



## Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG

### Master Class mit Ursula Geiger

Am 09.12.2019 organisierten das Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene ([Link](#)) und Vinum ([Link](#)) im Restaurant AL 21 ([Link](#)) in Zürich eine Master Class über Prosecco Superiore DOCG.

Durch das spannende Thema führte Ursula Geiger, Redakteurin bei VINUM Magazin für Weinkultur, die einem ausgewählten Fachpublikum das Thema schmackhaft machte. Verkostet wurden zwölf exzellente Exemplare, die den Prosecco Superiore DOCG sehr gut repräsentierten.

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

50 Jahre DOC-Status und DOCG-Status seit 2009 (Hinzufügung der „Garantie“ für den besseren Schutz der Herkunft dieses Prosecco-Kerngebiets) - eine Erfolgsgeschichte die mit der Gründung der italienischen Weinbauschule in Conegliano im Jahr 1876 und der Metodo di Spumantizzazione Conegliano Valdobbiadene durch Antonio Carpenè ihren Anfang nahm.



©Conegliano Valdobbiadene DOCG

Das traumhafte Gebiet ist ein von Norden durch Gebirge und im Süden durch den Einfluss des adriatischen Meeres geschütztes Hügelland in den Voralpen der Provinz Treviso im Nordosten Italiens und das Zentrum der Prosecco-Kultur. Von hier aus sind es rund 50 km nach Venedig und 100 km zu den Dolomiten. Insgesamt 15 Gemeinden widmen sich dem Prosecco-Anbau in dem seit 2019 zum UNESCO-Welterbe



Im Gebiet Conegliano Valdobbiadene

©Conegliano Valdobbiadene DOCG

([Link](#)) erklärten Gebiet, in welches es sich lohnt einmal Reise zu unternehmen.

## Die Rebsorte und die Lagen

Die Rebsorte des „Prosecco“ ist die weisse autochthone „Glera“. Ihre langen, lockeren und kräftigen Beeren sind goldgelb und sie sorgen für säurebetonte und feinfruchtige knackige Weine mit Struktur. Die Rebe ist nicht ganz anspruchslos und erst ab dem 3.ten Auge fruchtbar. Auch Frizzante (Perlwein) und Stillwein wird in dem Gebiet aus Glera hergestellt, aber eher im Inland verkauft. Die Reben brauchen Nässe, stehen im Gegensatz zu anderen Gebieten nicht dicht gepackt und sind daher weniger fäulnis anfällig. Die Terrassierung erfolgt nach Süden ausgerichtet von Ost nach West ohne Mauern. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 12.3 Grad. Die Böden sind unterschiedlich zusammengesetzt und enthalten in der Region Conegliano einen hohen Lehmanteil der für Struktur und Kraft sowie Aromen gelbfleischige Frucht sorgt, während in Valdobbiadene die Böden aus Endmoränengestein, Sandstein, Lehm und Kalk vorkommt und hierdurch mehr Finesse, eine feinere Kernobstfrucht mit v.a. Zitrus- und Akazienblütenaromen hervorbringt.

Seit 2019 wird in der Region auf den Einsatz von Glyphosat verzichtet.

Der Ertrag ist auf 13 Tonnen pro Hektar begrenzt, die Trauben werden i.d.R. in 20 kg umfassenden Eimern per Hand gelesen.

Ein Prosecco aus dem Gebiet Conegliano Valdobbiadene muss mindestens zu 85 % aus Glera bestehen, die Beimischung ist reglementiert und umfasst die Rebsorten Chardonnay, Pinot Grigio (Grauburgunder) und Pinot Nero (Pinot Noir – Spätburgunder), aber auch die lokalen Sorten Verdisio, Bianchette, Perera und Glera Lunga sind erlaubt. Der Prosecco darf heute nicht mehr in bunten Flaschen und auch nicht mehr in Dosen abgefüllt werden.

Die Trauben für Prosecco di Conegliano Valdobbiadene dürfen nur auf 43 Einzellagen

(sogenannte „Rive“ = steile Hügel) und in der Unterzone Cartizze angebaut werden. Die Anbaufläche beträgt rund 8000 Hektar. Die 15 Dörfer des Gebietes sind: Conegliano, Colle Umberto, Cison di Valmarino, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor und Vittorio Veneto.



©Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

In der Unterzone „Cartizze“ (108 Hektar) werden die hochwertigsten Proseccos Superiore hergestellt. In einer Senke auf nur 108 Hektar in den steilsten Hügeln von San Pietro di Barbozza, Santo Stefano und Saccol im Gebiet von Valdobbiadene können die Glera-Reben perfekt ausreifen.

Mit der Bezeichnung „Rive“ (z. B. Prosecco Superiore DOCG Rive di Refrontolo) wird ein bestimmtes Terroir beschrieben und der Jahrgang ist auf dem Etikett anzugeben.

Unter "Cuvées" versteht man das Mischen der Trauben aus verschiedenen Mikrozononen.

#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE AREA DI PRODUZIONE



Durch Handernte mit meist nur 20 kg umfassenden Eimern erzeugten 2018 (oft junge) Produzenten (insgesamt über 3400 Betriebe, davon 185 Schaumweinproduzenten) 83'797'728 Flaschen Schaumwein auf einer DOCG-Fläche von 8'446 Hektar. Der Exportanteil (in 150 Länder) der Schaumweine betrug 38,3 %. Die Hauptexportländer waren (nach Reihenfolge) Deutschland, Grossbritannien, Schweiz, USA (nur die Hälfte der Schweiz!), Benelux und Österreich (25 % des schweizerischen Anteils).

Die Schaumweine werden nach der [Metodo Martinotti](#) (Charmat Lungo) erzeugt. Das heisst die erste Gärung erfolgt bei rund 20 Grad in ca. 2 Wochen und die zweite Gärung erfolgt dann in drei bis vier Monaten im Drucktank. Eine längere Verweildauer im Drucktank kann noch komplexere und spannendere Proseccos hervorbringen. Der Zusatz von Kohlensäure ist nicht erlaubt.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG gibt es in den Varianten Extra Brut (Restzucker bis 6 g/l), Brut (Restzucker bis 12 g/l), Extra Dry (Restzucker von 12 bis 17 g/l) und Dry (Restzucker von 17 bis 32 g/l). Er sollte möglichst im Jahr nach seiner Erzeugung bei 6-10 Grad genossen werden.



Die Unterzone Cartizze

©Azienda PDC

## Die Verkostung

### Bianca Vigna, **Prosecco Superiore Dosaggio Zero 2017**, **Conegliano Valdobbiadene DOCG Rive di Soligo**

Das Unternehmen wurde 2002 gegründet. Auf 30 Hektar werden heute 600'000 Flaschen jährlich produziert.

Traubensorten: 98 % Glera, 1% Verdiso, 1% Perera.

Alkohol: 11.5%, Restzucker: 2 g/l, Säure 6.8g/l

Strohgelb. An der Nase Birne, leicht tropische Noten, und Akazienblüte. Am Gaumen cremig, mineralisch, angenehme Perlage, Säure perfekt zur Restsüsse abgestimmt.

Passt als Essensbegleiter zu Risotto, Focaccia, Meeresfrüchten wie z.B. Pulpo.

In der Schweiz werden die Weine der Azienda durch [Divinum](#) (aktuell im Sortiment ist der Jahrgang [2016](#) für CHF 15.90 erhältlich), [Utiger Weine](#) und [Wyhus Belp](#).



### Bartolomiol, **Brut Nature Vitae Gran Cuvée del Fondatore 2017**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Rive di San Pietro di Borbozza

Das Spitzenprodukt des Weingutes ist eine Widmung an den Gründer Giuliano Bartolomiol als experimentierfreudigen Schaumweinmacher. Nur Trauben aus San Pietro di Borbozza wurden verwendet. Zero Dossage (d.h. weniger als 3 g/l Restzucker). Der Wein erzielte bereits zwei Mal die „drei Gläser im Gambero Rosso“.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 12 %, Restzucker: 0 g/l, Säure 5.5 g/l.

Helles blasses Gelb. An der Nase florale Note von weissen Blüten, Zitrus, Fenchel, leicht saftige Aprikosen. Im Gaumen straff, trocken, schöne Struktur, festere nachhaltige Perlage.

Passt gut zu kräftigen Speisen wie Pasta Bolognese, Pizza Bianca, Spanferkel, aber auch zu hellem Fleisch und Meeresfrüchten.

