Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist der Unterschied zwischen Sekt und Prosecco?

Mon, 12/28/2015 - 16:41

Um Sekt herzustellen, wird Wein unter Zugabe von Zucker und Hefe nochmals vergoren. Es entsteht ein Schaumwein mit einem Überschuss an Kohlensäure, der beim Öffnen der Flasche entweicht. Sekt kann durch Flaschengärung oder Tankgärung hergestellt werden.
Anders als für Sekt gibt es für Prosecco genaue Vorgaben, aus welcher Rebsorte und in welcher Region die Herstellung erfolgen muss. Prosecco war ursprünglich der Name einer weißen Rebsorte, welche in einem kleinen Teil der Region Venetien (Veneto) wächst. 2010 wurde diese Rebsorte in Glera umbenannt. Prosecco wird demnach aus der Glera-Traube gekeltert. Zugleich wurde eine geschützte Herkunftsbezeichnung eingeführt, dadurch sind Anbaugebiet, Herstellungs- und Abfüllort genau definiert. Prosecco DOC (Denominazione di origine controllata) stammt ausschließlich aus neun Provinzen (Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia und Vicenza) in den beiden Regionen Venetien und Friaul-Julisch Venetien. Hier werden die Trauben angebaut und verarbeitet und das fertige Produkt abgefüllt.
Beim Schaumwein Prosecco Spumante entsteht die Kohlensäure wie beim Sekt durch Flaschengärung oder Gärung in Tanks. Dagegen gehört Prosecco Frizzante zu den Perlweinen: die Kohlensäure wird dem stillen Wein durch Druck zugeführt.

Medien-Information
Bozen, 28.12.2015