



In der Hügellandschaft zwischen Dolomiten und Mittelmeer gedeiht der Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG. In Italien ist der Prosecco Spumante als Herkunftsschaumwein etabliert, auf den ausländischen Märkten ist vor allem die preisgünstigere Frizzante-Variante beliebt. Das soll sich nach dem Willen des Konsortiums der Region ändern. Die DOCG soll durch nachhaltigen Anbau an Wertigkeit gewinnen, wie beim Festival Vino in Villa zu erfahren war.

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG

Forcierter Einsatz im Premiumsegment

Auch im Norden Italiens will es nicht so richtig Frühling werden. Beim Aufstieg zu dem von Weinbergen umgebenen Castello di San Salvatore in Susegana (Provinz Treviso) geht aus dunklen Wolken ein kalter Regenguss auf die Besucher des Festivals rund um den Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, „Vino in Villa“, nieder. „So einen furchtbaren Mai habe ich hier noch nie erlebt“, seufzt Manuela Oregna, Marketingmanagerin beim Prosecco-Produzenten Villa Sandi. Später am Tag kommt dann doch noch die Sonne heraus und erlaubt es den Gästen, den Premium-Spumante des aktuellen Jahrgangs im Hof des Schlosses aus dem 13. Jahrhundert zu probieren. Währenddessen müssen die Winzer aus der Region schnell reagieren: Beim Ausflug in die Weinberge tags darauf sieht man überall die Sprühfahrzeuge tuckern. Der Pilzdruck in der ohnehin eher regnerischen und windigen Gegend ist hoch.

Im Jahr 2009 erhielt der Prosecco aus Conegliano Valdobbiadene den DOCG-Status. Die hügelige Region in den Treviser Voralpen mit zahlreichen Steilhängen umfasst seit diesem Jahr 6.250 ha Rebfläche, die größte Rebfläche seit Erreichen des DOC-Status im Jahr 1969. Zwei Cru-Lagen hat die Region zu bieten: Le Cartizze und Le Rive. Der maximale Ertrag ist begrenzt auf 135 dz/ha, für Le Cartizze auf 120 dz/ha und für Le Rive auf 130 dz/ha. Für den DOCG müssen die Trauben handgelesen

werden – an den vielen Steilhängen wäre eine Maschinenlese auch nicht möglich.

Trotz des unsteten Wetters ist es eines der großen Ziele des Konsortiums der DOCG Conegliano Valdobbiadene, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu verringern. Seit diesem Jahr dürfen viele Pestizide nicht mehr eingesetzt werden. Im vergangenen Jahr verabschiedete das Konsortium ein „Weinbau-Protokoll“, das die Winzer zu einem nachhaltigen Anbau verpflichten soll. Mit diesem Instrument will die Region nicht nur Umweltfreundlichkeit beweisen, sondern auch die Wertigkeit der Weine steigern.

Der Prosecco Superiore wird zu mindestens 85% aus der Rebsorte Glera produziert. Zusätzlich erlaubt sind die autochthonen Sorten Verdiso, Bianchetta, Perera und Glera Lunga sowie für die Perl- und Schaumweine Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco. Typisch für den Prosecco Superiore sind neben der feinen Perlung und der hellgelben Farbe nicht nur fruchtige, sondern auch blumige Noten. „Die Hersteller des Prosecco Superiore zielen auf ein elegantes Bouquet ab sowie auf Frische und Spritzigkeit im Glas“, erklärt die Sommelière Aurora Endrici. Der Prosecco Superiore ist in Deutschland in erster Linie ein Fall für den gehobenen Einzelhandel und die Gastronomie. Für die meisten LEH-Kunden in Deutschland steht Prosecco dagegen nach wie vor für die Perlwein-Variante Frizzante und da-

mit für eine günstige Alternative zum Spumante – günstig auch deswegen, weil für den Frizzante die Schaumweinsteuer entfällt (1,02 Euro/0,75 l).

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt rund 230 Mio. Flaschen Prosecco DOC produziert. Die Denomination umfasst die Regionen Veneto und Friaul-Julisch Venetien. Das DOCG-Gebiet Conegliano Valdobbiadene erstreckt sich zwischen den beiden Städten Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso im Veneto. Hier wurden im vergangenen Jahr rund 69 Mio. Flaschen DOCG produziert. Der wichtigste Exportmarkt ist auch für den DOCG Deutschland (mit einem Anteil von rund 32%).

Während das Geschäft mit Prosecco DOC in den vergangenen Jahren eher schwächelte, verbuchten die Hersteller des Superiore keine Einbußen, erklärt Innocente Nardi, Präsident des Konsortiums Conegliano Valdobbiadene: „Wir konnten in den vergangenen Jahren vielmehr eine Wiederbelebung des Geschäfts in Deutschland feststellen.“

Rund 80% des Prosecco DOCG, der in Deutschland verkauft wird, ist Extra Dry mit einem mittleren Restzuckerhalt zwischen 12 und 20 g/l. Dry mit 17 bis 35 g/l und Brut mit unter 15 g/l sind weniger gefragt. „In Deutschland hat der Prosecco nach wie vor den Status eines Aperitifs. In Italien wiederum steigt die Nachfrage nach Brut, weil der Prosecco hier öfter auch ein Essensbegleiter ist“, hat Aurora Endrici beobachtet.

