

- Themen
- Aktuelles aus Hotellerie
- Werbung & Marketing
- Touristik
- Destinationen
- Food & Beverage
- Non Food
- International
- Aus- und Weiterbildung
- Bücher
- Recht & Steuern
- Messen
- Personalien

Startseite

10. Dezember 2020 16:03

01. Dezember 2020

Sandro Bottega: Prosecco Rosé einer neuen Art



Sandro Bottega während des Webinars, bei dem er seinen Prosecco Rosé vorstellt

Neuzugang auf dem deutschen und europäischen Markt: Sandro Bottega hat einen Prosecco Rosé geschaffen, den es bisher in dieser Art nicht gab. Diese innovative Rosé-Varietät, über die lange Jahre diskutiert worden ist, ob sie möglich werden könne, repräsentiert eine wichtige Neuerung für die Welt des Prosecco und des Schaumweins insgesamt. Möglich wurde sie durch eine im Sommer dieses Jahres vollzogene Modifikation des italienischen Weinrechts. Hier ist es nun – wie in Deutschland schon seit einiger Zeit – möglich, einen Rosé aufzulegen, der aus einem Cuvee besteht. Bis dato war das nicht erlaubt, ein Rosé war immer eine Modifikation einer Rotweintraupe, eine Beschränkung, auch der Geschmacksvielfalt. Nun kann die Frische und Vielseitigkeit eines Prosecco sich auch in einem Rosé manifestieren.

Zu danken ist das Sandro. Der heute 57jährige Bottega ist einer der Inhaber der Bottega SpA, Weingut und Destillerie in Bibano di Godega di Sant'Urbano (Veneto). Das Unternehmen war bis in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts eine Destillerie. Seine Liebe zur Kunst der Önologie veranlasste ihn, seine Produktion auf Prosecco und Schaumweine auszudehnen, und 1992 brachte Bottega seinen ersten Schaumwein auf den Markt. Das Debüt von Bottega Gold folgte 2001 als Limited Edition-Angebot.

Die Grundprinzipien, die Sandro für grundlegend hält, sind: Produktqualität, Forschung und Innovation sowie einfallreiche Präsentation - dies zeigt sich sowohl in den persönlich entworfenen venezianischen Glasflaschen, mit denen Alexander Grappa verpackt wird, den patentierten, auffälligen Metallflaschen von Bottega Gold Prosecco, Roségold und Platin Sparkling Moscato sowie zuletzt die farbenfrohen Glasflaschen der Accademia Prosecco. Sandro engagiert sich auch sehr für den Schutz der Umwelt für zukünftige Generationen. Das Unternehmen folgt in allen Produktionsphasen Nachhaltigkeitskriterien mit Schwerpunkt auf Wasserschutz, Reduzierung von CO2-Emissionen und Chemikalien sowie Recycling von Abfallstoffen. Im Jahr 2009 wurde Sandro Cavaliere della Repubblica Italiana genannt.

Nun hat er in einem Webinar die Fachpresse in Deutschland mit seiner Neuentwicklung vertraut gemacht und nebenbei auch noch ein wenig auf den ikonischen Bottega Gold Prosecco DOC, seinen Grappa Fumé und den Limoncino aufmerksam gemacht.

Der Prosecco Rosé DOC Bottega entsteht aus einer Mischung von 85% Glera und 15% Pinot Noir. Die letztere, weltweit hoch geschätzte Rebsorte gibt dem Prosecco seine charakteristische Farbe und verleiht ihm eine größere Aromenkomplexität. Eine feine und lang anhaltende Perlage zeichnet ihn aus. In der Nase gefallen fruchtige Noten von Kirsche und Beeren, die von delikaten floralen Tönen wie etwa Pfirsichblüte umspielt werden. Am Gaumen wirkt der neue Prosecco frisch, lebendig und angenehm trocken mit schönem Abgang. Exzellent als Aperitif kann der Prosecco Rosé ebenso Appetizer, leichte Vorspeisen und weißes Fleisch hervorragend begleiten. Beim Tasting harmonisiert er mit Coppa, einer traditionellen italienischen Spezialität aus dem Schweinenacken, mit Grana Padano-Käse und grünen Oliven. Er kann natürlich auch ein Menu begleiten, besonders gut harmonisiert er mit Fisch und Meeresfrüchten.

Neue Artikel

- Keine familiären Hotelübernachtungen
- Selbst Abschlagzahlungen bleiben aus
- Wie Gastronomie durchkommen kann
- ProWein 2021 abgesagt
- Hassia kauft hinzu
- Sandro Bottega: Prosecco Rosé einer neuen Art
- Dieser Lockdown zerschmettert
- Ein Mandarin Oriental für Zürich
- Pacht und Gewerbemieten regulieren
- Dorint Parkhotel Mönchengladbach ein Mercure

Partner Links

- Global Travel Industry News
- European Wellness Institut
- pressekatalog.de
- Kfz Vergleichungsvergleich

GT Gladbacher Tageblatt
Online Zeitung für den linken Niederrhein

Bottega ist ein familiengeführtes Unternehmen in Bibano di Godega di Sant'Urbano, rund 45 km nördlich von Venedig in der Provinz Treviso. Seit 1977 werden Wein, Grappa und andere edle Brände sowie Feinkost in Premium-Qualität hergestellt. Bottega besteht in der dritten Generation und wird heute von Sandro, Barbara und Stefano Bottega geleitet. Der Firmensitz befindet sich in einem liebevoll restaurierten Gutshaus aus dem 19. Jahrhundert, umgeben von 10 ha Weingärten. Das Unternehmen betreibt weiterhin jeweils ein Weingut in den Anbaugebieten Valpolicella und Montalcino. Hier entstehen große Rotweine des Veneto und der Toskana, einschließlich Amarone und Brunello. Zu den weit über Italien hinaus bekannten Marken des Familienunternehmens zählen Alexander, Bottega und Cantina dei Poeti. Mit dem Ziel, Menschen unterschiedlichster Kulturen Freude, Genuss und Wohlbefinden zu ermöglichen, werden die Produkte in mehr als 140 Ländern vermarktet.

Das geht natürlich nicht, ohne ein professionelles Marketing. Das wurde soeben wieder einmal vom ISWR Magazin (<https://www.theiwsr.com/>) bestätigt. Bottega Gold Prosecco Doc ist zum dritten Mal in Folge auf dem zweiten Platz in der Liste (nach einem Champagner), welche die Rangfolge der Verkäufe in den globalen Duty-Free- und Reiseeinzelhandelsunternehmen untersucht, soweit Champagner & Schaumweine gefragt sind. Bottega Gold Prosecco ist daher einer der weltweit führende Sekte, während ein weiterer Bottega-Sekt, „Il Vino dell'Amore Petalo Moscato“, den achten Platz in der Gesamtwertung belegt.

Der Duty-Free- und Travel-Retail-Markt ist ein wichtiger Kanal. Neben dem wirtschaftlichen Aspekt ist er für das Pushen von Marken unerlässlich.

FOOD & BEVERAGE