

## Italian Lifestyle im Glas präsentiert von Sandro Bottega



*Sandro Bottega, Mitinhaber und kreativer Kopf der Bottega SpA im Veneto stellt sich in einem Online-Tasting auch der Diskussion um die italienische Lebensart als Ausdruck von Freude und Eleganz in einem Spannungsverhältnis zu nachhaltigeren Formen von Produktion, Vertrieb und Konsum.*

Was unternimmt ein moderner Hersteller von Wein und edlen Bränden, um in der tagtäglichen Arbeit seiner sozialen Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft gerecht zu werden? Sandro Bottega berichtet aus der Praxis: Von den 17 Prinzipien der UNO für nachhaltige Entwicklung als Leitidee der gesamten Unternehmenskultur. Von der Verwendung erneuerbarer Energien und der Umsetzung geothermaler Lösungen. Von Recycling-Programmen, organischem Weinbau und dem Spirit of Peace-Projekt. Alle Getränke, die im Rahmen des Virtual Tasting Events verkostet wurden, stammen aus nachhaltiger Herstellung.

### **Hier ein kleine Virtueller Auszug der Verkostung**

*Preisgekrönt, goldfarben, ausgeprägte Aromen*

Als Auftakt des Tastings wird der klassische, vielfach preisgekrönte Bottega Gold probiert, der mit seiner goldfarbenen, ikonischen Flasche in Restaurants und Bars rund um den Globus ein Sinnbild für italienische Lebensart ist. Er entsteht reinsortig aus Glera-Trauben, die in der Provinz Treviso wachsen. Die Hügellandschaft nahe den venezianischen Voralpen bietet dieser ursprünglichen Rebsorte ideale Klimabedingungen. Die Trauben werden von Hand geerntet und sanft gepresst. Nach der Lagerung in Stahltanks bei niedriger Temperatur – was die Frische bewahrt – erfolgt eine Fermentation für rund vierzig Tage. Bei einer kontrollierten Temperatur von 14-15° C unter Zugabe ausgesuchter Hefen, gemäß der Charmat-Martinotti-Methode. Nach der Fermentation bleibt der Prosecco in Kontakt mit der Hefe. Die abgestorbenen Hefezellen setzen wichtige Komponenten

frei, die den Körper, die Struktur und das Aroma verstärken.

Den Bottega Gold Prosecco charakterisieren ausgeprägte Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Perfekt als Aperitif eignet er sich ebenso als hochwertige Zutat von Cocktails wie Bellini oder Rossini. Er kann aber auch ein ganzes Menu begleiten, besonders gut harmoniert er mit Fisch und Meeresfrüchten.

#### *Il Vino dei Poeti - Prosecco Rosé aus Gera und Pinot Noir*

Diese innovative Rosé-Varietät repräsentiert eine wichtige Neuerung für die Welt des Prosecco und des Schaumweins insgesamt. Möglich wurde sie durch eine im Sommer 2020 vollzogene Modifikation des italienischen Weinrechts, über die lange Jahre diskutiert worden ist. Der Prosecco Rosé DOC Bottega betont die Frische und Vielseitigkeit von Prosecco. Er entsteht aus einer erst jetzt zulässigen 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 Apfel, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und wilden Erdbeeren, die von delikaten floralen Tönen wie etwa Pfirsichblüte umspielt werden. Am Gaumen bestätigen sich die hohen Erwartungen, die die Düfte erweckt haben. Dieser neue Typ von Prosecco wirkt frisch, lebendig und angenehm trocken mit schönem Abgang. Exzellent als Aperitif kann der Prosecco Rosé ebenso Appetizer, leichte Vorspeisen und weißes Fleisch hervorragend begleiten.

Der Pink Gold Prosecco DOC Rosé Spumante Brut ist ebenfalls eine Cuvée aus Glera und Pinot Noir ist die neue, stylische Schwester des Vino dei Poeti. Im Glas besticht der Pink Gold durch strahlend rosafarbenen Perlmutterglanz.

Die Bottega SpA ist ein familiengeführtes Unternehmen in Bibano di Godega di Sant'Urbano, rund 45 Kilometer nördlich von Venedig in der Provinz Treviso gelegen. Seit 1977 werden Wein, Grappa und andere edle Brände 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 Hektar 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 bringen, werden die Produkte in mehr als 140 Ländern vermarktet. Der Name Bottega steht für Qualität und Authentizität italienischen Geschmacks, für Design als Ausdruck des hohen ästhetischen Wertes von „Made in Italy“ und für soziale Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft.