



Das Weingut Bortolomiol steht fest in Frauenhänden. v.l.n.r.: Maria Elena, Ottavia -die Mutter (in der Mitte)-, Elvira, Giuliana und Luisa Bortolomiol zusammen mit der Land Art Künstlerin Suskend Rosenthal (zweite links - [Link](#)) ©Bortolomiol

## Bortolomiol

# Nachhaltige Proseccos mit Herz und Kultur

Bortolomiol ([Link](#)) ist eines der ältesten Weingüter im Anbaugebiet von Conegliano Valdobbiadene ([Link](#)). Gegründet von Giuliano Bortolomiol in den 1940er Jahren, feierte das Unternehmen im vergangenen Jahr sein 70-jähriges Bestehen: Giulianos Erbe wird von seiner Frau und seinen vier Töchtern weitergeführt, die heute den Betrieb leiten und hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Qualität und Nachhaltigkeit der Weinherstellung erzielen.

Die Familie Bortolomiol hat auch die alte Textilfabrik (filanda) im Zentrum von Valdobbiadene restauriert, die sich im Parco della Filandetta – Art & Wine Farm befindetet. Heute ist dieses Gebäude in ein grosses Verkostungsgelände umgewandelt worden, und der Park beherbergt Landkunstwerke von Künstlern sowie internationale Veranstaltungen.

Am 10. Dezember organisierte Bortolomiol, durch Elvira vertreten, zusammen mit seiner Presseagentur Gheusis einen durchaus sympathischen, über Zoom gesteuerten Austausch mit ausgewählten Journalisten aus der ganzen Welt. Anwesend waren ausserdem Luana Monterosso, die Exportmanagerin von Bortolomiol, Romana Echensperger MW ([Link](#)), Christy Canterbury MW ([Link](#)) und Michael Ritter, Geschäftsführer von Fine Wine & Dine anwesend.



## Die Geschichte

Die Weinbaugeschichte der Familie Bortolomiol geht zurück bis ins Jahr 1760, als Bartolomeo Bortolomiol Wein in den Hügeln von Valdobbiadene anbaute. International bekannt wurde der Name des heute renommierten Unternehmens ([Link](#)) jedoch erst im vorigen Jahrhundert durch Giuliano Bortolomiol ([Link](#)). Als ehemaliger Absolvent der renommierten Weinbauschule von Conegliano hatte er nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs eine Vision. Sein Vorsatz war es, den Prosecco von einem lokal bekannten Produkt in einen international bekannten Hit zu verwandeln. Er wurde daher zum Meister der Martinotti-Charmat-Methode, war als intuitiver Weinmacher und jemand, der gerne experimentierte, der erste, der einen Prosecco Brut kreierte.

1946 war Giuliano Bortolomiol Mitbegründer der Confraternita del Prosecco (Prosecco-Weinbruderschaft) ([Link](#)) sowie in späteren Jahren auch der Mostra dello Spumante (Schaumwein-Messe). Nachfolgerin dieser jährlichen Veranstaltung im Zeichen des bekannten Schaumweins ist heute die renommierte Primavera del Prosecco ([Link](#)), die 2020 im Zeichen von Covid-19 leider abgesagt werden musste. Die Geschichte Giulianos wurde unter dem Titel „The Prosecco Dream“ in einem Buch verewigt ([Link](#)) und sein Traum für einen besseren Prosecco wurde, obwohl er dies nicht mehr erlebte, 2009 mit der DOCG-Vergabe ([Link](#)) für den Prosecco Superiore auch aus Valdobbiadene gekrönt.

Der Einsatz Giuliano Bortolomiols für den Prosecco aus Valdobbiadene ist eine geschichtliche Hinterlassenschaft. Das stark auf nachhaltigen Weinbaubetrieb achtende und auch sozial engagierte Familienunternehmen wird heute von seinen vier Töchtern Maria Elena, Elvira, Luisa und Giuliana betrieben. Die Schwestern kaufen nur Trauben aus den besten Lagen und legen, im Andenken an ihren Vater sowie aus eigener Überzeugung, einen hohen Wert auf Qualität, die schon im Anbau der Glera-Traube beginnt und sich bis in die Flasche fortsetzt.



