

johannaelisabet.com

En blogg om resor och livsstil

Proseccospaning i Italien



Förra året fick jag chansen att besöka det italienska vin- och spritföretaget Bottega SpA, som i Sverige främst är kända för sin prosecco Bottega Gold, vilken finns på Systembolaget som brut samt i en pinot noir-baserad [roséversion](#). [Bottega](#) är ett familjeföretag i tredje generationen. Det har sina rötter på 1920-talet hos den passionerade och kunnige vinmakaren Domenico Bottega. Senare tog Domenicos son Aldo över och utvidgade verksamheten till att omfatta även grappa, som idag är en av signaturprodukterna. 1977 grundades destilleriet Bottega och sedan 1983 drivs företaget vidare av Aldos son Sandro, tillsammans med hans syskon Barbara och Stefano.



Bottega SpA är antagligen mest kända för sin eleganta prosecco Bottega Gold.

Företagsgruppen Bottega finns idag representerade i mer än 110 länder världen över. Gruppen inkluderar flera olika bolag men just Bottega SpA har tre stycken vingårdar. Huvudkontoret ligger i Bibano, i regionen Venetien, ungefär 70 kilometer norr om Venedig. Hit flyttade man 2007, till en lantegendom från 1800-talet som har renoverats omsorgsfullt, med stor respekt för originalbyggnaden samt för att vara optimal ur hållbarhetssynpunkt. Egendomen är omgiven av tio hektar ekologiskt hanterade vinfält (se bild högst upp). Här odlas det gleradruvor av klassificeringen DOC (Denominazione di Origine Controllata). Gleradruvan hette ursprungligen prosecco men fick sedan sitt nya namn för att undvika missförstånd mellan druvan och vinet. Prosecco måste enligt bestämmelserna bestå av minst 85 % gleradruvor.





Till vänster Sandro Bottega. Till höger är vi med bakom kulisserna i destilleriet.

Vi får en rundtur i de välvårdade lokalerna och besöker bland annat destilleriet, där det tillverkas grappa och likörer samt Limoncino, Bottegas variant av den italienska klassikern Limoncello. Limoncino är med andra ord en söt likör. Den görs på ekologiska sicilianska citroner som infuseras i alkohol för att frigöra de essentiella oljorna. Dessutom tillsätts en andel grappa, vilket gör Bottegas Limoncino unik på marknaden. Även i destilleriet arbetar Bottega hållbarhetsorienterat på flera sätt, till exempel genom ett slutet vattensystem, som installerades 2014 och har reducerat vattenkonsumtionen vid destilleringsprocessen märkbart. Efter destilleriet tittar vi även förbi i museet, som har en utställning av historiska vin- och spritflaskor från Bottegas tillverkning genom tiderna.





För att en prosecco ska få kallas DOCG måste flaskan vara transparent.

Vi ska övernatta på [Hotel Castel Brando](#), som är inhyst i en slottsliknande borg uppe på en kulle ovanför byn Cison di Valmarino, ungefär trekvarts bilfärd från Bottegas anläggning. Golven knarrar välkomnande och lite retsamt i de långa korridorerna och jag går hjälplöst vilse gång på gång, innan jag äntligen hittar fram till mitt rum.



I Bottegas museum visas en samling flaskor och föremål från företagets tillverkning genom tiderna.

På kvällen gör Sandro Bottega oss sällskap vid middagen, som dukas upp i ett balsalsliknande rum med högt i tak. Maten är utsökt och vi provar oss även igenom ett urval av Bottegas viner, bland annat tre stycken som kommer från en av deras andra vingårdar, i Valgatara, i hjärtat av Valpolicellaregionen. Det har varit en lång dag, med en tidig start på Arlanda, och redan efter rätt nummer fyra, av sex stycken samt kaffe, ser jag mig slagen, i sällskap med två andra deltagare. Italienarna tittar

förundrat på oss när vi vinkar farväl. För dem har kvällen just börjat, strax före midnatt.



