

★ **Das Fachmagazin für** ★ **Hotellerie** ★ **Tourismus** ★ **Wellness** ★

Verlagspostamt A 6800 Reutte • P. b. b. • 032036326 M • Unzustellbare Exemplare zurück an: Huter & Kimesch OG, Mühler Straße 12/7, A-6800 Reutte

# WellHotel

Juni • Juli • August 2009 • Nr. 23 • 7. Jahrgang • 4,90 Euro



*Die neue Waldhof-Formel: Natur x Design<sup>2</sup>*

*Freiheitskampf für Qualitätstourismus*

*Wellnesslexikon – Who's who der Branche*

Photo: Hotel Der Waldhof, Vellau / www.huber-fotografie.at

postatarget creative  
**WellHotel**  
NE/BZ0204/2008  
Posteitaliane





Festival Vino in Villa – jedes Jahr im Mai ist das Feiern im Castello di San Salvatore verbunden mit Degustationen und guten Gesprächen mit Winzern und Sommeliers.

## Auf den DOC kommt es an ...

Wer auf einer Party angenehm überrascht ist, wie fruchtig-frisch der ausgeschenkte Prosecco mundet, der ist vielleicht gerade auf den „echten“ Prosecco-Geschmack gestoßen. Schon so mancher aufmerksame Gastgeber hat seine Freunde dazu inspiriert, keinen anderen mehr als den „Original-Prosecco“ zu genießen.

Text: [Kornelia Doren](#) / [Dr. H. Jürgen Kagemann](#)  
Fotos: [Jürgen Klein](#) / [Vino in Villa](#)

**P**rosecco ist einerseits zu einer Institution, zu einem festen Bestandteil unserer Aperitif- und Partykultur geworden. Sobald die Uhrzeit es halbwegs erlaubt, wird in Cafés zwischen Bozen und Hamburg derzeit bevorzugt von Rhabarbersaft-Schorle zu Prosecco und seiner Aperol-Soda-Eis-Variante „Sprizz“ gewechselt. Ein Glas geht hier und da für stolze vier bis fünf Euro über die Theke.

Andererseits sind in vielen Bars und Cafés große Mengen von aromatisierten Perlweinen im Umlauf, die mit Prosecco oft wenig zu tun haben. Das hängt vielleicht damit zusammen, dass es mehr Schlitzohren als Prosecco-Kontrolleure und Weinberge gibt, und minderwertiger Prosecco oft einen hohen Anteil anderer Rebsorten enthält. Das wirkt sich auf den Geschmack und die Frische des Perlweins aus: manche schmecken hefig, klebrig oder schlapp. Der Gast im Café erfährt über diese Methoden meist wenig und wundert sich vermeintlich nur, weshalb Prosecco als „Spitzenprodukt“ betrachtet wird.

„Bekomme ich für mein gutes Geld auch guten Prosecco?“ Fragt sich mancher bei der

nächsten Barbestellung. Woran ist ein „echter“ Prosecco zu erkennen? Nun, ein Blick auf die Karte oder das Flaschenetikett lohnt sich. Auch das gezielte Nachfragen beim Wirt.

**DOC oder Nicht-DOC?** Echter, im Ursprungsgebiet angebauter Prosecco aus der gleichnamigen Traube ist am Siegel „Denominazione di Origine Controllata“ (DOC) zu erkennen. Auch die Einhaltung von strengen Anbau- und Herstellungsvorschriften wird durch diese Klassifizierung garantiert.

In der Trevisanischen Mark, etwa eine halbe Autostunde westlich von Venedig entfernt, setzt sich der Verband der „Prosecco DOC-Hersteller“ seit 1969 für eine Unterscheidung zwischen „Prosecco“ und „Prosecco DOC“ ein.

Im traditionellen Anbauggebiet, in den pittoresken Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano gibt es rund 15 Gemeinden, die auf etwa 4000 Hektar DOC-Prosecco produzieren, der international exportiert wird. Ihre „Strada del Prosecco“ gehört zu einer der ersten Weinstraßen Italiens.

Die sonnigen Hügellagen und unterschiedlichen Boden-

arten wie Kalkkiesel, das fossile Sandgestein, Mergel und Tonmergel sind besonders gute Voraussetzungen für den Anbau des Original-Prosecco. Er wird hier in der traditionell stillen Sorte (Tranquillo), vorwiegend aber als Schaumwein (Spumante) und perlend (Frizzante) hergestellt. Aus dieser Provinz kommt auch sein König: der Cartizze, der nur in wenigen nahe Valdobbiadene gelegenen Lagen gekeltert wird und wegen seiner geringen Herstellungsmenge außerhalb Italiens kaum zu kaufen ist.

Wer als einer von rund 3500 Weinbauern hier ein Grundstück besitzt, kann von Glück reden. Schließlich kostet ein Hektar in dieser besten Hügellage nicht weniger als eine Million Euro. Nur wenigen Winzern wie etwa der renommierten Kellerei Villa Sandi gelingt es noch, eine Cartizze-Fläche zu erstehen. Sie sind seit kurzem stolze Besitzer des eineinhalb Hektar großen Weinguts La Rivetta.

**Vino in Villa und Strada del Prosecco.** Genießer, die den Geschmack des Prosecco-Originals kennen lernen möchten, haben auf dem wohl



Im traditionellen Anbaugebiet, in den pittoresken Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano, gibt es rund 15 Gemeinden, die auf etwa 4000 Hektar DOC-Prosecco produzieren.



bekanntesten Festival der Region, *Vino in Villa*, in Susegana bei Conegliano dazu Gelegenheit. Jedes Jahr im Mai ist das Feiern im Castello di San Salvatore verbunden mit Degustationen und guten Gesprächen mit Winzern und Sommeliers. Rund 250 ihrer besten Weine und Proseccis stehen auf Burgfundamenten aus dem 13. Jahrhundert zum Test bereit. Goethe hätte an diesem romantisch-morbiden Ambiente seine Freude gehabt.

