

Claudio Pavin (hier mit seiner Frau Dora) ist einer der grossen Prosecco-Experten in der Schweiz. «Der richtige Prosecco sollte auf dem Etikett die Herkunftsbezeichnung Prosecco DOC Treviso haben.»



PROSECCO

DAS SOLLTEN SIE WISSEN!

Was zeichnet guten Prosecco aus? Woher kommt der Prosecco überhaupt? Wie erkennt man italienische Billig-Schaumweine? Und was sollten Gastronomen und Sommeliers dringend beachten, wenn Sie Prosecco einkaufen und ausschenken? «Hotelier» sprach mit dem Experten und Produzenten Claudio Pavin. Hier die 20 wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema Prosecco.

Interview: Hans R. Amrein

Worin unterscheidet sich Prosecco von andern Schaumweinen wie Champagner oder Sekt? Prosecco ist ein weiss vinifizierter Wein aus Glera-Trauben (früher Prosecco-Trauben). Mit der ersten Gärung wird der Traubenmost zu Wein verarbeitet und mit der zweiten Gärung wird dem Wein natürliche Kohlensäure hinzugefügt. Also spricht man von einem Schaumwein. Beim Champagner werden drei Traubensorten zu weissem Wein vinifiziert: Pinot noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Beim Franciacorta, dem «italienischen Champagner», sind ebenfalls drei Traubensorten die Grundlage: Pinot Nero, Chardonnay und Pinot Bianco.

Wer hat den Prosecco erfunden?

Das war Francesco Martinotti, doch der Franzose Eugene Charmat hat den Prosecco industrialisiert und breit vermarktet.

Man spricht von der sogenannten Charmat-Methode. Worum geht es dabei?

Die natürliche Schaumbildung (Kohlensäure) des Prosecco, die sogenannte «Spuma», wird im Druck-Stahltank unter Verwendung von gezüchteter Hefe und Zucker erzeugt. Der Prozess dauert etwa 30 Tage. Beim Champagner hingegen wird die Kohlensäure in der Flasche erzeugt (Flaschengärung). Hier dauert der Gärprozess rund sechs Monate.

Laut dem neuen EU-Dekret (gilt seit dem 1. Januar 2010) ist Prosecco nicht mehr der Name einer Traubensorte (sie heisst jetzt Glera), sondern ausschliesslich eine Herkunftsbezeichnung.

Wohher kommt denn nun der richtige Prosecco?

Rund 90 Prozent der aktuellen Prosecco-Produktion stammt aus der Gegend von Treviso. Hier existieren die meisten Prosecco-Weingüter. Leider konnten die zuständigen Behörden die zwei bis drei grossen Weinabfüller im Piemont nicht zwingen, den Prosecco in der Region abzufüllen. So kommt es, dass die Piemonteser den Most in der Region Treviso kaufen, mit grossen Tankwagen ins Piemont bringen und dort abfüllen.

Was zeichnet den qualitativ hochwertigen Prosecco aus?

Wenn man den Prosecco serviert, sollte er schäumen. Tut er das, ist er frisch und jung. Riecht der Prosecco nach Golden-Apfel, Brotkruste und Hefe, stammt er garantiert zu hundert Prozent von Glera-Trauben.

Und ganz wichtig: Der richtige Prosecco sollte auf dem Etikett die Herkunftsbezeichnung Prosecco DOC Treviso haben.

Worauf sollte der professionelle Restaurateur oder Sommelier besonders achten, wenn er Prosecco einkauft?

Nochmals: Die Herkunftsbezeichnung Prosecco DOC Treviso sollte unbedingt auf dem Etikett stehen! Wichtig ist für mich auch, dass der Produzent, beziehungsweise der Abfüller ein eigenes Weingut besitzt und die Trauben ausschliesslich aus diesem Gut stammen und nicht zugekauft werden.

Secco heisst ja trocken. Hat das italienische Adjektiv etwas mit dem Prosecco zu tun?

