

Prosecco Treviso von Castello di Roncade

19. August 2018

Dieses Jahr war ein ganz **besonderes** für die Region **Prosecco** in den **italienischen Provinzen Venetien und Friaul**: **Prosecco** wurde in der **Kategorie „Kulturlandschaft“** von der **UNESCO** zum **Weltkulturerbe** ernannt. **Prosecco** ist **bei uns** zumeist als der **Billig-Schäumer** aus dem **Supermarktregal** bekannt, dabei gilt **Prosecco** seit langem durch **EU-Recht** abgesichert **ausschließlich** als **Herkunftsbezeichnung** und **nicht mehr als Sortenname**. Die **Rebsorte Prosecco (Prosecco Tondo)** heißt **Glera**, die **Rebsorte Prosecco Lungo** nennt sich **Glera Lunga**. So gut wie **unbekannt** bei uns ist, dass es **Prosecco** nicht nur in sprudelndem Format, sondern **auch** als **Stillwein** gibt. Der **Spumante** wird zumeist nach der **Charmat Methode** in **Tankvergärung** erzeugt und steht mit rund **30 Millionen Flaschen jährlich** nach dem **Asti Spumante** aus dem **Piemont** an **zweiter Stelle** der in **Italien** **produzierten Schaumweine**. Bei den wenigen mittels **Metodo classico** erzeugten **Spumantes** muss auf dem **Etikett** der **Zusatz** „**rifermentazione in bottiglia**“ (**Flaschengärung**) erscheinen.

Prosecco ist **nicht nur** mit den Orten und Bereichen **Conegliano** und **Valdobbiadene** verbunden, sondern kommt als **DOC-Spumante** auch der **Region Treviso**, **südlich** des **Flüsschens Piave** rund **30 Kilometer nördlich** von **Venedig**.

Die Provinz von Treviso, die noch heute oftmals mit dem alten Beinamen „Marca“ bezeichnet wird, ist durchzogen von den Flüssen Piave, Sile und Livenza und lädt ein mit Tälern und Flussauen, sanften Hügeln, grünen Feldern und dicht bewachsenden kegelförmigen Rebhügeln. Treviso ist die beschauliche Variante zu Venedig und eine Wein-Reise wert. Denn einige der berühmten alten herrschaftlichen Villen, die sich einst reiche Venezianer als Prachtbauten auf dem Festland bei Treviso bauten, beherbergen ein Weingut oder sind in liebevoll restaurierte Hotels oder Restaurants umgewandelt.

Eines der interessantesten Beispiele der Renaissance in Norditalien und der prächtigen Bauten mit Weinerzeugung ist das Schloss von Roncade mit der Villa Giustinian. Es liegt im Ortskern der Ortschaft Roncade auf einem riesigen Gelände mit einem wunderschönen Garten und ist von mittelalterlichen Mauern mit majestätischen Zinnen und vier imposanten Wachtürme umgeben. Um zur Villa Giustinian zu gelangen, geht es über den Hof an 30 leuchtend weißen, lebensgroßen Statuen venezianischer Wachsoldaten aus istrischem Stein, den sogenannten „Schiavoni“, vorbei. Girolamo Giustinian, ein Patrizier aus Venetien, ließ es 1508 von Mauro Coducci, dem Architekten der auch den Glockenturm auf dem Markusplatz in Venedig erbaut hatte, nach dem Entwurf des zuvor zerstörten Anwesens errichten.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts starb der venezianische Zweig der Familie Giustinian aus. Da Schloss wurde von der aus dem Trentino stammenden Familie Ciani Bassetti gekauft, die mit ihrer Liebe zur venetianischen Kultur die Gebäude restaurieren und etliche Weinberge neu bestocken ließ. 1930 zog Freiherr Tito Ciani

Bassetti ins Schloss Roncade und begann seinen **Traum vom eigenen Weingut** zu verwirklichen. Noch heute ist in dem Renaissancepalast die **Zeit der Serenissima**, der Durchlauchten stolzen Republik Venedig, spürbar.

Castello di Roncade bietet seit 1988 als luxuriöses **Bed & Breakfast** drei **Ferienwohnungen** mit Küche, zwei **Einzimmer-Wohnungen** in den alten Wachtürmen, eine fein eingerichtete **Suite** und zwei **Junior Suiten** in der Villa an. Auch wer hier nicht wohnt, für den lohnt der **Besuch von Castello di Roncade** allein wegen der **geführten Rundgänge**: Es ist eine rund **einstündige Reise**, die beim **alten venezianischen Adel** beginnt und im **Weinkeller** mit einer geleiteten **Verkostung** endet. Darüber hinaus werden die **Villa** und die **Privatkapelle** sowie der nahe **Weingarten** und das **Fasslager** besichtigt.

