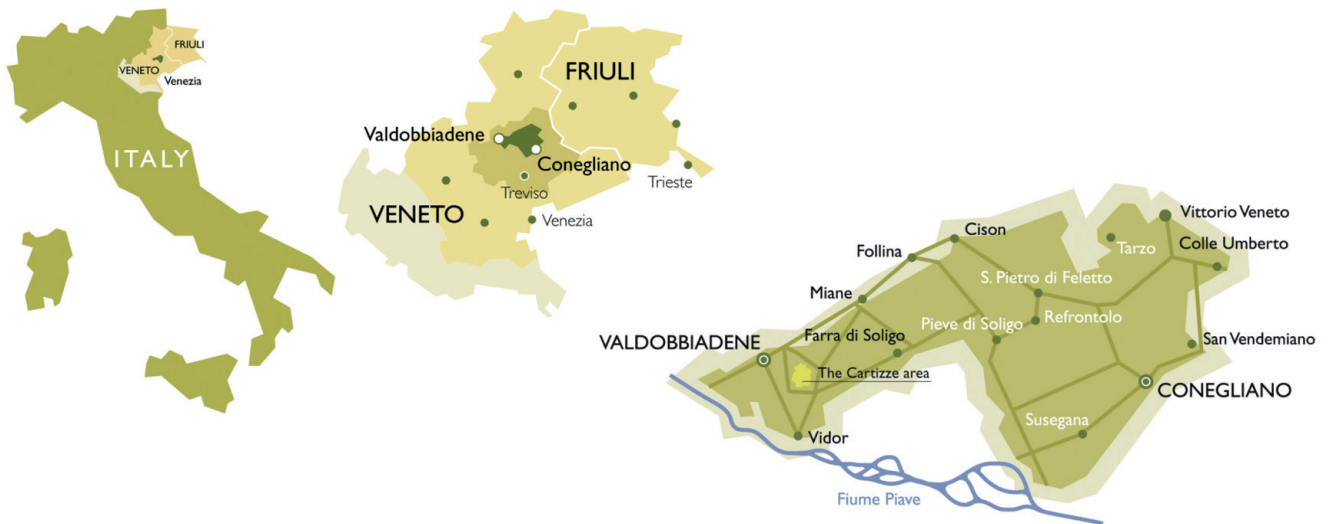


DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
AREA DI PRODUZIONE

- Area di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG
- Provincia di Treviso
- Area di produzione del Prosecco DOC



DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE



GESCHICHTE

Seine Geschichte nimmt ihren Anfang in Conegliano Valdobbiadene, einem Hügelland im Nordosten Italiens, 50 km von Venedig und circa 100 von den Dolomiten entfernt. Hier werden seit mehr als drei Jahrhunderten die Trauben angebaut, aus denen der Prosecco Superiore entsteht.

Die Erfolgsgeschichte dieses Weins begann 1876 mit der Gründung der ersten Weinschule in Italien. Beim Produktionsgebiet, das sich über 15 Gemeinden erstreckt und das Herz der Prosecco-Welt darstellt, handelt es sich um eine 1969 anerkannte, geschichtsträchtige italienische Ursprungsbezeichnung. Mit der Umorganisation der Prosecco Bezeichnungen wird sie 2009 vom Landwirtschaftsministerium als Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG – kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) klassifiziert, die höchste Qualitätsanerkennung des italienischen Weins.

Dazu gesellen sich die DOCG Asolo und die DOC Prosecco, die sich auf 9 Provinzen zwischen Veneto und Friaul Julisch Venetien erstreckt, und erschaffen wurde, um das Reb-Erbe des Prosecco zu schützen und weltweit zu vertreten.

