



## VENETIEN

### Wenn Prosecco-Trauben sämtliche Sinne rauben

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

In der nordostitalienischen Provinz Treviso fröhen Besucher dem Frühling beim Festival „Primavera del Prosecco Superiore“. Ihre Spritztour führt sie auf der Prosecco-Straße von Conegliano bis Valdobbiadene – vorbei an steilen Weinbergen und direkt in Prosecco offerierende Gasthäuser.



### Prickelnde Gefühle sprießen beim Prosecco-Frühlingsfest



Auf den Stufen der Chiesetta di S. Martino sitzen – hoch über Col San Martino. Den Blick schweifen lassen bis zum Steingebäude an der Piazza Rovere. Noch ist die Pforte geschlossen. Italien- und Europaflaggen künden bereits von einem höchst bedeutsamen Ereignis in dem Dorf. Nur noch wenige Minuten sind es bis zum Beginn der Prosecco-Verkostung. Also die Augen schließen, den Frühlingswind spüren und träumen – vom Schäumen des perligen Trunks. Jetzt einfach schon mal in Gedanken die prickelnde Flüssigkeit die Kehle hinunterfließen lassen. Immer wieder. Längst vergessen geglaubte Assoziationen wandern sofort durch den Kopf. Dolce, dolce, dolce sind sie, kein Wunder im Gaumenglück garantierenden Dolce-Vita-Land.

Abends drängen sich die Bewohner und Besucher an den Tischen. Kein Vertreter der eifrigen Prosecco-Fraktion muss mehr zur Kirche laufen und die aus der Messe strömenden Menschen ins Haus der seligmachenden Tropfen locken. Einst kamen nämlich Freunde genau auf diese Idee und begründeten damit in Col San Martino die älteste Ausstellung des Primavera del Prosecco.



An den Wänden über den Holzbänken erinnern Schwarz-Weiß-Fotos seit 1957 an vergangene Rebenrausch-Zeiten. Menschentrauben versammeln sich vor der bildlichen Huldigung des Traubenreichtums. Die Leute reden durcheinander, übertönen sich gegenseitig, tippen auf die Fotos – möglich, dass sie Eltern oder Großeltern, Freunde oder Nachbarn auf den Aufnahmen entdecken.

Das Festival „Primavera del Prosecco Superiore“ lotst Bewohner und Besucher alljährlich auf die Strada del Prosecco. Sie beginnt in Conegliano, Sitz von Europas ältester Weinschule. Vorbei an pittoresken Dörfern und steilen Weinhängen führt die Prosecco-Straße bis nach Valdobbiadene. Das präsentierte Juwel: der Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Die Bezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata) wurde als System für die Qualitätskontrolle des italienischen Weines geschaffen – ergänzt durch das „G“. „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ bedeutet, dass die so bezeichneten Weine von Amts wegen als die besten Italiens garantiert werden. Nähere Informationen unter [www.primaveradelprosecco.it](http://www.primaveradelprosecco.it) (auch in deutscher Sprache)





*In lieblicher und süßer Version präsentiert sich der Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG beim 19. Festival „Primavera del Prosecco Superiore“ in den Ausstellungsorten Santo Stefano, Col San Martino, Vidor, Miane, Villa di Cordignano, Guia, San Pietro di Barbozza, Fregona, San Giovanni, Refrontolo (Foto: Molinetto della Croda aus dem 17. Jahrhundert), Combai, Vittorio Veneto, Corbanese, San Pietro di Feletto und Conegliano, seines Zeichens nationales Weinbautechnologie- und -forschungszentrum.*



*Zum Festival „Primavera del Prosecco Superiore“ (von März bis Juni 2014) gehören Weinverkostungen, Spezialitäten, Spaziergänge sowie kulturelle und sportliche Veranstaltungen.*



### Zwischen Berg- und Meerblick wählen – hoch über Conegliano

Angenehm flach windet sich der Weg nach oben bis zum Castelvecchio von Conegliano. So kann der Spaziergänger sich immer wieder umdrehen und auf die Dächer der Stadt schauen. Im Süden lässt sich das Meer erahnen. In wenigen Minuten erreicht man die Burg – umgeben von einem lauschigen Park. Von hier aus hat man einen bezaubernden Rundumblick. Von einer schmalen Schneeschicht bedeckt sind einige Gipfel im Norden. Lust auf Eisgekühltes? Der Kellner serviert auf der Terrasse der Trattoria den Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.





