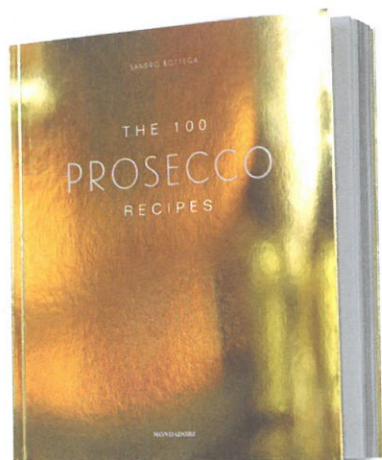


Kulinarischer Prosecco



Prosecco-Produzent Sandro Bottega ist weltweit wegen seiner golden verpackten Prosecco-Flasche bekannt. Auch sein neues Kochbuch «The 100 Prosecco Recipes» leuchtet golden und entführt uns in seine kulinarische Heimat.

Sandro Bottega hat ein praktisches und handliches Kochbuch für Prosecco-Liebhaber verfasst. Im ersten Teil führt er uns in seine önologische Heimat und das Terroir des Prosecco ein. Dann folgen 100 einfach nachzukochende Rezepte, die teils auch Prosecco enthalten, aber auf jeden Fall zu einem Glas Prosecco passen.

Insgesamt findet man 23 Apérohäppchen, 24 Vorspeisen, 30 Hauptspeisen und 23 Desserts und Cocktails.

The 100 Prosecco Recipes
Sandro Bottega
192 Seiten
Mondadori Electa
www.bottegaspa.com

Risotto al Prosecco DOCG

Zu diesem klassischen Gericht passt perfekt ein trockener Prosecco DOCG mit Aromen von Honig, weissen Blüten und weissem Pfirsich. Die Mousse sollte fein sein, damit sie sich perfekt mit dem cremigen Risotto vermählt. Natürlich passt zu diesem Gericht auch noch ein grillierter weisser Fisch.



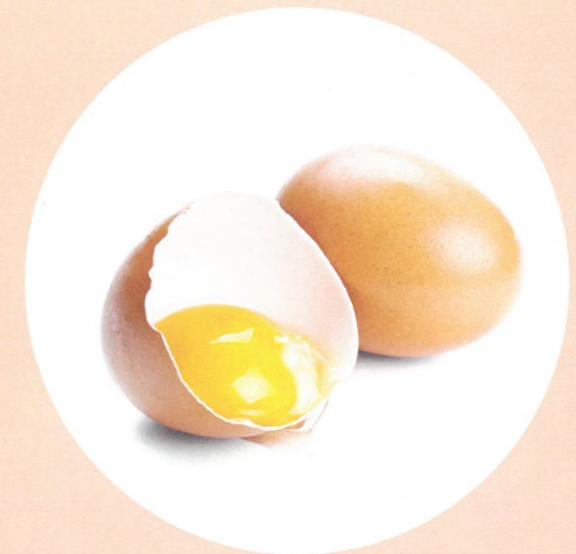
Cremiger Kabeljau

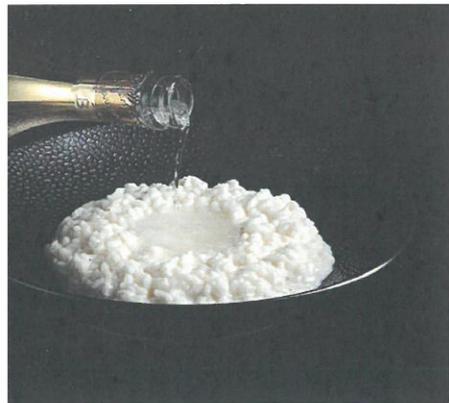
Diese eher schwere Vorspeise verträgt gut einen hochwertigen Prosecco Superiore di Cartizze DOCG. Wichtig ist, dass er genügend Struktur hat, da er sonst vom Essen übertönt wird. Interessant auch die Kombination mit einem Rosé-Prosecco DOC.



Zabaione al Prosecco DOCG

Dieses Dessert verlangt klar nach einem süssen Prosecco – also nach einem Demi-Sec, der eine angenehme Süsnote in sich hat.





Risotto al Prosecco DOCG

Rezept: Sandro Bottega
www.bottegaspa.com

Zutaten für 4 Personen

- 750 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- Thymian und mediterrane Gewürze (nach Geschmack)
- 350 g Risottoreis
- 50 ml Prosecco DOCG
- Salz und Pfeffer
- 50 g Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung

Das Wasser zum Kochen bringen und Thymian, mediterrane Gewürze, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Zwiebel fein hacken und darin langsam anbraten, bis sie golden leuchtet.

Den Reis dazugeben und eine Minute unter Rühren anbraten.

100 ml kochendes Wasser dazugeben und bis zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und vorsichtig rühren.

Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das ganze Wasser aufgebraucht ist.

