

Authentizität und Nachhaltigkeit.

Entdecken Sie die Aromen der Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung.



VERANTWORTUNGSVOLL TRINKEN



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Die Verbundenheit mit dem Gebiet

ist der rote Faden, der die Konsortien von Barbera d'Asti und Vini del Monferrato, Roccaverano g.U. und Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG vereint.

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Von den steilen Hügeln von **Conegliano Valdobbiadene** bis zu den sanften Hügeln des **Monferrato**. Die Finesse des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, die Eleganz des Barbera d'Asti und der Charakter des **Roccaverano** sind das Ergebnis von etwas Einzigartigem auf der Welt. Der unnachahmliche Geschmack, der aus dem Wissen unserer Menschen und der Liebe zu einem Land entsteht, das wir seit Jahrhunderten hegen und pflegen. Heute wird diese Leidenschaft durch ein **Programm der ökologischen, landwirtschaftlichen und sozialen Nachhaltigkeit** erneuert. Wir wollen unser Land, das zum **UNESCO-Welterbe** gehört, schützen und Ihnen den unverfälschten Geschmack unserer Produkte nahebringen.

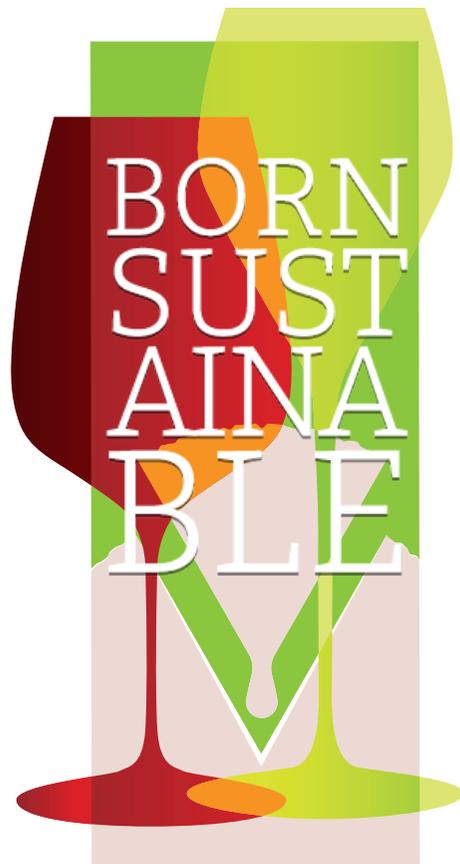


Die DNA der Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Aufgabe, sondern eine echte Verpflichtung: Sie ist die wunderbare Verbindung zwischen vielfältiger Natur und der Hingabe derjenigen, die ihre Einzigartigkeit mit Aufmerksamkeit, Respekt und Weisheit pflegen.

Nachhaltigkeit ist in der Natur dieses Landes und seiner Menschen verwurzelt. Ein Wert, der in der Wahrung einer jahrhundertealten Tradition lebt, der über die Kultur von Generationen weitergegeben wurde, und der bis heute, bereichert durch Technologie und Innovation, fortgeführt wird. Denn Nachhaltigkeit zu fördern, bedeutet auch, sie zu leben.

Born Sustainable ist der Name, der für dieses wichtige Projekt gewählt wurde, denn Nachhaltigkeit ist keine Antwort auf eine moderne Forderung nach Umweltschutz, sondern eine Eigenschaft, die zum Kern dieser Produkte gehört. Vertreten und geschützt durch drei große Konsortien.



g.U. und g.g.A.

Die europäischen Gütesiegel

Die europäischen Gütesiegel - g.U. und g.g.A. - schützen und zertifizieren die Qualitätsstandards der europäischen Agrar- und Ernährungsprodukte, ihre Herkunftsgebiete und Verarbeitungsmethoden unter Einhaltung der Produktionsvorschriften. Die Gütesiegel garantieren nicht nur die Qualität und die Herkunft der Erzeugnisse, sondern sollen den Verbraucherinnen und Verbrauchern auch klare Informationen über die Besonderheiten geben, die den besten Lebensmitteln und Weinen ihre Einzigartigkeit und ihren Mehrwert verleihen.