In der Schweiz bei [Hischierweine](#) für CHF 23.- oder in Deutschland bei [Lieblingsweine.de](#) für € 18.95 erhältlich.



### Santa Margherita, **Brut 2018**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Rive di Refrontolo

Seit über achtzig Jahren prägt die Familie Marzotto mit Santa Margherita den Erfolg des italienischen Qualitätsweins. Dieser Prosecco

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 6 g/l, Säure nicht bekannt.

Helles Strohgelb. An der Nase komplexes Bouquet von Zitrus, Pfirsich und Akazienblüte, Apfel, Birne und mineralische Noten. Im Gaumen kräftig, breit, leichte und feine Perlage. Passt zu Mandelgebäck, frittiertem Fisch, Focaccia und salzigen Gebäck.

In der Schweiz bei [Vinexus](#) für CHF 17.70 und in Deutschland bei [Amazon](#) für €13.95 erhältlich.



### Silvano Follador, **Brut Nature Pas Dosé 2018**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Das Haus wurde bereits 1970 gegründet. Der Wein wurde mit der selbst patentierten „Gianfranco Follador-Methode“ produziert. Hierbei werden die Trauben bei der Gärung mit einem Schutzgas gekühlt, der unerwünschte Sauerstoff von den Beerenoberflächen entfernt und der Schwefelgehalt um rund 30 Prozent reduziert. 6-monatige Hefelagerung.

Traubensorten: 85 % Glera, 15 % Chardonnay.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 8 g/l, Säure 6 g/l.

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. An der Nase Zitrusfrüchte, Akazienblüte und frisch geriebene Mandeln. Im Gaumen cremig, Reife, feine Perlage. Trockener Abgang.

Passt zum Apéro wie auch als Begleiter zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

In der Schweiz werden die Weine der Azienda durch [Caratello](#) importiert. Der Brut Nature kostet [aktuell](#) CHF 19.80. Er kostet CHF 23.90 bei [Flaschenpost](#). In Deutschland sind sie bei verschiedenen [Händlern](#) erhältlich.



### Gianluca Frassinelli, **Brut 2017**, Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Rive di San Pietro di Feletto

Das Weingut Frassinelli in Mareno di Piave mit 13 Hektar Rebfläche gibt es seit 1966. Es ist ein kleiner Familienbetrieb im Besitz der Familie Frassinelli ist. Der Ort ist für sein Christus-Fresco (was alles verboten ist) in der Kirche bekannt und sehenswert.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 4 g/l, Säure nicht bekannt.

Helles Strohgelb. An der Nase Akazienblüte, Apfel, Honig. Im Gaumen feine Säure, leicht herb, kräftig, angenehme Perlage.

Passt zu Pulpo, Fisch.

In Deutschland sind die Weine der Azienda an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.



### Tenuta 2 Castelli, **Brut**, Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG

Die [Tenuta Due Castelli](#) erstreckt sich über 7 Hektar wovon sechs Hektar der Weinproduktion dienen. Das 5 Sterne Gutshotel ist luxuriös und man hat einen herrlichen Ausblick. Man kann den Weinkeller besuchen und auch Kochkurse buchen.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11 %, Restzucker: 7 g/l, Säure nicht bekannt.

Helles Strohgelb. An der Nase Akazienblüte, Apfel, Honig. Im Gaumen leicht herb, kräftig, angenehme Perlage. Ein Klassiker zu Fingerfood, Hartkäse, Rohschinken.

In der Schweiz kaum zu finden, in Deutschland bei [y4-fenevielfalt.de](#) zu € 7.90 erhältlich.



### L'Antica Quercia, **Brut Matiù 2018**, Prosecco Superiore Conegliano DOCG

Der Namen des Weinguts stammt von einem 400-jährigen Baum. Der Betrieb ist als biologisch zertifiziert.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 6 g/l, Säure nicht bekannt.

Leuchtendes Graugelb. An der Nase Akazienblüten, Apfel, weisse Blüten. Im Gaumen etwas spröde Perlage, kräftig, komplex, geschmeidig, jedoch etwas süss.

Passt zu Innereien, Saltimbocca und Kalbsfilet im Teig.

In der Schweiz und Deutschland kaum zu finden.