Giuliano Bortolomiol

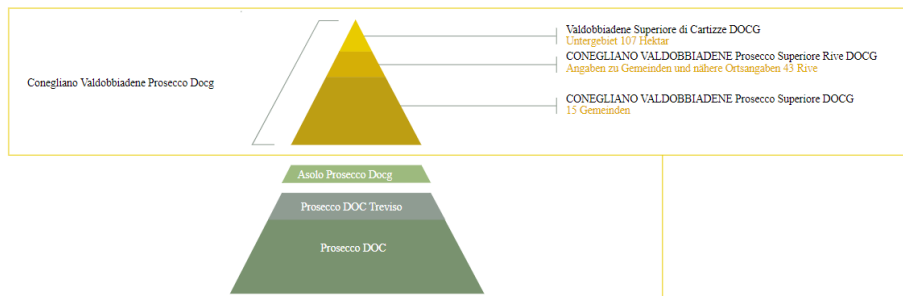
©Bortolomiol

Die Schwestern sehen die Zukunft des in der etwas mehr als 10'000 Einwohner zählenden Gemeinde Valdobbiadene angesiedelten Gutes in der Expansion sowie im Engagement für Projekte mit ökologischem und humanitärem Charakter. So unterstützen sie mit der Initiative Bortolomiol per le Donne ([Link](#)) ein Projekt für Frauen in Benin (Afrika). Auch gibt es ein Stipendium für Frauen und deren Integration in die Unternehmenswelt. Mit jedem Kauf einer Flasche Bandarossa, einem Prosecco, den wir nachfolgend beschreiben, wird das Projekt Wine for life ([Link](#)) zu Gunsten der Comunità di Sant'Egidio ([Link](#)) unterstützt, das der Aids-Hilfe in Afrika dient. Die Auszeichnungen für Weine aus dem Hause Bortolomiol sprechen für sich.

Heute erstreckt sich das Weingut über 170 Hektaren und produziert 1'800'000 Flaschen, die sich in fünf *Collections* und zwei eigenständige Weine aufteilen. Bemerkenswert ist, dass die *Tranquilli Collection* zwei stille Weine – einen weissen und einen roten – umfasst und der *Il Segreto di Giuliano*, dessen Rebstöcke sich in der Toskana befinden, selber ein Rotwein ist. Die angebauten Rebsorten heissen Glera (heutiger Name für Prosecco) sowie Pinot Noir und Chardonnay (beide u.a. für den Extra Brut Riserva del Governatore), Perera (für den Miòl Ecu), Cabernet Sauvignon (für den stillen Mormorò), Sangiovese und Alicante (für *Il Segreto di Giuliano*). Die wichtigsten Märkte von Bortolomiol sind die Ukraine, Russland, Skandinavien und Tschechien, erst später die USA, wobei dort zwei Staaten besonders stark vertreten sind, nämlich Kalifornien und Washington. Was Asien anbelangt, entwickelt das Weingut erst aktuell seinen Markt. Elvira Bortolomiol fügt hinzu, dass auch Deutschland ein wichtiger Markt sei.

## Die Welt des Prosecco

Prosecco ist ein italienischer Weißwein mit vitaler Eleganz und fruchtig-blumigem Bukett.



©Consortio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

## Prosecco DOCG macht den Unterschied

Bis 2009 war "Prosecco" der Name einer Rebsorte und konnte daher überall weltweit angebaut werden. Der in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene hergestellte Prosecco, der seit dem 16. Jahrhundert durch die Gemälde von Cima da Conegliano ([Link](#)) belegt ist, rühmt sich nicht nur einer langen Tradition, sondern auch besonders geeigneter Expositions- und Bodenbeschaffenheitsbedingungen.

Die nach dem Krieg verlassenen Weinberge wurden nach und nach wiederhergestellt, dank Männern wie Giuliano Bortolomiol, der an diesen Wein und an die Martinotti-Charmat- Methode glaubte und seine grundlegenden Eigenschaften hervorhob. Daher auch die Bedeutung der Scuola Enologica di Conegliano (Weinbau-schule von Conegliano), die seit über einem Jahrhundert Talente für die Branche ausbildet.

Im Jahr 1969 erhielt der Prosecco Conegliano Valdobbiadene die kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Die DOC-Stufe war ein wichtiger Schritt in Richtung Qualität. 40 Jahre später, im Jahr 2009, wurde das Herkunftsgebiet, das 15 Gemeinden umfasst (Conegliano, Susegana, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Cison di Valmarino, San Pietro di Felleto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Miane, Vidor, Follina, Tarzo, Valdobbiadene), als DOCG anerkannt, und der in diesem Gebiet produzierte Prosecco erhielt die Bezeichnung "Superiore".

Heute produzieren neun Provinzen in Norditalien – Treviso, Belluno, Padua, Vicenza, Venedig, Triest, Udine, Gorizia und Pordenone – Prosecco DOC, aber nur die Hügel von Conegliano Valdobbiadene mit dem historischen Gebiet, das insgesamt 5'000 Hektar Weinberge zählt, produzieren Prosecco Superiore DOCG. Alle Weinberge von Bortolomiol liegen in der DOCG-Zone, einige davon auf den Hügeln von Cartizze und Rive, wo der manganhaltige Boden, die Sonne und die frische Luft zusammenwirken, um perfekte Prosecco-Trauben zu produzieren.