Dann 12 bis 15 Minuten leicht weiterköcheln lassen, bis der Reis gekocht ist. Er sollte sich al dente anfühlen.

Vom Feuer nehmen und etwa 30 Sekunden ruhen lassen. Dann das Olivenöl dazugeben und gut umrühren.

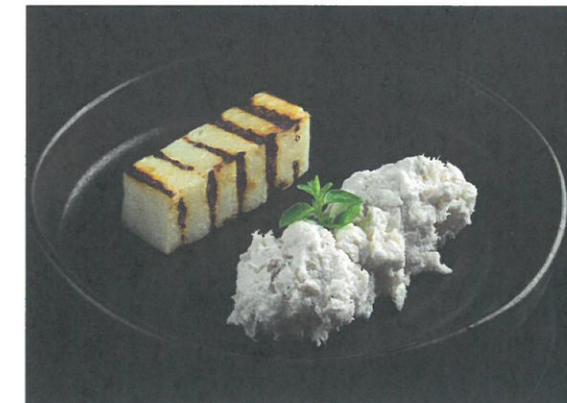
Den Risotto mit frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Sobald der Risotto auf der Servierplatte ist, in der Mitte mit der Gabel eine kleine Mulde formen und den Prosecco DOCG einfüllen.



Cremiger Kabeljau

Rezept: Sandro Bottega
www.bottegaspa.com



Zutaten für 6 Personen

- 1 Kabeljau (ca. 800g, entgrätet und filetiert)
- 2l Wasser
- 1l Erdnussöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Fisch in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Dann die Temperatur senken und etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Vom Feuer nehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Fisch von der Flüssigkeit trennen, wobei mindestens 1/2 Liter Wasser aufgespart werden sollte.

Den Fisch mit etwas Erdnussöl in eine Rührschüssel geben und vorsichtig mit einer Gabel oder einem Schwingbesen umrühren.

Langsam immer etwas Wasser und Öl dazugeben und langsam umrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Salzen und pfeffern, bis der Geschmack stimmt.

Die Mischung mit einer Cellophan-Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Dann am nächsten Tag zu Toast oder Polenta servieren.



Zabaione al Prosecco DOCG

Rezept: Sandro Bottega

www.bottegaspa.com

Zutaten für 6 Personen

8 Eigelbe

150 g Zucker

100 ml Prosecco DOCG

Zubereitung

Die 8 Eigelbe in eine Stahlschüssel geben, die anschliessend in einem Bain-Marie aufgewärmt wird.

Den Zucker dazugeben und langsam zu einer dicken Masse verrühren. Man kann dies von Hand oder vorsichtig mit einem elektrischen Mixer tun.

Langsam auch den Prosecco dazugeben und unter die Masse ziehen.

Im Bain-Marie langsam aufkochen lassen, bis in der Creme erste Blasen entstehen.

Dann vom Feuer nehmen, in Dessertschalen verteilen und sofort geniessen.

Nach Belieben der Masse noch Rosinen und Pinienkerne beifügen.



«Prosecco kann zu jeder Stunde genossen werden»

Interview mit Sandro Bottega

Was schätzen Sie am Prosecco am meisten?

Seine Kombination aus Frische und Geschmack: Wir können Prosecco, den echten, der aus den besten DOCG-Zonen stammt, als den ewig jungen Wein bezeichnen. Er ist unglaublich vielseitig und passt zu zahlreichen Speisen und auch zu jeder Stunde des Tages. Die Harmonie zwischen der seidigen und beständigen Perlage, dem fruchtigen und blumigen Bouquet und seinem herzhaften Geschmack ergibt einen einmaligen Wein.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, ein Kochbuch für und mit Prosecco zu kreieren?

Ich liebe die Küche und die Menschen, die die Prosecco-Tradition aufgebaut und gelebt haben. Ich möchte ihnen eine Hommage an ihre Bemühungen und ihre Kreativität zollen. Ich denke, um Prosecco bestmöglich zu erleben, ist es auch wichtig, die gesamte Erfahrung dieses Landes zu verstehen – und hier spielt gutes Essen eine zentrale Rolle.

«Prosecco passt zu jeder Stunde des Tages.»

Gibt es den besten Moment oder die beste Art, um Prosecco zu geniessen?

Klar der Aperitivo – mit einem Glas Prosecco lässt sich die genüssliche Zeit des Tages bestens einläuten. Was immer sehr gut dazu passt, sind italienische Vorspeisen wie Salami, Frischkäse oder Bruschette. Auch ein Hit ist grillierter Fisch oder generell Vorspeisen unserer Küche.

Was ist Ihr Lieblings-Prosecco-Moment?

Das erste Glas Wein am Tag ist immer das Beste. Noch besser ist es, wenn es frisch prickelt wie ein eleganter Prosecco DOCG – egal zu welchem Zeitpunkt.

Wird der neue Rosé-Prosecco wichtiger als der weisse Prosecco?

