

Italiens prickelndes Monopol

Prosecco in goldenen Dosen und blauen Flaschen gibt es bald nicht mehr geben. Die Winzer aus Treviso werden künftig so geschützt wie die Champagner-Erzeuger.

Sieben Jahre hat die Schutzgemeinschaft der Prosecco-Winzer gekämpft, eigene Kontrollleure losgeschickt und den Landwirtschaftsminister in Rom mit Brandbriefen genervt. Jetzt ist das Ziel erreicht: „Prosecco“ wird eine besondere kontrollierte Herkunftsbezeichnung, ab Januar 2010 müssen alle anderen Perlweine, die sich mit dem Namen schmückten und in goldenen Dosen oder blauen Flaschen daher kamen, einen neuen Namen suchen. Auch für fragwürdige Verschnitte, die als Prosecco für 1,49 Euro beim Discounter zu haben waren, kommt das Aus. Franco Adami, der Präsident des Prosecco-Consortio, hat sich in diesem Kampf einen Kniff einfallen lassen. Prosecco war bislang eine Traube. Prosecco ist aber auch ein Dorf nahe Triest. Von dort bezogen einst Winzer im Veneto besondere Reben, die sie einfach nach dem Ort der Herkunft benannten. Irgendwann gab es dann auch eine schäumende Variante, der Prosecco begann seinen Siegeszug. Die insgesamt 620 Betriebe der Region erzeugen 57 Mio. Flaschen, mindestens 30 Prozent davon gehen in den Export. Die Wertschöpfung beträgt immerhin 370 Mio. Euro, davon hat sich so mancher fremde Winzer anstecken lassen - besonders auf dem deutschen Markt. Er wird massenweise verhöckert und mit Billigsorten verschnitten. So ist gerade in Deutschland unter dem Namen Prosecco sehr viel Wein zu kaufen, der gar kein Wein aus der Region ist. Und nach dem Inhalt soll künftig nur noch der Traubensaft aus der Region von Treviso so heißen. Heute liegt es schon beim Prosecco Frizzante an, ungläubig zu werden. So ist gerade in Deutschland unter dem Namen Prosecco sehr viel Wein zu kaufen, der gar kein Wein aus der Region ist. Und auch deshalb soll künftig nur noch der Traubensaft aus der Region um Treviso so heißen.

Irgendwann gab es dann auch eine schäumende Variante, der Prosecco begann seinen Siegeszug. Die insgesamt 620 Betriebe der Region erzeugen 57 Mio. Flaschen, mindestens 30 Prozent davon gehen in den Export. Die Wertschöpfung beträgt immerhin 370 Mio. Euro, davon hat sich so mancher fremde Winzer anstecken lassen - besonders auf dem deutschen Markt.

So ist gerade in Deutschland unter dem Namen Prosecco sehr viel Wein zu kaufen, der gar kein Wein aus der Region ist. Und auch deshalb soll künftig nur noch der Traubensaft aus der Region um Treviso so heißen. Heute fängt es schon beim Prosecco Frizzante an, ungläubig zu werden. Es ist Wein mit zugesetzter Kohlensäure, manchmal ist das ein leichter Genuss.

Anderswo wird dem Prosecco keine Entwürdigung erspart. Er wird massenweise verhöckert, mit Billigsorten verschnitten, rosa gefärbt und am Zapfhahn wie Bier ausgeschenkt, prangert Autor Andreas März in seinem Weinmagazin „Merum“ an. Der Wahl-Italiener nennt zwar kein Land, aber eindeutig meint er die wunderlichen Deutschen, die auf Partys die billige Brause schlucken und sich so in eine vermeintlich mediterrane Stimmung versetzen. Sie werden künftig keinen „Prosecco“ mehr trinken.

Ab 2010 heißt nicht mehr die Traube so, sondern ihre Region. Die Rebsorte heißt dann Glera, wie einst. Steht Prosecco DOC auf der Flasche, stammt der Inhalt, das wird streng überprüft, aus der Gegend von Treviso. Das Hügelland zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wo die besten Prosecco-Spumanti herkommen, erhält den

Italiens prickelndes Monopol

Prosecco in goldenen Dosen und blauen Flaschen gibt es bald nicht mehr. Die Winzer aus Treviso werden so geschützt wie die Champagner-Erzeuger.

