

Prosecco har blivit vinvärldens Coca Cola.

Prosecco är namnet på en grön druvsort, men från 2009 har det blivit namnet på ett vin som måste komma från ett specifikt geografiskt område som ligger i Venetien och Friuli. Istället används glera som är ett äldre namn för själva druvsorten.

Under de senaste åren har proseccon blivit de mest producerade mousserande vinet, tack vare dess prisvärdhet och fruktiga smak.



I det här området produceras en mindre del stilla och pärlande viner, men den stora framgångssagan är utan tvekan det mousserande vinet som framställs enligt tankjäsningemetoden. Det innebär att man tillför jäst och socker i en sluten trycktank till ett torrt vitt vin. Kolsyran skapas i den andra jäsningen vilket gör det till en effektiv metod då det inte krävs någon lagring.

Metoden ger stora konkurrensfördelar mot exempelvis den spanska cavan som konkurrerar i samma prissegment både i Sverige och internationellt. Cava måste framställas precis som champagne, dvs enligt den traditionella metoden där den andra jäsningen genomförs i buteljen, och cavan måste lagras minst 9 månader med jästfällningen.

Det finns 2 DOC appellationer i området, Prosecco DOC och Prosecco di Treviso DOC samt fyra av den högre ursprungsbeteckningen DOCG; Asolo, Cartizze, Rive och Conegliano Valdobbiadene.

Prosecco är världens mest producerade bubbel

Proseccos utveckling de senaste 7 åren är verkligen anmärkningsvärd. Den är världsomspännande och är utan tvekan dragloket i de italienska vinexportframgångarna. Men låt oss först titta på vår egen marknad. Prosecco står med 3 136 867 liter för 24% av det mousserande vin som köptes på Systembolaget under 2015.

År 2011 var försäljningen 834 967 liter, det vill säga **en ökning på 374 procent på en tidsperiod om fyra år**. Cava-vinerna vars försäljning ligger koncentrerat till samma priskategori som prosecco (70-100kr/flaska) sålde 596 774 liter under 2015.

Prosecco som "budgetbubbel" fick en knuff framåt på grund av finanskrisen i Europa och USA i slutet av 2008 och vid 2010 hade man passerat champagnes försäljningsvolym i många viktiga konsumtionsländer. Men det enklaste sättet att visa vinets globala framgångar är genom produktionssiffrorna.

I ett odlingsområde på 30 000 hektar producerades det under 2015 hela 385 miljoner flaskor att jämföra med champagne som kom upp till 309 miljoner buteljer och cava 244 miljoner. Prosecco har under samma tidsperiod ökat sin produktion med 169 miljoner flaskor.

Många vill nu kliva på detta guldtåg och det har beslutats att utöka odlingsområdet med 3000 hektar. Denna expansion och den stadiga tillväxttakten har gjort att det finns få plantor av gleradruvan till försäljning. Ett nytt gissel har blivit en omfattande stöldvåg av nyplanterade stockar. Många bönder har därför blivit tvungna att installera videokameror för att kontrollera att ingen rör vinodlingarna.

Populär drinkingrediens

Det är lätt att förstå Proseccos framgång, då vinerna har en insmickrande fruktighet som för tankarna till tropiska frukter och päron. Även de som har klassificerats som Brut (max 12 gram restsötma/liter) har en tydlig behaglig restsötma som tilltalar de flesta konsumenters smakpalett.

En annan del i framgången är en jämförelsevis modern design av flaskor och etiketter, samt att prosecco har varit bättre på att nyttja den globala cocktailtrenden. **Användandet av prosecco i cocktailen Aperol spritz har exempelvis haft en viktig del i tillväxttakten i Italien, Österrike, Schweiz och USA.**

Framtiden för prosecco

Kommer proseccon fortsätta att rida på denna våg av framgång eller finns det mörka moln i horisonten? Det finns visserligen inget som visar på en avmattning, men en sån här tillväxttakt och efterfrågan kommer alltid innebära högre priser i slutänden.

Det blir mycket viktigt att folk även fortsättningsvis håller prosecco som ett prisvärt alternativ till annat bubbel. När man kommer upp i högre prisklasser som 130 kr och uppåt är det svårt att bortse från det faktum att den traditionella metodens lagring på jästfällningen tillför en komplexitet som är en viktig faktor vad det gäller kvalitet.

Det är enkelt att tycka om prosecco och det är inte ett vin som är gjort för att analyseras in i minsta detalj utan ett trevligt vin att umgås med. Prosecco är ett vin för sociala sammanhang.

Två goda proseccos:



Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

139,00 kr

Utmärkt god som aperitif och som sällskapsdryck. Men självklart har även detta välgjorda vin sin plats vid det dukade bordet. Passar till fisk- och skaldjursrätter



Abbazia Prosecco Extra Dry

Systembolagsnummer: 52319

89,00 kr

En fräsch prosecco med behagliga bubblor. Vinet är fruktigt och tilltalande utan att vara krävande. Har en trevlig eftersmak med viss sötma och inslag av melon och päron.

Mer om prosecco:



Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

[Läs mer](#)



Bellini – den klassiska proseccodrinken.

Bellini är en av Italiens mest kända cocktails och görs på Prosecco och vita persikor (succo di pesca). Vill man göra det enkelt för sig köper man färdig persikojuice.

[Läs mer](#)



Tilltugg till prosecco: Melon och getostspett.

Linnéa har skapat två goda tilltugg till Prosecco-cocktails. Här är recept på läckra melon och getostspett!

[Läs mer](#)



Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

[Läs mer](#)