Die meisten Flaschen (DOCG, DOC und andere Schaum- und Perlweine zusammen) verkaufte im vergangenen Jahr nach eigenen Angaben die Unternehmensgruppe La Gioiosa/Villa Sandi (Crocetta del Montello) auf dem deutschen Markt. Al-



Innocente Nardi: „Wir wollen vor allem im Premiumbereich wachsen und werden dafür ein auf drei Jahre angelegtes Marketingprojekt für Fachleute starten.“

Giancarlo Moretti Polegato: „Deutschland ist mit einem Anteil von 25% unser Exportland Nummer 1, das wird voraussichtlich auch so bleiben.“



lein 6,5 Mio. Flaschen La Gioiosa gingen hierzulande über den Ladentisch, die meisten davon Frizzante. Von der Marke Villa Sandi waren es immerhin 1,5 Mio. Flaschen. Insgesamt blickt das Unternehmen in Deutschland auf eine Steigerung von 18% im Vergleich zum Vorjahr zurück.

„Deutschland ist mit einem Anteil von 25% unser Exportland Nummer 1“, berichtet Firmenchef Giancarlo Moretti Polegato. „Das wird voraussichtlich auch so bleiben: Für die ersten vier Monate des laufenden Jahres haben wir noch einmal eine Steigerung von 14% zu verzeichnen.“

Der Produzent Astoria, Crocetta del Montello, verkaufte eigenen Angaben zufolge im vergangenen Jahr 300.000 Flaschen in Deutschland und damit 50.000 Flaschen mehr als im Jahr davor. Das meistverkaufte Produkt war laut Astoria der Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato mit 50.000 Flaschen. Um geneigte Konsumenten zu erreichen, bietet Astoria in Deutschland vor allem geführte Dinner-Events in Restaurants und Weinbars an. „Der deutsche Markt ist mit rund 30% des Exports unser Hauptabsatzmarkt. Wir sind sehr sicher, dass er sich auch noch weiter positiv entwickelt“, erklärt Serena Rebuli, Marketingmanagerin bei Astoria.

„Der deutsche Markt ist ein reifer Markt, weil sich das Produkt Prosecco in den letzten Jahrzehnten sehr verbreitet hat und der Bekanntheitsgrad stark gestiegen ist“, urteilt Domenico Scimone, Global Sales Manager bei Carpenè Malvolti, Conegliano. „Anders als Sekt und Stillweine, die eher im mittleren und sehr niedrigen Marktsegment liegen, verzeichnet der Prosecco immer noch ein Wachstum im mittleren und oberen Marktsegment.“ Deshalb ziele man mit Promotions

in der Gastronomie und im Fachhandel hauptsächlich auf dieses Segment ab. In der nächsten Zeit werde man aber auch an neuen Strategien feilen, um mehr junge Verbraucher anzusprechen.

Die Kellerei Perlage setzt als einer der wenigen Produzenten vor Ort schon immer auf rein ökologischen Weinbau – was nicht eben einfach ist. „Die Trauben von den Reben, die neben den Rebflächen konventionell arbeitender Weingüter stehen, die Pflanzenschutzmittel einsetzen, kommen nicht in die Produktion“, erklärt Erika Gallon, Marketingmanagerin von Perlage. In Deutschland beliefert die Kellerei hauptsächlich Bio-Supermärkte. Die Werbung für den ökologisch angebauten Prosecco Superiore läuft überwiegend über die Kundenzeitschrift für Bio-Supermärkte „Schrot und Korn“ und Fachhandelspublikationen wie „Biohandel“. Die Marke Fratelli Nardi Frizzante DOC von Perlage kommt über den Online-Shop bio-gourmet.com in den Handel. Für das laufende Jahr erwartet Perlage für seine Weine einen stabilen Absatz, für die Marke Fratelli Nardi einen Zuwachs von bis zu 20%.

Die Hauptumsätze der Produzenten aus Conegliano Valdobbiadene gehen, wie im Rest von Prosecco-Land, in die unteren Preiskategorien. Jetzt soll es nach dem Willen des Konsortiums und der Hersteller vor allem im Premiumbereich weitergehen. „Unser Ziel ist nicht so sehr die Steigerung des Flaschenabsatzes, sondern vielmehr, die kenntnisreichen Konsumenten von der Qualität des Prosecco Superiore zu überzeugen“, stellt Innocente Nardi klar. „Deshalb werden wir demnächst ein auf drei Jahre angelegtes Marketingprojekt starten, das sich an Fachleute aller Art aus dem Weinsektor richtet.“

Alice Gundlach

TENUTA CA' BOLANI

FRIULI

ECHE
LEIDENSCHAFT DER
FAMILIE ZONIN



Von links Michele, Domenico und Francesco Zonin im Weinkeller der Tenuta Ca' Bolani.

CABOLANI.IT



Intensiv und harmonisch, der Prosecco DOC Ca' Bolani erzählt mit seiner herrlich feinen Perlage die friaulische Geschichte der Weinberge, von den Trauben, die nach Sonne duften und von den italienischen Traditionen, die wieder in ihrem alten Glanz erstrahlen. Dies ist die Geschichte der Tenuta Ca' Bolani, einer der Juwelen der Familie Zonin, Winzer seit 1821.