

## Bottega: mjesto gdje nastaje vrhunski prosecco

*Posjetili smo preslatko talijansko mjestašce Bibano di Godega gdje se nalazi vinarija i tvrtka Bottega. Njezin prosecco slovi za jednog od najboljih u svijetu. Proizveden je 100% od grožđa prosecco tj. glera, a Bottega nudi i druga pjenušava vina te prestižna crvena vina poput Amaronea, zatim toskanskog Chiantija Classica i Brunella di Montalcina. Također, nudi i velik izbor rakija i likera, poput rakije s bijelom i crnom čokoladom te odležanih, barikiranih rakija (Riserva privata Barricata Amarone)*

Ovaj prekrasan bajkoviti jesenski krajolik koji izgleda poput nestvarne razglednice, za koju čak lako posumnjate da je pomalo obrađena u Photoshopu, jest dio vinogradâ koji se nalaze nedaleko gradića Conegliana, na pola puta između Venecije i Dolomita, u talijanskoj pokrajini Veneto. Prema riječima mnogih vinskih znalaca i strastvenih ljubitelja vrhunskih vina, rakija i likera, upravo tamo nastaje jedan od najboljih prosecca u Europi, čak i u svijetu. Pakiran je u raskošne i prepoznatljive zlatne i ružičaste sjajne boce, tipične venecijanske kićene estetike. Zahvaljujući hrvatskoj udruzi *WOW - Women on Wine / Žene o vinu*, koja nas je povela na ovo čudesno putovanje - imali smo prilike uživati u čarima ovih prelijepih vinogradarskih proplanaka, posjetiti tvrtku i vinariju Bottega te kušati njihova izvrsna pića - vinarija potpisuje čuveni spomenuti prosecco, vrhunska vina, ali i neodoljive kremaste likere od čokolade, bijele čokolade, mlijeka itd.

Nestvarno romantičan talijanski krajolik, nalik na pozadinu kakvog platna nekog starog renesansnog majstora, bogat je vinogradima s aromatičnom sortom grožđa prosecco ili kako ga još zovu - glera. Pejzaž je posebno očaravajući tijekom rane jeseni kada je teško skinuti pogled s bogatih boja prirode – od duboke zelene, preko zlaćane, crvenkaste, smeđe... Vinogradi su posađeni u uredne redove, a dok pored njih putujete, ukaže se i poneki krasni drevni dvorac ili vila sagrađena u venecijanskom stilu. Posjetili smo mjesto Bibano di Godega gdje se nalazi vinarija i tvrtka Bottega. Njezin prosecco proizveden je 100% od grožđa prosecco ili glera, no Bottega nudi i druga pjenušava vina te prestižna crvena vina poput Amaronea ili pak toskanskog Chiantija Classica i Brunella di Montalcina. Također, nudi i velik izbor rakija i likera, poput rakije s bijelom i crnom čokoladom ili odležanih, barikiranih rakija (*Riserva privata Barricata Amarone*).

Bottega svoje proizvode izvozi u 120 zemalja, a prisutna je u većini bescarinskih zona u zračnim lukama cijeloga svijeta. Ono što je također iznimno zanimljivo jest da se svake godine u Bottegi, točnije u Villi Rosini, velikom zdanju iz 19. stoljeća, organizira tradicionalni „Festival berbe“. To je nevjerojatno slikovita svečanost iz čijeg svakog detalja izviru trenuci povijesti. Gosti su odjeveni elegantno (obvezan je večernji dress code), a glumci iz Venecije odjeveni su u tradicionalnu odjeću iz 18. stoljeća. Svečanost završava bogatom kasnojletnom večerom u vrtu te koncertom klasične glazbe: najčešće talijanskom operom pod zvijezdama. No, ono što je najvažnije - sve počinje i završava – proseccom - laganim i osvježavajućim pjenušavim vinom.

Prosecco je idealan kao aperitiv ili pratnja laganih jela, salata, pršuta San Daniele i mladih sireva. Ime mu se spominje još u 18.stoljeću, negdje oko 1754., a priča se da je i davno prije, Livia, supruga prvog rimskog cara Augustina, rado pila Puxinum "Pucino", (u književnosti poznat kao prosecco), čije je grožđe skupljano "na padini planine Contuel okrenute prema Jadranskom moru, na par tisuća km udaljene od Trsta."

Danas je prosecco jedno od najpopularnijih pjenušavih vina na svijetu. Proizvodi se charmat metodom u kojoj se druga fermentacija događa u inox tankovima pod tlakom, a ne u bocama kao kod šampanjca. U proizvodnji prosecca cilj je maksimalno sačuvati sorte karakteristike i voćne arome, za razliku od mineralnih, fermentativnih i oksidativnih aroma koje susrećemo u šampanjcima. Prosecco može biti *frizzante* (blago pjenušav) ili *spumante* (više pjenušav). Većina ih ima izuzetno izražene voćne arome s naglaskom na citrus, breskve, marelice, svježe jabuke...

Najzaslužniji za uspjeh tvrtke Bottega i za slavu njenog prosecca je Sandro Bottega (51), temperamentni Talijan koji je tvrtku doveo do četrdesetak milijuna eura prometa godišnje (spomenuli smo da svoje proizvode izvoze u 120 zemalja). Još kao dječak, Sandro Bottega, bio je inteligentan, sposoban i multitalentiran, a stariji zaposlenici

kažu kako je bio - i najuporniji. Uz njega, tvrtku vode mlađi brat Stefano i sestra Barbara.

### ***Sandro, Barbara i Stefano Bottega***

Tvrtku je oko 1920.-ih, pokrenuo Domenico Bottega, Sandrov djed, strastveni vinar koji je, kažu, jednim pogledom razaznavao dobre od loših bobica. Posao je nastavio njegov sin Aldo, koji je šezdesetih uveo brojne tehnološke inovacije te započeo proizvodnju rakije od samo jedne sorte grožđa. No iznenada je preminuo 1977. i iza sebe ostavio suprugu Rosinu s troje djece, od kojih je najstarijem, Sandru, bilo samo 19 godina. Unatoč tomu, tvrtka je nastavila rast, održala se i postigla velike uspjehe. Svoj prvi prosecco, pjenušavo Vino dei Poeti, predstavili su 1992. držeći se dobitne kombinacije - tradicije, predanosti poslu, odličnog talijanskog dizajna, a nadasve strastvenog odnosa prema vinu, odnosa prepunog ljubavi koji traje dan danas.