



Giuliana, Luisa, Maria Elena, Ottavia, und Elvira Bortolomiol, die vier Schwestern und ihre Mutter

©Bortolomiol

Bortolomiol

Eine Erfolgsgeschichte aus Valdobbiadene

Die Weinbaugeschichte der Familie Bortolomiol geht zurück bis ins Jahr 1760, als Bartolomeo Bortolomiol Wein in den Hügeln von Valdobbiadene angebaut hat. 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-Charvat-Methode ([Link](#)) war als intuitiver Weinmacher und jemand der gerne experimentierte der erste der einen Prosecco Brut kreierte.



Giuliano Bortolomiol

©Bortolomiol

1946 war Giuliano Bortolomiol Mitbegründer der Confraternita del Prosecco (Prosecco Wein Bruderschaft) ([Link](#)) sowie in späteren Jahren auch der Mostra dello Spumante (Messe des Spumante). Nachfolgerin dieser jährlichen Veranstaltung im Zeichen des bekannten Schaumweins ist heute die renommierte Primavera del Prosecco ([Link](#)), welche 2020 im Zeichen des 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 durch seine vier Töchter 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.

Die Schwestern sehen die Zukunft des Unternehmens in der Expansion sowie im Engagement des Unternehmens für Projekte mit ökologischem und humanitärem Charakter. So unterstützen mit dem Projekt 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 Aidshilfe in Afrika dient. Die Auszeichnungen für Weine aus dem Hause Bortolomiol sprechen für sich. Nachfolgend haben wir zwei der Spitzenprodukte des Jahrgangs 2019 für Sie verkostet.

Banda Rossa 2019, Prosecco Extra Dry Valdobbiadene DOCG

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.

Traube: 100 % Glera

Alkohol: 11,5 %, Restzucker: 18 g/l, Säure: 6 g/l

Blasses Gelb. An der Nase ein reichhaltiges Bouquet von grünem Apfel, reifer Zitrone, reifem Pfirsich, reife Birne, etwas Akazienblüte sowie leicht mineralische Noten. Im Gaumen kräftig, breit, cremig, mit einer leicht groben Perlage, die sich mit der Zeit jedoch merkbar abbaute. Langer harmonischer Abgang mit schönen Zitrus- und Apfelnoten. Ein fruchtiger Prosecco mit einer frischen und süßen Finesse. **17.25/20** (90/100).

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

In der Schweiz z.B. bei [Nauer-Weine](#) für CHF 16.50 und [Tannico](#) für CHF 16.80 sowie in Deutschland bei [Tannico](#) für € 12.99 und [Billigerweinkaufende](#) für € 13.78 erhältlich. Bei Tannico ist der Wein in 37.5cl, 75cl und 150cl Flaschen erhältlich. In der Schweiz ist der Jahrgang 2018 bei [Hischier Weine](#) für CHF 16.- erhältlich.



Die Cantina Bortolomiol

©[Bortolomiol](#)

PRIOR 2019, Brut – Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Der PRIOR ist die Nummer eins unter den Schaumweinen der Bortolomiol-Traditionslinie. Er geht zurück auf Giulianos Intuition, einen „brutalen“ Prosecco zu einer Zeit zu kreieren, als man Prosecco ausschliesslich als „Extra Dry“, d.h. frisch und lieblich mit einem Restzuckergehalt von 12-17 g/l, produzierte.

Bei der Herstellung des „Bruts“, d.h. einem Restzuckergehalt unter 12 g/l, wurde sehr darauf abgezielt eine lebhaft Säure und eine schöne Frische zu erzielen. Im Tasting manifestierte sich in der Tat eine elegant verführerische und frische Erscheinung, ganz wie eine hübsche junge Frau im weissen Kleid, die im Sommer leichtfüssig durch eine Wiese tanzt.

Traube: 100 % Glera

Alkohol: 12 %, Restzucker: 8 g/l, Säure 6 g/l

Blasses Strohgelb. An der Nase grüner Apfel, reife Zitrone, etwas mittelreife Galiamelone, weisse Blüten und ein Hauch von weissen Gewürzen. Im Gaumen trocken, schlank, zarter Schmelz und eine elegante feine sowie lang haltende Perlage. Sehr gut strukturiert. Die Säure ist wunderbar integriert und sorgt für eine verführerische frische Leichtigkeit. Angenehm dicht und lang bleiben die Aromen vom grünen Apfel und reifen Zitronen auch im Abgang. Ein perfekter Apéro-Prosecco. **17.75/20** (92/100).

Passt gut zu gesalzen Rauchmandeln, Zitronenpeccorino, Pizza Bianca, frittierten Salzkartoffeln, Tapas, Rohschinken, Meeresfrüchten, Crostini mit Speck, Gerichten in denen der native Olivenölgeschmack deutlich hervortritt oder einfach so.

In der Schweiz bei [Tannico](#) für CHF 14.81 sowie in Deutschland bei [Tannico](#) für € 11.16 und [Lieblingsweine.de](#) für € 11.25 zu erhalten.

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
6. April 2020

Lektorat: Jean François Guyard



Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.