Fit Falkenstein

Sieben Jahre hat die Schutzgemeinschaft der Prosecco-Winzer gekämpft, eigene Kontrollleure losgeschickt und den Landwirtschaftsminister in Rom mit Brandbriefen genervt. Jetzt ist das Ziel erreicht: „Prosecco“ wird eine besondere kontrollierte Herkunftsbezeichnung, ab Januar 2010 müssen alle anderen Perlweine, die sich mit dem Namen schmückten und in goldenen Dosen oder blauen Flaschen daher kamen, einen neuen Namen suchen. Auch für fragwürdige Verschnitte, die als Prosecco für 1,49 Euro beim Discounter zu haben waren, kommt das Aus.

Franco Adami, der Präsident des Prosecco-Consortio, hat sich in diesem Kampf einen Kniff einfallen lassen. Prosecco war bislang eine Traube. Prosecco ist aber auch ein Dorf nahe Triest. Von dort bezogen einst Winzer im Veneto besondere Reben, die sie einfach nach dem Ort der Herkunft benannten. Irgendwann gab es dann auch eine schäumende Variante, der Prosecco begann seinen Siegeszug. Die insgesamt 620 Betriebe der Region erzeugen 57 Mio. Flaschen, mindestens 30 Prozent davon gehen in den Export. Die Wertschöpfung beträgt immerhin 370 Mio. Euro, davon hat sich so mancher fremde Winzer anstecken lassen - besonders auf dem deutschen Markt. Er wird massenweise verhöckert und mit Billigsorten verschnitten. So ist gerade in Deutschland unter dem Namen Prosecco sehr viel Wein zu kaufen, der gar kein Wein aus der Region ist. Und nach dem Inhalt soll künftig nur noch der Traubensaft aus der Region von Treviso so heißen. Heute liegt es schon beim Prosecco Frizzante an, ungläubig zu werden.

dem. Es ist Wein mit zugesetzter Kohlensäure, manchmal ist das ein leichter Genuss. Anderswo wird dem Prosecco keine Entwürdigung erspart. Er wird massenweise verhöckert, mit Billigsorten verschnitten, rosa gefärbt und am Zapfhahn wie Bier ausgeschenkt, prangert Autor Andreas März in seinem Weinmagazin „Merum“ an. Der Wahl-Italiener nennt zwar kein Land, aber eindeutig meint er die wunderlichen Deutschen, die auf Partys die billige Brause schlucken und sich so in eine vermeintlich mediterrane Stimmung versetzen. Sie werden künftig keinen „Prosecco“ mehr trinken.

Ab 2010 heißt nicht mehr die Traube so, sondern ihre Region. Die Rebsorte heißt dann Glera, wie einst. Steht Prosecco DOC auf der Flasche, stammt der Inhalt, das wird streng überprüft, aus der Gegend von Treviso. Das Hügelland

Führende Prosecco-Betriebe

Valde Spumanti in Valdobbiadene
Carpene Malvolti in Conegliano
Cantina Produttori in Valdobbiadene
Cantoni Vini e Spumanti in Vini di Vizzano
La Marca Vini e Spumanti in Oderzo
Cantina Coll del Salgo in Piove di Soligo
Mazzato in Valdobbiadene
Eccellenze Venete in Sottevino
Sottavini in Valdobbiadene
Cantina Muscato in Vini di Vizzano
Boni Dandolo in San Biadene di Valdobbiadene
Beppe & C. in Valdobbiadene
La Giovinca in Valdobbiadene
Vincenzo Sartori in Seregno
Dandolo in San Giacomo di Baduzza

Quelle: Consorzio Tutela del Vino Prosecco, Consorzio Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Auch, Inhaber von Röhren in Inchtel weiß schon einen Anzeiger. Er wird auf seinen goldenen Dosen, die Parvynudt Paris Hilton für ihn bewirbt, das Prosecco und nur Socco schreiben.

Die Bildnerin Dr. Ursula Weidinger in München, die jährlich um 10 Mio. rosa Prosecco-Dosen abfüllt, will noch nicht über neue Namen reden. Eine witzige Idee hatte der Münchner Weinbläser Guido Walter. Mit dem rheinischen Winzer Jürgen Hofmann erdachte er die Marke Fritz Müller - ein modisch aufgemachter Frizzante aus Müller-Thurgau-Trauben, der gut schmeckt.