Die Gütesiegel erhalten nur die Produkte, die durch ein von unabhängigen Stellen kontrolliertes Zertifizierungsverfahren eine untrennbare Verbindung zu ihrem Herkunftsgebiet nachweisen können und hohe Qualitätsstandards einhalten. Dieses Qualifizierungssystem schützt nicht nur die Erzeugerinnen und Erzeuger vor unlauteren Praktiken, sondern wertet auch das europäische kulinarische Erbe auf und fördert dessen Vielfalt und Einzigartigkeit weltweit.



Das g.U.-Siegel

Kennzeichnet ein Produkt, das aus einem Gebiet stammt, in dem besondere geomorphologische Merkmale, Produktionsverfahren, Traditionen und Bräuche es einzigartig und unnachahmlich machen.



Das g.g.A.-Zeichen

Garantiert den Verbraucherinnen und Verbrauchern, dass ein Erzeugnis aus einem bestimmten geografischen Gebiet stammt, in dem mindestens eine Produktionsstufe stattfinden muss, die das Erzeugnis mit seinem Ursprung verbindet.





seite **6** Conegliano
Valdobbiadene



seite **10** Monferrato



seite **13** Roccaverano

Conegliano Valdobbiadene:

Heroische Hügel, Geburtsstätte des unnachahmlichen Prosecco Superiore DOCG. **Und nachhaltig.**

Etwa 50 km nördlich von Venedig, in der Provinz Treviso, liegt das Gebiet von Conegliano Valdobbiadene, das historische Herz der Produktion von Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Dieses Gebiet mit seinen malerischen Landschaften, die sich über 15 Gemeinden und Hügel erstrecken und ab 2019 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurden, ist ein Symbol für Qualität und Umweltbewusstsein.

In der gesamten Herkunftsbezeichnung blicken sie mit Stolz auf Nachhaltigkeit als grundlegendes Element der täglichen Arbeit.

INNOVATIVE NACHHALTIGKEITSPROJEKTE

Das Prosecco DOCG-Gebiet Conegliano Valdobbiadene hat zahlreiche Projekte zum Schutz der Umwelt initiiert. Dazu gehört das Weinbauprotokoll, ein Dokument aus dem Jahr 2011, das ein wirksames System des integrierten Rebschutzes durch sorgfältigen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln fördert. Darüber hinaus zielt das Projekt „Eno Bee Api“ darauf ab, die Bienenpopulation in den Weinbergen zu erhöhen und so die Gesundheit des Ökosystems zu überwachen. Ab 2019 wurde eine Blockade von Weinbergspflanzungen eingerichtet, um die Pflanzenvielfalt innerhalb der Appellation zu erhalten.

Im Jahr 2022 startete „LIFE – ATENA“, ein Projekt zur Verringerung von Emissionen und Lärmbelastung in der Landwirtschaft durch die Einführung elektrischer Technologien, welches ein starkes Engagement für ein modernes Umweltmanagement zeigt. In die gleiche Richtung zielt das Projekt „Ecolog“, das die Kohlendioxidemissionen der traditionellen Verkehrsmittel verringern soll. Dies geschieht durch die Einführung eines Güterverkehrssystems auf der Grundlage von Elektrofahrzeugen, die von einer entsprechenden Software gesteuert werden. Darüber hinaus zielt das Projekt Zero Nitrogen darauf ab, den Einsatz von chemischem Stickstoff in den Weinbergen zu eliminieren und so die Treibhausgasemissionen weiter zu reduzieren.



Wussten Sie, dass...

