

Prosecco ist nicht gleich Prosecco

Weit über eine halbe Milliarde Flaschen Prosecco wurden im Jahr 2019 produziert...



... und, so können wir jedenfalls annehmen, auch verkauft und getrunken. Auch wenn wir davon ausgehen, dass sich diese Zahl coronabedingt im letzten Jahr etwas abgeschwächt hat, eine halbe Milliarde ist doch eine schwindelerregende Zahl. Und ausser dem eigentlichen Prosecco gibt es noch eine unüberblickbare Anzahl von anonymen Schäumern, die wie der deutsche «Secco» als Trittbrettfahrer auf einen ähnlichen Namen hören und im Markt mitschwimmen.

Aber eben, auch Prosecco ist nicht gleich Prosecco! Dazu sollte man ein paar wenige Dinge wissen:

Seit dem 1. Januar 2010 ist «Prosecco» nicht mehr der Name einer Rebsorte, sondern eine Herkunftsbezeichnung. Das

heisst, die Weine müssen aus einem genau definierten Gebiet der beiden Regionen Venetien und Friaul-Julisch Venetien stammen, nur dann dürfen sie die Bezeichnung Prosecco DOC auf dem Etikett führen. Dieses Gebiet ist aber riesig und erstreckt sich bis weit in die Ebene hinaus. 2019 wurden davon nicht weniger als 482 Millionen Flaschen verkauft. Strenger sind die Regeln für Weine, die auf die Namen Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG oder Asolo DOCG hören. Sie kommen aus der wunderschönen Kernzone um die beiden Dörfer Valdobbiadene und Conegliano, die sogar in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen wurden. Oder aus der Gegend um das kleine Städtchen Asolo herum. In diesen beiden Gebieten werden total «nur» etwas über 100 Millionen Flaschen produziert.

Früher war «Prosecco» der Name einer Rebsorte, heute heisst diese Glera. Ein Prosecco muss zu mindestens 85% aus ihr bestehen, die restlichen 15% sind recht frei wählbar, sogar rote Rebsorten sind zugelassen. Weine aus der Rebsorte Glera, die ausserhalb der Proseccozone wachsen, dürfen seit 2010 nicht mehr Prosecco heissen.

Mehr als eine halbe Milliarde Flaschen? Wer soll denn das alles trinken? Vor noch nicht einmal 40 Jahren war das Gebiet um Valdobbiadene und Conegliano noch ein verträumtes Nirgendwo auf der önologischen Landkarte. Dann entdeckten die Deutschen, die Österreicher und wir Schweizer diesen freundlichen Aperitifprickler und damit war das Wunder eingeläutet. Nach uns kamen die Engländer, dann die Amerikaner und das Ende ist nicht in Sicht.

Und der Grund für dieses Wunder? Da ist sicher einmal der Preis, aber ebenso sicher nicht nur. Denn ein guter (!) Prosecco ist ein wunderbarer Aperitif: apfel frisch, fruchtig, fein und geschmeidig.

Ist Prosecco immer secco?

Annemarie Wildeisen und Beat Koelliker im Gespräch

Annemarie Wildeisen: Ist Prosecco immer, wie der Name sagt, trocken, also secco, oder gibt es wie beim Champagner verschiedene Süssegrade?

Beat Koelliker: Normalerweise ist ein Prosecco trocken oder eben auf italienisch secco. Oft steht auf dem Etikett aber das englische Wort dry und manchmal auch französisch sec. Einen halbtrockenen Wein nennt der Italiener abbocato, der Engländer medium dry und der Franzose demi-sec.

Danke. Wirkt sich der Restzuckergehalt auch auf den Geschmack des Weines überhaupt aus?

Ja, auf jeden Fall. Zucker ist ein Geschmacksträger und verstärkt unsere Wahrnehmung der Aromen im Gaumen und in der Nase. Entsprechend wirken die Weine fruchtiger, voller.

Nun habe ich noch eine Reihe von anderen Fragen: Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Spumante und einem Frizzante?

Darf ich etwas ausholen? Prosecco gibt es in drei verschiedenen Versionen: Als Spumante, als Frizzante und als Stillwein. Der Unterschied liegt in erster Linie bei der Vinifikation: Ein Spumante wird im Tankgärverfahren hergestellt und hat daher einen höheren Druck in der Flasche als ein Frizzante, der eigentlich ein Stillwein ist, dem nachträglich, wie einem Mineralwasser, Kohlensäure beigemischt wurde. Ein Spumante hat daher immer einen Drahtkorb über dem Korken, ein Frizzante meist nur eine Schnur oder einen Metallbügel. Die allermeisten bei uns erhältlichen Proseccos gehören aber zur Kategorie Spumante.

Früher gab es noch alles Mögliche beim Prosecco: blaue Flaschen, Dosen, Kronkorken... Das ist jetzt alles verschwunden. Ich bin für das bunte Leben und finde das

irgendwie schade. Wer ist daran schuld?

Natürlich wie immer der Staat! Mit der Revision des Gesetzes im Jahr 2009 wurde auch da der Wildwuchs etwas eingedämmt und den Marketingleuten das Leben erschwert. Das ist ja nicht immer ein Nachteil.

Jetzt habe ich noch eine letzte Frage: Du hast meinen Lieblingsprosecco, den Cartize, mit keinem Wort erwähnt. Warum?

Ja, dieser Wein ist schon fast eine Rarität. Er gehört sicher zu den besten Proseccos überhaupt. Er wächst auf einer Einzellage der Gemeinde Valdobbiadene, die ganz nach Süden ausgerichtet ist. Nur wenige Flaschen werden produziert und noch weniger exportiert.