



Die besten Proseccos 2020: Warum der Schaumwein total unterschätzt wird

Prosecco hat einen schlechten Ruf. Machen wir uns nichts vor, er gilt als billiges Massenprodukt und wenn man etwas auf sich hält, dann wählt man eher einen Crémant, Winzersekt Franciacorta oder Champagner aus. Wer diese Behauptung unterschreibt, dem müssen wir leider sagen, dass er keine Ahnung von Schaum- und Perlweinen hat. Prosecco muss, sehr ähnlich wie Champagner, einige Voraussetzungen erfüllen. Nicht alles, was sprudelt, darf sich gleich Prosecco nennen. Unter strengen Reglements wird ein Schaumwein kreiert, der eine völlig eigene Methodik in der Herstellung hat, besonders einfach zu trinken ist und noch dazu ein Preis-Leistungs-Verhältnis besitzt, das fast zu schön ist, um wahr zu sein. Es muss nicht immer der edle Blubber sein, wir erklären Ihnen, worauf Sie beim Kauf von Prosecco beachten müssen.

Wann ist Prosecco auch wirklich Prosecco?

Ein echter Prosecco darf nur aus zwei Regionen im Nordosten Italiens kommen: Vene ti en und Friaul-Julisch Vene ti en. Diese Regelung gilt tatsächlich erst seit 2009. Davor war Prosecco der Name einer weißen Rebsorte. Dadurch kamen jedoch zu viele minderwertige Produkte mit dem Namen Prosecco auf den Markt. Also entschloss man sich dazu, der Rebsorte den neuen Namen Glera zu verleihen und aus Prosecco eine geschützte Herkunftsbezeichnung zu machen. Deshalb findet man auf echtem Prosecco auch immer die Bezeichnung DOC, die versichert, dass Anbau, Verarbeitung und Abfüllung in den erlaubten Regionen stattgefunden hat. Die erweiterte Bezeichnung DOCG grenzt sogar noch in die Subzonen Conegliano, Valdobbiadene und Asolo ein. Ein Prosecco kann also nur aus Norditalien stammen. Das blaue (DOC) oder braune (DOCG) staatliche Kontrollsiegel am Flaschenhals ist der sichere Garant für echten Prosecco. Die Herstellung von Prosecco unterscheidet sich ebenfalls von den bekannten Schaumweinen. Während Champagner zum Beispiel nach der ersten Gärung abgefüllt wird und seine zweite Gärung in der Flasche erlebt, passiert dieser zweite Schritt beim Prosecco im Stahltank. Er wird viel kürzer und schneller verarbeitet und bekommt dadurch seine besondere Frische. Während Champagner und Co. eher komplexer werden, ist ein Prosecco ein junger, knackiger Schaumwein, der perfekt zum Sommer passt.

Foto: PR

Das besondere an der Weinregion: Die flachen Weinfelder zwischen Meer und Dolomiten

Was zeichnet einen Prosecco aus?

Prosecco ist immer ein heller, strohgelber Wein mit einer feinen und langanhaltenden Perlage. Er hat typische Aromen von Apfel, Birne und weißen Blüten. Zudem hat er einen geringen Alkoholgehalt, was ihn zu einem perfekten und entspannten Aperitif macht. Man darf Prosecco nicht mit Champagner oder Franciacorta vergleichen. Sicherlich ist ein besonderer Anlass auch ein Grund einen flaschengelagerten Schaumwein zu öffnen. Prosecco hingegen ist ein idealer Alltagswein, der am besten kalt, bei sechs bis acht Grad getrunken wird.

Worauf muss man achten?

Die meisten Leute verbinden mit Prosecco einen süßen Sekt, von dem man nur allzu schnell betrunken wird und Kopfweh bekommt. Das liegt jedoch meistens nur an der falschen Auswahl der Sorte. Prosecco wird unterschieden in Demi-Sec, Dry, Extra Dry, Brut, Extra Brut und Brut Nature. Jede Sorte hat einen anderen Zuckergehalt. Während Dry, anders als man vermuten möchte, mit 17 bis 32 Gramm Zucker pro Liter eher süß ist, ist erst ein Extra Brut oder Brut Nature, mit sechs bis null Gramm Zucker pro Liter, ziemlich trocken. Je nach Geschmack sollte man diese Abstufungen dringend berücksichtigen. Ebenso wichtig ist die Unterscheidung zwischen Prosecco Spumante und Prosecco Frizzante: Spumante ist der klassische Schaumwein, Frizzante eher ein Perlwein, also ein halbschäumender Wein mit weniger Kohlensäure.

Die besten Proseccos 2020: Mit diesen Vorschlägen machen Sie garantiert nichts falsch

Foto: PR

Oro Prosecco DOC, Brut, von Val D'Oca, um 10 Euro

Foto: PR

Cuvée 1821 Prosecco DOC, Brut, von Zonin, um 9 Euro

[affiliatelinks](#)

Bepin de Eto

Bepin de Eto Prosecco Brut DOCG Superiore Millesimato (1 x 0.75 l)

€ €

[Zum Shop](#)

Villa Sandi

Villa Sandi Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco brut (0,75 L Flaschen)

€

[Zum Shop](#)

Ruggeri

Ruggeri Argeo Prosecco DOC brut (0,75 L Flaschen)

€

[Zum Shop](#)

Foto: PR

S gàjo Organic Prosecco DOC, Extra Dry, von Perlage Winery, um 8 Euro

Foto: PR

Silky Prosecco DOC, Extra Dry, von Cantine Collalto, um 8 Euro

Mehr zum Thema:

[Esquire auf Instagram](#)

[EsquireIcons](#)