SORTEN

Die Symbolversion des Conegliano Valdobbiadene ist der Schaumwein, der mit seinem zwanglosen und doch feinen Wesen einen neuen Trinkstil eingeleitet hat. In dieser Version kommt zum Namen Prosecco das Adjektiv "Superiore", also schlicht und einfach „besser“ dazu.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ist ein Spumante DOCG, der ausschließlich in den Hügeln des Conegliano Valdobbiadene aus der Rebsorte Glera hergestellt wird. Die Ursprungsbezeichnung umfasst 15 Gemeinden und hat ihren Namen von den zwei wichtigsten Städten des Gebiets: Conegliano, die kulturelle Hauptstadt, hat das "Phänomen" Prosecco mit der ersten Weinschule Italiens erst auf den Weg gebracht, dort wurde seine Produktionsmethode perfektioniert; Valdobbiadene, das produktive Herz des Gebiets, eignet sich besonders gut für den Weinbau und ist mit den von Weinreihen überzogenen Hügeln auch außerordentlich schön. Pro Hektar ist ein Ertrag von 13,5 t zugelassen und jede Kellerei kreiert durch das meisterhaft Mischen der aus den verschiedenen Mikrozononen des Gebiets stammenden Trauben ihre eigene, der jeweiligen Produktionsphilosophie entsprechende Cuvée. Schmecken lassen kann man sich den Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in den Versionen Brut, Extra Dry und Dry, die sich durch den jeweiligen Restzuckeranteil unterscheiden.

DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE



BRUT

Beim Brut handelt es sich um die aktuellste Version, diejenige, die dem internationalen Geschmack am besten entgegenkommt. Sie zeichnet sich durch Zitrusfrucht und pflanzliche Aromen in der Nase aus, die von einer angenehmen Note von Brotkruste begleitet werden, vereint mit einer schönen und lebendigen Gschmacksenergie. Die feine Perlage sichert anhaltenden Geschmack und einen sauberen Gaumen. Er passt besonders zu Vorspeisen auf Fisch- und Gemüsebasis, gerne auch etwas ausgefeilteren, zu ersten Gängen mit Meeresfrüchten oder Fischgerichte aus dem Ofen und überhaupt - wie man es in seinem Ursprungsgebiet hält - zu allen Gängen.

Restzuckergehalt: von 0 bis 12g/l

Serviertemperatur: >6-8° C

EXTRA DRY

Beim Extra Dry handelt es sich um den am stärksten traditionell ausgerichteten Typ, er kombiniert das sortentypische Aroma mit einer durch die Perlage verstärkte Würze. Auch die strohgelbe Farbe erhält durch die Perlage an Leuchtkraft. In der Nase ist er frisch und elegant, reich an Fruchtnoten wie Apfel und Birne, mit Anklängen an Zitrusfrüchte, die ins Blumige gehen. Im Gaumen ist diese Sorte weich, dank der lebhaften Säure dabei gleichzeitig trocken. Sehr gut als Aperitif geeignet, ist er ideal zu Suppen mit Hülsenfrüchten und Meeresfrüchten, Nudelgerichten mit leichten Fleischsaucen, frischem Käse und hellem Fleisch, besonders Geflügel.

Restzuckergehalt: von 12 bis 17g/l

Serviertemperatur: 6-8°C

DRY

Dry, die Version, bei der das Fruchtig-Blumige am meisten hervortritt, ist die am wenigsten verbreitete. Matte strohgelbe Farbe, feiner, fruchtiger Duft mit Anklängen an Zitrusfrüchte, weissem Pfirsich und gelben Apfel, würzig-frischer Geschmack, weich am Gaumen dank einer eleganten, vollmundigen Note. Sollte sehr kühl serviert werden, um die Süsse zu mildern. Dieser Typ eignet sich für spezielle Paarungen, wie Trockengebäck oder pikante Gerichte der Fusion-Küche.

Restzuckergehalt: von 17 bis 32g/l

Serviertemperatur: 6°C

Der Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore zeigt sich im Jahr nach der Lese in seiner Bestform. Im Laufe der Zeit entwickeln sich die Aromen dann von fruchtig-blumigen zu reiferen und weinigeren Düften. Die Flaschen sollten frisch und trocken, fern von Licht- und Wärmequellen gelagert werden.

Wie und wann Prosecco Superiore serviert werden sollte.

Conegliano Valdobbiadene sollte eine Serviertemperatur von 6° bis 8°C haben und in einem relativ weiten Tulpenglas gereicht werden, in dem seine reichen Aromen sich am besten entfalten. Voll ausschöpfen kann man seine Eigenheiten in dem eigens dafür von der Firma Riedel entwickelten Kelchglas Prosecco Superiore, dessen langer Stiel dafür sorgt, dass die Hand immer weit von der „Kuppa“, dem für die bestmögliche Entwicklung der Aromen geformten Kelch, entfernt ist. Von Flöte oder Schale raten wir ab.

DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE



Ein einzigartiges Gebiet

Das Gebiet Conegliano Valdobbiadene erstreckt sich auf einer 50 km von Venedig und ca. 100 km von den Dolomiten entfernte Hügellandschaft. Der Weinbau hat hier uralte Wurzeln, die erste schriftliche Darlegung, die mit dem Prosecco verbunden ist, geht auf 1772 zurück. Seit der Einführung der DOC im Jahr 1969, ist das Produktionsgebiet auf 15 Gemeinden begrenzt geblieben. Zwei Orte haben für seinen Namen Pate gestanden: Conegliano und Valdobbiadene, einer der kulturelle, der andere der produktive Hauptort

Die Böden im Gebiet Conegliano Valdobbiadene sind uralten Ursprungs und gehen auf die Anhebung der Meeres- und Seeböden zurück. Ein Teil der Hügel wurde von den Gletschern der Dolomiten modelliert, wobei verschiedene Sedimente talwärts transportiert wurden. Die entstandenen Böden sind tief, bestehen aus Konglomeraten mit Gestein, Sand und viel Ton und sind teilweise reich an Eisenoxiden. Dort, wo die Gletscher nicht eingegriffen haben, konnten sich die aus Mergel und Sandstein bestehenden ursprünglichen Meeresböden erhalten, die weniger tief und durchlässiger sind. Dadurch entstand ein Nebeneinander vieler verschiedener Bodenarten und eine unterschiedliche Beschaffenheit der Hügel, die mal sanfter sind, wie im Bereich von Conegliano, mal steiler und voll nach Süden ausgerichtet, wie um Valdobbiadene herum. Durch das Zusammenspiel der verschiedenen Neigungen, Ausrichtungen und Bodenbeschaffenheiten unterscheiden sich alle Mikrozonon voneinander, wie man bei den Typen Rive und Cartizze entdecken kann.

Einzigartiges Mikroklima

Die Lage zwischen Meer und Voralpen sorgt für mildes Klima mit einem Jahresmittel von 12,3° C und einer konstanter Belüftung, welche die Trauben nach Niederschlägen schnell wieder trocknen lässt. Es gibt hier häufige Sommerschauer und einen durchschnittlichen Niederschlag von 1250 mm.

Die Hügel verlaufen von Osten nach Westen, ein Hang ist damit südlich ausgerichtet, die Weinberge haben damit eine bestmögliche Sonnenausrichtung. Die Nordhänge sind in den meisten Fällen mit Wald bestanden. Eine Höhenlage von 100 bis 500 m üdM garantiert für die Aromenentwicklung ausreichende Temperaturschwankungen.

Seit mehr als drei Jahrhunderten hat die Rebsorte Glera hier auf diesen Hügeln ihr ideales Ambiente. Die wasserliebende Sorte fürchtet Nässestau und die Neigung der Hügelhänge sorgt dafür, dass Niederschlag immer abläuft und der Boden drainiert ist.

Mensch und Landschaft

Mensch und Landschaft haben sich gegenseitig geformt: der Winzer hat die Hügel ihren natürlichen Formen folgend bearbeitet, dabei hat er die abschüssigen Hänge mit Rebzeilen bestickt; die steilen Hügel wiederum haben die Bauernfamilien zu einem wahrhaft „heroischen“ Weinbau mit viel Handarbeit und Mühen gezwungen. Deshalb sagen wir, dass der Prosecco Superiore „handgemacht“ ist.

Die Weinkultur

Die Weinkultur ist seit Jahrhunderten mit diesem Boden verbunden. Exzellenzzentren wie die Weinfachschule und das Universitätszentrum mit Sitz in Conegliano treiben Innovation und Forschung an - die Weinbauern geben die in der Tradition versteckten Geheimnisse von Generation zu Generation weiter.

Arbeiten auf einem Hügel Weinberg

Mindestens 600 Arbeitsstunden stecken hier jährlich in der Bearbeitung eines Weinbergs, viermal so viel, wie man im modernen mechanisierten Weinbau benötigt. Deshalb sind die Unternehmen hier meistens eher klein, häufig handels es sich um Familienbetriebe, so sind im Conegliano Valdobbiadene mehr als 3'000 Winzer tätig.

