



# World Wine *News*

## *background*

### DER ERFOLG GEHT WEITER

#### ITALIENS PROSECCO AUF DER SUCHE NACH EINER KLAREREN IDENTITÄT

*von Eckhard Supp (Feb '98)*

Des deutschen Weintrinkers liebstes Kind heißt Prosecco. Kaum ein zweites Produkt - der gleichfalls italienische Pinot grigio oder der spanische Cava Freixenet sind hier zu nennen - ist in den letzten Jahren auf einer solchen Popularitätswelle geschwommen, wie der leichte, fruchtige Prickler aus dem italienischen Norden. Dabei weiß kaum jemand, daß Prosecco eigentlich eine Rebsorte und deren Heimat ein eng begrenztes Gebiet der Provinz Treviso ist. Denn leider bekommt der Verbraucher hierzulande neben „echtem“ Prosecco häufig auch eine ganze Reihe von Produkten serviert, die entweder nicht aus dem Ursprungsgebiet stammen oder aber gleich gänzlich aus anderen Sorten gekeltert wurden. Prosecco aus Apulien, Riesecco aus Baden, Prosecco aus Verduzzo-Trauben oder schlicht irgendein Schaumwein von irgendwoher werden dem verdutzten Kunden eingeschickt.

Die moderne Geschichte des Schaumweins in den Hügeln zwischen Piave und den Voralpen begann im vergangenen Jahrhundert mit Antonio Carpené. Als Garibaldianer und überzeugter Nationalist mußte der den Abzug der austro-hungarischen Herrscher abwarten, bevor er sein heimatliches Conegliano wieder betreten durfte, das er Jahre zuvor als Partisan verlassen hatte.

Mit großem Elan machte er sich mit drei weiteren Partnern an die Gründung einer „Società enologica“, die sich nach kurzer Zeit in die Kellerei Carpené-Malvolti umwandelte. Schon damals - die Piemonteser hatten es vorgemacht - stand die Erzeugung von Schaumwein, von „spumante“ im Zentrum der Aktivitäten und der Modernist und Aufklärer Carpené führte seinen unter Garibaldi begonnenen Feldzug jetzt auf den Märkten Venetiens weiter, wo er in unzähligen Reden versuchte, den Bauern der Gegend die Methoden der modernen Landwirtschaft beizubringen.

Prosecco nannte man den Schaumwein damals allerdings noch nicht, dazu war das Bild des französischen Weins noch viel zu festgeprägt in den Köpfen der Neuerer. Champagne wollte man produzieren - und bei den Bränden Cognac -, wie es das große Vorbild suggerierte.

## Die Prosecco-Traube

Obwohl sie dem Schaumwein ihren Namen noch nicht aufgedrückt hatte, gab es die Prosecco-Traube allerdings in den Weinbergen Trevisos bereits. Der Ursprung der nur regional verbreiteten Sorte liegt dabei im Dunkeln. Die einen behaupten, sie stamme aus dem gleichnamigen Dorf in der Nachbarschaft des friaulischen Udine und führen die ampelographische Ähnlichkeit zu einer autochthonen Sorte des Friauls, der Grela, als Argument ins Feld. Andere wieder meinen, sie sei ein Import aus Dalmatien, wo damals wie später ein Weintyp „Prosecco“ genannt wurde.

Ihre Verbreitung in der Provinz Treviso verdankte die Sorte den schlimmen Frostjahren, die am Ende des 18. Jahrhunderts die Weinberge der Gegend fast völlig zerstört hatten. Ihre Eignung für die klimatischen Verhältnisse muß jedenfalls größer gewesen sein, als ihre organoleptischen Qualitäten, denn zu einem wirklich eigenständigen Ruf kam die Traube eigentlich nie. Zwar galt und gilt sie als „aromatische“ Sorte, aber ihre Aromen waren so delikat und fragil, daß sie die rustikalen Methoden der altväterlichen Vinifizierung kaum je einmal überlebt haben dürften.

Nicht zufällig verdankt der Prosecco seine Karriere deshalb der Ankunft moderner önologischer Methoden und Technologien, die eine kontrollierte, behutsame und vor allem rasche Verarbeitung der Trauben zum Standard machten. Während man traditionell den Schaumwein der Gegend „sur lie“ bereitete, das heißt, ihn mit Hilfe einer klassischen

Flaschengärung, bei der die Hefen allerdings nie abgerüttelt wurden und durch vorsichtiges Dekantieren vor dem Verzehr vom Wein getrennt werden mußten, setzte sich jetzt die Tankgärung, auch Charmat-Methode genannt, durch.

