

# Die wichtigsten Facts zu Prosecco

## Herkunft: Trauben und Terroir

Prosecco war einst der Name einer Traubensorte, die Winzer in ganz Italien kelterten. Doch seit 2009 heisst die Prosecco-Traube per Dekret nicht mehr Prosecco, sondern «Glera» und der Begriff Prosecco ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

Das heisst, nur noch Wein aus bestimmten Regionen darf als Prosecco bezeichnet werden.

## Es gibt zwei Qualitätsstufen:

- **D.O.C.** bedeutet Denominazione di Origine Controllata. Dieser Prosecco stammt aus 9 Gebieten in den norditalienischen Regionen Veneto und Friaul.
- **D.O.C.G.** steht für Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Dieser Prosecco stammt aus dem historischen Kerngebiet des Prosecco rund um die Städtchen Conegliano und Valdobbiadene im Hinterland von Venedig.

## Kohlensäure: Prickelndes Vergnügen

- **Vino Spumante:** Das ist die Mehrzahl der erhältlichen Produkte. Ein Schaumwein mit Kohlensäure.
- **Vino Frizzante:** Ein kleinerer Teil der in der Schweiz verkauften Proseccchi. Frizzante enthalten weniger Kohlensäure als Spumante. Übersetzt: Perlwein.

## Restsüsse

Bei der Gärung setzen die Winzer dem Prosecco Zucker zu, damit die Hefe reagiert und sich Kohlensäure bildet. Je mehr Zucker, desto süsser wird der Prosecco am Ende. Die Etiketten geben einen Hinweis darauf, wie süss ein Schaumwein ist:

- **Brut:** weniger als 15 g, der herbste Prosecco
- **Extra dry:** 12 bis 20 g
- **Sec / dry:** 17 bis 35 g, der süsseste Prosecco