



Venetien: Bisol Prosecco Superiore DOCG

- 1 Die DOCG Prosecco liegt im Hinterland von Venedig.
- 2 Bisol Prosecco kann ausser zum Apéro auch gut zu Fisch und Meeresfrüchten gereicht werden.

Hätte man einen Schaumweinliebhaber vor dreissig Jahren gefragt, was Prosecco ist, die Antwort wäre mit Sicherheit ein fragender Blick gewesen. Tatsächlich ist der Aufschwung des Prosecco phänomenal und letztlich nur durch seinen verführerischen, unkomplizierten Charakter erklärbar, der ihn zu einem der beliebtesten Schaumweine weltweit gemacht hat. Prosecco ist leicht und besticht durch seine zugängliche Fruchtigkeit. Es ist nicht zuletzt das Verdienst der Familie Bisol, dass Prosecco weltweit zur Erfolgsgeschichte wurde und sich vom Billig-Image gelöst hat. Vorletztes Jahr nun haben die beiden Brüder Gianluca und Desiderio die anderen Familienmitglieder ausbezahlt und den berühmten Schaumweinproduzenten Ferrari am Betrieb beteiligt. Gianluca erklärt uns diesen Schritt: «Um unsere Kellerei erfolgreich in die Zukunft führen zu können, müssen wir die gesamte Infrastruktur erneuern. Über den Zusammenschluss mit Ferrari sind wir deshalb sehr glücklich, denn das Haus zählt zu den besten Erzeugern Italiens!»

Der Aufstieg Bisols ist zu einem wesentlichen Teil dem Tüftler Desiderio zu verdanken, der mit seinem unermüdlichen Einsatz immer wieder neue Möglichkeiten zur Verbesserung der haus eigenen Erzeugnisse ausgelotet hat. Es ist ihm beispielsweise gelungen, einen Schaumwein ganz ohne Zugabe von Schwefel herzustellen. Desiderio erklärt: «Durch dieses Wissen konnte ich auch den Schwefelgehalt der anderen Schaumweine um zwanzig Prozent senken. Bei der Traubenpressung arbeiten wir mit einem äusserst sanften Druck von nur 0,2 bar. Wir gewinnen deshalb aus 100 Kilogramm Trauben lediglich 50 Liter Saft, doch dank des schonenden Vorgangs ist die Qualität exzellent.» Die zweite

- 3 Im Gegensatz zu Prosecco DOC ist das Kerngebiet des Prosecco, die DOCG-Region, von Hügeln geprägt und der Rebbau wesentlich aufwendiger.
- 4 Für die Qualität der Bisol-Prosecco verantwortlich: Desiderio Bisol (rechts).

Gärung, die für das Moussieren des Schaumweines verantwortlich ist, dauert bei Bisol ausserordentlich lange, fast einen ganzen Monat. So werde die Perlage deutlich feiner, betont Desiderio. Für unsere Spezialfüllung verarbeiten wir ausserdem die qualitativ besten Trauben der eigenen Rebberge, die nach der zweiten Gärung länger als üblich auf der Hefe gelagert werden. «Das macht den Prosecco signifikant haltbarer. Weil wir nur eigenes Traubengut für die <Selection Schwander>-Füllung verwenden, haben wir zudem die Produktion genau unter Kontrolle und können dadurch eine bedeutend bessere Qualität erzielen als so manche Produzenten, die Trauben oder teils sogar fertigen Wein dazukaufen.» Das Ergebnis all dieser Mühen ist ein Prosecco, der sich markant von der Masse abhebt und der durchaus als leichte, preiswerte Alternative zu einem Champagner gereicht werden darf.



Bisol «Selection Schwander» brut 2014 Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG

Frische, reintonige Nase, Bouquet mit Anklängen von zarten Blütenaromen und reifen Früchten; elegant, feinfruchtig und geschmeidig am Gaumen, mit cremiger Perlage und lang anhaltendem, trockenem Abgang. Empfohlene Serviertemperatur ca. 8 Grad. Ideal zum Apéro, aber auch zu leichteren Fischgerichten.

Fr. 15.—