## Produktionsstatuten

Der Vorteil dieser Methode: Sie erlaubte eine schnelle Verarbeitung bei präzise gesteuerten Gärprozessen und somit die Bewahrung der Delikatesse und Fragranz der Primäraromen des Produkts. Steuerbar wurde auf diese Weise auch der Restzuckergehalt des Endprodukts, wobei sich vor allem die Extra-dry-Version durchsetzte, bei der die Süße den mangelnden Stoff der an sich recht „armen“ Sorte wohlthuend kompensieren half.

Mit der Verabschiedung eines Produktionsstatuts für den „Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene“ - es steht jedem Winzer frei, auf seinem Etikett nur einen der beiden Orte zu nennen, ganz gleich, woher der Wein kommt - im Jahre 1969, war die Charmat-Methode praktisch allgemein durchgesetzt. Um sich Spumante zu nennen, mußte der Wein fortan einen Monat lang im Drucktank lagern und einen Flaschendruck von drei Atmosphären erreichen. Frizzante dagegen war er schon nach etwas kürzerer Tankzeit und bei niedrigerem Druck.

Paradoxerweise wurde durch die Statuten für den Frizzante der Gebrauch von teurem Mostkonzentrat für die Zweitgärung vorgeschrieben, während der Spumante mit dem billigeren Rübenzucker versetzt werden durfte. Dennoch setzte sich der Spumante als prestigereicherer der beiden nicht einmal sehr ungleichen Brüder durch. Er wird heute meist aus den besseren Trauben jedes Betriebs gekeltert und deshalb auch um etwa 1.000 Lire pro Liter teurer abgegeben.

## Vor allem in Deutschland

Mehr noch als in seinem Heimatland, wo er Mitte der achtziger Jahre vor allem mit den blaugemusterten Etiketten im Geschirrtuch-Look von Gioiosa ein wenig zum Modegetränk wurde, hatte der Prosecco seit Beginn der neunziger Jahre im Ausland, vor allem in Deutschland Erfolg, wo die Verkaufszahlen in den letzten Jahren den größten Sprung nach vorn machten. Diesen Erfolg verdankte er gleich mehreren Faktoren.

Zum einen spielte - wieder ein Paradox - die mangelnde Stoffigkeit des Weins eine entscheidende Rolle. Der geschmacklich wenig auffällige

Wein war mit seiner prickelnden Frische und dezenten Fruchtigkeit der geborene Aperitifwein, was insbesondere in den italophilen Jahren nach 1985 galt. Zum zweiten aber verdankt der Wein - das dritte Paradoxon - die Popularität seinem „falschen“ Namen. Der suggeriert nämlich sowohl das deutsche „Sekt“, als auch das italienische „trocken“, obwohl er in Wahrheit natürlich weder trocken - meist sogar recht deutlich restsüß - ist, noch mit dem deutschen Sekt viel gemein hat.

Hinzu kam, daß der Prosecco in Form des Frizzante im Unterschied zum Spumante von der Sektsteuer ausgenommen blieb, was ihm gegenüber fast allen Konkurrenzprodukten einen riesigen Preisvorteil verschaffte - bei gleichzeitiger Beibehaltung des Namens, den er umstandslos mit dem Spumante teilte, und der im Laufe der Jahre fast zu einer Art Markenersatz wurde. Dem Verbraucher war es meist gleichgültig, ob er Frizzante oder Spumante trank, und was die Qualitäten betrifft, das zeigte auch unsere nebenstehende Verkostung, bestand und besteht ohnehin nur ein geringfügiger qualitativer Unterschied zwischen den Produktklassen. Es kam, wie es kommen mußte: Wie schon im Falle des Asti Spumante, von dessen Produktion ein steigender Anteil auf dem deutschen Markt landete, wurde auch der Prosecco zum Exportschlager.

Zwar gibt es noch immer einige Kellereien oder Weingüter, die auf dem italienischen Markt so stark verankert sind, daß sie nicht mehr als fünf, zehn oder 15 Prozent ihrer Mengen ausführen brauchen. Beim Blick auf die Gesamtproduktion aber verändert sich die Perspektive deutlich: Der Anteil des Exports stieg alleine zwischen 1994 und 1997 von 20 auf über 25 Prozent. Legt man die gesamte italienische Produktion von Perl- oder Schaumweinen aus der Prosecco-Traube (in Form von Igt-Weinen aus dem Rest der Provinz-Treviso, wo die Traube auch zugelassen ist, oder schlicht als „Vino Spumante aromatico“), dürfte dieser Exportanteil noch deutlicher ausfallen.