- 42 % der Rebfläche der Appellation SQNPI-zertifiziert sind? 57 % des Gebietes der Hügel von Conegliano Valdobbiadene sind von Wäldern bedeckt.
- 65 % der Betriebe verwenden die Nebenprodukte der Weinherstellung im Weinberg wieder.
- 53 % der Sektkellereien verwenden die Abwässer im Weinberg wieder.
- 76 % der Sektkellereien verwenden Energie aus erneuerbaren Quellen.
- 36 % der Beschäftigten in der Branche sind junge Menschen unter 40 Jahren, mit durchschnittlich 6,3 jungen Menschen pro Unternehmen.
- **Das ständige Engagement für Nachhaltigkeit, Qualität und die lokale Gemeinschaft macht das Konsortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG zu einem Beispiel für Spitzenqualität in der Weinwelt**

Consorzio di Tutela



UMWELTFREUNDLICHE ANBAUMETHODEN

Seit 2019 ist der Einsatz von Glyphosat im gesamten DOCG-Gebiet verboten, was es zur größten glyphosاتفreien Zone in Europa macht.

Dieser wichtige Schritt unterstreicht das Engagement der Region für die Gesundheit der Böden und den Schutz der Artenvielfalt.

ZERTIFIKATE FÜR DIE ZUKUNFT

Etwa 42 % des Gebiets sind bereits SQNPI-zertifiziert, und bis zum Jahr 2029 sollen 100 % erreicht werden. Dieses Engagement bewahrt nicht nur das Erbe der Vergangenheit, sondern garantiert auch eine nachhaltige Zukunft. Die SQNPI-Zertifizierung spiegelt den Einsatz für integrierte Produktionsverfahren wider, die die Umwelt respektieren und die Qualität, für die Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG bekannt ist, verstärken.

UMFASSENDE NACHHALTIGKEIT

Im Jahr 2023 hat das Consorzio di Tutela den ersten Nachhaltigkeitsbericht der Region Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG erstellt, der sich an den weltweiten Standards der Global Reporting Initiative orientiert. In diesem Bericht werden nicht nur entscheidende Punkte für die ökologische Nachhaltigkeit, sondern auch für die wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit der gesamten Lieferkette hervorgehoben.

Jede Flasche Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG verkörpert eine Geschichte von Hingabe und Respekt für das Land. Jede verantwortungsvolle Entscheidung sorgt dafür, dass diese Tradition auch für künftige Generationen fortgesetzt wird, indem eine geschützte Landschaft gefördert wird, in der Qualitätsschaumwein sowie ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung zusammenwachsen.

Das Konsortium:

Ein gemeinsames Engagement für die Sicherung der Qualität und das Streben nach Perfektion.

GESCHICHTE

Das Konsortium wurde 1962 von einer Gruppe von elf Erzeugerinnen und Erzeugern gegründet, die die großen Schaumweinhersteller und die wichtigsten Winzergenossenschaften vertraten. Sie gründeten das Konsortium zum Schutz des Prosecco di Conegliano Valdobbiadene und schlugen Produktionsvorschriften vor, um die Qualität und das Ansehen ihrer Weine zu schützen. Im Jahr 2009 hat das Landwirtschaftsministerium die Appellation Prosecco als Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) eingestuft, die höchste Qualitätsstufe Italiens.

Durch ihre technischen Strukturen und die Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten leistet sie wichtige Arbeit zur Verbesserung der Arbeit im Weinberg und im Weinkeller, indem sie Unterstützung und Schulungsmaßnahmen anbietet. Neben der Förderung einer korrekten Kenntnis des Gebiets und seines ikonischen Weins, ist das Konsortium auch für die Überwachungstätigkeiten unter der Kontrolle und in Zusammenarbeit mit dem Institut zur Vorbeugung und Bekämpfung von Lebensmittelbetrug zuständig. Um seine Schutzaktivitäten zu verstärken und zu koordinieren, gründete es 2014 zusammen mit den anderen Prosecco-Konsortien eine spezielle Gesellschaft namens „Sistema Prosecco“, um den Schutz der Herkunftsbezeichnung in Italien und weltweit zu koordinieren.





