



1



2



3



4

Prosecco (Italien): Borgo Molino weiss und rosé

1
Juli 2017: Zu Besuch bei Borgo Molino-Eigentümer Pietro Nardin. Verkostung des gesamten Sortiments und Zusammenstellung der «Contessina»-Spezialfüllungen.

2
Unweit des Prosecco-Gebiets liegt auch die attraktive Stadt Verona.

Beim diesjährigen Besuch unseres Prosecco-Produzenten Borgo Molino lernen wir Fabio Zaccaria kennen. Er hat bereits vor zwei Jahren die Leitung des Exports übernommen und ist glücklich, dass er für die Gebrüder Nardin arbeiten darf. Er sagt beim Rundgang durch das imposante, soeben fertiggestellte Bürogebäude: «Ich war bereits vorher in einem Prosecco-Betrieb tätig, aber bei Borgo Molino ist einfach alles ein bisschen besser! Es ist spannend zu sehen, wie die Nardins stets bestrebt sind, höchstmögliche Qualität zu erreichen. Sie verlangten, dass ich zu Beginn in der Produktion arbeite, um einen Einblick zu bekommen. Dabei habe ich Kellermeister Paolo Nardin mehrfach dabei beobachtet, wie er seine Qualitätsvorgaben eisern durchsetzt. Einen nachlässigen Mitarbeiter hat er einmal vor die Wahl gestellt, entweder die Arbeit exakt nach seinen Vorgaben zu erledigen oder den Betrieb augenblicklich zu verlassen.»

Nach dem Rundgang mit Fabio führt uns Pietro Nardin durch die Kellerei, die glänzt und funkelt, als würde immerzu eine Reinigungsequipe ihre Runden drehen. Hier ist wirklich alles vom Feinsten, und wir sind beeindruckt von Pietros unternehmerischer Weitsicht. Mit letzter Konsequenz haben er und sein Bruder alle Massnahmen ergriffen, um über die modernsten technischen Einrichtungen zu verfügen. Pietro erklärt: «Wir haben ausserdem unsere Lagerkapazitäten massiv erhöht. Da wir die alkoholische Gärung möglichst sanft und vor allem über einen deutlich längeren Zeitraum als früher durchführen, benötigen wir mehr Gärtanks. Die Qualität des Proseccos und seine Haltbarkeit sind durch dieses Verfahren markant besser.»

3
Es muss nicht immer Champagner sein: Auch ein hochwertiger Prosecco begleitet hervorragend festliche Gerichte.

4
Für ein rustikales Essen in der Nähe des berühmten Prosecco-Rebbergs Cartizze empfiehlt sich das gemütliche Lokal Salis.

Bei der anschliessenden Verkostung fällt uns ein neuer Prosecco besonders auf, der sehr frisch und trocken schmeckt. Er stammt aus Asolo, einer Zone mit stark kalkhaltigen Böden, die grossartige Schaumweine hervorbringt. «Wir haben dort bereits vor einigen Jahren zwölf Hektar allerbeste Lagen erworben», sagt Pietro. «Wenn ihr wollt, können wir die ganze Partie für euch abfüllen.» Wir nehmen dieses Angebot sehr gerne an, denn der Asolo Prosecco begeistert uns restlos. Was uns zusätzlich ausgesprochen gut gefällt, ist der fruchtbetonte, äusserst charmante Rosé Spumante. Wir sind überzeugt, dass Prosecco-Liebhaber von diesen zwei Schaumweinen begeistert sein werden!



Asolo Prosecco Superiore DOCG «Contessina» brut, Borgo Molino

Jugendliche, florale Nase; sehr reintonig und frisch am Gaumen, feinperlig, glasklar, charmant, angenehm trocken. Ein exzellenter Prosecco!

Fr. 14.90 (ab Februar 18 Fr. 16.90)



Rosé Spumante «Contessina» Extra dry, Borgo Molino

Helles Rosé; angenehm fruchtig im Geschmack mit Anklängen von Himbeeren, schmeichelhaft, belebend, herrlich verführerisch. Ein Bilderbuch-Rosé.

Fr. 13.90 (ab Februar 18 Fr. 15.40)