## Früchte des Erfolgs

Der Erfolg hat dem Prosecco allerdings auch eine Reihe von Problemen beschert, an deren Lösung derzeit gearbeitet wird. Schwierigster Punkt der Diskussionen ist die geplante Ausweitung der Produktionsgebietes um etwa 10 Prozent - gemeint sind die Hügel um Vittorio Veneto im Nordosten des Gebiets-, die im Gleichschritt mit einer Erhöhung der erlaubten Hektarerträge von 120 auf 140 dz gehen soll und für eine erhebliche Ausweitung der Produktion sorgen dürfte.

Gleichzeitig stellt sich im Anbaugebiet selbst die Frage nach einer Neugestaltung der Weinberge, die vor allem im westlichen Teil des Anbaugebietes noch recht archaisch wirken. Während im Raum Conegliano schon seit einiger Zeit mit modernen Erziehungsformen experimentiert wird, sehen viele der Weinberge zwischen Valdobbiadene und Pieve di Soligo noch so aus, wie sie vor Jahrzehnten angelegt wurden. Auch diesbezüglich dürfte sich die Mengenspirale im Gebiet in den nächsten Jahren weiter drehen.

Um diese Mengen abzusetzen und nicht noch mehr in Abhängigkeit vom deutschen Markt zu geraten, wird das Consorzio di Tutela in den nächsten Jahren vermehrte Anstrengungen auf europäischen und außereuropäischen Märkten unternehmen, tritt aber auch - zum ersten Male - auf der diesjährigen ProWein in Düsseldorf mit einer großen Präsentation auf. Neben Einzelständen verschiedener Kellereien wird das Consorzio eine große Verkostungsmöglichkeit aller Produkte seiner Mitgliedsbetriebe organisieren.

## Markenimage oder Regionalisierung

Die schwierigste Nuß, die zu knacken sein wird, besteht allerdings aus der Schere zwischen dem - rein auf dem Rebsorten-Namen basierenden - Markenimage des Prosecco und dem Terroir-Anspruch der Produzenten zwischen Conegliano und Valdobbiadene dar. Diese Situation bringt es mit sich, daß eine Reihe von nicht im DOC-Gebiet entstandenen Perl- und Schaumwienen vom Erfolg des Prosecco profitieren, die nicht aus dem eigentlichen Anbaugebiet stammen, aber in der Vergangenheit einen kräftigen Preisdruck auf die DOC-Weine ausübten.

Trotz des großen Erfolgs des Prosecco in den letzten Jahren stellt sich dessen Ertragssituation nämlich derzeit nicht in jedem Fall in rosigem Licht dar. Die Cantina Sociale Colli di Soligo beispielsweise dürfte nicht alleine stehen mit ihrem Bedauern, in letzter Zeit nicht umhin gekommen zu sein, ihren Abnehmern auch den einen oder anderen kleinen „sconto“ einzuräumen.

Ein erster, vorsichtiger Schritt in die neue Richtung soll durch die geplanten Produktionsstatuten getan werden, mit denen der Name Prosecco auf den Etiketten der DOC-Produkte in Zukunft graphisch hinter dem des Anbaugebiets zurücktreten wird. Gewagt ist ein solches Manöver allemal, da ja vor allem die nicht-italienischen Verbraucher mit den Namen Valdobbiadene und Conegliano oft rein gar nichts anfangen

können, während ihnen der Name Prosecco als einziges Wiedererkennungsmerkmal dient..

Einhergehen wird die geplante Maßnahme daher auch mit intensiveren Marketing-Aktivitäten, in deren Mittelpunkt die Territorialität oder Regionalität des Produkts stehen soll. Die erwähnte Beteiligung an der ProWein, aber auch eine intensiviertere Presse- und Öffentlichkeitsarbeit werden erste Schritte in diesem Sinne sein. Ob der Versuch einer Neubestimmung des Prosecco-Images gelingt, wird aber auch davon abhängen, ob Weingüter und Kellereien die Qualitäten des Produkts weiter konsolidieren können und ob sie der Versuchung widerstehen werden, die umstrittene Erhöhung der Hektarerträge umstandslos in harte Produktionsrealitäten umzumünzen.

