

# Einleitung

## Was ist Prosecco?

„Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühn, Im dunklen Laub die Goldorangen glühn, ...?“, fragte einst Johann Wolfgang von Goethe in einem Gedicht. Ja, klar. Er meinte damit Italien. Aber nicht nur die schönen Zitrusfrüchte, auch die Weinreben wachsen hier. Von Südtirol bis Sizilien wird Wein in Hülle und Fülle kultiviert. Die größte Weinbauregion Italiens ist allerdings Venetien. – „Benvenuto“ im Hinterland Venedigs und in der unbeschwertten Welt des munteren Prosecco!

Unbeschwert, weil uns der Prosecco nie mit den Launen des Champagners begegnet – mal gibt es zuviel der Trauben für den edlen Franzosen, im nächsten Jahr zu wenig; in diesem Jahr war es zu heiß, im nächsten zu kühl; dann wieder ist es zu nass, im darauf folgenden Jahr zu trocken. Und was seine Preise betrifft, ist der Champagner heute für die meisten Leute nur alle Jubeljahre erschwinglich und ansonsten ganz Reichen, Neureichen und Rennfahrern vorbehalten.

Was für ein unkomplizierter, verlässlicher und zugleich wohlfeiler Freund ist dagegen der Prosecco! Schäumend bringt er uns italienische Lebensfreude auf Parties und Vernissagen. Er perlt als Frizzante herrlich erfrischend auf sonnigen Terrassen und in schattigen Gärten und als Spumante verleiht er romantischen Tête à Têtes die unverwechselbare, prickelnde Stimmung. Er gibt einen stilvollen Aperitif vor liebevoll zubereiteten Menüs ab und die großen Prosecco Cuvées nehmen es mit manchem Champagner auf (fragen Sie Arrigo Cipriani, den Chef der weltberühmten *Harry's Bar* in Venedig).

Prosecco steht übrigens nicht für „secco“ (trocken) und sagt somit nichts über den Zuckergehalt eines Perl- oder Schaumweines aus. Der Begriff ist auch kein Fan-

tasiename für italienischen Sekt. Prosecco ist vielmehr der Name einer Rebsorte wie Riesling, Pinot noir oder Chardonnay. Die Prosecco-Traube wird in verschiedenen Teilen Italiens angebaut, ja sie hat sogar Verbreitung in den USA gefunden. In Venetien, auf den eiszeitlichen Moränenböden, vor allem um Valdobbiadene und Conegliano, findet die Prosecco-Traube allerdings die besten Voraussetzungen. Die kalkhaltigen Böden, vom Piave-Gletscher einst hierher geschaufelt, und das mediterrane Klima geben diesem Wein seine Rasse und Struktur. Dazu kommt eine Jahrhunderte lange Erfahrung im Weinbau – schon die Römer ließen im ersten Jahrhundert v. Chr. im Veneto Weinstöcke kultivieren - und der Ehrgeiz zur steten Verbesserung und Verfeinerung – hier entstand die älteste Weinbau-Fachschule Italiens. Erfrischende Perlweine (Frizzanti) sowie ausgezeichnete Schaumweine (Spumanti) sind das Ergebnis. Unter dem Namen Prosecco haben sie die Welt erobert.

Die „Strada del Prosecco“ verbindet die Städte Valdobbiadene und Conegliano und führt in schwungvollem Auf und Ab an den Weinbergen vorbei, die zum streng begrenzten, klassischen Anbaugebiet des Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene gehören. Etwa 4.350 Hektar sind mit Prosecco-Rebstöcken bepflanzt und nur der Prosecco-Wein von hier darf das begehrte DOC (Denominazione di Origine Controllata) auf seinem Etikett führen, was bedeutet, dass der Prosecco aus einem kontrollierten Anbaugebiet kommt. Hier wachsen die begehrtesten, besten Trauben für den italienischen Hochgenuss, der uns Deutschen so verführerisch im Glas schäumt.