### Valdo, **Brut Cuvée di Boj 2018**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Hier handelt es sich um eine Cuvée aus verschiedenen Weinbergen. Das Gut verfügt über 106 Winzer als Zulieferer und produziert jährlich über 6 Mio. Flaschen. Das Produkt wurde mehrfach prämiert.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 8 g/l, Säure nicht bekannt.

Strohgelb mit goldenen Reflexen. An der Nase Birne, Apfel, Akazienblüten, weisse Blüten. Im Gaumen cremig, gefällig, feine Perlage, etwas herb aber frisch.

Passt zu Pasta alle Vongole und Leberpastete.

In der Schweiz kaum und für Deutschland für € 11.62 über [de.tannico](#) zu finden. Ausserdem sind sie in Deutschland bei [Senti Vini](#) erhältlich.



### La Farra di Nardi & Figli, **Extra Dry 2018**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Rive di Farra di Soligo

Seit 1997 durch die Familie Nardi geführtes Gut auf 20 Hektar. Hergestellt ausschließlich aus Trauben aus dem "Rivedei Nardi" Weinberg, in den oberen Hügeln von Farra di Soligo.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 17 g/l, Säure 5.7 g/l.

Mittleres Hellgelb. An der Nase Birne, Apfel, Pfirsich, Akazienblüten, Honig. Im Gaumen herrlich erfrischend, seidig elegant, Pfirsich, feine Perlage. Die hohe Restsüsse ist wunderbar in die Säure eingebettet. Ist süffig und macht Spass.

Passt zu asiatischem Essen, zu Fingerfood, Fisch und ideal zum Apéro.

In der Schweiz kostet dieser Prosecco bei [Flaschenpost](#) zu CHF 15.90 und 19.80 bei [Jeggli](#). In Deutschland kostet er €11.95 beim [Frankfurter Weinclub](#).



### Le Contesse, **Extra Dry 2018**, Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11 %, Restzucker: 15 g/l, Säure 5.6 g/l

Leicht strohgelb. An der Nase exotische Früchte, Williamsbirne und Noten von Akazienblüten. Im Gaumen feine anhaltende Perlage, deutliche Süsse, harmonisch anhaltender fruchtiger Abgang.

Passt zu Fisch und Pulpo, Fritto Misto, luftgetrockneter Wurst.

In Deutschland sind die Weine dieser Azienda an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Der Extra Brut kostet jeweils weniger als € 12.- In der Schweiz bei [Hirschierweine](#) für CHF 17.50 erhältlich.

### Riccardo, **Dry 2018**, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Traubensorte: 100 % Glera

Alkohol: 11 %, Restzucker: 21.5 g/l, Säure 6.2 g/l

Strohgelb. An der Nase Pfirsich, Birne, Apfel, und Noten von Akazienblüten. Im Gaumen intensiv, komplex, fein, elegant, feingliedrige Perlage, harmonisch anhaltender fruchtiger Abgang.

Passt jetzt in den Festtagen ideal zu Desserts, Weihnachtsgebäck, Christstollen, Sorbet, Biskuit, Tarte Tatin.

In der Schweiz und Deutschland schwer erhältlich.



©Conegliano Valdobbiadene DOCG

## **La Tordera, Dry Cartizze, Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**

La Tordera heisst Drossel. Vom Urgrossvater 1918 angepflanzte Reben in Toplage. Die Flasch wird zu 80 % aus Recyclingglas hergestellt.

Traubensorte: 100 % Glera.

Alkohol: 11.5 %, Restzucker: 18.5 g/l, Säure 5.7 g/l

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase Birne, Lindenblüten, frisch gemahlene Mandeln, Apfel, und Noten von Akazienblüten. Im Gaumen samtig, geschmeidig, schöne Perlage, deutliche Süsse, harmonisch anhaltender fruchtiger Abgang.

Passt gerade zu den Festtagen sehr gut zu Desserts, Weihnachtsgebäck, Süssmandeln, Christstollen, Sorbet, Biskuit, Tarte Tatin.

In der Schweiz bei [Agostinis-Weine.ch](http://Agostinis-Weine.ch) für CHF 19.80 und in [Deutschland](#) bei [Weininternational](http://Weininternational) für € 17.90 erhältlich.

**Text & Fotos:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
15. Dezember 2019

**Lektorat:** Jean François Guyard

**Unser Redaktor Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für [vinifera-mundi.com](http://vinifera-mundi.com).

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**