## PROSECCO IN ZAHLEN

Derzeit werden in Italien etwa 250.000 hl DOC-Prosecco gekeltert, zusätzlich allerdings noch einmal etwa 200.000 hl Perl- und Schaumweine aus der Prosecco-Traube, die keine DOC-Bezeichnung (Conegliano-Valdobbiadene) tragen. Zwischen 1994 und 1997 stiegen sowohl die Weinbergflächen der DOC-Region, als auch die Mengen um etwa 10 Prozent. Der durchschnittliche Hektarertrag der letzten Jahre liegt mit 106 dz nur knapp unter den 120 dz, die von den Produktionsstatuten zugelassen sind, und die demnächst sogar eventuell auf 140 dz erhöht werden sollen.

Die vom Konsortium aufgrund einer Betriebsumfrage geschätzten Exportzahlen lagen 1997 bei etwa 8,5 Millionen Flaschen (gegenüber einer Gesamtproduktion von 28,5 Millionen Flaschen), von denen drei Millionen auf Frizzante und 5,3 Millionen auf Spumante entfielen. Allerdings verzeichnete der Frizzante in den letzten Jahren die deutlicheren Steigerungsraten und legte zwischen 1994 und 1997 um 115 Prozent zu, während nur 32 Prozent mehr Spumante exportiert wurde.

70 Prozent des Exports gehen in den deutschen Sprachraum, vor allem nach Deutschland selbst. Daneben ist der Prosecco derzeit nur in Belgien verbreitet, während sich in England ein vorsichtig wachsendes

Interesse abzeichnet. In den Strategieplanungen der Kellereien tauchen derzeit aber auch immer häufiger die Vereinigten Staaten, Kanada, Japan und Süd-Ostasien auf, wo man Jahre einen rasch wachsenden Markt prognostiziert. Vor allem, um die Abhängigkeit des Prosecco vom deutschen Markt zu mildern, werden diese Märkte in den kommenden Jahren verstärkt bearbeitet werden.

## DIE WICHTIGSTEN PRODUKTIONSBETRIEBE DES DOC - GEBIETES

Auf dem deutschen Markt tummeln sich hunderte von Anbietern mit DOC-Prosecco und anderen Prosecco-Produkten. Da der „echte“ Prosecco aus der Anbauzone zwischen Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso gefüllt sein muß (zwei „historische“ Ausnahmen in der Provinz Venetien gibt es: Santa Margherita und Canella), müssen alle nicht hier ansässigen Kellereien von Antinori bis Zonin zwangsläufig ihren Prosecco „fremd“ füllen lassen. In der folgenden Aufstellung sind nur die „echten“ Produktionsbetriebe der Provinz nebst den beiden erwähnten Ausnahmen aufgeführt und dargestellt. Die folgenden 39 Betriebe gehören zu den größten und renommiertesten, bzw. sind in unserer Verkostung durch besondere Qualitäten aufgefallen.

**Adami Srl**, Via Rovede 21, Fraz. Colbertaldo, 31020 VIDOR, Tel: 0423-982110, Fax: 0423-982130

Importeur(e): Vinissimo (München), Pfennigwerth (Backnang), Schelte (Köln), Champa Vins (Stolberg), Bross (Appenweier), Armenise (Neustadt), Liebert (Rosenheim)

Jahresproduktion: 300.000 Flaschen - Einst selbstkelternde Winzer, haben sich Franco und Armando Adami vorwiegend auf das Keltern zugekaufter Trauben verlegt. Die Verkostung bestätigt, was Kenner wußten: der Traditionsbetrieb, der auch „sur lie“-Prosecco füllt und restsüße Grundweine versetzt, gehört zu den besten. Spitzenprodukt ist der Lagen-Prosecco „Giardino“ aus eigenen Trauben.

**Az. Agr. Bruno Agostineto**, Via Piander 2, Fraz. Saccol, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-982110, Fax: 0423-982130

Importeur(e): Direktvertrieb

Jahresproduktion: Mit 60.000 Flaschen gehört Agostineto zu den kleinsten Betrieben des Gebiets. Gut ist vor allem sein Stillwein.

**Az. Agr. Astoria**, Via Crevada, 31020 REFRONTOLO, Tel: 0438-980463, Fax: 0423-665042

Importeur(e): Di Gennaro (Stuttgart)

Jahresproduktion: 900.000 Flaschen - Eine der größeren Kellereien. Ihre Besitzer, die Familie Polegato, überzeugt mit hervorragendem Extra dry aus dem Weingut Val de Brun.