DAS GEBIET

Das Gebiet von Conegliano Valdobbiadene erstreckt sich über eine Hügellandschaft 50 km von Venedig und etwa 100 km von den Dolomiten entfernt. Der Weinbau hat hier uralte Wurzeln, aber die erste schriftliche Erwähnung, die Prosecco mit diesem Gebiet in Verbindung bringt, stammt aus dem Jahr 1772.

Seit der Einführung der DOC im Jahr 1969 ist das historische Produktionsgebiet auf 15 Gemeinden beschränkt. Zwei davon geben ihm seinen Namen: Conegliano und Valdobbiadene – die eine als kulturelle Hauptstadt, die andere als Herz der Produktion.

Ein einzigartiges Mikroklima: Die Lage zwischen dem Meer und den Voralpen sorgt für ein gemäßigtes Klima mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 12,3 °C und einer konstanten Belüftung, die es den Trauben ermöglicht, nach den Regenfällen schnell zu trocknen. Die Hügel erstrecken sich von Osten nach Westen, so dass es einen Südhang gibt, an dem die Weinberge am besten besonnt werden, und einen Nordhang, der meist von Wäldern bedeckt ist. Die Höhenlage variiert zwischen 100 und 500 m und sorgt für einen Temperaturbereich, in dem sich die Aromen entfalten können. Die Glera-Rebe findet auf diesen Hügeln seit mehr als drei Jahrhunderten ihr ideales Umfeld.

Im Jahr 2008 wurde ein Projekt zur Anerkennung der Hügel von Conegliano Valdobbiadene als UNESCO-Welterbe ins Leben gerufen. Sie stellen eine echte Kulturlandschaft dar, in der die Arbeit der Weinbau eine einzigartiges Umfeld erschaffen hat, was 2019 in der Anerkennung des Titels gipfelte.

EIGENSCHAFTEN

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ist ein italienischer Schaumwein mit lebendiger Eleganz und fruchtigen, blumigen Aromen. Er wird in folgende Sorten unterschieden:

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ist ein DOCG-Schaumwein, der ausschließlich in den Hügeln von Conegliano Valdobbiadene aus der Rebsorte Glera hergestellt wird, die in den 15 Gemeinden der Appellation angebaut wird..

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG „Rive“**

Der Begriff „Rive“ bezeichnet im lokalen Sprachgebrauch die Hänge der steilen Hügel, die das Gebiet charakterisieren. Diese Kennzeichnung hebt die verschiedenen Facetten von Conegliano Valdobbiadene hervor und wird aus den Steillagen und am besten geeigneten Weinbergen mit Trauben aus einer einzigen Gemeinde oder einem Teil davon gewonnen, um den Einfluss, den das Gebiet auf den Wein hat, zu betonen. Die Bezeichnung umfasst 43 „Rive“, von denen jede eine andere Bodenbeschaffenheit, Lage und mikroklimatische Besonderheiten aufweist.

- **Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG**

Cartize bezeichnet das qualitative Spitzenerzeugnis aus einer seit 1969 geregelten Unterzone mit nur 107 Hektar Rebfläche, die zwischen den steilsten Hügeln von San Pietro di Barbozza, Santo Stefano und Saccol in der Gemeinde Valdobbiadene liegt. Hier herrscht eine perfekte Verbindung von Mikroklima und alten Böden. Der Geruch der Cartize-Erzeugnisse zeichnet sich durch eine Komplexität von Aromen aus, die an Apfel und Birne, Zitrusfrüchte, intensiver Pfirsich und Aprikose sowie einen Hauch von Rose erinnern – mit einem Anflug von Mandel im Abgang. Der Geschmack ist harmonisch und elegant, mit großer Weichheit und Frische, unterstützt durch eine leichte, feine Perlage.

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG „Sui Lieviti“**

„Sui Lieviti“ bezeichnet den traditionellen, in der Flasche vergorenen Prosecco, der im lokalen Dialekt auch „col fondo“ oder „sur lie“ genannt wird. Es ist der Ursprung eines prickelnden Weins, der in diesen Hügeln entstanden ist. Die Hefen, die der Sorte ihren Namen geben, fallen auf den Boden der Flasche, wo eine erneute Gärung stattfindet – gemäß der traditionellen Methode der Schaumweinherstellung, die heute von Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr geschätzt wird.