Diesen Wein, genauer den aus ihm gewonnenen Spumante, den schäumenden Prosecco, wollen wir kennen lernen und auf seinem Siegeszug durch die Welt begleiten. Er ist ein lustig-frivoles Geschenk des Weingottes Bacchus, das zu trinken niemand bereuen wird, auch nicht am nächsten Morgen. Erfahren Sie hier, woher er kommt, wie er entsteht, was man von ihm wissen sollte und wen in der weltweiten High Society – von Maria Callas bis zu Papst Benedikt XVI. - er schon begeistert hat. Erliegen Sie mit mir diesem jungen, frechen, überaus wohlschmeckenden, heiter stimmenden Verführer namens Prosecco...

# Prosecco!

Maria Callas ►



*»Inszenieren  
Sie ruhig weiter.  
Aber bedenken Sie,  
dass ich immer in  
der Mitte stehen  
werde!«*

**Maria Callas** Sängerin

# Prosecco e Opera – Maria Callas und der Spumante

Wussten Sie, dass Maria Kalogeropoulos, Tochter griechischer Einwanderer und geboren in New York, wie die meisten US-Teenager literweise Coca-Cola in sich hineinschüttete? Oder dass die spätere große Diva Maria Callas schon bald, als sie die ersten Auftritte zu meistern hatte, seelenruhig ein großes Steak vertilgte, bevor es ans Singen ging? Die meisten Sänger können ja vor dem Auftritt nichts essen und glauben, dass ein voller Magen ihre Atmung beeinträchtigt. Für Maria aber war eine ordentliche Mahlzeit und – wie gesagt – richtig schön viel Coca-Cola geradezu der Auftakt zur Kunst.

Als sie dann nach Italien ging, um das Mekka der Oper zu erobern, tauschte sie die Cola gegen den süßen Lambrusco, den ihr dann ihr anfänglicher Verehrer und späterer Ehemann Battista Meneghini austrieb: Er überzeugte sie, wie köstlich ein meisterlich gekelterter Prosecco Spumante schmeckt!

Die Unbekümmertheit gegenüber großen und größten Rollen und deren Interpretation, die Fähigkeit, direkt vor mörderischen Aufführungen – und nur solche sang sie später – noch Essen zu gehen, behielt die Callas zeitlebens bei. Als sie, nachdem sie Italien auf den Kopf gestellt hatte, in die USA mit dem Status eines Mega-Stars zurückkehrte, schüttelten die Kollegen und Kolleginnen der Met, der San Francisco oder der Chicago Opera den Kopf, wenn Maria am späten Nachmittag die Garderobe betrat, um in die abendliche Rolle zu schlüpfen. Denn sie kam meistens direkt aus einem Restaurant, wo sie mit Vorliebe ein Steak bestellte, oder sie kramte ungerührt bis zur letzten Minute in den Wühltischen von Woolworth und anderen Billig-Kaufhäusern. Stolz zeigte sie in der Oper dann ihre Trophäen vor – ein im Preis herabgesetztes Schminktäschchen oder ein Teesieb. Einkaufen, Essen und Trinken waren die Tranquilizer gegen das quälende Lampenfieber, das Maria ihr Leben lang plagte.



*Maria Callas im ...*

## Belini

Prosecco gemischt  
mit dem Mark von  
weißen Pfirsichen

## La Gioconda

Nachdem die junge Callas in Verona die erste Phrase einer *Gioconda*-Arie vorgesungen hatte, sprang Festspielfeldirektor Zenatello auf, blättert in der Partitur und sang dann mit Maria das Duett *Gioconda/Enzo*. Danach umarmte er mit italienischem Feuer die blutjunge Sängerin und erklärte: »Mein Kind, Sie sind eine Offenbarung, wie ich sie in meiner ganzen langen Karriere noch nicht erlebt habe!« – Maria wird für die *Gioconda* in der *Arena di Verona* engagiert und kurz darauf schippert die angehende Primadonna mit ihrer Freundin Louise auf dem Dampfer »Russia« vom amerikanischen Big Apple nach Bella Napoli. Dort besteigen die beiden jungen Damen den überfüllten Zug nach Verona.

Am Abend steht der erste Pflichttermin in Form einer Einladung in das Restaurant *Pedavena* an. Der Besitzer des *Pedavena*, Gaetano Pomari, ist zugleich der Organisator der Festspiele und hat für diesen Abend das Arena-Ensemble eingeladen, um die junge Amerikanerin Maria Callas kennen zu lernen. Maria ist eingeschüchtert und schweigt, während es rund um sie hoch her geht. Später taucht ein älterer Herr auf, eher klein und beleibt, unscheinbar und bürgerlich, und wird vom Restaurantbesitzer überschwänglich begrüßt: »Battista, komm her! Komm schnell her zu uns!«

Im Laufe des Abends beeindruckt Giovanni Battista Meneghini die junge Sängerin durch gute Manieren, seine warme Stimme, seine Seriosität. Unter seinen unaufdringlichen Komplimenten taut die junge Frau auf. Er ist bestimmt kein Romeo, aber mit Einfühlungsvermögen und einer gewissen Weltläufigkeit gewinnt er das Vertrauen und bald die Liebe der größten Sängerin des 20. Jahrhunderts.

Meneghini, ein reicher Ziegelfabrikant, versteht etwas vom Essen und Trinken. Als erstes gewöhnt er Maria den pappsüßen Lambrusco ab, den sie automatisch zu jedem Essen bestellt. Er lädt sie zum Prosecco ein. Den trinken sie manchmal pur, dann wieder als Bellini mit dem Mark von weißen Pfirsichen vermischt, wie ihn die Society von Venedig gerne schlürft. Maria ist begeistert.

Die Callas beeindruckt Verona als *Gioconda*, doch ein Durchbruch auf dem umkämpften italienischen Pflaster war ihr erster Auftritt freilich noch nicht. Sie singt weitere sechs Vorstellungen im Riesenrund der Arena, sorgsam musikalisch geführt vom väterlichen Meastro Tullio Serafin, umschwärmt und ermutigt vom väterlichen



Maria Callas im ...

Freund Meneghini. Aus ihrer ersten Bleibe in Verona, dem Hotel *Accademia*, zieht die Callas in das schicke Penthaus, das Meneghini an der Via Buonrotto erworben hat. Von dort aus kann sie die Musik herüberwehen hören, die abends aus der römischen Arena emporsteigt.

Walter Legge, dem Chef des Schallplattenkonzerns EMI, blieb das Appartement der Callas aus anderen Gründen in Erinnerung: Über ein Jahr buhlte er um einen Exklusiv-Vertrag mit der Callas und die Verhandlungen mit der extrem vorsichtigen (und abergläubischen) Diva und mit Meneghini, der inzwischen ihr äußerst raffinierter Manager geworden war, zogen sich von Termin zu Termin. »Noch jetzt schmerzen mir die Arme«, erinnerte sich Walter Legge Jahre später, »wenn ich an die Gewichte in Form von Topfpflanzen aller Art denke, die ich in das Penthouse von Callas und Meneghini geschleppt habe.« Maria aber verstand es, den mächtigen EMI-Chef mit immer neuen Aussichten auf baldige Vertragsunterzeichnung zu locken und versüßte ihm das Topfpflanzenschleppen mit wundervollen Bellinis. Dabei pürierte sie die weißen Veneto-Pfirsiche immer frisch im Mixer und goss das Pfirsichmark so gekonnt mit Spumante auf, dass ihre Gäste regelmäßig über ihren Bellini ins Schwärmen gerieten. Eine der wenigen Küchenleistungen, die Maria vollendet beherrschte. Ansonsten waren ihre kulinarischen Kreationen eher kryptisch.



Maria Callas im ...

*»Der wahre Prosecco-Liebhaber scheut weder Strapazen noch Entfernungen, um sein Lieblingsgetränk zu genießen. So treiben uns Prosecco-Entziehungserscheinungen, wenn nicht ins ›Prosecco Teatro‹ in der Münchner Schrammehalle, dann immer in unsere Heimatstadt Wien und dort in die*

*Bognergasse zum ›Zum Schwarzen Kameel, dem ultimativen Fluchtpunkt der Adelligen und Austropäer, der Arrivierten und Aussteiger, der Angeber und Adabeis.*

*›Zum Schwarzen Kameel, dem Umschlagplatz gleichermaßen für köstlich kleine und große Gerüchte, die Glas für Glas mit Prosecco ›ADAMI‹ genüsslich genossen werden. Darum geht eher ein Kamel durch ein Nadelöhr als wir am ›Schwarzen Kameel‹ vorbei!«*