DAS CONSORZIO TUTELA PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE



VINIFIZIERUNG

Im Gebiet des Conegliano Valdobbiadene geht die Versektung auf Experimente von Antonio Carpenè zurück, eine Methode, die dann Anfang des 20. Jahrhunderts perfektioniert wurde, vom gleichnamigen Unternehmen, einem der ersten großen Spumante-Hersteller Italiens. In den darauffolgenden Jahrzehnten wurde die Methode dann von der Weinschule "Scuola Enologica di Conegliano" verbessert, wobei die Untersuchungen von Prof. Tullio de Rosa einen wichtigen Beitrag geleistet haben. Diese Weiterentwicklung der Martinotti Methode soll die Aromen, die den Prosecco Superiore natürlich auszeichnen und hier eine einzigartige Komplexität entwickeln, noch unterstützen.

Abfüllung

Wie die Versektung, erfolgt auch die Abfüllung des Conegliano Valdobbiadene ausschliesslich in den zugelassenen Kellereien in der Provinz Treviso, mit Ausnahme zweier, in der Provinz Venezia gelegenen Kellereien, die sich das Recht durch das langjährige Bestehen in diesem Produktionsbereich erworben haben. Die Abfüllung erfolgt nach der Versektung, die Flaschen kommen nach einer kurzen Reifezeit in den Handel.

Versektung

Die Schaumbildung beginnt, wenn der Basiswein ganz geklärt ist. Die verschiedenen im Keller gelagerten Partien werden nach sorgfältiger Auswahl miteinander verschnitten - die bis zu diesem Zeitpunkt nach Herkunft, Leseperiode und organoleptischen Eigenschaften getrennt gelagerten Weine werden zu genauen Proportionen gemischt. Die Versektung erfolgt in grossen druckdichten Behältern, den Autoklaven, in die der Wein zusammen mit Zucker und Hefen eingefüllt wird. Während der erneuten Vergärung nutzen die Hefen den Zucker, um Kohlensäure zu produzieren, also die feinen, seidigen Bläschen, die den Conegliano Valdobbiadene auszeichnen. Die Versektung dauert mindestens 30 Tage. Diese Technik ermöglicht es die Aromen der Trauben zu erhalten, sie drücken sich in einem fruchtig, blumigen Wein aus, der sich durch grosse Eleganz und geschmackliche Frische auszeichnet.

Vinifikation

Der Most gärt dank der Hefen, entweder natürlich auf den Trauben vorkommenden Mikroorganismen, oder hinzugefügten. Sie leiten die alkoholische Gärung ein, d.h. die Verwandlung des in den Trauben enthaltenen Zuckers in Alkohol, Kohlensäure und andere Komponenten, die wichtigsten sind dabei die Aromen des Weins. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16-20° C und hält 15 bis 20 Tage an. Danach beginnt für den Wein die Reifephase. Dank der niedrigen Temperaturen in den Wintermonaten, die den Niederschlag der Feststoffe erleichtern, klärt sich der Wein langsam. Durch diesen Prozess entsteht der Basiswein, ein Produkt ohne Zucker, mit einem Alkoholgehalt um 10° herum – das Ausgangsprodukt für die Versektung (Schaumbildung).

Abklärung

Der beim Pressen entstandenen, noch trübe Most wird in Stahlbecken bei ca. 5-10° kalt geklärt. Nach 10 bis 12 Stunden wird der klare Mostanteil vom Trub getrennt und die Gärung eingeleitet.

Pressen

Das Pressen ist der erste Schritt im Vinifikationsprozess. Das Auflagenverzeichnis schreibt vor, dass es nur innerhalb der 15 für die Traubenproduktion zugelassenen Gemeinden erfolgen kann. Beim Superiore di Cartizze ist dafür ausschliesslich die Gemeinde Valdobbiadene zugelassen. Die Trauben werden in die Kellerei gebracht und dort sofort mit den dafür vorgesehenen Pressen sanft gepresst, so dass nur bester Most entsteht. Die Auflagen sehen vor, dass aus 100 kg Trauben maximal 70 l Wein gepresst werden können. Der noch feuchte Trester kann für die Destillation eines duftenden, leichten Grappa verwendet werden.

Lese

Die Trauben werden ausschliesslich in den 15 Gemeinden geerntet, die in der Verordnung festgehalten sind. Die Lese erfolgt nach Vorgabe des Konsortiums, das die Reife der Trauben im gesamten Ursprungsgebiet laufend überwacht. Gelesen wird fast ausschliesslich per Hand, eine Lesemethode, die für Rive und den Superiore di Cartizze vorgeschrieben ist. Der maximal zugelassene Ernteertrag beläuft sich auf 13.5 t pro Hektar für den Conegliano Valdobbiadene, 13 t für Rive und 12 t für den Superiore di Cartizze.