



Anzeige



# Der neue Nachhaltigkeitsreport der Bottega SpA liegt vor

Gastronomie



## Bienen im Weinberg, Plastik aus den Oz

Bibano di Godega di Sant'Urbano / Italien (TNG). Erst eine längere Hitzeperiode mit Temperaturen von über 35° Celsius. Dann verheerende Schäden durch Hagel. „Es ist ein wirklich schreckliches Jahr für den Prosecco.“, erklärte Sandro Bottega, Mitinhaber der familiengeführten Bottega SpA im Veneto, gegenüber der italienischen Tageszeitung „La Repubblica“. „Ich kann mich nicht erinnern, dass es in den letzten 40 Jahren eine Situation wie diese gegeben hätte.“ Ein schwerwiegender Grund, Maßnahmen für Klima- und Umweltschutz noch stärker in den Fokus unternehmerischen Handelns zu stellen. Überblick gibt der neue Bottega Nachhaltigkeitsreport.

Die Bottega SpA, Weingut und Destillerie mit Hauptsitz in der Provinz Treviso, versteht sich seit vielen Jahren, ganz ideologiefrei, als Green Company. Insbesondere konzentriert sich das Unternehmen auf das Sparen von Wasser, die Verminderung von CO2-Emissionen, den Verzicht auf chemische Hilfsmittel im Weinbau und das Recycling von Abfallmaterialien.

Anzeige

**Direkter Hotelkontakt**  
**Provisionsfreie Buchung**  
**Tausende Hotelbewertungen**

**ALLOCABO**  
Locations for Meetings, Events & Beyond

## Ausschließlich erneuerbare Energie kommt zum Einsatz

Alle Elektrizität, die aus dem öffentlichen Stromnetz gekauft wird, stammt zu 100% aus erneuerbaren Quellen. Daher kann der relative Anteil der Treibhausgasemissionen als weitgehend eliminiert angesehen werden. Seit 2023 ist Bottega durch den Energieversorger „Enel Energia“ entsprechend zertifiziert. Im Dezember 2022 hat das neue Photovoltaik-System, das auf den Dächern des Weingutes in Bibano installiert wurde, seinen Betrieb aufgenommen. Die Anlage produziert 200 kWh, das sind ca. 40% des täglichen Energiebedarfs während der Tageslichtstunden. Eine Erhöhung der Kapazität um weitere 300 kWh, was den Strombedarf während der Tageslichtstunden vollständig abdeckt, ist ganz aktuell im Oktober 2023 realisiert worden. Eine weitere wichtige Investition war die Einrichtung eines geothermischen Air Conditioning Systems, das mit Wärmepumpen auf natürliche Weise für angenehme Raumtemperaturen in Winter wie Sommer sorgt. Im Zusammenspiel mit anderen alternativen Formen der Stromerzeugung führt die geothermale Energie zu einer jährlichen Einsparung von 756 Tonnen CO2. Seit 2022 werden



Monitoringssystem überwacht und analysiert.

## **Wasser sparen, Wasser reinigen, zum Schutz der Weltmeere beitragen**

Für Bottega ist der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen kein modischer Zeitgeisttrend, sondern eine seit vielen Jahren geübte Praxis im täglichen Betriebsablauf. Bereits 2014 konnte die Produktion in der Destillerie durch ein geschlossenes Wasserkreislaufsystem so optimiert werden, dass pro Jahr rund sieben Millionen Liter Wasser eingespart werden. Der Wasserverbrauch bei der Herstellung von Wein konnte von 4,4 Litern je produziertem Liter Wein im Jahr 2021 auf 2,31 Liter in 2022 gesenkt werden.

Für die Behandlung von Abwasser und Abfall, der bei der Produktion entsteht, betreibt das Unternehmen zwei Kläranlagen. Eine Pflanzenkläranlage filtert mit Kiessubstrat das Abwasser aus Küchen und sanitären Anlagen, mit dem gereinigten Wasser werden Bäume und Sträucher im Umland bewässert. Die zweite, biologische Anlage arbeitet mit sogenanntem Belebtschlamm, der hauptsächlich organische Rückstände, die bei der Destillation und bei der Herstellung von Schaumwein anfallen, sowie das Wasser für die Säuberung der Produktionsanlagen reinigt und entsorgt. Diese Anlage hat eine durchschnittliche Kapazität von 70 m<sup>3</sup> pro Tag, kann aber einen Spitzenwert von 100 m<sup>3</sup> bewältigen.

Bottega achtet aber nicht nur auf den eigenen Umgang mit Wasser, sondern will auch einen Beitrag zum Schutz der Ozeane leisten. Innovative, ablösbare Etiketten für Wein- und Spirituosenflaschen entstehen zu 100 % aus recyceltem Plastik, das von Spezialfirmen aus den Meeren aufgesammelt wird.