Monferrato:

Ein großzügiges Land, das Aromen und Meisterwerke unübertroffener Weinbaukunst bietet. **Und nachhaltig.**

Nachhaltigkeit ist heute das Herzstück der Weinproduktion, und das Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato treibt entschlossen die Einführung innovativer Praktiken voran, um ökologischen Herausforderungen zu begegnen. Im Herzen des Piemonts gelegen, schützt das Konsortium qualitativ hochwertige Weine und fördert gleichzeitig Initiativen zur Pflege des Gebiets und zur Unterstützung der lokalen Gemeinschaft. In dieser Veröffentlichung werden die verschiedenen Projekte und Maßnahmen vorgestellt, die eine erfolgreiche und nachhaltige Zukunft für alle vom Konsortium geschützten Appellationen gewährleisten sollen.

FORSCHUNG UND ANPASSUNG AN DEN KLIMAWANDEL

Der Klimawandel stellt eine ernsthafte Bedrohung für den Weinbau dar. Als Reaktion darauf hat das Konsortium das Projekt Ageba ins Leben gerufen, das durch einen Maßnahmeplan für die ländliche Entwicklung der Region Piemont finanziert wird. Dieses Projekt zielt darauf ab, das alte Erbgut der Barbera-Rebe wiederherzustellen und zu verbessern, indem Rebstämme ausgewählt werden, die sich besser an den Klimawandel anpassen können. Bis 2022 werden etwa 90 Rebstämme in alten präklonalen Weinbergen identifiziert, die nach einer sorgfältigen genetischen Selektion vermehrt und auf ihre produktiven und qualitativen Leistungen in einem Versuchsweinberg geprüft werden sollen.



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

FORTGESCHRITTENE TECHNOLOGIEN FÜR DEN NACHHALTIGEN WEINBAU

Das Projekt NOVIAGRI konzentriert sich auf gesundheitlich sichere Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und den Schutz der Umwelt. Im Rahmen dieser Initiative wurde eine fortschrittliche Sprühmaschine entworfen und gebaut, die die Verteilung von chemischen Produkten optimieren, die Umweltbelastung verringern und die Kosten minimieren kann. Sensoren und ein Bordcomputer sind in der Lage, Parameter wie den Spritzdruck und das Volumen der Weinreben zu steuern und so eine gezielte und wirksame Anwendung zu gewährleisten.

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE PRAKTIKEN UND QUALITÄT SZERTIFIZIERUNG

Das Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato wendet umweltfreundliche Anbaumethoden an, indem es den Einsatz von Chemikalien reduziert und biologische Anbaumethoden fördert. Viele Mitgliedsbetriebe haben Zertifizierungen wie die ISO 14001 erhalten und damit ihr Engagement für das Umweltmanagement unter Beweis gestellt.

UNTERSTÜTZUNG DER LOKALEN GEMEINSCHAFT UND DES WIRTSCHAFTSWACHSTUMS

Neben seinem Engagement für die Umwelt fördert das Konsortium auch die soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Es organisiert Veranstaltungen, Verkostungen und Messen, um den Bekanntheitsgrad der Barbera d'Asti DOCG und anderer geschützter Bezeichnungen auf den lokalen und internationalen Märkten zu erhöhen, die lokalen Erzeuger zu unterstützen und die Schaffung von Arbeitsplätzen zu fördern. Darüber hinaus setzt das Konsortium in Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten und Universitäten neue Technologien ein, um die Produktionsprozesse und die Nachhaltigkeit insgesamt zu verbessern.

AUFWERTUNG DES GEBIETS DURCH ZERTIFIZIERUNGEN

Die Zertifizierungen DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung) und DOP (Denominazione di Origine Protetta - Geschützte Herkunftsbezeichnung) sind unerlässlich, um die Qualität und Nachhaltigkeit italienischer Agrarprodukte zu gewährleisten.

