



## 10 fakta om Prosecco – Italiensk proseccomiddag med Bottega

Av: [Christian Muda](#)

I veckan var jag på en Proseccomiddag på Grand Soleil med Bottega, där vi testade fem av Bottega's olika prosecco till en härligt somrig italiensk meny. Inte bara ett gott bubbel, på plats fanns även Bottega's grundare Sandra Bottega som berättade allt om denna populära dryck, som det dock råder en del missupfattningar om!

Vill du också ha bättre koll på prosecco? 10 fakta hittar du nedan, först lite italiensk matinspiration!

### Proseccomiddag på Grand Soleil

För att prova ett urval av Bottegas bubbel serverades vi en Italiensk meny, som på klassiskt vis startade med en enkel men riktigt god pasta med tomatsås och burrata. Till detta bubbel från Bottegas silver- och guldfärgade flaskor. Friska, torra och lätta som passade perfekt till denna rätt. Sedan provade vi det rosa bubblat till grillad bläckfisk, som var en ännu bättre kombi. Det rosa bubblat har mer karaktär och smakar mer än de vita, så den var min favorit.







Till desserten, lite färsk frukt provade vi Bottegas alkoholfria bubbel, både vitt och rosa. Dessa alkoholfria bubbel går inte riktigt att jämföra med ett vanlig bubbel, men i sin kategori var det ett bra val!



Under lunchen berättade Bottega's grundare Sandra Bottega allt om hur man gör prosecco och andra intressanta fakta som nedan kommer i en enkel punktform!



## 10 fakta om Prosecco!

1. Var? Prosecco är ett mousserande vin som traditionellt produceras i regionen Veneto i norra Italien, främst runt städerna Conegliano och Valdobbiadene.
2. Av vad?: Prosecco görs huvudsakligen av den lokala druvan Glera.
3. Vilka är bäst? De finaste Prosecco-vinerna kommer från DOCG-området (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), som är det högsta kvalitetsmärket för italienska viner. Conegliano-Valdobbiadene och Asolo är de två DOCG-områdena för Prosecco.
4. Prosecco vs Champagne: Traditionellt görs Prosecco med **Charmat-metoden**, där en andra jäsnings sker i en ståltank snarare än i flaskan. Detta resulterar i en friskare och fruktigare profil jämfört med metoden för traditionell metod med att jäsa klart vinet i flaskan, som används för Champagne, Cremant, Sekt och Cava. Men, vissa Proseccos görs med den traditionella metoden, det kallas ändå Prosecco om det kommer från denna del av Italien.
5. Från söt till torr. Prosecco kan variera i sötma från torr och halvtorr till söt. De till att du dubbelkolla att du får rätt sort med dig hem – ofta vill man ha en torr till mat, och en söt till dessert.
6. Små bubblor: Prosecco är känd för sina fina och ihållande bubblor som skapas genom den andra jäsningsen i en trycksatt ståltank.
7. Poppis: Under de senaste åren har Prosecco blivit mycket populärt internationellt och har blivit ett vanligt val för fester och speciella tillfällen.
8. Hur: Prosecco serveras vanligtvis kyld, och det är vanligt att det dricks som aperitif eller som en komponent i cocktails som Bellini eller Mimosa.
9. Spara?: Prosecco är generellt inte avsett för lagring. De flesta Proseccos bör konsumeras unga för att deras friska smaker och aromer ska bevaras.
10. Premium-Prosecco. Vill ni testa en lite finare variant av Prosecco är Bottega ett bra val, som finns både i guld, silver och en rosé – samt två alkoholfria varianter. Här plockar man alla druvor för hand, på vinrankor högt uppe i bergen norr om Venedig – och alla odlingar är ekologiska. Man fermenterar sedan druvorna längre än de flesta andra producenter – 3-9 månader istället för 1.





---

21 april, 2024