Wasser spielt ebenso eine Rolle bei der Herstellung der farbigen Prosecco-Flaschen, deren bekannteste der weltweit verkaufte Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut ist. Durch einen speziellen Metallisationsprozess wird die glänzende Lackierung zu einem integralen Bestandteil der Glasoberfläche. Bei dieser Glasveredelung kommen keine chemischen Produkte zum Einsatz. Das Lösungsmittel für den Lack ist wasserbasiert, anstelle von Öl oder Alkohol, die bei älteren, umweltschädlicheren Verfahren üblich waren.

## **Organischer Weinbau und Honig von eigenen Bienen**

Seit 2019 zählt „le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene“ zum UNESCO-Welterbe, als einzigartige Hügellandschaft, die geprägt ist durch die große Historie und



Janre 1635 mit Wein arbeitet, diesem großen Erbe zutiefst verpflichtet arbeitet Bottega nach den Regeln für organischen Weinbau. S Einsatz von Fungiziden verzichtet, seit 2019 auch auf Herbizide, dabei speziell auf Glyphosat. Ebenso verboten sind Pestizide und andere chemische Hilfsmittel.

Auch Kunstdünger ist tabu. Verwendet wird nur Dünger organischen Ursprungs, um den Boden mit den notwendigen Nährstoffen zu versorgen und seine Fruchtbarkeit auf natürliche Weise zu fördern. Eine besondere Rolle spielt zudem die Technik der Gründüngung. Dabei werden Pflanzenarten wie Klee, Wicken und Senf gesät und kurz vor der Blüte mechanisch in den Boden eingearbeitet. Gründüngung lockt Bienen an, die durch Bestäubung zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen und so eine wichtige Funktion für die Harmonie des gesamten Ökosystems haben. In diesem Sinne fördert Bottega auch die Arbeit der „Slow Food Foundation for Biodiversity“.

Stichwort Bienen. Im Mai 2022 beschloss das Unternehmen die Einsetzung von 300.000 Bienen in den Prosecco-Hügeln. Genauer gesagt in einem Weinberg, der zum Gut in Vittorio Veneto gehört. Hier werden ausschließlich Glera-Trauben angebaut, aus denen Prosecco entsteht. Aufgestellt wurden in dieser wunderschönen Landschaft fünf Bienenstöcke mit jeweils 60.000 Bienen. Und nach etwa acht Monaten gab es die erste kleine Honigernte. Ein bernsteinfarbener Sommer-Millefiori mit intensivem Geschmack und feinen Aromen von Karamell und Zimt.

## Mit großem Engagement in die Zukunft

„In einem zunehmend besorgniserregenden Klimaumfeld wird die Bottega SpA weiterhin stark in ökologische Nachhaltigkeit investieren, im Bewusstsein, dass sich ein grünes Unternehmen immer ehrgeizigere Ziele setzen muss.“, resümiert Sandro Bottega den neuen Nachhaltigkeitsreport und weist auf einen weiteren wichtigen Aspekt hin: „Grüne Investitionen haben nicht nur einen ethischen Wert, sondern bieten mittel- und langfristige auch eine wirtschaftliche Gewinnperspektive.“

## Über Bottega

Die Bottega SpA, geführt von Sandro, Barbara und Stefano Bottega, ist Weingut und Brennerei zugleich. 1977 von Aldo Bottega unter dem Namen Distilleria Bottega gegründet, produziert das Familienunternehmen mit Sitz in Bibano di Godega di Sant'Urbano, rund 45



tur das genobene und mittiere Marktsegment.

Bei den Grappas, die unter den Marken Alexander und Bottega vertrieben werden, sticht die erlesene Auswahl an Einzeltraubensorten und im Barrique gereiften Destillaten hervor. Das Angebot an Bottega-Weinen umfasst Prosecco, darunter den bekannten Bottega Gold, und weitere charaktervolle Schaumweine. In zwei eigenen Weinkellereien in den Anbaugebieten Valpolicella und Montalcino erzeugt das Unternehmen Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino und andere große Rotweine. Vor Kurzem wurde auch ein Weinkeller im Chianti-Gebiet übernommen, in dem die gleichnamigen Weine hergestellt werden.

Abgerundet wird das Angebot durch die Linie Creams & Liquors, die ein umfangreiches Sortiment an Fruchtlikören und -cremes beinhaltet, darunter Limoncino, Gianduia und Pistacchio.

Mit dem Ziel, Menschen unterschiedlichster Kulturen Freude und Genuss zu bringen, werden die Produkte in mehr als 150 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. Weitere Informationen auf [www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com).

