

DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### GESCHICHTE

#### PROSECCO. EINE ZWEITAUSEND JAHRE LANGE GESCHICHTE.

„Und nun will ich mir den Mund benetzen mit diesem apfelaromatischen Prosecco“ schrieb Aureliano Acanti im Jahre 1754. Aber schon in römischer Zeit wurde aus den Trauben der Rebsorte Glera, die anfänglich im Ort Prosecco auf den Karsthügeln von Triest angebaut wurde, ein Wein namens Puccino erzeugt. Im siebzehnten Jahrhundert entwickelte sich der Anbau der Rebsorte Glera über das gesamte venetisch-friulanische Hügelband wie im Roccolo „Dieser perfekte Prosecco aus Monteberico“ und in der Collezione Ampelografica provinciale Trevigiana „dank ihrer aromatischen Qualitäten zu den besten weißen Trauben für die Erzeugung eines Weins mit einem feinen sensoriiellen Profil zählend“ angeführt wird. Aus diesen Gebieten hat sich die Produktion in die angrenzenden Ebenen des Veneto und des Friaul ausgebreitet. Hier entstand am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts dank der neuen Technologie der Versektung der Prosecco, den wir heute kennen. Es ist der Mensch mit seinen technischen Fähigkeiten gewesen, der die Produktion des Prosecco Doc möglich gemacht hat. In einem Text aus dem Jahre 1937 steht: „In Fässer gefüllter Prosecco wird am Anfang des Frühlings verkauft und für die Flasche bestimmt, wo er zu Schaumwein wird“. Im letzten Jahrhundert hat sich im Produktionsgebiet auch dank der Önologeschule in Conegliano Veneto, die die Produktionsmethode perfektioniert hat, um die besonderen Eigenschaften des Prosecco hervorzuheben, eine spezifische technisch-wissenschaftliche Kompetenz herausgebildet. 8159 Weinbaubetriebe, 269 Schaumweinhersteller und 200 Millionen Flaschen: das sind die aktuellen Zahlen zum Prosecco. Darüber hinaus garantiert die geschützte Ursprungsbezeichnung seit 2009 die Qualität des weltweit bekanntesten italienischen Schaumweins.

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### TYPEN

Prosecco ist etwas für jeden.

Blumiges und fruchtiges Bouquet, frischer, leichter und spritziger Geschmack: Der Prosecco DOC ist der Symbolwein für unkomplizierten, aber doch raffinierten Trinkgenuss, der für den unverwechselbaren Lebensstil Made in Italy steht.

Der Prosecco DOC kann je nach Perlage ein Schaumwein (spumante), Perlwein (frizzante) and Stillwein (tranquillo) sein.

- Der Prosecco DOC Spumante, der bekannteste und am weitesten verbreitete Typ, hat eine feine und anhaltende Perlage. Prosecco DOC je nach Zuckergehalt kann der Prosecco DOC Spumante Brut, Extra Dry, Dry oder Demi-Sec sein.
- Der Prosecco DOC Frizzante hat eine leichte und weniger anhaltende Perlage.
- Der Prosecco DOC Tranquillo ist keine Perlage vorhanden.