Nein. Woher der Name Prosecco stammt, ist in

Italien umstritten. Einige sagen, der Schaumwein stamme aus dem Ort Prosecco in der Nähe von Trieste. Andere wiederum behaupten, der Name komme vom kleinen Fluss Prosecco...

Laut italienischem Gesetz darf Prosecco DOC nur in einer festgelegten Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano hergestellt werden. Warum ist das so?

Vorerst: Die Trauben Prosecco kann man nicht schützen! Man kann Prosecco-Trauben auch in Frankreich, Spanien oder Australien anbauen und verarbeiten. Bis vor Kurzem konnte jeder Prosecco auf seine Fahne schreiben, auch wenn nur ein kleiner Teil Prosecco-Trauben im Wein enthalten war. Was also konnte man tun, um den Namen Prosecco zu schützen? Zum Glück gibt es in der Nähe von Trieste eine Ortschaft, die Prosecco heisst. Und diese Ortschaft kann man schützen, da Orte weltweit keinen zweiten Namen haben dürfen. Nun musste man das Prosecco-Gebiet bis zu dieser Ortschaft im Friaul erweitern. Kurz und gut: Man kreierte eine neue Region unter dem Label «Prosecco DOC». Diese Region oder >



Prosecco von Pavin. «Wir lassen unseren Prosecco bei unserem Vertrauensweingut in der Nähe von Treviso unter strenger Aufsicht und nach unseren Rezepten herstellen.» Im Jahr 2009 hat Pavin an der Expovina 2009 mit dem «Prosecco Pavin Extra Dry» die Goldmedaille gewonnen.

«Prosecco DOC»-Zone führt nun von Verona über Venezia, Belluno bis Udine.

Und was ist mit dem Prosecco in der Region Treviso?

Der meiste Prosecco stammt ja nach wie vor aus der Region Treviso. Jetzt gibt man ihm einfach den Namen «Prosecco DOC Treviso».

Und was ist mit den Prosecco-Produzenten von Conegliano-Valdobbiadene?

Das waren eigentliche Pioniere. Sie hatten stets das Gefühl, einen ganz besonderen Prosecco herzustellen. Ihre Pionierarbeit wurde honoriert, indem man ihnen erlaubte, ihre Produkte als «Prosecco DOC Valdobbiadene» zu bezeichnen. Aber nochmals: 90 Prozent des Prosecco stammt aus der Region von Treviso.

In vielen Restaurants wird Billig-Prosecco aus dem Supermarkt angeboten. Wie erkennt man einen qualitativ minderen Prosecco?

Gibt es typische Erkennungsmerkmale?

Es handelt sich hier um Schaumweine, die kein Weingut im Hintergrund haben. Der Wein wird in mehreren Gütern zusammengekauft und dann irgendwo produziert – mit billiger Hefe und billigem Zucker. Auf dem Etikett steht nur der Name eines Abfüllers ohne Weingut. Merkmale? Ja, wenn die Kohlensäure künstlich mit CO₂ versetzt wurde, bleiben die Bläschen am Glasrand haften. Das neue EU-Dekret verbietet nun aber solche Methoden.

Prosecco Spumante darf ja nur als Sekt bezeichnet werden, wenn die Kohlensäure entweder

durch die Flaschengärung oder durch Tankgärung hervorgerufen wurde. Prosecco wird also nicht, so wie Champagner oder deutsche Winzersektarten, in aufwändiger Flaschengärung hergestellt, sondern nur im Tank.

Was ist der Grund?

Der Druck-Stahltank eignet sich eben für aromareiche Traubenarten wie Malvasia, Moscato oder Prosecco. Dank dieser Gärmethode wirkt der Wein jung und fruchtig. Die Flaschengärung eignet sich für Traubensorten mit viel Säure. Es entstehen eher füllige und körperbetonte Weine.

Was ist denn eigentlich Prosecco Frizzante?

Das ist wie Prosecco Spumante – nur mit weniger Kohlensäure. Mit Prosecco Frizzante will man ein eher jüngeres Publikum ansprechen. Man will damit die jungen Leute auf den Prosecco-Geschmack bringen.