Nein, weisser Prosecco bleibt der König, auch allein schon wegen der Verfügbarkeit. Der neue Rosé-Prosecco bietet uns allerdings die Möglichkeit, diesen Wein weiblicher zu machen und auch neue Genussmomente zu kreieren.



Was werden die Herausforderungen von Prosecco für die Zukunft sein?

Die hohen Qualitätsstufen beizubehalten, sich weigern, weiter zu wachsen. Denn das Wichtigste ist die hochwertige Qualität des Weins.

Die Prosecco-Typen

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

Das sind Schaumweine aus einem grösseren Gebiet, das sich aus neun Provinzen zwischen Venetien und Friaul-Julisch Venetien zusammensetzt. Prosecco DOC kann Spumante (schäumend), Frizzante (leicht schäumend) und Tranquillo (still) sein. Von der Stilistik her findet man Brut (weniger als 12 g Restzucker/Liter – oftmals auch als «residual sugar/liter» bezeichnet), Extra Dry (zwischen 12 und 17 g RS/L), Dry (zwischen 17 und 32 g RS/L) und Demi-Sec (zwischen 32 und 50 g RS/L). Beim DOC können neben Verdiso, Bianchetta, Perera und Glera Lunga auch internationale Sorten wie Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Pinot Nero dem 15%-Anteil erlaubter Trauben beige-mischt werden.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore ist ein Spumante DOCG, der ausschliesslich in den Hügeln des Conegliano-Valdobbiadene aus der Rebsorte Glera hergestellt wird. Die Ursprungsbezeichnung umfasst 15 Gemeinden und hat ihren Namen von den zwei wichtigsten Städten des Gebiets: Conegliano, der kulturellen Hauptstadt, und Valdobbiadene, dem produktiven Herz des Gebiets. Pro Hektare ist ein Ertrag von 13,5 Tonnen zugelassen und jede Kellerei kreiert durch das gekonnte Mischen der aus den verschiedenen Mikrozonon des Gebiets stammenden Trauben ihre eigene, der jeweiligen Produktionsphilosophie entsprechende Cuvée. Die Anbaufläche ist deutlich kleiner als die des DOC.

DOCG Rive

Der Begriff «Rive» steht im lokalen Dialekt für die steilen Hänge der Hügel, die dieses Gebiet auszeichnen. Diese Sorte unterstreicht die verschiedenen Auslegungen des Conegliano-Valdobbiadene. Rive entstehen häufig aus in den steilsten Weinbergen gewachsenen Trauben, die zudem aus nur einer einzigen Gemeinde oder einem Teil davon stammen und damit die besonderen Eigenschaften hervorheben, die eben dieses Gebiet dem Wein verleiht. Im Ursprungsgebiet gibt es 43 Rive und jede davon drückt unterschiedliche Besonderheiten bei Boden, Ausrichtung und Mikroklima aus. Bei den Rive-Prosec-

cos ist der Rebertrag auf 13 Tonnen pro Hektar begrenzt, die Trauben werden ausschliesslich von Hand geerntet und auf dem Etikett wird der «millesimo», also der Erntejahrgang, angegeben.

DOCG Superiore di Cartizze

Der Cartizze ist qualitätsmässig die absolute Spitze der Ursprungsbezeichnungen und stammt aus einer nur 108 Hektaren grossen, bereits 1969 in den Verordnungen festgehaltenen Unterzone. Dieses fünfeckige Gebiet erstreckt sich über die steilsten Hügel von San Pietro di Barbozza, Santo Stefano und Saccol im Gemeindegebiet Valdobbiadene. Der Traubenertrag beträgt 12 Tonnen pro Hektare. Die optimale Kombination von mildem Mikroklima und uralten Böden – bestehend aus Moräne, Sandstein und Ton – verleiht diesem Wein einzigartige Eigenschaften.

DOC Rosé

Seit November 2020 ist es neu möglich, auch einen DOC Rosé zu vinifizieren. Dafür werden der weissen Glera-Traube 10 bis 15 % Pinot Noir beige-fügt. Die Weine reifen länger im Tank (Minimum 60 Tage mit der Charmat-Methode) und auf dem Etikett muss der Jahrgang stehen, wobei 85 % der Trauben aus diesem Jahrgang stammen müssen. Für Glera ist der Rebertrag auf maximal 18 Tonnen pro Hektare bestimmt, für Pinot Noir auf 13,5 Tonnen. Das führt dazu, dass der Rosé im Moment «nur» ein DOC bleiben wird.

IN THE NAME OF WINE

*Time
is yours.*

AWARDS/ACCOLADES:

Faustino I

- ★ 94 Points, James Suckling
- ★ 93 Points, Decanter Magazine
- ★ Great Gold Medal, Berliner Wine Trophy

Faustino Crianza ITNOW

- ★ Silver Medal, The Drink Business
- ★ Silver Medal, Mundus Vini

Faustino



bodegasfaustino.com