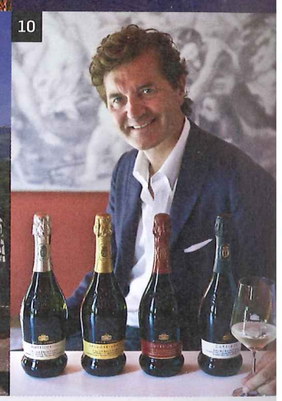
5


6

7


8

9


10


1 Bisol
isol ist einer der Leitbetriebe für rosecco Superiore. Als Familienbetrieb nit langer Tradition ist Bisol heute mit einen Erzeugnissen weltweit präsent. itz des Betriebes ist Fol am Fusse des erühmten Cartizze-Hügels. Hier werden auch Führungen im beeindruckenen historischen Keller angeboten.
ipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore OCG Brut »Crede«: feine Nase mit elben Fruchtnoten, klar und geradlinig, eine Perlage, salzig.
www.bisol.it

2 Borgoluce
Borgoluce liegt in Susegana vor den Toren von Conegliano. Die Familie Collalto besitzt hier ein grosses Landgut zu dem Viehzucht (Büffel, Kühe, Schweine), Getreide- und Gemüseanbau und auch rund 90 Hektaren Weinberge gehören. Die gesamte Produktion ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Rive di Collalto: volle und feine Nase, nach Akazienblüten und Apfel, geradlinig und betont trocken, ideal zum Essen.
www.borgoluce.it

3 Bortolomiol
Giuliano Bortolomiol erfand einst den Prosecco Brut, heute wird der Betrieb von seinen vier dynamischen Töchtern geleitet. Seit über zehn Jahren führt Bortolomiol auch eine eigene Bio-Linie. Der Bandarossa Extra Dry ist ein Klassiker in der Prosecco-Welt.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut »Prior«: volle Nase mit Noten nach Akazienblüten und Aprikosen, sehr präsent, dicht und lange.
www.bortolomiol.com

4 Colli del Soligo
Die Winzergenossenschaft in Soligo zählt zu den führenden Produzenten des Gebiets und vereinigt rund 800 kleine Weinbauern. Bereits in den 1960er-Jahren begann man bei Colli di Soligo mit der Flaschenfüllung. Gearbeitet wird nach strengen Qualitätskriterien, und der Keller ist blitzblank.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry »Col de Mez«: feine Perlage, duftet nach grünem Apfel, lebhaft und fein am Gaumen, weich.
www.collisoligo.it

5 La Farra
In Farra di Soligo, im Herzen des DOCG-Gebietes, haben die Geschwister Nardi ihren Betrieb errichtet. Guido kümmert sich um die Weinberge, Innocente um den Keller und Ada um den Vertrieb. Das Angebot unterteilt sich in «Selezione Argento» (Silber), «Selezione Oro» (Gold) und «Rive». Die Weine von La Farra sind sehr klar und fruchtbetont.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry: fein nach Apfel und Nektarine, voluminös, cremig und ausgewogen.
www.lafarra.it

6 Le Vigne di Alice
Cinzia Canzian und ihre Schwägerin Pier Francesca Bonicelli leiten dieses Weingut ganz im Zeichen der Frau. Mit ihren Kreationen wollen die beiden über das Übliche hinausgehen. Neben zwei sehr guten, traditionell gehaltenen Proseccos, bieten sie so auch Prosecco, der in der Flasche vergoren und hefetrüb abgefüllt wurde.
Tipp: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG »Alice.g« metodo classico: Williams-Birne und Pfirsich, gepaart mit feinen Hefenoten, am Gaumen vielschichtig, nach Früchten und Kräutern, saftig und präsent.
www.levignedialice.it

7 Masottina
Die Hügel von Ogliano sind bekannt für füllige, vollmundige Proseccos. Aus kleinen Anfängen hat hier die Familie Dal Bianco einen ansehnlichen Betrieb von gut 200 Hektaren aufgebaut. Ein neuer Keller erlaubt die akkurate Selektion der einzelnen Partien. Die Spitze bilden zwei Lagen-Proseccos – Contrada Granda und Rive di Ogliano –, von denen einer besser ist als der andere.
Tipp: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Rive di Ogliano: Nach Birne und Grapefruit, etwas Trockenobst., am Gaumen aussergewöhnlich füllig.
www.masottina.it

8 Mionetto
Mit Gründungsjahr 1887 gehört Mionetto zu den ältesten Betrieben in Valdobbiadene. Im nächsten Jahr wird das Betriebsgelände im Ortskern gross ausgebaut und um ein Besucherzentrum, Keller und Lagerräume erweitert. Der «Sergio», Mionettos erfolgreichste Cuvée, läuft nicht als Prosecco, da er 30 Prozent Chardonnay-Anteil aufweist.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Rive di Santo Stefano: aus einer hohen Lage, duftet nach Birnen und Weissdorn, präsent und salzig, guter Druck.
www.mionetto.com

9 Progetti Divini
Weinprojekt, göttliches Projekt: Ein amüsantes Wortspiel steht für den Namen dieses Weinguts. Es befindet sich im historischen Weinkeller der Grafen Brandolini in Soligo. Garant für die Güte der Proseccos von Progetti Divini ist Ivan Panizza, ein Önologe, der sich bei Prosecco auskennt wie kaum ein anderer. Entsprechend klar und präzise fallen die Weine aus.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut: feine Frucht und Blüten in der Nase, fein und klar im Mund, saftig, wird von Schluck zu Schluck noch besser.
www.progettidivini.it

10 Villa Sandi
Ein prachtvoller Sitz in einer klassischen Paladio-Villa, Weingärten in den besten Lagen, schonende Verarbeitung und Reifung in den Kellergängen der alten Villa – das sind die Zutaten für die unbestrittene Qualität von Villa Sandi. Die Familie Moretti Polegato präsentiert mit Villa Sandi hochwertigen Superiore. In der Locanda Sandi kann man die Weine zu herzhaften Speise geniessen.
Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superi DOCG Extra Dry: zarte Nase, im Mu kraftvoll, reife Fruchtnoten, langer Nachhall, cremig.
www.villasandi.it

Gefördert gemäß EU-Verordnung 1308/13

Fotos: beigestellt