**Az. Agr. Conti Bernardi Srl**, Via Prà Fontana, Loc. Maset, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-976160, Tel: 0423-976038

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 12 Mio Flaschen - Cesare Grossi kam aus der Mode und übernahm den Betrieb nach dem Tode des Schwiegervaters. In nur vier Jahren schaffte er mit konsequenter Markenpolitik eine Steigerung von 80.000 auf 12 Millionen Flaschen, davon 1 Million Prosecco DOC. Für ihn sind besonders Packaging und Marketing für den Erfolg eines Produkts entscheidend. Für die Zukunft sind eine Verdopplung der Produktion durch einen Angriff auf den amerikanischen Markt geplant.

**Az. Agr. Desiderio Bisol & figli**, Via Fol 33, Fraz. Santo Stefano, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-900138, Fax: 0423-900577

Importeur(e): Vinothek Italia (Frankfurt), Schopf (Garching), Luigi (Berlin)

Jahresproduktion: 490.000 Flaschen, die fast vollständig aus den 46 ha eigener Weinberge stammen. Bisol ist einer der größten Weinbergbesitzer im Cartizze-Gebiet und seit dem Ausscheiden Primo Francos auch Präsident des Consorzio. Vom Weinführer Gambero Rosso seit schon seit geraumer Zeit sehr positiv bewertet.

**Spumanti Angelo Bortolin snc**, Via Prade 6, Guia, 31040 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-900125, Fax: 0423-910015

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 140.000 Flaschen - Einer der drei Bortolins des Gebietes, die allesamt mit guten Produkten aufwarten. Bei Angelo Bortolin gefällt vor allem der Frizzante.



**F.lli Bortolin Spumanti snc**, Via Mengazzi 5, Fraz. S. Stefano,  
31040 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-900135, Fax: 0423-901042

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: 350.000 Flaschen - Valeriano Bortolin erzeugt seine Weine zur Hälfte aus den Trauben der eigenen Weinberg. Mit seiner Größe ist der Betrieb typisch für das Anbaugebiet, was auch für die Produkte gilt: Deren Stärken liegen bei der klassischen Kategorie der Extra dry.

**Bortolomiol Spa**, Via Garibaldi 166, 31049 VALDOBBIADENE,  
Tel: 0423-976794, Fax: 0423-975066

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: n.n. - Bortolomiol ist eine der größten Kellereien des Gebiets. Weitere Angaben waren nicht verfügbar.

**Bortolotti Spumanti**, 31049 VALDOBBIADENE

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: 3 Mio Flaschen - Trotz ihrer Größe ist die Kellerei von Umberto Bortolotti kaum im Export tätig. Nur 5 Prozent des Umsatzes wird im Ausland erzielt.

**Adamo Canel Spumanti Sas**, Via Castelletto 73, Fraz. Col S.  
Martino, 31010 FARRA DI SOLIGO, Tel: 0438-898112, Fax: 0438-  
898112

Importeur(e): Direktvertrieb an Grossisten

Jahresproduktion: n.n. - Unser Gewinner der Kategorie „Dry“ und „Superiore di Cartizze“ liefert keine weitergehenden Angaben über Betrieb und Vertrieb.

**Casa Vinicola Canella SpA**, Via Fiume 7, 30027 SAN DONÀ  
DI PIAVE, Tel: 0421-52446, Fax: 0421-330262

Importeur(e): Eggers & Franke (Bremen)

Jahresproduktion: 3 Mio Flaschen - Als eine der beiden historischen Ausnahmen der Produktionsstatuten darf Canella, einer der größten Prosecco-Produzenten Italiens, auch in der Provinz Venedig abfüllen. Dem in den vierziger Jahren gegründeten Weinhaus wird auch die Erfindung des berühmten Cocktails „Bellini“ zugeschrieben.

**Canevel Spumanti Spa**, Via Cal Piandre 25, 31049  
VALDOBBIADENE, Tel: 0423-975940, Fax: 0423-975961

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: 500.000 Flaschen - Canevel bedeutet im einheimischen Dialekt „kleiner Keller“, aber so klein ist der Betrieb auch wieder nicht. Er gehört seit Jahren zu den renommierten des Gebietes, auch wenn er an unserer Verkostung nicht teilnahm.

