

WEINSTORIES

Was sind die Unterschiede?



Jeder kennt ihn und jeder nutzt ihn, doch was genau macht ihn aus? Der italienische Prosecco! Ein toller Einzelgänger für verschiedene Veranstaltungen oder ein Begleiter für leckere Spritzgetränke. Seine Charaktereigenschaften sind die Perlage, der unterschiedliche Geschmack und die Rebsorten, aus denen er gemacht ist. Wie genau er hergestellt wird, was die einzelnen Sorten ausmacht und was die Unterschiede sind, das erfahrt ihr hier.

WAS IST PROSECCO?

Prosecco ist ein italienischer Schaumwein, der aus der Provinz Venetien stammt. Er wird hauptsächlich aus der Glera-Traube hergestellt und zeichnet sich durch sein fruchtiges, leicht sprudelndes Profil aus. Prosecco wird oft als Aperitif serviert, kann aber auch in verschiedenen Cocktails verwendet werden. Er ist beliebt für seine Frische, Leichtigkeit und seine angenehme Perlage.

Rebsorte: Der Hauptbestandteil von Prosecco ist die Glera-Traube, obwohl andere lokale Rebsorten in geringen Mengen erlaubt sind. In einigen Fällen kann Prosecco als sortenrein gelten, wenn er zu 85 % oder mehr aus Glera-Trauben besteht.

Produktionsmethode: Prosecco wird normalerweise nach der Charmat-Methode hergestellt. Dabei erfolgt die zweite Gärung in großen Drucktanks (Autoklaven), was zu einem fruchtigen und lebhaften Wein mit feinen Bläschen führt.

WAS VERSTEHT MAN UNTER DER "METODO CLASSICO"?

Die Bezeichnung "Metodo Classico" bezieht sich auf die Methode der Herstellung von Schaumwein, nicht auf eine bestimmte Rebsorte oder Herkunft.

Rebsorte: „Metodo Classico“ kann mit verschiedenen Rebsorten hergestellt werden, wobei die häufigsten Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier sind. In einigen Fällen werden auch andere lokale Traubensorten verwendet.

Herkunft: Obwohl die Methode ihren Ursprung in der Champagne-Region in Frankreich hat (als "Méthode Champenoise" bekannt), wird der Begriff "Metodo Classico" häufig mit italienischem Schaumwein in Verbindung gebracht. Viele italienische

Weinhersteller verwenden die „Metodo Classico“, um hochwertige Schaumweine zu produzieren, die in Qualität und Stil den Champagnern ähnlich sind.

Der Begriff „still“ bezieht sich auf Weine ohne Kohlensäure und ohne Schaumbildung. „Metodo Classico“ wird jedoch speziell für die Herstellung von Schaumweinen, bei denen eine zweite Gärung in der Flasche durchgeführt wird, um den Wein zu veredeln und ihm seine prickelnde Qualität zu verleihen, verwendet. Daher sind die Endprodukte immer Schaumweine und keine stillen Weine. Zusammenfassend kann man sagen, dass es sich bei der „Metodo Classico“ um eine Methode zur Herstellung von Schaumweinen handelt, die in verschiedenen Weinregionen, insbesondere in Italien, angewendet wird. Es gibt jedoch keine spezifische Rebsorte oder Herkunft, die ausschließlich mit dieser Methode verbunden ist.

WAS IST EIN FRANCIACORTA?

Franciacorta ist eine italienische Weinregion in der Lombardei, die bekannt ist für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Schaumweinen nach der „Metodo Classico“. Franciacorta-Weine gelten als einige der besten italienischen Schaumweine und werden oft mit Champagner verglichen.

Stile: Franciacorta-Weine gibt es in verschiedenen Stilen, von trocken bis süß. Die bekanntesten Bezeichnungen sind „Brut“ (trocken), „Extra Brut“ (sehr trocken) und „Satin“ (eine leicht süße Variante).

Herkunftsbezeichnung: Die Bezeichnung „Franciacorta“ ist eine kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung (DOCG), die sich auf die Traubenzusammensetzung und das Herstellungsverfahren bezieht.

IM VERGLEICH DAZU - DER BRUT SPUMANTE

„Brut Spumante“ bezieht sich auf einen Schaumwein, der nach der „Metodo Classico“ hergestellt wurde und einen trockenen Geschmacksstil aufweist. Hier sind einige Schlüsselbegriffe, die die Bedeutung von „Brut Spumante“ erklären:

Brut: „Brut“ ist eine Bezeichnung für den Zuckergehalt im Wein. Ein Brut-Wein ist trocken, was bedeutet, dass er nur einen geringen Restzuckergehalt hat. In der Regel enthält Brut-Schaumwein weniger als 12 Gramm Restzucker pro Liter. Der Begriff „Brut“ wird oft verwendet, um einen ausgewogenen und nicht zu süßen Geschmack im Wein zu kennzeichnen.

Spumante: „Spumante“ ist ein italienischer Begriff für Schaumwein. Im Kontext von „Brut Spumante“ handelt es sich also um einen trockenen Schaumwein.

Zusammengefasst bezieht sich „Brut Spumante“ auf einen italienischen Schaumwein, der nach der „Metodo Classico“ und einen trockenen Geschmacksstil aufweist.

Entdecke die große Vielfalt unseres Prosecco-Sortiments in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