„Ein unruhiges 16. Jahrhundert von Cima da Conegliano bis zum Scheiterhaufen von Riccardo Perucolo“ lässt die Ausstellung *Revue* passieren – mit hundert Exponaten an zwölf Stationen, beginnend im Palazzo Sarcinelli (Foto) in Conegliano. In der Schau zu sehen sind unter anderem Gemälde von Cima da Conegliano und Riccardo Perucolo sowie Stiche von Albrecht Dürer (noch bis 8. Juni 2014).

### Unter Palmen träumen im Best Western Hotel Canon D'Oro in Conegliano

Ruhe! Eine Mahnung, die überflüssig ist in dem renovierten Palazzo aus dem 15. Jahrhundert. Denn das freskengeschmückte Vier-Sterne-Haus befindet sich in der verkehrsarmen Via XX Settembre. Auf der zimmereigenen Terrasse im palmengesäumten Innenhof hören die bekennenden Prosecco-Liebhaber sogar, wie der schäumende Trank langsam in die Gläser fließt. Salute! [www.hotelcanondoro.it](http://www.hotelcanondoro.it) (auch in deutscher Sprache)



## Mut beweisen in der Trattoria alla Cima in San Pietro di Barbozza



Die Sonne zieht sich hinter den Weinbergen zurück. Die aufkommende Finsternis schluckt die Farben. Weinberge heben sich in schwarzen Konturen, Häuser in Silhouetten vom Dunkel ab. In der Trattoria alla Cima mit großen Fenstern ergötzt sich der Gast an der Aussicht in Weitwinkelperspektive.

Deutsche Sieben-Uhr-Dinner-Befürworter ergattern den besten Platz, direkt in der Mitte des Speisesaales. Erst gegen 21 Uhr scharen sich italienische Familienmitglieder um die großen runden Tische. Das Team serviert Supergutes, wie beispielsweise Pasta, gefüllt mit Ricotta und heimischen Kräutern. Dazu: Prosecco Superiore. Wer den Schwung garantierenden Schluck zur Genüge genießt, bringt auch als Abgesandter eines oftmals von Schlechtwetter heimgesuchten Landes den Mut auf, die Bedienung nach der Wetterprognose zu fragen. Sie bringt sogleich die Tageszeitung, zeigt auf die Sonnensymbole auf der abgebildeten Karte. Jetzt müssen die Gäste der Sole huldigen. Natürlich mit einem Prosecco Superiore.

*[www.trattoriacima.it](http://www.trattoriacima.it) (auch in englischer Sprache)*





### **Gelassen durch die Gassen spazieren in Treviso**

Das diffuse Sonnenlicht spiegelt sich im Kanal, das Wasser fließt gemächlich dahin, klatscht höchstens ab und zu mal an die alten Hausfassaden.

Zeit für einen Prosecco Superiore nebst Tiramisu auf einer der kleinen schmalen Brücken. Sie führen über die Kanäle – wie in Venedig. Treviso erinnert an die Dogenstadt in der sympathischen Verwöhnvariante, also ohne Gedrängel und Geheue in den Gassen.





*Qualität und Image des Weines schützt das Konsortium Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore – 1962 von elf Produzenten gegründet. Sieben Jahre später erkennt das Landwirtschaftsministerium Conegliano und Valdobbiadene als einzigen DOC-Bereich für die Herstellung von Prosecco und Superiore di Cartizze an.*

*Heute gehören fast alle Hersteller in dem Gebiet zu der Vereinigung. Der Lohn des gemeinsamen Engagements: die Bezeichnung DOCG Conegliano Valdobbiadene. Das Konsortium spielt eine wichtige Rolle, wenn es um die Verbesserung der Technik in den Weinbergen und Weinkellern geht. Ein weiteres Ziel ist es, die Qualität des Conegliano Valdobbiadene zu erhalten und zu verbessern.*

*Hotels, historische Gebäude, Landgasthöfe, Restaurants, Bars, Golfclubs etc. zählen zum Konsortium für die Fremdenverkehrsförderung in Treviso. Die mehr als 200 Touristikbetreiber sind mit Standorten in allen Teilen des Gebiets vertreten. Sie betreuen Touristen mit einem Faible für Natur, Kultur, bodenständige Produkte und Speisen sowie Entdeckungstouren in Städten und Dörfern von Treviso. 2013 zählte Treviso mehr als 411.000 Ankünfte aus aller Welt – davon mehr als 37.000 aus Deutschland. Mit mehr als 14.500 Ankünften hat Bayern bundesweit die Nase vorn. Für Informationen und Reservierungen: Tourismusverband Marca Treviso, [www.marcatreviso.it](http://www.marcatreviso.it) (auch in deutscher Sprache)*