



ALL ABOUT PROSECCO

Hauptsache Qualität: Warum man sich auf original Prosecco verlassen kann

Lebendig, prickelnd und immer ein aufregender Begleiter – Prosecco ist eben ein echter Italiener. Er schmeckt nicht nur pur, sondern inspiriert zu vielen köstlichen Mixgetränken. Sein mediterraner Charme kommt mit diesem sommerlichen Drink, der den Schaum- oder Perlwein von original italienischer Herkunft mit Granatapfel und Rosmarin vereint, besonders gut zur Geltung.

Granatapfel-Mimosa mit Rosmarin

- 60 ml Granatapfelsaft
- Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut, gekühlt
- Rosmarin und Granatapfelkerne zur Dekoration

Granatapfelsaft in ein Glas geben und mit Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut auffüllen. Mit Rosmarinzweig und Granatapfelkernen garnieren – und entspannt genießen.

Lust auf Prosecco pur oder als eisgekühlten Mix? Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Für ein ungetrübtes Vergnügen sollte

es auf jeden Fall ein „Echter“ sein. Denn da mit sich nicht jeder x-beliebige Schaumwein Prosecco nennen darf, gelten für das Original strenge Qualitätskriterien.



ALL ABOUT PROSECCO

Woher kommt der echte Prosecco?

Der Name Prosecco bezeichnete ursprünglich nur eine typische Rebsorte. Heute ist genau geregelt, was sich Prosecco nennen darf.

Seit 2010 steht der Begriff für eine geschützte Herkunftsbezeichnung und umfasst die norditalienische Anbauregion mit den neun zugelassenen Provinzen Treviso, Belluno, Venezia, Vicenza, Padova, Pordenone, Udine, Gorizia und Trieste. Damit auch wirklich Prosecco drin ist, wo Prosecco draufsteht, müssen die Lese, die Verarbeitung zu Schaum- oder Perlwein und die Abfüllung in dieser geografisch klar definierten Region stattfinden. Erkennen lässt sich dies am Etikett.

Die Bezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata) verweist auf die kontrollierte Herkunft aus der zugelassenen Prosecco-Region. Wer einen Prosecco DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) wählt, erhält sogar die Garantie, dass die verwendeten Trauben ausschließlich aus dem besonders exklusiven Anbaugebiet Conegliano-Valdobbiadene, der ersten Weinstraße Italiens, stammen.

Prosecco-Ernte im Veneto



Prosecco-Traube Glera

Wie wird Prosecco hergestellt?

Für Prosecco werden die traditionellen Trauben eingesetzt, die heute wieder den Namen Glera tragen. Zu ihren Besonderheiten zählt, dass sie erst nach der Versektung ihre volle Geschmacksfülle entfalten. Die Bodenbeschaffenheit und das milde Klima der Prosecco-Region sind für ein liebliches Aroma und einen feinen Säuregehalt verantwortlich. Typisch für Prosecco sind z. B. eine sanfte Mandelnote oder ein zartes Birnen- oder Apfelaroma. Im Gegensatz zum französischen oder deutschen Winzersekt wird Prosecco nach der Méthode Charmat hergestellt. Dabei findet die Vergärung in großen Edelstahlfässern statt.



Perlen oder schäumen - wie unterscheiden sich Spumante und Frizzante?

Bei der zweiten Gärung gelangt der Prosecco zu seiner Perlage, also dem gewissen Prickeln. Und genau hier liegt das Geheimnis der Unterscheidung in Prosecco Spumante und Prosecco Frizzante. Nur der Spumante wird zu den Schaumweinen gezählt. Durch seinen Kohlendruck von mindestens 3,5 bis ca. 5 bar prickelt er ebenso intensiv wie Sekt. Ein Frizzante weist einen geringeren Flaschendruck von 1 bis maximal 2,5 bar auf. Er prickelt zurückhaltender und wird deswegen auch Perlwein genannt.

Am Schaumweinregal reicht in der Regel ein Blick zur Unterscheidung: Ein klassischer Frizzante hebt sich durch seinen charakteristischen Verschluss mit einer Kordel – dem traditionellen, handgebundenen „Spago“, den Mionetto seit 1961 einsetzt – optisch vom Spumante ab.

Ob lieber lebhafter Spumante oder zurückhaltender Frizzante, ist wirklich Geschmackssache. Das hohe Qualitätsniveau des Italieners mit Herkunftsgarantie ist dank der gesetzlichen Regelungen seit 2010 für beide Varianten gesichert. Salute!