©Consortio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, [Wein-Welten](#)



Im Parco della Filandetta (Park der Textilfabrik) befinden sich die Weinkellerei, ein topmoderner Verkostungsraum und zahlreiche Skulpturen ([Link](#)) ©Bortolomiol

## Die Verkostung

Die drei Proseccos, die wir bewerten, wurden Mitte Dezember 2020 verkostet. Sie enthalten alle drei 100% Glera.

### Ius Naturae, Brut Nature 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Elvira Bortolomiol führt während der Präsentation an, dass dieser Wein zum Symbol des Weinguts geworden sei. 2012 startete die Familie verschiedene umweltfreundliche Initiativen, darunter den biologischen Weinanbau. Die Ergebnisse kamen schnell, die Qualität der Trauben verbesserte sich massgebend. Die Tendenz ist inzwischen ganz klar, dass nicht nur Bortolomiol – quasi als Vorreiter –, sondern mehrere Weingüter im Distrikt von Rive biologisch arbeiten. Des Weiteren strebt Bortolomiol danach, seinen Carbon Footprint drastisch vom Weinberg bis in die Flasche zu senken. Die Nachhaltigkeit gilt als komplexes, spannendes Projekt.



Im Parco della Filandetta

©Bortolomiol

Alkohol: 11.5 % vol, Restzucker: 10 g/l, Säure: 5.5 g/l.

(jfg): Delikate und anhaltende Perlage, die eine feine Mousse gestaltet. Delikates, energisches, ausgewogenes Bouquet mit reintönigen, frischen Düften nach Hefe, weissen und gelben Früchten und Blumen, einem diskreten Hauch Brioche, Mandelblüte, noch nicht ausgereifter Mango, etwas Akazienhonig, feinen Toastnoten im Hintergrund. Vollmundiger, straffer, präziser und wiederum energischer Gaumen, solides, salziges Gerüst, sehr gute, stützende und knackige Säure, erweckt alle Sinne durch seine Delikatesse, sehr gute aromatische Kohärenz, am Gaumen kommen schlicht zusätzliche, mineralische Komponenten, Ansätze grüner Äpfel und ein subtil süsslicher Touch zur Geltung. Genuss pur, bis zum guten, anhaltenden Abgang. Kühl trinken. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz ist der Jahrgang 2018 nicht mehr erhältlich. Der 207er kostet dafür CHF 17.90 bei [Flaschenpost](#). In Deutschland kostet der Jahrgang 2018 € 19.90 bei [Garibaldi Delikatessen](#). Der Jahrgang 2019 kostet € 11.50 bei [His-pavinus](#).



## Bandarossa 2019, Prosecco Extra Dry, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Der Name Banda Rossa kommt aus der Zeit, als Giuliano Flaschen für gute Freunde rot markierte. Seit 1986 steht er für die Jahresauslese Bortolomiols. Ziel dieses Proseccos aus der **Couture Millesimati Collection** ([Link](#)) des Hauses ist ein Extra Dry mit Finesse, Frucht und Harmonie. Zahlreiche Auszeichnungen krönen seither die Geschichte dieses Proseccos, dessen Trauben aus den Hügeln von San Pietro di Barbozza ([Link](#)) und dem benachbarten Santo Stefano stammen.

Alkohol: 11.5 % vol, Restzucker: 18 g/l, Säure: 6 g/l

(pit+jfg): Blasses Gelb. In der aufgeschlossenen, üppigen, frischen und rundum umwerfenden Nase ein reichhaltiges Bouquet grüner und gelber Äpfel, reifer Zitrone, reifen Pfirsichs, reifer Birne, etwas Akazienblüte sowie leicht mineralische, salzige Noten. Am Gaumen kräftig, breit, cremig, mit einer erfrischenden Perlage. Ob dieser Prosecco mit 18 g/l Restzucker wirklich als Extra Dry eingestuft werden kann, erscheint fragwürdig. Was wiederum nicht verhindert, dass das Ganze sehr viel Genuss bietet. Der Zucker harmoniert sogar sehr gut mit den generösen Aromen. Langer, harmonischer Abgang mit schönen Zitrus- und Apfelnoten. Ein fruchtiger Prosecco mit einer frischen und süßen Finesse. **17.25-17.75/20** (90-92/100).

Der Prosecco passt zu pikanten Fischgerichten, Focaccia, salzigem Gebäck, Weichkäse mit Feigen, Käsesuppe, aber auch einfach als Aperitif.