Diese Zertifizierungen fördern die biologische Vielfalt, reduzieren die Umweltbelastung und unterstützen die lokale wirtschaftliche Entwicklung. Die Barbera d'Asti DOCG ist ein Beispiel dafür: Mit ihren Zertifizierungen bewahrt sie nicht nur ihre kulturellen Wurzeln, sondern reagiert auch auf neue Verbrauchervünsche und festigt ihre führende Position auf dem Markt.





Das Konsortium:

Eine Liebesgeschichte, die nie endet.

Das 1946 gegründete Konsortium zum Schutz der typischen Weine Barbera d'Asti und Freisa d'Asti wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, die Echtheit und die Verbreitung dieser Produkte auf dem nationalen und internationalen Markt zu gewährleisten und die unverwechselbaren Marken zu nutzen.

Im Laufe der Geschichte konnte es einen entscheidenden Beitrag zur Entwicklung eines der wichtigsten Weinbaugebiete des Landes leisten, indem es ein vorrangiges Ziel verfolgte: die Verbesserung der Bedingungen der Weinversorgungskette unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Komponente, dem wahren Rückgrat des Gebiets. Gleichzeitig wird eine echte Strategie entwickelt, die durch Veranstaltungen, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit die Welt auf das Wachstum aufmerksam macht, das das Weinbaugebiet Asti und Monferrato in den letzten dreißig Jahren erlebt hat. All dies, ohne dabei die Präsenz im Gebiet zu vergessen, die stets mit großem Engagement und Aufmerksamkeit verfolgt wird.

Ein weiterer Tätigkeitsbereich, in dem sich das Konsortium engagiert, ist die Forschung, um die Qualitätsstandards in der Weinproduktion jedes Jahr zu erhöhen und zu garantieren. Derzeit laufen mehrere Projekte: Barbera 2.0, das in Zusammenarbeit mit der Universität Turin (Disafa Food Science and Technology) durchgeführt wird, NOVIAGRI, das auf die Nachhaltigkeit im Weinberg abzielt, und AGEBA, das die Erhaltung der alten Barbera-Rebengentypen zum Ziel hat.

DAS TERRITORIUM

Das Terroir des Barbera d'Asti, das sich hauptsächlich in Hügeln befindet, geht auf das so genannte Tertiär vor mehr als 2 Millionen Jahren zurück, als das Meer die heutige Poebene verließ und Erosionsprozesse von enormer Intensität auslöste, die die heutige piemontesische Landschaft formten. Es lassen sich zwei Hauptbodentypen unterscheiden: kalksteinreiche Böden und astianischer Sand.

Erstere sind älter und bringen farbintensivere, vollmundigere und langlebigere Weine hervor. Bei den Sanden handelt es sich um Sedimentablagerungen in einem marinen Umfeld, die aus dem Pliozän stammen. Die Weine aus diesen Böden zeichnen sich durch einen geringeren Säuregehalt und eine schnellere Reifung aus.

EIGENSCHAFTEN

Die Barbera-Rebe, eine der wichtigsten piemontesischen Rebsorten, verfügt über einen hohen Säuregehalt, was Langlebigkeit und einen sanften Geschmack garantiert. Gleichzeitig weist sie einen hohen Gehalt an Anthocyanen auf, die für die leuchtende und tiefe Farbe der Weine verantwortlich sind, Tannine sind dagegen kaum vorhanden.

Die Barbera d'Asti DOCG, die bereits 1970 als Denominazione di Origine Controllata anerkannt wurde, zeichnet sich durch ihre Unterteilung in die drei Unterzonen Nizza (seit 2016 eine eigenständige Denominazione di Origine Autonoma), Tinella und Colli Astiani aus und wurde 2008 mit der Anerkennung als Denominazione di Origine Controllata e Garantita versehen, was der Beweis für den seit langem eingeschlagenen Weg des Wachstums ist.