#### Prosecco DOC Spumante

**Farbe:**  
mehr oder weniger intensives  
Strohgelb, strahlend, mit  
anhaltendem Schaum;

**Bouquet:**  
fein, charakteristisch, typisch für die  
Trauben, aus denen er erzeugt wird;

**Geschmack:**  
von brut bis demi-sec, frisch und  
charakteristisch;

**Mindestgesamtalkoholgehalt als  
Volumenkonzentration:**  
11,00% vol;

**Mindestgesamtsäure:**  
5,0 g/l;

**Reduktionsfreier Mindestextrakt:**  
14,0 g/l;

**Druck:**  
höher als 3 Bar.

#### Prosecco DOC Frizzante

**Farbe:**  
mehr oder weniger intensives  
Strohgelb, strahlend, mit sichtbarer  
Perlenentwicklung;

**Bouquet:**  
fein, charakteristisch, typisch für die  
Trauben, aus denen er erzeugt wird;

**Geschmack:**  
trocken oder lieblich, frisch und  
charakteristisch;

**Mindestgesamtalkoholgehalt als  
Volumenkonzentration:**  
10.50 % vol;

**Mindestgesamtsäure:**  
5,0 g/l;

**Reduktionsfreier Mindestextrakt:**  
14,0 g/l;

**Druck:**  
zwischen 1 Bar und 2,5 Bar.

#### Prosecco DOC Tranquillo

**Farbe:**  
strohgelb;

**Bouquet:**  
fein, charakteristisch, typisch für die  
Trauben, aus denen er erzeugt wird;

**Geschmack:**  
trocken oder lieblich, frisch und  
charakteristisch;

**Mindestgesamtalkoholgehalt als  
Volumenkonzentration:**  
10.50 % vol;

**Mindestgesamtsäure:**  
5,0 g/l;

**Reduktionsfreier Mindestextrakt:**  
14,0 g/l;

**Druck:**  
unter 1 Bar.

Brut: Wenn der Zuckergehalt unter 12 g/Liter liegt.

Extra dry: Wenn der Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/Liter liegt.

Dry: Wenn der Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/Liter liegt.

Demi-sec: Wenn der Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/Liter liegt.

Erwähnenswert ist die Produktion von Prosecco DOC mit erneuter Vergärung auf der Flasche, bei der es sich um eine traditionelle Technik vom Ende des neunzehnten Jahrhunderts handelt, wobei dank des Ausbaus auf den natürlichen Hefen der Trauben eine leichte Trübung vorhanden ist, die die Geschmackseindrücke weicher und runder macht. In diesen Falle trägt das Etikett die Aufschrift "Rifermentazione in bottiglia" (Flaschengärung).

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### ANBAUGEBIET

#### DAS IDEALE TERROIR.

Ein Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der nach präzisen Regeln in einem bestimmten geographischen Gebiet erzeugt wird, das historisch für die Produktion von Prosecco prädestiniert ist und sich auszeichnet durch präzise Umweltbedingungen, die die Grundlage für seine Besonderheit bilden.

Das Produktionsgebiet des Prosecco DOC liegt im Nordosten Italiens und genauer gesagt in Zonen, die sich in 5 Provinzen des Veneto (Treviso, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno) und in 4 Provinzen in Friaul - Julisch Venetien (Görz, Pordenone, Triest und Udine) und somit einem der schönsten Landstriche der italienischen Halbinsel befinden.

Wenn die Traubenlese, die Vinifizierung und die Abfüllung vollständig in den Provinzen Treviso und Triest erfolgen, kann die Sonderbezeichnung Treviso oder Triest verwendet werden, um die besondere Bedeutung zu unterstreichen, die diese beiden Provinzen in der Geschichte des Prosecco haben.

Innerhalb des Produktionsgebiets des Prosecco Doc ist das DOCG-Gebiet Prosecco di Conegliano Valdobbiene e Colli Asolani begrenzt und umfasst einerseits in der Provinz Treviso den Hügelstreifen, der von Conegliano bis Valdobbiadene reicht und andererseits das Gebiet, das vom Vorgebirge bis Nervesa della Battaglia reicht, einschließlich der herrlichen Hügel von Asolo und des Montello.

Wenn auch mit den Unterschieden eines relativ weitläufigen Gebietes, ist das Klima generell gemäßigt: Das Gebiet wird nämlich im Norden von den Alpen geschützt und im Osten erwärmt von den Adriawinden, die die sommerliche Temperatur mildern und so eine Neigung zu Niederschlägen hervorrufen, die die richtige Pflanzenentwicklung der Rebe begünstigen. Am Ende des Sommers wird das Gebiet gekennzeichnet von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die die Entwicklung der Aromasubstanzen in den Trauben in der Phase der Reifung erlauben. Beim Boden, bei dem es sich um einen Schwemmboden und somit vorwiegend Lehm-Schlick-Boden handelt, ist reich an Mineralien und Mikroelementen und erlaubt den Erhalt einer Traubenproduktion, die sich gut eignet für die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen.