Neben Schaum- und Perlweinen werden auch stille Weine (Prosecco spento, Prosecco tranquillo) gekeltert. Was sind das für Prosecco-Arten? Und warum findet man diese Schaumweine selten in Schweizer Restaurants und im Schweizer Weinhandel?

Es handelt sich um Weine ohne den zweiten Gärvorgang. Das sind aber keine Schaumweine, sondern ganz normale Weissweine! Sie werden mit reifen Prosecco-Trauben gemacht.

Gibt es Prosecco auch in trockenen und halbtrockenen Varianten?

Im Bereich Prosecco kennt das Disziplinarverfahren drei Arten von Restzuckergehalt: Brut, Dry und Extra Dry.

Der Extra Brut wird leider nicht als Prosecco anerkannt. Unser «Zero Assoluto» geht in diese Richtung. Wie fast alle Champagner, hat er einen Restzuckergehalt von fast Null. Leider darf er nicht als Prosecco bezeichnet werden. Ein Wein für Kenner!

Sie bieten ja auch Bio-Prosecco an. Worin liegt der Unterschied zum konventionell angebauten Prosecco?

Der Leitgedanke im Bio-Landbau ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Natürliche Lebensprozesse sollen gefördert und Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen werden. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger werden die natürlichen Abwehrkräfte von Pflanzen gefordert und dadurch wiederum gefördert.

Produzieren Sie Ihren Prosecco selber? Besitzen Sie eigene Weingüter und Rebberge?

Ja, wir sind Produzenten, aber nicht Weingutbesitzer. Noch nicht! Wir lassen unseren Prosecco bei unserem Vertrauensweingut in der Nähe von Treviso unter strenger Aufsicht und nach unseren «Rezepten» herstellen.

Prosecco gilt in gewissen Kreisen als Trend-Getränk. Warum?

Die Kohlensäure stimuliert die Sinne und das Wohlbefinden. Prosecco ist ein vielseitiges Getränk, das schön prickelt und in der Nase kitzelt. Es passt zu jedem Anlass.

Hotelier info

WAS TUT PAVIN ?

«Die Geschichte der Familie Pavin ist die Geschichte einer Leidenschaft über zwei Generationen», schwärmt Claudio Pavin. «Eine Familie, die sich seit mehr als 50 Jahren mit Engagement und Hingabe ganz auf den Kunden ausrichtet. Wir stellen uns täglich die Aufgabe, grundlegende Elemente zu sichern, um authentische Qualität anzubieten. Wir sind überzeugt, dass unsere Produkte, speziell aus Venetien, ein vortreffliches Instrument sind, um Emotionen zu wecken.»

Die Produktpalette von Pavin umfasst nicht nur qualitativ hochstehenden Prosecco, sondern auch Rot- und Weissweine (Spezialität Amarone), Dessertweine, Kaffee, Grappa, Aceto Balsamico Modena, Olivenöl, Party- und Festweine sowie Produkte wie Panettone, Fruchtbalsam, Antipasti und Kaffeebeilagen. Pavin beliefert Grosskunden, Restaurants und Hotels ebenso wie Privatkunden. Claudio Pavin: «Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, angesehenen Produzenten auf dem Schweizer Markt zu vertreten.»

WER IST CLAUDIO PAVIN ?

1972 in Mendrisio geboren und im Glarnerland aufgewachsen, schliesst Claudio Pavin seine Lehre als Kaufmann ab. Berufsbegleitend absolvierte er den Managementlehrgang und wagte vor zehn Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit «Amore und Passione» widmet er sich den vorzüglichsten Produkten aus dem Raum Venetien und produziert nebst dem eigenen Caffè Pavin (inkl. Kaffeebeilagen) auch den hochwertigen Prosecco Pavin, Grappa Pavin sowie seinen eigenen Amarone und Ripasso Pavin.



KONTAKT

www.pavin.ch