Während der Produktionsprozess im Weinberg eindeutig ist und von der Suche nach Qualität geprägt ist, gibt es im Keller zwei etablierte Verfahren. Neben der schnelleren Weinbereitung inahltanks, die dem Barbera d'Asti eher einen frischeren Stil verleiht, hat sich im Laufe der Zeit auch die Verwendung von Barriques und Fässern entwickelt, deren Einsatz typischerweise auf die Herstellung des Superiore-Typs abzielt, der in Bezug auf seine organoleptischen Eigenschaften komplexer ist und für einen zeitlich verzögerten Konsum vorgesehen ist. Dank seiner Säurekomponente, die im Weinkeller durch die malolaktische Gärung verfeinert wird, ist der Barbera d'Asti sowohl ein schnelles und unkompliziert zu trinkendes Produkt als auch ein Wein, der jahrelang auf den besten Moment für den Genuss warten kann.

SENSORISCHE VERKOSTUNG

Der Barbera d'Asti DOCG ist ein leuchtend rubinroter Wein, der mit der Zeit granatrote Töne bekommt. Die Nase ist intensiv, mit Noten von roten Früchten wie Kirsche, Brombeere, Himbeere und Pflaume, begleitet von einem alkoholischen Eindruck. Die Superiore-Version bietet dank des Holzausbaus auch würzige Noten von Vanille und Kakao, die dem Wein Komplexität verleihen.

Im Mund zeichnet er sich durch ein angenehmes Säurerückgrat, eine intensive Struktur und einem ausgewogenen Aroma zwischen Frucht und Blumen aus, mit einer angenehmen Würze und Rundheit. Die Superiore-Variante ist geprägt durch komplexere Eindrücke, wo sich Noten von Schokolade, Vanille und Kaffee mit der fruchtigen Süße verbinden. Insgesamt ist der Barbera d'Asti, vor allem in der Superiore-Version, ein intensiver, anhaltender und ausgewogener Wein mit einer Frische, die jeden Schluck belebt.

Vom Konsortium geschützte Herkunftsbezeichnungen:

- Barbera d'Asti DOCG
- Ruché di Castagnole Monferrato DOCG
- Nizza DOCG
- Terre Alfieri DOCG
- Albugnano DOC
- Cortese dell'Alto Monferrato DOC
- Dolcetto d'Asti DOC
- Freisa d'Asti DOC
- Grignolino d'Asti DOC
- Loazzolo DOC
- Malvasia de Castelnuovo Don Bosco DOC
- Monferrato DOC
- Piémont DOC



Roccamerano :

Aus Liebe zum Land und zu unseren Tieren, ein Käse mit unverwechselbarem Geschmack. **Und nachhaltig.**

Der Roccamerano g.U. ist ein handwerklich hergestellter Käse aus dem Piemont, dessen Produktion tief mit dem Land und den lokalen Traditionen verwurzelt ist. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert nicht nur Qualität und Authentizität, sondern ist auch ein Beispiel für ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit.

Der Roccamerano g.U. der ausschließlich in den Provinzen Asti und Alessandria hergestellt wird, verkörpert alte Traditionen und wertet das Gebiet auf. Diese hochwertige Käsesorte wird aus Ziegenrohmlach hergestellt, ohne Verwendung von Farbstoffen oder künstlichen Aromen, um ein natürliches und unverfälschtes Produkt zu gewährleisten.

EIN ENGAGEMENT FÜR DIE UMWELT

Die Produktion des Roccamerano g.U. ist durch nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken gekennzeichnet. Die Ziegen werden auf der Weide gehalten, so dass mindestens 80 % des Futters von den örtlichen Wiesen stammt. Auf diese Weise wird die Artenvielfalt des Gebiets erhalten und die Umweltbelastung insgesamt verringert. Die Verwendung von Rohmilch und die Verarbeitung ohne chemische Zusätze tragen ebenfalls zur Nachhaltigkeit des Produkts bei.



