

Steile
Bottegawijn-
gaarden
—
Energieke
ondernemer
Sandro Bottega
|



**'OP ZONDAG
BEGIN IK DE DAG
MET EEN GLAS
0%-PROSECCO'**



GLAMOUR PROSECCO

Veel dat uit de Italiaanse wijnregio Veneto komt verandert in goud. In het geval van Bottega is dit letterlijk het geval. Sandro Bottega, een energieke ondernemer met een fantastische neus voor marketing, produceert verrassende wijnen met een hoog 'koop-mij-gehalte'.

Op de een of andere manier hebben wijnen uit Veneto altijd succes. Ooit was wijn uit Soave een absolute bestseller. Nu zijn het de Valpolicella's en prosecco's die niet aan te slepen zijn, zeker als er de flessen er ook nog goed uitzien. Want het is een feit dat het uiterlijk van een wijnfles bij veel consumenten de doorslag geeft om hem wel of niet te kopen. De meesten van ons maken geen schijn van kans om de fancy prosecco's van Bottega te weerstaan. De slanke, shiny flessen met een driedubbele laag geel, roze of goudkleurig glanzende folie zijn absolute eyecatchers. Daarom krijgen de meeste van hen daarna nog een tweede leven als vaas.

GLOBAL SUCCES

Het begon allemaal met Aldo Bottega, die zich in 1970 specialiseerde in het maken van grappa. De firma maakte grote naam met de productie van dit Italiaanse distillaat. Vanaf 1990 begonnen ze in Treviso, 40 kilometer ten noorden van Venetië, met het maken van andere versterkte dranken

als gin, vermout, wodka, en (mousserende) wijn. Dit alles gebeurt met veel oog voor het milieu: ze werken biologisch, wekken hun eigen energie op, doen aan recycling en de verf voor hun metallic flessen is afbreekbaar. Tegenwoordig hebben ze een enorm assortiment met de klassiekers uit Valpolicella, wijnen van de internationale druivenrassen en nog veel meer. Inmiddels zijn ze in al meer dan 120 landen te koop. Dit internationale succes komt zeker vanwege de briljante marketingideeën van zoon Sandro Bottega. WINELIFE ging bij deze rasechte Italiaan op bezoek en vroeg hem in vijf vragen naar de sleutel van zijn succes.

1. Prosecco wordt ook wel 'the poor man's champagne' genoemd. Maar de Bottega Gold kost € 26, dat is bijna de prijs van een fles champagne. Waarom zouden we dan kiezen voor prosecco?

'Aan de ene kant is het een kwestie van kosten. De druiven voor onze prosecco's staan op zeer steile hellingen. Daarom zijn de productiekosten echt hoog, want we plukken alles met de hand. Ver- ▶



der zijn mijn prosecco's van een klasse apart en niet te vergelijken met het goedkope spul als het gaat om smaak en complexiteit. Uiteraard is het niet te vergelijken met champagne, dat is gewoon een heel andere wijn. De boeren aldaar zijn beter in het bewaken van hun imago. Veel van mijn collega-proseccoproducenten hebben helaas een zeer beperkte visie als het gaat om het belang van kwaliteit. Dat holt de markt uit. Laatst zag ik op een menukaart dat een blikje cola duurder was dan een glas prosecco. Ongelofelijk, maar waar. Vechten hiervoor is een strijd die continu doorgaat.'

2. Wat is er, behalve de verpakking, bijzonder aan de Bottega-prosecco's?

'We werken uitsluitend biologisch, en hebben een ecologisch verantwoorde bedrijfsvoering. Verder gaan we mee met de tijd en produceren ook een 0%-versie in het wit en rosé. Ook hebben we een vegan Spumante-versie. En we streven ernaar de kwaliteit van onze wijnen altijd weer beter te krijgen. We laten onze wijnen bijvoorbeeld driemaal langer dan normaal rijpen op de gistcellen. En we hebben zojuist een vintage-prosecco (2021) op de markt gebracht. Dat durf ik aan omdat onze wijnen de tand des tijds bijzonder goed doorstaan. Onlangs proefde ik onze 2013 en die was nog springlevend.'

3. Hoe kwam je op het idee om jouw prosecco zo glamoureuus te verpakken?

'Op gegeven moment stond een van mijn wijnen in een lichtspot. Dat gaf de fles een gouden glans, en dat past fantastisch bij het smaakprofiel van de wijnen zelf. Daarom krijgen ze nu een glanzend jasje. Zo krijgen ze de allure van een filmster. Mijn voorbeeld is Sharon Stone, die is sexy, fris en *forever young*. Net als mijn wijnen.'

4. Hoe krijg je deze flessen eigenlijk zo?

'Elke fles krijgt een speciale behandeling met drie verfbeurten om ze perfect te bedekken met een geheim laagje. Ik verklap uiteraard niet wat het precies is, maar het is niet schadelijk voor het milieu. Bovendien, deze flessen gooi je toch niet weg?!'