Um die Schönheit dieses Gebiets als Wert zu bewahren, möchte es die Genossenschaft der DOC-Proseccohersteller nun als Unesco-Weltnaturgut anerkennen lassen. Dass die Weinbauern es damit ernst meinen, daran lässt der 30-jährige Winzer Alberto Ruggeri keinen Zweifel: „Vertreter der UNESCO haben sich unsere reizvolle Umgebung bereits angesehen. Die Aussichten sind gut.“

Das Festival „Vino in Villa“ sieht der aktive Genossenschaftler einerseits als „Schaufenster“ zur Außenwelt, für das Können, die Tradition und die guten Produkte der hiesigen Winzer. Andererseits ist es für ihn auch ein Forum für einen professionellen Austausch unter Weinherstellern. Und eine gute Gelegenheit, Kontakte zum Fach- und allgemein interessierten Publikum zu knüpfen.

Beim diesjährigen 40. Wein-Jubiläum verkündete Franco Adami, Präsident der Genossenschaft der DOC-Proseccohersteller die Botschaft: „40 Jahre sind ein gutes Alter, um wichtige Entscheidungen zu treffen. Unsere ist es, den Prosecco DOC ab dem nächsten Jahr wie Champagner markenrechtlich zu schützen. Er heißt künftig Prosecco D.O.C.G. Damit geben wir dem Verbraucher maximale Qualitätsgarantien, die eindeutig mit unserem Original-Anbaugebiet verknüpft sind.“

**Entspannen und probieren zu moderaten Preisen.** Mitten im DOC-Ursprungsgebiet den „echten“ Prosecco zu probieren, dazu bietet neben zahlreichen Festivals im Frühling auch die Strada del Prosecco Gelegenheit. Fast das ganze Jahr über. Auf überschaubaren 33 Kilometern zwischen Valdobbiadene und Conegliano können Reisende eine vielfältige, raffinierte Küche und die typische Gastfreundlichkeit der Provinz Treviso entdecken. In Portobuffolè etwa, bei Conegliano, befindet sich die 1695 errichtete „Villa Giustinian“. Einst war sie der Sommersitz des Dogen Giustinian. Heute gehört sie der Familie Gianni und Nathalie Berto-Christ, die es in ein Schlosshotel für Firmen- Feinschmecker- und Jubiläumsreisen verwandelt ha-

ben. Zugleich birgt es eines der besten Fischrestaurants Veneziens, mit einer angeschlossenen Probierstube für Prosecco und Weine in der Enothek Ca' Vin.

Weitere sehr gemütliche, historische Landgüter (Agriturismi) entlang der Proseccostraße wie die Locanda Sandi nahe der gleichnamigen Villa und der Agriturismo Althea der Familie Drusian bieten dem Urlauber höchste Qualität zu moderaten Preisen. Für etwa 20,- Euro pro Menü lässt es sich hier fürstlich essen und für rund 60,- Euro pro Zimmer in idyllischer Hügellage übernachten – weit weg von Telefon und TV. Bei einem seltenen Glas Cartizze gelingt das Abschalten vom Konsumalltag schließlich perfekt.

**Marke oder doch Preis?** Zuhause in der Heimat, stellt sich beim inzwischen verwöhnten Touristen-Gaumen dann kaum noch die Frage: Marke oder Preis? Sicher, 8,- bis 12,- Euro für einen Valdobbiadene-Conegliano DOC-Prosecco sind nicht wenig. Aber die feinen Proseccis sind dank ihrer strengen Ursprungs- und Herstellungs-kriterien jeden Euro wert. Sicher, beim Discounter um die Ecke bekommt man für denselben Preis gleich mehrere Flaschen No-Name-Flizzante. Das kann durchaus ein billiger, irgendwoher eingekaufter

Wein sein, der nachträglich mit Kohlensäure versetzt wurde, eine geringfügige Dosis der Prosecco-Traube enthält und sich dann „Prosecco“ nennt. Aber wer kein Weinexperte ist und auf Experimente verzichten will, achtet auf das DOC-Gütesiegel. Es zeugt vom Respekt gegenüber den mündigen Kunden und von der Glaubwürdigkeit eines Winzers. Doch Etiketten hin oder her – wer auf der nächsten Party schmeckt, wie frisch, fruchtig und fein ein DOC-Prosecco im Mund tanzt, wird auf billige Varianten wohl ohnehin verzichten ...

#### Zur Sache

**Weitere Informationen:**  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

**Anreise:**  
[www.airdolomiti.de](http://www.airdolomiti.de)  
[www.tuifly.com](http://www.tuifly.com)

**Übernachtungs-Tipps:**  
[www.agriturismoalthea.it](http://www.agriturismoalthea.it)  
[www.locandasandi.it](http://www.locandasandi.it)  
[www.hotelcanondoro.it](http://www.hotelcanondoro.it)  
[www.villagiustinian.it](http://www.villagiustinian.it)

**Kellereiführungen:**  
[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)  
[www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it)  
[www.drusian.it](http://www.drusian.it)  
[www.lecoulture.it](http://www.lecoulture.it)  
[www.lacasavecchia.it](http://www.lacasavecchia.it)  
[www.monteselvini.it](http://www.monteselvini.it)