In der Schweiz bei [Flaschenpost](#) für CHF 15.90, [Hirscher Weine](#) für CHF 16.-, [Nauer-Weine](#) für CHF 16.50 und [Tannico](#) für CHF 16.80 sowie in Deutschland bei [Drinks & Co](#) für € 10.85, [Tannico](#) für € 12.99 und [Billigerweinkaufende.de](#) für € 13.78 erhältlich. Bei Tannico ist der Wein in 37.5-cl-, 75-cl- und 150-cl-Flaschen erhältlich. In der Schweiz ist der Jahrgang 2018 bei [Hirscher Weine](#) für CHF 16.- erhältlich.



## Rive 70th Anniversary 2017, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Anlässlich des 70-jährigen Jubiläums seit der Gründung der Weinkellerei hat Bortolomiol den neuen Rive 70th Anniversary Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. kreiert: ein Schaumwein in einer limitierten Auflage von nur 8'000 Flaschen. Er wird aus Trauben hergestellt, die von einem einzigen Weinberg in Rive di Santo Stefano di Valdobbiadene stammen, der eine perfekte und einzigartige Sonneneinstrahlung genießt. Die Version Brut Nature bringt die extremen Eigenschaften eines mühsam zu bearbeitenden Bodens zur Geltung, wo alles "von Hand" gemacht werden muss. Dieser Schaumwein ist das Symbol eines Meilensteins auf dem Weg, den Giuliano Bortolomiol bereits 1949 eingeschlagen hat und den die Töchter Maria Elena, Elvira, Luisa und Giuliana zusammen mit ihrer Mutter Ottavia unter Berücksichtigung der familiären Werte und der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit weiterverfolgen.

Alkohol: 12 % vol, Restzucker: 0 g/l, Säure: 5.7 g/l

(jfg): Strohfarbe mit grünen Reflexen. Langsame, runde, feine und anhaltende Perlage, die einen konsistenten, prickelnden Schaumteppich bilden. Elegante, raffinierte, aufgeschlossene und inspirierende Nase mit einem relativ komplexen Aromenspektrum. Es strömen feine und frische Düfte nach Jasminblumen, mineralischen und salzigen Elementen, kleinen, wilden Äpfeln aus dem Glas, im Verlauf der Verkostung über drei Tage entwickelten sich immer wieder durchaus angenehme Düfte, dieser Prosecco scheint noch einige Jahre auszuhalten zu können. Vollmundiger, zarter, dynamischer und ausgewogener Gaumen, der Schaumteppich füllt den Mund und vermittelt einen cremigen, knackigen, trockenen Touch. Ein klarer Erfolg mit einem druckvollen, saftigen Abgang. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz ist dieser Wein nicht erhältlich. In Deutschland kostet er € 26.47 bei [Tannico](#)

## Fazit

Mit Erträgen für die besten Proseccos, die 10'000 kg für den Ius Naturae und 13'000 kg für den Bandarossa erreichen, dürfen wir alles erwarten. Bei Vinifera-Mundi sind wir ganz klare Anhänger der kleinen Erträge, ohne die die Qualität der Trauben ernsthaft in Frage gestellt werden kann. Bortolomiol zeigt uns aber ein klares und schliesslich doch sehr erfreuliches Bild. Ein hochqualitatives Terroir, dasjenige von Rive und den umliegenden Hügeln, eine kompromisslose, nachhaltige Landwirtschaft und nicht zuletzt eine klare Segmentierung der Erzeugnisse in u.a. fünf *Collections* führen das Weingut der Schwestern Bortolomiol zum Erfolg. Während unzählige Proseccos auf den Weinmärkten wenig begeistern und wohl eher das Portemonnaie als den Geschmack der Konsumenten ansprechen, verdienen die drei Schaumweine, die wir im vorliegenden Bericht bewertet haben, die ganze Aufmerksamkeit der anspruchsvollen Weinliebhaber. Diese drei Proseccos bieten in der Tat eine sehr gute Alternative zu anderen Schaumweinen, auch aus elitären Anbaugebieten. Luana Monterosso fügte während der Präsentation ein, dass der Dosage Zero, also der Rive 70th Anniversary 2017, perfekt für die Festtage sei. Romana Echensperger MW sagte ihrerseits, dass die Verkostung der drei Weine eine «amazing experience with stunning Proseccos» sei. Genau der gleichen Meinung waren die 25 Gäste der Präsentation.



**Autoren:** Jean François Guyard & Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
23. Dezember 2020

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert und lebt seit 2006 in der Schweiz. Er war lange Jahre als Anwalt, Firmenjurist sowie in der Geschäftsleitung aktiv und ist nun als Allrounder insbesondere in der Leitung von Projekten engagiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber und WSET 3-Absolvent besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Seine Leidenschaft für das Kochen verbindet er gerne mit der Kombination von passenden Weinen.

Unser **Weinexperte Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.