Castello di Roncade ist kein kleines **Weingut**, das sich wie ein romantisierendes Familienweingut erst emporarbeiten müsste: Mit bewirtschafteten **110 Hektar** ist man schon weit **oben angekommen**, was die **Betriebsgröße** in **Italien** angeht. Deshalb wurde der **Sitz des Betriebs** nicht weit von hier in eine **moderne Kellerei** in **Mogliano Veneto** verlegt. Heute leitet **Baron Vincenzo Ciani Bassetti**, **Dottore Agronomia** und **passionierter Winzer**, zusammen mit **Sohn Barone Claudio** und **Frau Baronessa Ilaria** das Weingut.

Castello di Roncade macht **Weißweine** aus den **Rebsorten Manzoni Bianco, Chardonnay** und **Pinot Grigio** und den **roten Sorten Raboso, Merlot** und **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** und **Malbek**. Dazu kommen **mehrere Spumantes**, darunter auch **Prosecco**. Die **Weinberge** befinden sich in der **Gemeinde Roncade** in den **Regionen**

Pantiera und **Teson**, wo sich die **ältesten Reben** und auch die **Weinberge** befinden, aus denen **Prosecco** hergestellt wird. Das **Terrain** besteht hier überwiegend aus **Lehm** mit **Caranto Substrat**, einem vor allem in der **Gegend von Venedig** und der **Tiefebene von Friaul** vorkommenden **Boden** aus **extrem kompaktem, schluffigen, sandigen Ton**, der nahezu **wasserundurchlässig** ist, aber vielfach **Kalksteineinschlüsse** aufweist. Im **Keller** werden die **Spitzenweine** in **französischer Eiche** ausgebaut und schon mal bei **Staatsereignissen** wie dem Treffen zwischen **Giscard d'Estaing** und Staatspräsident **Leone** in Rom 1975 **kredenz**t.

Die **Prosecco Palette** reicht vom einfachen **Frizzante** über **Extra Dry** bis **Brut**, jeweils mit **100% Glera Trauben** gekeltert. Wir haben die **beiden Prosecco Spumante** als **herausragende Beispiele** für den **Prosecco Treviso DOC** verkostet.

Prosecco Extra-Dry DOC Treviso

Fein und stabil **perlt** dieser **Extra Dry** im **Glas**. Er sendet intensive fruchtige **Aromen** von grünen Birnen, roten Äpfeln, Grapefruit und reifen gelben Pflaumen mit einem Touch Pfirsich aus, zeigt aber auch leichte florale Anklänge von Akazienblüten und frischem Gras. Am **Gaumen** schmecken wir interessante Nuancen von Weißen und Roten Johannisbeeren, aber auch von jungen Stachelbeeren und einem Hauch von Mandeln. Im **Finish** imponiert seine **elegante Saftigkeit**, die immer wieder zum nächsten Schluck animiert. Der **Prosecco Extra-Dry** kommt **leicht lieblich**, aber **nicht zu süß** rüber, die **Säure** ist gut **integriert** und hält die **Frische** aufrecht. Ein **leichter** und **angenehmer Begleiter** zum Empfang, aber auch zu vielen Desserts.

Prosecco Brut DOC Treviso

Der wie auch der Extra Dry nach der **Charmat-Methode** hergestellte **Brut** funkelt im **Glas** mit einem hellen Strohgelb und erzeugt zu den Rändern hin grünliche Reflexe. Die **Perlage** ist fein mit anhaltender Mousse. Er **duftet** frisch und fruchtig nach grünen Äpfeln, Mandarinen und reifen gelben Pflaumen. Dazu kommen blumige Töne von Jasmin und Gerbera, aber auch vegetabile Richtungen mit frischem Gras im Morgentau und ein klitzekleiner Hauch von Minze. Im **Mund** treten die Apfelnoten wieder an, auch Zitrus und Weiße Johannisbeeren sind dabei. Sie treffen mit vielfältigen floralen Tönen zusammen. Die **Fruchtigkeit** ist schlank und **harmonisiert** schön **abgerundet** mit der **gut untergebrachten Säure** und einer **kleinen Mineralik**. Die **Harmonie** wird noch einmal im **cremigen Abgang** gut wahrnehmbar. Das ist ein **vollmundiger, süffiger Prosecco**, der so manche deutsche Flaschenvergärung weit übertrifft.

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Castelli di Roncade**

<https://www.castellodironcade.com/de/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de