

PROSECCO: DER ITALIENISCHSTE ALLER VERFÜHRER

Prosecco ist längst kein Trend mehr. Der perlende oder schäumende Italiener ist ein fester Bestandteil dessen geworden, was viele Deutsche mit dem unbeschwernten Dolce Vita verbinden. Dementsprechend groß ist dann auch das Angebot in allen Vertriebs-schienen. Wir haben uns auf die Suche nach den besten Proseccos auf dem deutschen Markt begeben und präsentieren die besten 70.

Beim Thema Prosecco herrscht in Deutschland eine eher geteilte Meinung. Während ihn die einen über den grünen Klee loben und im 3,99 Euro Prickler einen echten Champagner-Killer vermuten, meiden ihn viele andere Weintrinker wie der Teufel das Weihwasser. Prosecco sei süß, pappig und hätte viel zu wenig Kohlensäure für einen Sekt. Im Prinzip, das hat auch die umfangreiche Verkostung mit über 100 Proseccos gezeigt, haben beide Seiten Unrecht. Denn zum einen hat Prosecco weder geruchlich noch geschmacklich irgend etwas mit Champagner gemeinsam, zum anderen sind die Spitzen-reiter unserer Verkostung alles andere als pappig und süß.

Der Unterschied zum Champagner beginnt schon bei den Rebsorten: Da haben wir Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier auf der einen Seite und die duftig, aromatische Sorte Prosecco auf der anderen. Die Unterschiede setzen sich bei der Verkostung fort: Während man mit der Flaschengärung des Champagners gezielt Hefe- und Reifnoten erreichen möchte, setzt man bei Prosecco Spumante klar auf die Fruchtnoten. Zwei gänzlich verschiedene Ansätze also. Und miteinander eigentlich überhaupt nicht zu vergleichen. Ein Spätburgunder und ein Shiraz sind ja auch zwei gänzlich verschiedene Rotweine, aber für beide gibt es passende und unpassende Momente.

Nun zur Süße. Auch bei Prosecco gelten die allgemeinen Restzucker-grenzen, die auch bei anderen Perl- und Schaumweinen verwendet werden. Ein Brut liegt immer unter 15 Gramm Restzucker, egal, ob beim deutschen Winzersekt, beim Cava, Champagner oder eben beim Prosecco. Wenn nichts auf dem Etikett vermerkt ist, also wie bei den meisten Prosecco Frizzante, dann ist es meistens ein bisschen süßler. Muss es aber nicht. Man sollte sich unbedingt auch immer vor Augen halten, dass es Überschneidungen zwischen den verschiedenen Kategorien gibt. So kann ein "Extra Dry" (extra trocken) theoretisch weniger Restzucker haben als ein Brut. Aber viel wichtiger als technische Zahlen ist doch der Geschmack, oder? Gerade bei Prosecco schadet da ein Fitzelchen Restsüße selten. Die allgemeine Dominanz der Extra Dry in der Verkostung spricht für sich. Aber auch drei Brut haben es ins Spitzenteam geschafft, viele weitere auf die Plätze direkt dahinter. Für die Anhänger des ganz trockenen Stils haben wir sogar einen Prosecco Extra Brut gefunden! Noch ein genereller Hinweis zum Schluss: Alle Proseccos sind Schaumweine, die Ausnahme stellen hier jene dar, die mit Frizzante gekennzeichnet sind.



WEINWELT



PROSECCO – DER ITALIENISCHSTE ALLER VERFÜHRER

Name	Beurteilung	Empfehlung	Bezugsquelle (nennt)	Preise in
2007 Bandarossa Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Bortolomiel	sehr elegante, Mare Nase mit fein dosierten Fruchtaromen, mineralische Anklänge, feingliedrig, langer Nachhall, zu Recht das Flaggschiff des Hauses	300g 8-10° So frisch und belebend darf er ruhig auch solo in die Runde, vielleicht zu zweit auf der Terrasse bei sternklarem Nachthimmel	Garibaldi Boßy München ☎ 089 305780-0 www.garibaldi.de	13,95 ★★★