5. Heb je nog meer goeie ideeën voor de directe toekomst?

'Jazeker, en dat is niet altijd met een zakelijk doel. Een tijdje geleden had ik het charity project 'Peace for the world, Spumante'. We lieten flessen produceren van Venetiaans glas met een witte duif erin. De opbrengst ervan is voor steun aan Hiroshima. Die kunnen ze daar nog altijd heel goed gebruiken. Nu ben ik bezig met een project om de Palestijnse bevolking te steunen. Hou het maar in de gaten.'



'MIJN PROSECCO'S ZIJN ALS SHARON STONE; SEXY, FRIS EN FOREVER YOUNG'

HOE SMAAKT EEN BOTTEGA- PROSECCO?

Het sap voor de DOC Bottega Gold Prosecco lag wat langer op zijn gistcellen om wat extra body, structuur en smaak te krijgen. Het is een verfrissend glas met een fijne mousse. Je ruikt en proeft aroma's van appel, limoen en grapefruit, maar ook dat typische van amandel en munt. Deze prosecco kan prima als aperitief, maar is ook heerlijk bij een Italiaans aperitief. De zilveren versie, de DOC Il Vino dei Poeti White Gold is geen officiële prosecco want het is een blend van de glera, chardonnay en pinot grigio. Hij is ook net wat ronder en bloemiger dan de Gold, met gekonfijt fruit en wat honing. De roséversie is een vegan millesimato 2022 spumante van de pinot nero, en smaakt naar perzik en bloemen. Je proeft ook iets van vanille, rode bessen en wilde aardbeities.

HOE ZIT HET OOK ALWEER MET PROSECCO?

Er is nogal wat te koop op het vlak van mousserende wijn. Denk bijvoorbeeld aan champagne, crémants, cava en al die andere bubbels die gemaakt zijn volgens de traditionele methode, oftewel met een tweede gisting op fles. En dat is meteen het grootste verschil met prosecco. Bij de laatste gebeurt de tweede gisting op rvs-tanks. Nadat de basiswijn klaar is wordt deze hiernaartoe overgepompt voor de secundaire fermentatie. Dit is ook wel bekend als de méthode Charmat. Aan de start van het proces worden suiker en gist toegevoegd aan de wijn, die vervolgens hergist in afgesloten tanks om de koolzuur te produceren. Uiteindelijk heeft prosecco een koolzuurdruk (bar) tussen 3 en 4. Bij champagne is dat rond de 6 bar. Een andere typiciteit is dat prosecco wordt gemaakt van de glera, een druif die zijn herkomst heeft in de Veneto. Tot 2009 werd hij prosecco genoemd, maar om verwarring met de gelijknamige regio te voorkomen kreeg hij een andere naam. Prosecco heeft de status van DOC (Denominazione di Origine Controllata) en soms zelfs de DOCG-status, dan komt er nog de term Garantita bij.

CHECKCHECK

Je moet altijd de kleine lettertjes in de gaten houden en dus de labels bestuderen die op elke fles prosecco zitten. Want de kwaliteit van deze unieke bubbelwijn kan nogal verschillen. Bij het originele spul staat daar de term 'DOC' of 'DOCG' of 'Prosecco Superiore' vermeld. De vermelding

Chique optrekje
van Bottega

De basis van het
succes, een
gezonde
glera-druif



'Valdobbiadene e Conegliano' komt alleen voor bij DOCG-prosecco's. Dit staat garant voor het feit dat de druiven uit deze klassieke proseccoregio's komen. Hier moet ook de vinificatie plaatsvinden. De volgende gemeentes vallen binnen deze regio: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidon en Valdobbiadene. Wat niet op het label staat, maar wel van belang is, is dat de minimale hoeveelheid glera in de wijn minstens 85 procent is. Verder zijn er nog beperkingen voor de maximale opbrengst per hectare en hoeveel sap er per druif gebruikt mag worden. Dat is 135 hectoliter per hectare en 70 procent sap per druif. Dus van 100 kilo druiven mag maximaal 70 liter sap geperst worden. Ook moet de botteling plaatsvinden in de provincie Treviso. ■

FACTS & FIGURES

Binnen het DOCG-gebied zijn er momenteel 15 gemeenten en ongeveer 6.000 hectare wijngaarden. Hier werken de 166 producenten en 3.000 boeren. Een deel hiervan verkoopt hun druiven of most aan de grotere merken. Het totale aantal flessen dat geproduceerd wordt in de prosecco-DOCG-regio ligt op 65 miljoen. Het is niet eenvoudig om hier de druiven te cultiveren, want de heuvels zijn er vaak zo steil dat men nauwelijks rechtop kan staan. Machinale landbewerking is hierdoor onmogelijk en verboden volgens de DOCG-regels.