**Az. Agr. Carpené Malvolti Spa**, Via Carpené 1, 31015  
CONEGLIANO VENETO, Tel: 0438-410445, Fax: 0438-410708  
Importeur(e): Reidemeister & Ullrich (Bremen)  
Jahresproduktion: 3,8 Mio Flaschen, davon 2,8 Mio Prosecco - Das Haus  
des Prosecco-Pioniers, der auch Gründer der Weinbauschule von  
Conegliano war, gehört zu den allerersten Protagonisten des Anbauges-  
biets. Carpené-M. st nicht Mitglied im Consorzio. Etile Carpené ist  
dagegen Präsident der Vereinigung Talento (flaschenvergorener Sekt)  
und produziert auch bekannte Grappa- und Brandymarken.

**Az. Agr. Ca' Salina - G. Bortolin**, Via S. Stefano 2, Fraz. S.  
Stefano, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-975296, Fax: 0423-  
975818  
Importeur(e): n.n.  
Jahresproduktion: 120.000 Flaschen - Der Wein von Gregorio Bortolin  
wird aus den Trauben der eigenen Weinberge gekeltert. Machmal zeigt  
er etwas zu deutlich seine Restsüße.

**Cantina Sociale Colli Del Soligo Scrl**, Via G. Brandolini, Fraz.  
Solighetto, 31050 PIEVE DI SOLIGO, Tel: 0435-840092, Fax: 0435-  
82630  
Importeur(e): n.n.  
Jahresproduktion: 2 Mio Flaschen - Eine der vier „historischen“ Genos-  
schaften des Gebiets, die saubere Weine mit gutem Preis-Leistungs-  
Verhältnis liefert.

**Conte Collalto**, Via 24 Maggio 1, 31058 SUSEGANA, Tel: 0438-  
738241, Fax: 0438-73538  
Importeur(e): n.n.  
Jahresproduktion: 450.000 Flaschen - Conte Collalto gehört zu den  
größten Weinbergsbesitzern an der Grenze des Prosecco- und des Piave-  
Gebietes. Seit der Übernahme der Verantwortung für die Weinberge  
durch eine seiner Töchter ist der Betrieb deutlich im Aufwind - bei den  
roten und weißen Stillweinen noch mehr als beim Prosecco.

**Le Colture - Ruggeri, C. & R.**, Via Follo 5, Fraz. S. Stefano,  
31040 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-900192, Fax: 0423-900511  
Importeur(e): Schelte (Köln), Italgastro (Neuhofen), DC (Hofheim)  
Jahresproduktion: 380.000 Flaschen - Der kleine Winzerbetrieb begann  
erst 1981 mit der Versektung, glänzt aber schon seit Jahren mit gleichblei-  
bend guten Produkten. Macht auch einen sehr schönen Cartizze.

**Az. Agr. Dal Din Spumanti**, Via Montegrappa 31, 31020  
VIDOR, Tel: 0423-987295, Fax: 0423-987295

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: 150.000 Flaschen - Das Sieben-Hektar-Weingut wird von Norma Possamai geleitet und gehört zu den kleineren Einheiten des Prosecco-Gebiets. Ein Drittel der Produktion landet im Ausland, vor allem in Deutschland.

**Bepin de Eto**, Via Colle 32/A, 31020 SAN PIETRO DI  
FELETTO, Tel: 0438-486877

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: n.n. - Mit 40 ha Weinbergsfläche einer der großen Weinbaubetriebe des Prosecco.

**Az. Agr. Francesco Drusian**, Via Madonna Rose 35, Fraz.  
Bigolino, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-982151, Fax: 0423-  
980000

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 200.000 Flaschen - Der sehr schöne frizzante und der Gruppensieger Extra dry machten aus dem Betrieb von Francesco Drusian einer der Stars unserer Verkostung. Der Frizzante alleine stellt 60 Prozent der Gesamtproduktion.

**Foss Marai Spumanti**, Via Strada di Guia 77, 31040  
VALDOBBIADENE, Tel: 0423-900560, Fax: 0423-900570

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 900.000 Flaschen - In seinem supermodernen Betrieb füllt Carlo Basiotto nicht nur die hervorragenden Produkte der eigenen Linie, sondern auch Hausmarken, wie Col de' Salici von Antinori. Die Produktion geht derzeit zu 50 Prozent nach Deutschland, eine Export-Initiative in Richtung USA ist geplant.

**Az. Agr. Conte Loredan Gasparini**, Via Martignago Alto 24,  
Fraz. Venegazzù, 31040 VOLPAGO, Tel: 0423-870024, Fax: 0423-  
620898

Importeur(e): Fischer & Trezza (Stuttgart), Frankhof (Hochheim), Rossini (Hannover)

Jahresproduktion: 1 Mio Flaschen - Venegazzù, so wird das Gut auch wegen seines gleichnamigen Weins genannt, ist vor allem mit seinem großen Rotwein „Capo di Stato“ bekannt geworden. Auch der Prosecco des Betriebs kann sich sehen lassen.