Die deutsche Antwort auf den Prosecco heißt Socco. Das klingt italienisch, heißt trocken, - was aber diese Weine fast nie sind. Alles lagern in Baden. Als Erfinder dieser Bezeichnung für deutschen Perlwein gilt Konrad Geppert, der Chef der Winzergenossenschaft in Durbach. Er schuf 1999 den Socco, einen bisshellen Riesling, der viel Erfolg hat. Zusammen mit dem Rot Darsocco sind es die 100 000 Flaschen à 5,25 Euro im Jahr. Die Winzergenossen von Schmelwein 30 Kilometer südlich ansonsten mit einem Schmelwein, der auch kein Ländchen ist. Längst gibt es einen Socco aus der Südtiroler Otto Treib in Zell an der Mosel.

Auch der Markgraf von Baden ist im Spiel

Auch hochwertige Güter wie der Markgraf von Baden am Bodensee, Wapnet-Stempel in Rheinfelden und Albert Kallert an der Mosel bieten Socco. Was sicher gehen will, dass er einen guten Schluck kauft, achtet auf die Bezeichnung Deutscher Perlwein h.A. Der Grundwein stammt dann aus Riesigen Trauben und hat die Qualitätsweinprüfung. Thomas Ybich von der Freizeitsite in Kallert sagt: „Anderes als bei Wein haben wir da fast keine Abgrenzung.“ 400 Weingüter und Genossenschaften bieten diese Ware an und füllen jährlich 2,7 Mio. Flaschen. Doch umgibt mehr Socco geht ungeprüft in den Markt.

H Falkenstein Weinmacher

Zusatz DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita). Nur Flaschen bestimmter Farbe dürfen verwendet werden. Verschnitte mit anderen Traubensorten sind verboten. Einen Frizzante mit diesem Namen wird es nicht mehr geben. Die Erzeugung des Original-Prosecco dürfte sich auf knapp 20 Mio. Flaschen einpendeln. Bislang wurde unter diesem Namen mehr als das Zehnfache verkauft.

Wer weiter einen billigen Perlwein gehabter Art anbieten und dabei die nicht mehr Prosecco heißende Traubensorte verwenden möchte, dem bleibt es unbenommen, Glera aufs Etikett zu schreiben. Es ist aber kaum anzunehmen, dass die Massenabfüller davon Gebrauch machen. Günther Aloys, Inhaber von Rich in Ischl weiß schon einen Ausweg: Er wird auf seinen goldenen Dosen, die Partynudel Paris Hilton für ihn bewirbt, das Pro weglassen und nur Secco schreiben.

Die Binderer St. Ursula Weinkellerei in München, die jährlich neun Mio. rosa Prosecco-Dosen abfüllt, will noch nicht über neue Namen reden. Eine witzige Idee hatte der Münchner Weinhändler Guido Walter. Mit dem rheinhessischen Winzer Jürgen Hofmann entwickelte er die Marke Fritz Müller - ein modisch aufgemachter Frizzante aus Müller-Thurgau-Trauben, der gut schmeckt.

Die deutsche Antwort auf den Prosecco heißt Secco. Das klingt italienisch, heißt trocken, - was aber diese Weine fast nie sind. Alles begann in Baden. Als Erfinder dieser Bezeichnung für deutschen Perlwein gilt Konrad Geppert, der Chef der Winzergenossenschaft in Durbach. Er schuf 1995 den Riesecco, einen bizzelnden Riesling, der viel Erfolg hat. Zusammen mit dem Rosé Dursecco sind's an die 100 000 Flaschen à 5,25 Euro im Jahr. Die Winzergenossen von Schmieheim 30 Kilometer südlich antworteten mit einem Schmiesecco, der auch kein Ladenhüter ist. Längst gibt es einen Mosecco aus der Sektkellerei Otto Treis in Zell an der Mosel.

Auch hochwertige Güter wie der Markgraf von Baden am Bodensee, Wagner-Stempel in Rheinhessen und Albert Kallfelz an der Mosel bieten Seccos. Wer sichergehen will, dass er einen guten Schluck kauft, achte auf die Bezeichnung Deutscher Perlwein b.A.

Der Grundwein stammt dann aus hiesigen Trauben und hat die Qualitätsweinprüfung. Thomas Ybach von der Prüfungsstelle in Koblenz sagt: „Anders als bei Wein haben wir da fast keine Ablehnungen. Was wir probieren, ist meist ansprechend.“ 400 Weingüter und Genossenschaften bieten diese Ware an und füllen jährlich 2,7 Mio. Flaschen. Doch ungleich mehr Secco geht ungeprüft in den Markt.

Pit Falkenstein