



## Prosecco (Italien): <Contessina> von Borgo Molino

1 <Contessina> ist der ideale Aperitif, er passt auch sehr gut zu Antipasti.

Wer einen Aufenthalt im Prosecco-Gebiet plant, sollte es auf keinen Fall versäumen, dabei einige der historischen Villen im Veneto zu besuchen. Die Gegend war während fast vier Jahrhunderten die wohlhabendste und reichste der Welt. Dementsprechend prunkvoll und teils ausgefallen sind die Bauwerke, die sich die begüterten Venezianer im Hinterland von Venedig errichten liessen. Das weitverzweigte, vom Fluss Brenta ausgehende Kanalsystem zeugt vom ausschweifenden Luxus, den sich die Noblen aus Venedig gegönnt haben. Auf der Flucht vor der drückenden Sommerhitze in der Lagunenstadt bestiegen sie vor dem Stadtpalais ihr Schiff, um von dort aus direkt über den Wasserweg bequem zur Landvilla zu gelangen, wo sie der Sommerfrische, der sogenannten *villeggiatura*, frönen konnten. Es gibt insgesamt etwa 3000 solche Häuser wohlhabender Venezianer. Man geht davon aus, dass die Region rund zehn Prozent des Weltkulturerbes birgt! Die schönsten und bedeutendsten Gebäude stammen von Andrea Palladio, der mit seinem Standardwerk <I Quattro Libri dell'Architettura> unzählige Architekten beeinflusst hat und noch heute vielen als Inspirationsquelle dient.

Ebenfalls im Hinterland von Venedig liegen die Rebärten des Prosecco-Anbaugebiets. Dieser Schaumwein erlebte in den letzten drei Jahrzehnten einen beispiellosen Aufschwung und wird weltweit sehr geschätzt. So werden mittlerweile knapp 300 Millionen Flaschen Prosecco jährlich hergestellt – viele davon von bescheidener Qualität. Über einen befreundeten italienischen Weinhändler lernten wir die Familie Nardin kennen, die sich einen exzellenten Ruf für preiswerte, aber hochstehende Prosecco erworben hat. Im bereits 1922 gegründeten Betrieb engagieren sich alle Familien-

2 Der perfekte Ort für ein Glas Prosecco: die Terrasse des Hotel Bauer in Venedig. Im Hintergrund die Kirche Santa Maria della Salute.

3 Pietro Nardin führt zusammen mit seinem Bruder Paolo den Familienbetrieb Borgo Molino.

mitglieder. Selbst der 85jährige Vater Sergio legt noch regelmäßig Hand an und ist bei unseren Besuchen stets anwesend. Erst vor kurzem modernisierten sie ihre Kellerei, welche die Prosecco-Erzeugung nun unter nahezu idealen Bedingungen erlaubt.

Die geradezu preussisch anmutende Ordnung und die blitzsauberen Gerätschaften beeindrucken selbst heikle Deutschschweizer. Für uns ist es immer wieder sehr lehrreich, mit Pietro über Prosecco zu diskutieren. Er ist das völlige Gegenteil eines marketingorientierten Managers. Der schnelle Aufstieg ist denn wohl auch nur durch die herausragende Qualität seiner Erzeugnisse erklärbar. Der speziell für uns gefüllte <Contessina> ist bei unserer Kundschaft überaus beliebt. Er ist etwas fruchtiger und weniger trocken als der Bisol und eignet sich ideal für einen Apero oder ein Glas zwischendurch.



### <Contessina>, Prosecco DOC extra dry Spezialfüllung Selection Schwander Borgo Molino

Hellgelb; verführerisches Aroma von frischen Blüten; fruchtig und attraktiv am Gaumen, sehr einnehmend und charmant, mit cremiger, feiner Perlage. Ein äusserst charmanter, gefälliger Prosecco – der ideale Schaumwein für jeden Tag!

Fr. 11.90