



Adami

Prosecco - wie er besser nicht sein kann

Zwischen den beiden Orten Valdobbiadene und Conegliano liegt das Reich des Prosecco. In dieser reizvollen Landschaft mit ihren steilen Hügeln wächst die Traube, aus der dieses köstliche Getränk auf drei verschiedene Arten bereitet wird: still, perlend (Vino Frizzante) oder schäumend (Spumante).

Seit Jahren ist der Prosecco eines der Lieblingsgetränke der Deutschen. Er ist zum Inbegriff des italienischen Lebensstiles geworden und wer ihn trinkt, verbindet mit ihm Urlaubserinnerungen und mediterranes Lebensgefühl.

Dabei ist der Prosecco teilweise zu einem süßlichen, leicht prickelnden Getränk verkommen, das wenig Freude bereitet. Nur wenige Erzeuger zeigen, was tatsächlich in dieser Rebsorte steckt. Bei konsequenter Qualitätsausrichtung können wunderschön fruchtige, feine und bukettreiche Weine entstehen. Die besten Ergebnisse liefert die Prosecco-Traube als Spumante.

Die Brüder Armando und Franco Adami demonstrieren seit Jahren mit großer Konstanz, welches Erlebnis der Prosecco sein kann, wenn er professionell und seriös hergestellt wird. Sie sind mit Stolz und Leidenschaft am Werk. Ihre Einstellung zu den eigenen Erzeugnissen und die Aufmerksamkeit, die sie jedem einzelnen Wein schenken, unterscheiden sich deutlich von denen industrieller Produzenten. Vielleicht spielt dabei eine wichtige Rolle, dass die Familie Adami Prosecco bereits in der dritten Generation bereitet und die beiden Brüder seit ihrer frühen Kindheit mit dem Produkt und seiner Bereitung vertraut sind. Ihre Wurzeln sind also tief in Valdobbiadene verankert und die Idee, Prosecco zu erzeugen, wurde nicht erst mit dem zunehmenden Verkaufserfolg geboren.



Fakten über ADAMI:

- Armando und Franco Adami sind in Valdobbiadene tief verwurzelt und seit ihrer frühen Kindheit mit dem Produkt und seiner Bereitung vertraut.
- Der Großvater Abele Adami erwarb 1920 einen Weinberg und hatte die großartige Idee, diesen Weinberg von allen anderen abzutrennen. Im August 1933 präsentierte er unter dem Namen „Riva Giardino Asciutto“ den ersten Einzellagen-Prosecco des Valdobbiadene.
- Adriano Adami führt die Arbeit seines Vaters fort und macht seinen Qualitäts-Prosecco dem lokalen Markt bekannt. In den 1980er Jahren schließt sich der Kreis mit der dritten Generation: Die frisch gebackenen Önologen Armando und Franco Adami perfektionieren das Unternehmen, indem sie die Familientraditionen mit der Spezialisierung und neuesten Technik verbinden.
- Adami ist ein Familienbetrieb und produziert heute jährlich etwa 750.000 Flaschen aus Trauben von einer ca. 50 Hektar großen Anbaufläche. 12 Hektar werden von Adami selbst bewirtschaftet, der Rest von kleinen Winzerbetrieben, die seit jeher eng mit der Familie verbunden sind und das Streben teilen, Qualitätstrauben zu erzielen.
- Adami produziert seit über 90 Jahren ausschließlich Prosecco (Valdobbiadene Doccg und Prosecco Doc Treviso): Adami ist daher SPEZIALIST für Prosecco in seinen unterschiedlichen Arten und Ausdrücken, die sowohl traditionell als auch besonders sind, je nach den Verschiedenheiten jedes einzelnen Weinbergs.
- Großen Wert wird auf die Frische des Produktes gelegt. Prosecco lebt davon. Bereits etwas mehr als ein halbes Jahr Flaschenlagerung verändert den Charakter (auch wenn die Haltbarkeit der Erzeugnisse von Adami grundsätzlich lange ist). Deshalb bereitet Adami die Weine laufend (ca. 100 zweite Gärungen jährlich), Überkapazitäten im Lager werden vermieden.
- Die Rive (Dialektaudruck für "steile Hänge") bezeichnen die berühmten, „heroischen“ Weinberge mit einem Gefälle von bis zu 70 %. Sie sind exakt den Gemeinden innerhalb des Conegliano Valdobbiadene DOCG-Gebietes zugeordnet und geben das genaue Herkunftsgebiet der Trauben an. Die Trauben müssen von Hand gelesen und separat vergoren werden, außerdem muss das Jahr, in dem sie gelesen wurden, verzeichnet sein. Ein Jahrgangs-Prosecco.

Die Weine:

Col Credas - Er hat einen vielschichtigen, intensiven und ausgewogenen Duft mit zarten fruchtigen und blumigen Noten, wie der Glyzinien- und Akazienblüten

Vigneto Giardino - Der Vigneto Giardino bringt am besten das zum Ausdruck, was Adami gerne als „Macedonia“ (Obstsalat) bezeichnet

Bosco di Gica - Bei Colbertaldo durchquert man noch heute einen kleinen Wald, dessen erste Zeugnisse sechs Jahrhunderte zurückreichen und der einst „Bosco di Gica“ genannt wurde.

Dei Casel - Die „casel“ bezeichnen in der lokalen Umgangssprache die kleinen Häuser, die sich auf den „Rive“ befinden und zum Aufbewahren von Werkzeugen oder als Unterschlupf vor dem Regen vorgesehen sind.

Col Fondo – Col Fondo bedeutet den Hefen, die sich nach dem Verbrauch des gesamten Restzuckers auf dem Boden der Flasche absetzen und so im Laufe der Zeit eine konstante, ungewöhnliche Entwicklung des Weins bewirken.

Cartizze - Er hat ein junges und fruchtiges Bouquet und einen zarten Geschmack. Er eignet sich sehr gut als Aperitif und passt auch zu leichten Desserts.

Garbèl - Um zum Ausdruck zu bringen, dass die Trauben aus Weingärten in der Ebene stammen, wird das Etikett in horizontaler Ausrichtung angebracht.