**La Gioiosa Spa-Villa Sandi Spa**, Via Erizzo 113/A, 31035  
CROCETTA DEL MONTELLO, Tel: 0423-665043, Fax: 0423-665089  
Importeur(e): verschiedene  
Jahresproduktion: 14 Mio Flaschen - La Gioiosa ist die größte Kellerei  
des Prosecco-Gebiets. Sitz des Betriebs ist die historische Villa Sandi -  
das zweite Etikett der Firma - in deren unterirdischen Kellern vor allem  
die Schaumweine hergestellt werden. Gioiosa machte mit seinen rustika-  
len Etiketten Prosecco Mitte der Achtziger in den italienischen Großstäd-  
ten bekannt. Der Villa Sandi-Prosecco liegt qualitativ über dem Gioiosa-  
Etikett.

**Az. Agr. A. & G. Gregoletto**, Via San Martino 1, Fraz. Premaor,  
31050 MIANE, Tel: 0438-970463, Fax: 0438-970463  
Importeur(e): n.n.  
Jahresproduktion: n.n. - Kleinerer Betrieb mit schönem Extra dry.

**Loggia del Colle Srl**, Via Mangesa, 10, 31015 CONEGLIANO  
VENETO, Tel: 0438-23719, Fax: 0438-23719  
Importeur(e): Ariane Abayan (Bonn)  
Jahresproduktion: 310.000 Flaschen - In den Hülgen hinter Conegliano  
betreibt die Familie Sacchetto schon seit den sechziger Jahren Weinbau.  
Gekeltert und gefüllt wird allerdings erst seit Anfang der Neunziger. Mit  
dem Carmina Extra dry ist ein perfekter Prosecco im Angebot, fruchtig  
und mit gut eingebundener Restsüße, die den Mund im Abgang trocken  
läßt.

**Consorzio Cantine Sociali La Marca**, Via Baite 14, 31046  
ODERZO, Tel: 0422-814681, Fax: 0422-716331  
Importeur(e): Schlumberger (Meckenheim), Saffer (München), u.a.  
Jahresproduktion: 7 bis 8 Mio Flaschen - Die 1964 gegründete Gebiets-  
winzergenossenschaft im Piave-Gebiet - mit einer kleinen Prosecco-  
Produktion - schöpft ca. 10 Prozent der Jahresproduktion von 7000 Win-  
zern ab und exportiert etwa die Hälfte ihrer gefüllten Menge.

**Cantine Maschio-Seagram Italia Spa**, Strada Prov.le 15, Cadore  
Mare km 9,68, Loc. Visna, 31028 VAZZOLA, Tel: 0438-794115 & 02-  
2126277, Fax: 0438-795278 & 02-26411903  
Importeur(e): Seagram Deutschland (Hochheim)  
Die Weinkellerei des bekannten Grappa-Brenners (Grappa Piave), des-  
sen riesige „Schnaps-Raffinerie“ im Piave-Tal weithin sichtbar ist, stößt  
im Jahr über 12 Millionen Flaschen aus, in denen zumeist technisch  
einwandfreie, oft sogar sehr gefällige Produkte zu finden sind.

**Beniamino Maschio Srl**, Via S. Michele 70, 31020 SAN PIETRO DI FELETTO, Tel: 0438-450023, Fax: 0438-60034  
Importeur(e): Enobis (Affi-IT), Kopper (Erlangen)  
Jahresproduktion: 15.000 Flaschen - Maschio ist, wie sein großer Namensvetter aus der Seagram-Gruppe, ein Schnapsbrenner mit einer kleinen Produktion recht anständigen Proseccos im Angebot

**La Masottina - A. & V. Dal Bianco**, Via Custoza 2, 31015 CONEGLIANO VENETO, Tel: 0438-400775, Fax: 0438-402034  
Importeur(e): Alsa (Hamburg), Cantinetta (München), Huber-Anger (Baden Baden), Korkenzieher (Stuttgart), Autos (Berlin)  
Jahresproduktion: 5.000.000 - Im Industriegebiet von Conegliano gelegen, gehört Masottina zu den modernsten Prosecco-Kellereien. Füllt auch zahlreiche Drittmarken, unter anderem für den Friauler Pighin.