### REBSORTEN

#### NUR MIT GUTEN TRAUBEN WIRD GUTER WEIN ERZEUGT.

Bei den für die Produktion von Prosecco DOC bestimmten Trauben handelt es sich vorwiegend um Glera, eine autochthone Rebsorte aus dem Nordosten Italiens, die schon seit der Römerzeit bekannt ist.

Glera ist eine Rebsorte mit weißen Trauben. Sie besitzt haselnussbraune Reblinge und bringt große und lange Weintrauben mit goldgelben Weinbeeren hervor. Ihr Anbau sieht über die vertikale Ausrichtung der Triebe und die Entfernung der überzähligen Triebe hinaus auch Arbeiten wie das Gipfeln und Anbinden vor, um ein geeignetes Mikroklima für die Ansammlung von Aromasubstanzen auf der Weinbeere zu erhalten.

Zusammen mit der Rebsorte Glera werden von alters her bis zu einer Höchstmenge von 15 % andere Sorten verwendet: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero als Weißweibereitigung.

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### VINIFIZIERUNG

#### ZWISCHEN GESCHICHTE UND INNOVATION.

Die Traubenlese erfolgt in den ersten Septemberwochen, wenn die organoleptische Reife (Zucker, Säure und Aromasubstanzen) optimal für die Produktion von DOC-Schaum- und Perlweinen ist. Es handelt sich um einen diffizilen Arbeitsschritt, denn die Unversehrtheit der Weinbeeren muss erhalten bleiben und Spontangärungen sind zu vermeiden. Nach der Traubenlese ist der erste Arbeitsgang das Keltern. Die Traubenbeeren werden von den Traubenkähmen getrennt und sind dann bereit für das Pressen. Den Traubenbeeren wird auf schonende Weise nur der Vorlaufmost entzogen.

Die Vinifizierung als Weißwein wird eingeleitet mit ausgewählten Hefen, die den in den Trauben vorhandenen Zucker in Alkohol und CO<sub>2</sub> verwandeln. Die Arbeit der Hefen (Gärung) dauert ca. 15/20 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 18°C, um das feine Bouquet der Ausgangstrauben zu bewahren.

Nach der Gärung beginnt die Reifezeit, in der die Umfüll- und Filterarbeiten durchgeführt werden, um einen klaren Wein zu erhalten. Der Prosecco Tranquillo (Stillwein) wird abgefüllt, während der Frizzante (Perlwein) und der Spumante (Schaumwein) eine letzte Phase durchlaufen, durch die sich der Prosecco auszeichnet: die natürliche zweite Gärung.

Die Schaumweinbereitung, italienische oder Martinotti-Methode, erfolgt in großen druckdichten Behältern, den Druckgefäßen. Hier bekommt der Wein dank der zweiten Gärung die berühmten Perlen. Zum Ende der Schaumweinbereitung hin, die mindestens 30 Tage dauert, wird durch das richtige Absenken der Temperatur die Gärung gestoppt und ein Restzucker gelassen, um die Ausgewogenheit und Harmonie zu garantieren. Erwähnenswert ist auch die Produktion von Perlweinen mit Flaschengärung, bei denen das Bouquet an Nuancen von Hefe und Brotkruste erinnert, während die Geschmacksempfindungen mild und rund sind.

### PRODUKTIONSRICHTLINIEN

#### EINE JUNGE DOC FÜR EINEN HISTORISCHEN WEIN

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die im Jahre 2009 verliehen wurde, bezieht sich auf eine Produktionsrichtlinie, die die Grundlage für den Prosecco DOC bildet und präzise die Eigenschaften festlegt, die dieser Wein besitzen muss. Wir fassen hier einige wichtige Elemente der Produktionsrichtlinie zusammen.

