

Die neuen Prosecco Regeln

01. August 2009

Im Folgenden die neuen wichtigsten Regeln bezüglich des Prosecco, die seit dem 01. August 2009 in Kraft getreten sind:

Prosecco IGT wird nicht weiter existieren: kein Betrieb wird ihn weiter produzieren oder verkaufen können. Alte IGT-Bestände können noch bis zum 31. Dezember 2010 verkauft werden.

Es gibt nur noch zwei Arten von Prosecco:

- Prosecco DOC (ehemals IGT) wird nur noch in den folgenden Regionen von Veneto und Friuli hergestellt: Treviso, Trieste, Gorizia, Belluno, Padova, Venezia, Vicenza, Udine, Pordenone.
- Prosecco DOCG (ehemals DOC) wird nur noch in den Gebieten von Conegliano Valdobbiadene und Asolo hergestellt.

Die neuen Anbau-Regeln stellen sich folgendermaßen dar:

- Der DOC-Ertrag pro Hektar wird von 25 Tonnen (ehemalig IGT) auf 13,5 Tonnen reduziert, was eine drastische Erhöhung der Produktionskosten nach sich zieht.
- Der DOCG-Ertrag pro Hektar bleibt unverändert bei 13,5 Tonnen.
- Bei einer Überschussproduktion (für DOC und DOCG) von weniger als 20 %, wird diese zu „GLERA“ herabgestuft. Im Falle einer Überschussproduktion von mehr als 20 % muss der gesamte Weinertrag abgestuft werden.

Regelungen bezüglich der Herstellung und Flaschenabfüllung:

- Der Prosecco DOC darf nur in den oben genannten Regionen hergestellt werden.
Es gelten zwei Ausnahmen:
 - Für Produzenten aus den benachbarten Regionen, vorausgesetzt sie können nachweisen, dass sie Prosecco seit dem Jahr 2004 herstellen und abfüllen.
 - Für Produzenten aus anderen Gebieten, vorausgesetzt sie können nachweisen, dass sie Prosecco seit dem Jahr 1986 herstellen und abfüllen.
- Prosecco DOCG darf nur in der Treviso-Region abgefüllt werden.
- Es ist erlaubt, den Prosecco DOC mit max. 15 % anderen Weinen (wie Pinot Bianco, Grigio, Nero, Chardonnay, etc.) zu verschneiden, vorausgesetzt die Trauben wurden in den selben DOC- und DOCG-Gebieten angebaut. Dies war bisher nicht erlaubt.
- Es ist nicht länger erlaubt Prosecco DOC und DOCG mit irgendwelchen Aromasorten (wie Moscato, Malvasia, etc.) zu verschneiden.
- Jede Abfüllcharge muss der Handelskammer zur Analyse zur Verfügung gestellt werden. Erst wenn die Kammer zugestimmt hat, darf die Charge kommerzialisiert werden.

Für aus Prosecco-Trauben stammende Grappa bleiben die Produktionsregeln unverändert. Lediglich die Etikettenbezeichnung hat sich verändert:

GRAPPA DA UVE DELLA DOC PROSECCO

oder

GRAPPA PROSECCO

oder

GRAPPA DA PROSECCO

Andere Bezeichnungen sind nicht erlaubt.