**Merotto snc - Canal A. & C.**, Via Treviset 68, Fraz. Col S. Martino, 31010 FARRA DI SOLIGO, Tel: 0438-898195, Fax: 0438-989800  
Importeur(e): Imega (Groß Gerau), Meglio (Mainz)  
Jahresproduktion: 500.000 Flaschen - Mittelgroßer Produktionsbetrieb mit recht guten Produkten im Programm.

**Mionetto Spumanti Srl**, Via Colderove 2, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-9707, Fax: 0423-975766  
Importeur(e): Feinkost Böhm (Stuttgart)  
Jahresproduktion: 7 Mio Flaschen - Einer der ganz großen Traditionsbetriebe des Anbaugebiets. Schon vor drei Generationen gegründet, kam sein Aufstieg erst mit dem vollkommenen Umstieg auf die Versektung vor 15 Jahren. Die Produktion soll 1998 auf 8 Mio Flaschen steigen. Mionetto ist der größte Eigenetikett-Vermarkter und praktiziert für Italien so ungewöhnliche Methoden wie Tür-zu-Tür- und Telefon-Verkauf.

**Nino Franco**, Via Garibaldi 167, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-972051, Fax: 0423-975977  
Importeur(e): Segnitz (Weyhe)  
Jahresproduktion: n.n. - Der einstige Präsident des Consorzio Primo Franco, Chef eines der renommierten und besten Betriebe des Gebietes, stritt sich mit seinen Kollegen vor allem über deren Versuche, die Hektarerträge für Prosecco zu steigern.

**Perlage Srl**, Via Borgo Faveri 26, Fraz. Soligo, 31010 FARRA DI SOLIGO, Tel: 0438-900203, Fax: 0438-900203

Importeur(e): Müller (München), Vivolovin (Bremen), Rebgarten (Berlin), Weiling (Coesfeld)

Jahresproduktion: 330.000 Flaschen - Weingut mit großem Weinbergbesitz, der vollständig biologisch bewirtschaftet wird. Eine Ausnahmererscheinung in Italien

**Az. Vinicola La Riva dei Frati - Adami & C. sas**, Via del Commercio 31, 31041 COMUDA, Tel: 0423-639798, Fax: 0423-639811  
Importeur(e): Vino Piccolo (München), Hohbuch (Reutlingen), Kessler (Hamburg)

Jahresproduktion: 80.000 Flaschen - Ein weiterer Spitzenreiter unserer Verkostung mit ausgezeichnetem Extra dry und Frizzante. Cesare Adami fiel bereits in der letzten Weinwirtschafts-Verkostung sehr positiv auf.

**Ruggeri & C. Spa**, Via Garibaldi 113, 31049 VALDOBBIADENE, Tel: 0423-975716, Fax: 0423-973304

Importeur(e): n.n.

Jahresproduktion: 1,5 Mio Flaschen - Paolo Bisol leitet eine der großen Kellereien des Prosecco-Gebietes. Nur ein kleiner Teil der Produktion geht nach Deutschland.

**Casa Vinicola Sanfeletto**, Via Borgo Antiga 39, 31020 SAN PIETRO DI FELETTO, Tel: 0438-486832, Fax: 0438-486030

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 330.000 Flaschen - Während sich der Brut in unserer Verkostung hervorragend schlug, war der Extra dry leicht fehlerhaft - eventuell ein Flaschenproblem?

**Az. Agr. San Giuseppe - L. Tomasin**, Via Schiratti 54, 31053 PIEVE DI SOLIGO, Tel/Fax: 0438-450526

Importeur(e): verschiedene

Jahresproduktion: 150.000 Flaschen - Kleinerer Betrieb mit sehr schönem Frizzante

**Santa Margherita Spa**, Via Ita Marzotto 8, Fraz. Villanova, 30025 FOSSALTA DI PORTOGRUARO, Tel: 0421-246111, Fax: 0421-246417

Importeur(e): Vinum (Bozen-IT)

Jahresproduktion: 12 Mio Flaschen, davon 400.000 Prosecco - Santa Margherita war der „Erfinder“ des italienischen Pinot grigio, bietet jedoch auch einen korrekten Prosecco an.



**Wisco Spa**, Via delle Industrie 10, 31035 CROCETTA DEL  
MONTELLO, Tel: 0423-86238 & 639446, Fax: 0423-839579  
Importeur(e): Direktvertrieb  
Jahresproduktion: 4 Mio Flaschen - Eine der großen Kellereien des  
Gebiets mit akzeptablen Produkten. Weiter Angaben lagen nicht vor.