Typen: Prosecco Frizzante, Spumante, Tranquillo

Bezeichnungen: Prosecco Doc ist die Hauptbezeichnung. Es können die Sonderbezeichnungen Treviso und Triest verwendet werden, wenn die Traubenlese, die Vinifizierung und die Abfüllung vollständig in diesen beiden Provinzen erfolgen.

Trauben: Glera ist die Grundrebsorte für die Produktion von Prosecco. Bis zu höchstens 15 % können auch Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero als Weißweinbereitung verwendet werden.

Produktionsgebiet: in den Provinzen Belluno, Görz, Padua, Pordenone, Treviso, Udine, Venedig, Vicenza.

Mindestgesamtalkoholgehalt als Volumenkonzentration: 10,5%vol. (Perlwein, Stillwein), 11,0%vol. (Schaumwein)

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### Wie alt ist die Rebsorte des Prosecco?

Die Grundrebsorte des Prosecco namens Glera ist eine autochthone Rebsorte aus dem Nordosten Italiens, deren Wurzeln mindestens 2.000 Jahre zurückreichen. Der Proseccowein war bei den Römern unter dem Namen Puccino bekannt (I. Jh. n.Chr. – Plinius der Ältere)

### Wann sind die Perlen in die Weine dieses Gebietes gekommen?

Die Perlen entstehen zuerst mit der zweiten Gärung in der Flasche (Ende des neunzehnten Jahrhunderts) und dann im Druckgefäß (Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts).

### Was ist eine DOC?

DOC steht für kontrollierte Ursprungsbezeichnung: Eine Anerkennung der internationalen Bedeutung, die sich auf die Einhaltung einer Produktionslinie stützt; wie die DOCG – kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung – fügt sie sich in den gemeinschaftlichen Vorschriftenrahmen der DOP – geschützte Ursprungsbezeichnungen – ein.

### Was macht den Prosecco DOC besonders?

Prosecco ist ein Wein, der junge getrunken wird, leicht und aromatisch ist und perfekt zu allen Gelegenheiten passt.

### Was ist das Consorzio Prosecco?

Das Consorzio di Tutela (Schutzkonsortium) ist die Institution, die für die Förderung, den Schutz und die Aufwertung der Ursprungsbezeichnung zuständig ist. Die nationalen Vorschriften übertragen dem Konsortium darüber hinaus unter bestimmten Bedingungen in Zusammenarbeit mit anderen Anstalten die Verwaltungsmacht und Orientierung der Ursprungsbezeichnung.

### Welche Garantien gibt das Etikett?

Das Etikett garantiert die absolute Einhaltung der Produktionsrichtlinie, wobei diese Qualität auch über die Anbringung einer eigenen Staatskennzeichnung (Banderole) zertifiziert wird.

### Wo liegen die Produktionsgebiete?

In den Provinzen Treviso, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno, Görz, Pordenone, Triest und Udine.

### Wie sind die Böden der DOC?

Der vorwiegend lehmig-schlickige Schwemmboden ist reich an Mineralien und Mikroelementen.

### Mit welchen Rebsorten wird Prosecco erzeugt?

Glera ist die Grundrebsorte des Prosecco. Es können auch Trauben der Sorten Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot nero als Weißweibereitung bis zu einer Gesamthöchstmenge von 15 % verwendet werden.

### Wie wird die Lese durchgeführt?

Die Lese erfolgt hauptsächlich von Hand, um die Traubenbeeren nicht zu verletzen und die korrekte Vinifizierung des Prosecco nicht zu beeinträchtigen.

### Wie groß ist der Ertrag?

Der Ertrag pro Hektar sind die Doppelzentner Trauben, die pro Flächeneinheit erzeugt werden können. Im Falle des Prosecco beträgt der Höchstertrag 180 Doppelzentner pro Hektar (dz/ha).

### Was ist das Pressen?

Das Pressen ist der Arbeitsgang, mit dem aus den Traubenbeeren der Vorlaufmost gewonnen wird.