AUFWERTUNG DER LOKALEN TRADITIONEN

Roccaverano g.U. ist ein Synonym für Tradition und lokale Kultur. Die handwerkliche Herstellung des Käses basiert auf Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben werden und dazu beitragen, das kulturelle Erbe der Region zu bewahren. Dieses Verfahren steigert den Wert des Produkts und unterstützt die lokalen Gemeinschaften, indem es Arbeitsplätze schafft und zur Erhaltung der lokalen Traditionen beiträgt.

EIN WETTBEWERBSVORTEIL AUF DEM MARKT

Die g.U.-Zertifizierung wertet den Roccaverano auf und macht ihn zu einem begehrten Produkt im In- und Ausland. Diese Anerkennung ermöglicht es den Erzeugerinnen und Erzeugern, höhere Preise für ihre Produkte zu erzielen, was die wirtschaftliche Entwicklung der Region fördert und den Wein- und Gastronomietourismus anregt.

DIE ESSENZ DES GEBIETS

Das Erzeugungsgebiet des Roccaverano g.U. umfasst mehrere Gemeinden in den Provinzen Asti und Alessandria, die sich durch fruchtbare Böden und ein ideales Klima für die Ziegenzucht auszeichnen. Die fruchtbaren Wiesen und die Vielfalt der aromatischen Pflanzen verleihen dem Käse seine charakteristischen Aromen und Geschmacksnoten, die ihn in der italienischen Käseszene einzigartig machen.

QUALITÄTSKONTROLLE

Jede Phase der Herstellung des Roccaverano g.U. wird streng kontrolliert, um die Rückverfolgbarkeit und Qualität des Produkts zu gewährleisten. Die INOQ-Kontrollstelle stellt sicher, dass alle Vorgänge, vom Melken bis zur Verpackung, mit den Produktionsvorschriften übereinstimmen.





Gereift

Eine Reifezeit von mindestens zehn Tagen, eine strohfarbene oder rötliche Rinde mit natürlichem Schimmelbefall, eine weiche und leicht kompakte Textur und ein kräftiger Geschmack.

Frisch

Mindestens vier und höchstens zehn Tage Reifezeit, eine Rinde ohne oder mit leichtem natürlichem Schimmelbelag, eine cremige und weiche Textur und einen zarten, pikanten und leicht säuerlichen Geschmack.

Das Konsortium:

Leidenschaft, Arbeit und Verbundenheit mit dem Gebiet

Das 1988 gegründete Konsortium ist aus einer bereits bestehenden Erzeugergemeinschaft hervorgegangen, die bereits 1979 das Lastenheft erstellt und hinterlegt hatte. Die anschließende Arbeit führte zur Erlangung der g.U. im Jahr 1996. Die Geschichte des Roccaverano geht, wie die anderer großer italienischer Käsesorten, auf bäuerliche Traditionen zurück, als die überschüssige Milch zur Herstellung eines Produkts für den Hausgebrauch verwendet wurde.

DAS GEBIET

Das Erzeugungsgebiet des Roccaverano g.U. umfasst 10 Gemeinden in der Provinz Asti (Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime) und 9 Gemeinden in der Provinz Alessandria (Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno) im östlichsten Teil der Langhe, in der Region Piemont. Das Herstellungsgebiet des Roccaverano g.U. ist durch eine heterogene Topologie gekennzeichnet. Die geologische Beschaffenheit wechselt von dem hügeligen Gebiet der Langa di Roccaverano und dem Gebiet des Bormida-Tals zu dem eher bergigen Gebiet des Erro-Tals.

MERKMALE

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Roccaverano bezieht sich auf den aus reiner Ziegenrohmilch hergestellten Käse. Frisch oder gereift zeichnet er sich durch einen weißen, weichen, mehr oder weniger kompakten Teig aus, dessen Geschmack von zart bis kräftig variiert.

bornsustainable.eu



ENTDECKE TIPPS
FÜR EINE ABWECHSLUNGSREICHE UND
AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG.

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.