



NAVIGATION

- RATGEBER ▾
- LEBENSMITTELTESTS
- REZEPTE ▾
- GEMÜSELEXIKON
- GEWÜRZLEXIKON
- OBSTLEXIKON
- ERNÄHRUNGSWISSEN

## Bienen im Weinberg: Der neue Nachhaltigkeitsreport der Bottega SpA liegt vor

14 . Januar 2024 | Pressefach THE NEWSBRIDGE GOURMET, Pressefächer pr4food

### 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.

NEWSLETTER

- DIE 12
- BELIEBTESTEN
- TRICKS, UM
- HÖHERE PREISE
- RAFFINIERT ZU
- VERSTECKEN



SUPERFOOD – EIN THEATERSTÜCK ÜBER ESSEN, FRESSEN, ZU- UND ABNEHMEN



NUTRI-SCORE WIRD AB 2024 BESSER

RATGEBER



WAS IST SCHWARZER

SUCHE IN FOOD-MONITOR

SUCHE

NEWSLETTER ABO

E-Mail \*

Datenschutzerklärung zur Kenntnis genommen und akzeptiert (Link)

ANMELDEN

LEBENSMITTELTESTS



FOODWATCH-MARKTCHECK ZUM

„VEGANUARY“: VE  
FLEISCHERSATZ: UI



Biologischer Weinbau wird von der Bottega SpA seit vielen Jahren betrieben.

## 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 CO<sub>2</sub>. Seit 2022 werden die energetischen Prozesse des

RETTICH?



200 NEUE RESTE-REZEPTE IN DER APP ZU GUT FÜR DIE TONNE!



GEMÜSE DES JAHRES 2024: HEIMISCHES RÜBENGEMÜSE ROTE BETE



ENOKI-PILZE: IM TREND FÜR SALAT, SUPPE ODER ASIATISCHEN EINTOPF



PAPAYA IN DER KÜCHE

HÄUFIG

UNAUSGEWOGEN



PIZZATEIG IM TEST: DISCOUNTER-PRODUKT ÜBERZEUGT



KÜCHENMASCHINEN MIT KOCHFUNKTION IM TEST

PR4FOOD



DUISBURGER CATERINGUNTERNEHME FORDERT SIEBEN PROZENT MEHRWERTSTEUER



PROFESSIONELLES EVENTCATERING IN DEUTSCHLAND: KULINARISCHE

Unternehmens durch ein eigenes Mess- und Monitoringsystem überwacht und analysiert.



Auf dem Weg zur autonomen Stromversorgung:  
Ausbau des Photovoltaik-Systems

### **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 Wasser-Kreislaufsystem 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

EXZELLENZ FÜR  
JEDEN ANLASS



SUPERFOOD – EIN  
THEATERSTÜCK  
ÜBER ESSEN,  
FRESSEN, ZU- UND  
ABNEHMEN

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.



Prosecco-Weinberg: Rund 300.000 Bienen in fünf Stöcken

### **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 Kultur des Prosecco. Bottega fühlt sich als Unternehmen wie als Familie, die bereits seit dem Jahre 1635 mit Wein arbeitet, diesem großen Erbe zutiefst verpflichtet. In seinen Weinbergen arbeitet Bottega nach den Regeln für organischen Weinbau. Schon seit 2013 wird auf den 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 langfristig auch eine wirtschaftliche Gewinnperspektive.“

### **THE NEWSBRIDGE GOURMET**

*Olfener Strasse 25*

*59379 Selm*

*Germany*

*Fon +49 (0)2592 91 96 98*

*Fax +49 (0)2592 91 96 97*

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

### **Mehr zum Thema**

- **Der Winter 2022/2023 war 2,7 Grad zu warm und damit der 12. zu warme Winter in Folge**

In Deutschland war auch der Winter 2022/2023 wieder deutlich zu warm – verglichen mit...

- **Initiative „Bienen füttern“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft** Die Deutschen sind Weltmeister im Honigverzehr: Rund 1kg der süßen Masse verzehrt jeder Deutsche...

- **Was genau sind Sulfite im Wein und schaden sie der Gesundheit?** Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von fast fünfzehn Litern im vergangenen Jahr gehört Wein zu den...

Impressum | Datenschutzerklärung | Copyright | Redaktion / Mediadata | Redaktionsblog

**Probeabo:** Testen Sie 1 Monat lang unseren täglichen **Informationsdienst für Ernährung!**

Unsere kostenlosen **Newsletter** mit Verbraucherthemen erhalten Sie hier.

19/01/24, 14:50

Bienen im Weinberg: Der neue Nachhaltigkeitsreport der Bottega SpA liegt vor - food-monitor

food-monitor - Informationsdienst für Ernährung. © Agentur Baums - Gesellschaft für Kommunikation UG  
(haftungsbeschränkt).

Jürgen Baums, Dipl. Designer und Journalist. Alle Rechte vorbehalten!

Powered by WordPress