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### Was ist die erste Gärung?

Die erste Gärung ist der von den ausgewählten Hefen eingeleitete Prozess, über den der Most zum Wein wird.

### Was ist die Martinotti-Methode?

Die Martinotti-Methode, die von Dott. Federico Martinotti am Ende des neunzehnten Jahrhunderts erfunden wurde, erlaubt den Erhalt von Schaum- und Perlweinen mit charakteristischen blumigen und fruchtigen Noten dank der natürlichen zweiten Gärung des Weins in großen, dichten Behältern, die Druckgefäße genannt werden. Dott. Antonio Carpenè, einer der Gründer der Önologeschule in Conegliano im Jahre 1876, war der erste, der diese Methode eingesetzt hat für die Produktion von Prosecco-Schaumwein mit den Eigenschaften, die heute alle kennen. Vorher war für die Produktion dieser Weine die Flaschengärung eingesetzt worden.

### Woher kommen die Perlen?

Die Perlen oder Perlage sind das Ergebnis der Umformung des im Wein vorhandenen Zuckers während der Schaumweinbereitung.

### Wie lange hält sich Prosecco?

Prosecco ist ein Wein, der jung getrunken werden sollte. Vorzugsweise sollte er innerhalb des auf die Lese folgenden Jahres verbraucht werden.

### Mit welcher Temperatur wird Prosecco serviert?

Prosecco wird kalt mit ca. 6-8 Grad serviert.

### Aus welchem Glas wird Prosecco getrunken?

Prosecco wird in einem eher weiten, tulpenförmigen Glas serviert.

## DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOC UND PROSECCO DOC TREVISO



### VERKOSTUNG UND AUFBEWAHRUNG

#### PROSECCO: JUNGER GENUSS.

Der Prosecco DOC ist ein Wein, der jung getrunken werden sollte, um seine blumigen und fruchtigen Bouquet- und Geschmackseigenschaften auf bestmögliche Weise genießen zu können..

Das auf die Lese folgende Jahr ist die beste Zeit, um den Prosecco DOC zu trinken.

Die Flaschen sind an einem kühlen und trockenen Ort bei konstanter Temperatur und fern von Licht und Wärmequellen zu lagern.

Wie sollte er getrunken werden? Ideal ist ein eher weites, tulpenförmiges Glas. Die Freiheit des Trinkgenusses empfiehlt allerdings, nicht zu streng zu sein. Im Gegensatz zu dem, was man normalerweise denkt, ist die Sektkelch nicht geeignet, da sie das Hervortreten des Bouquets dieses Weins nicht erlaubt.

Er wird kalt zwischen 6 und 8 Grad serviert.

### ZIELE

Der Prosecco wird am 17. Juli 2009 als Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung anerkannt, anschließend wird am 19. November desselben Jahres das Consorzio di Tutela del Prosecco DOC gegründet.

Das Consorzio di Tutela ist die Institution, dem die Koordinierung und Verwaltung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung obliegt.

Es verbindet auf freiwillige Weise die verschiedenen Kategorien von Herstellern, einzelne Weinbauern und Mitglieder, Weinhersteller und Schaumweinhersteller, um die Entwicklung der Bezeichnung und die Einhaltung der von der Produktionsrichtlinie vorgesehenen Vorschriften zu garantieren.

#### DAS SCHUTZKONSORTIUM HAT FOLGENDE ZIELE:

Schutz und Sicherung der Produktqualität

Förderung und Aufwertung des Produkts

Verbraucherinformation

Überwachung der richtigen Benutzung der Bezeichnung

Pflege der allgemeinen Interessen der Bezeichnung

Die Satzung des Konsortiums, die von den Mitgliedern und vom MIPAAF (Ministerium für Land- und Forstwirtschaft) genehmigt wurde, ist zusammen mit den nationalen und Gemeinschaftsvorschriften das Dokument, von dem das Konsortium reglementiert wird.