#### **Pressekontakt:**

THE NEWSBRIDGE GOURMET

[redaktion@newsbridge-gourmet.com](mailto:redaktion@newsbridge-gourmet.com)

Ansprechpartner: Helmut Krause

Olfener Strasse 25

59379 Selm

Germany

Fon +49 (0)2592 91 96 98

Fax +49 (0)2592 91 96 97

---

*Bildquelle: Bottega SpA*

---

Wie hat Ihnen der Artikel gefallen? Stimmen Sie jetzt ab:

[Total: 4 Durchschnitt: 5]



---

## DIESE MELDUNGEN KÖNNTEN DIR AUCH GEFALLEN

---

**Arbeitsrecht im Gastgewerbe –  
aktuelle Trends und Entwicklungen  
im Arbeitsrecht**

 21. August 2019

**So schmeckt ÜBERMORGEN:  
HANS IM GLÜCK bietet als erster  
Systemgastronom Insektenburger  
an**

 12. Februar 2019

**Neue Features für allinvos Invoice-  
App**

 5. Mai 2022

### Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit \* markiert

Kommentar \*

Name \*

E-Mail \*

Website



meine E-Mail-  
Adresse und  
meine Website  
in diesem  
Browser für die  
nächste  
Kommentierung  
speichern.

Kommentar abschicken



## PREGAS LEISTUNGEN



**MELDUNG/NEWS**  
**VERÖFFENTLICHEN**



**WERBUNG**  
**VERÖFFENTLICHEN**



**STELLENANZEIGE**  
**VERÖFFENTLICHEN**



**MICE DESK - ANZEIGE**



**MICE GUY - KOLUMNE**



## GOOGLE NEWS



## PREGAS TOP JOBS



Jobs

**Mitarbeiter:in im  
Veranstaltungsmanagement beim  
Bundesamt für die Sicherheit der nuklearen**

Jobs

**Event- und Marketingmanager:in (m/w/d)  
(Teilzeit) bei KL.digital**

7. Dezember 2023

## NEUESTE MELDUNGEN

- » Landidyll Hotels & Restaurants starten kommunikationsstark in das Jahr 2024
- » Exzellente Lernorte: Trainer-Trendumfrage: Da sein oder nicht da sein?



KNOWFLOW

- 
- » Thomas Bechtold ist neuer Complex General Manager für das Castillo Hotel Son Vida und das Sheraton Mallorca Arabella Golf Hotel
- 
- » DEHOGA: Getrübter Start ins neue Jahr

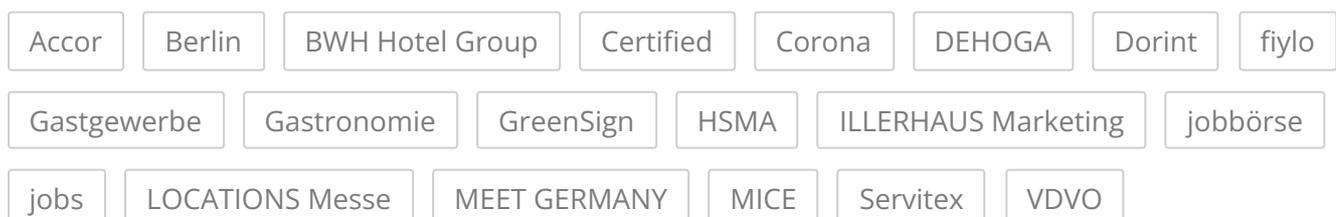
## KONTAKT

Wenn Sie Fragen zu PREGAS oder unserem Angebot haben, wenden Sie sich bitte an [info@pregas.de](mailto:info@pregas.de)

## NEUESTE MELDUNGEN

- 
- » Landidyll Hotels & Restaurants starten kommunikationsstark in das Jahr 2024
- 
- » Exzellente Lernorte: Trainer-Trendumfrage: Da sein oder nicht da sein?
- 
- » Fachkräftemangel erfolgreich bekämpfen: tristar Hotelgruppe setzt auf eigene Akademie und externes Know-how
- 
- » Thomas Bechtold ist neuer Complex General Manager für das Castillo Hotel Son Vida und das Sheraton Mallorca Arabella Golf Hotel
- 
- » DEHOGA: Getrübter Start ins neue Jahr

## THEMEN





PREGAS ist das News- und  
Presseportal für die Hotellerie,  
Gastronomie und MICE-Branche.

© PREGAS – alle Rechte vorbehalten.

| [Impressum](#) | [AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Mediadaten](#) | [Jobs](#) | [Newsletter Marketing](#) | [Bannerwerbung](#)  
| [Werbung](#)