Mitt rum på slottshotellet Castel Brando.

Nästa morgon tar jag en promenad runt byn (jag skulle hellre springa men har dessvärre en spricka i benet) innan det är dags för frukost och därefter transport till Vittorio Veneto Vineyards, där delar av Bottegas DOCG-druvor odlas (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Vinfältet Vittorio Veneto har ett unikt läge, på en syd-/sydvästsluttning med upp till 40 graders lutning, 220 till 250 meter ovanför havet. Fältet är ungefär två och ett halvt hektar stort och plantorna är omkring 14 år gamla. Jorden är mineralrik och området har ett gynnsamt mikroklimat, med god solexponering, lä från kalla nordanvindar, låg luftfuktighet, regelbunden nederbörd under sommaren samt stor temperaturskillnad mellan dag och natt.





Aperitif med Limoncino inför vår middag på Hotel Castel Brando.

Vi får förklarat för oss att detta vinfält ger en relativt liten skörd per planta, men att druvorna i gengäld håller en desto högre kvalitet. Det branta läget gör det omöjligt att använda maskiner och allt skördearbete utförs därför för hand. På grund av närliggande skog och ängar har fältet en hög biologisk mångfald, vilket resulterar i ett organiskt skydd mot skadedjur, som därmed blir oskadliggjorda av sina naturliga fiender. Runt omkring Bottegas vinfält ligger det flera mindre (ibland riktigt små) odlingar, som tillhör lokala producenter och bönder.



Från de branta vinfälten i Vittorio Veneto.

Ett av Bottegas viner som tillverkas på DOCG-druvor (dock från ett annat vinfält, i Valdobbiadene) är företagets flaggskepp, prosecco Bottega Gold, som är berömd för sin gyllene flaska, vilken får sitt glamorösa utseende genom en komplicerad process med metallfinish. Trots att

Bottega Gold alltså består av DOCG-druvor bär den själv dock den lägre beteckningen DOC. Detta beror på att, enligt det italienska regelverket, måste en DOCG-prosecco buteljeras på en flaska av transparent glas, som har en färg någonstans mellan helt genomskinligt och svart. Den förgyllda flaskan är därför inte godkänd och följaktligen får vinet endast kallas DOC.



Stencool glasblåsare i Bottegas studio.

Druvorna för Bottega Gold är omsorgsfullt handplockade från plantor av varierande ålder, och utvalda för att vara de bästa. Proseccon tillverkas på beställning för att bevara mesta möjliga fräschör och i vineriet används endast en jäsning av druvmusten, vilket enligt Bottega gör att gleradruvans karaktär kan bevaras fullt ut. Vinet har en ljus gul färg och en fin, ihållande pärlighet. Doften har toner av acacia och liljekonvalj samt frukter som gröna äpplen, päron och citrusfrukter, vilket är utmärkande för glera. Smakmässigt är Bottega Gold mjuk, komplex och elegant, med en fint balanserad syra.






Ett svårt hantverk, som kräver precision och goda lungor.

Efter vårt besök på de vackra vinfälten äter vi lunch hos en autentisk restaurang, som serverar maträtter typiska för denna region. Sedan ger vi oss av för en kort visit på Bottegas egen glasblåsarstudio i Pianzano, där vissa av flaskorna blåses för hand, av skickliga hantverkare enligt urgamla traditioner. Jag får själv tillfälle att prova på att blåsa! Det är roligt men inte enkelt, kan jag meddela. Trots att jag har en erkänt god lungkapacitet.

Vi lämnar glasblåsarstudion och återvänder till Bottegas huvudkontor, där det står uppdukat till en avslutande vinprovning, innan det samma kväll är dags att bege sig vidare för att avsluta vår resa med en heldag i Venedig.

Foto: Johanna Bergström



 Johanna / 2018-05-17 / Resor, Vin, sprit & öl / Europa, Italien, mousserande vin, prosecco, Venedig, Venetien, vin, vintillverkning

johannaelisabet.com / Drivs med WordPress