



WEINWELTEN

# MOTUS VITAE

## GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE

Nichts kann einfacher und besser erklären,  
was die Kellerei Bortolomiol für die Hügel  
des Prosecco und umgekehrt der Prosecco  
Superiore für Bortolomiol bedeutet!





Ernte der Glera-Trauben aus einer Rive-Weinbergslage in der Gemeinde von Valdobiadene

Gewidmet ist Motus Vitae dem Menschen Giuliano Bortolomiol, der im Jahre 1949 die Kellerei gründete und quasi im Alleingang den ersten Prosecco Brut im Jahre 1960 kreierte. Ihm zu Ehren wurde im Jahre 2003 der Motus Vitae geboren.

Bortolomiol wäre nicht die führende Kellerei, die sie ist, wenn mit dem Fortgang der Jahre nicht ein steter Feinschliff und Weiterentwicklung einherginge. So ist mit dem Jahrgang 2016 das Grande Cuvée nun ein Brut Nature ohne Restzucker. Die Kenner wissen, dass dadurch die Auswahl der Trauben und das Können des Kellermeisters noch entscheidender hinterfragt werden und auch zum Tragen kommen.

Vom Feinsten sind die Trauben für diesen Prosecco, die aus der angesehenen RIVE-Lage San Pietro di Barbozza in der Gemeinde Valdobiadene stammen, was unzweifelhaft eine der fünf Top-Lagen des gesamten DOCG-Anbaugebietes ist. Und mit Roberto Cipresso ist ein angesehenener und bekannter Weinmacher aus

der Toskana verantwortlich, dessen Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt ist.

Cipresso allein könnte wenig ausrichten ohne die akribische und kontinuierliche Arbeit der Familie Bortolomiol über die Jahre. Denn die Sektproduktion ist eine hohe Kunst, die viele Stellschrauben kennt und bei der kleine Veränderungen großes bewirken können.

---

## Valdobiadene ist wie Montalcino ein faszinierendes Terroir

---

Auch das Bekenntnis zum Jahrgang als Millesimato-Version ist ein klares Bekenntnis zur Spitzenqualität. Dies ist übrigens erst vor wenigen Jahren in den Produktionsvorschriften der DOCG eingeführt worden. Anders als üblich verbleibt dieser Prosecco mehr als 10 Monate im Autoklaven, wo er seinen Feinschliff durch die Hefeautolyse erhält.

Damals weniger entscheidend als heute wird auch bei der Präsentation des Motus Vitae viel Wert aufs Details und die Kunst gelegt. Das Farbenspiel des hellblauen Himmels mit der dunkelbraunen Erde eröffnet dem geneigten Weintrinker einen weiteren Zugang zur Wertigkeit des flüssigen Flascheninneren durchs äußere Auftreten. Für manche mag das pathetisch klingen, für andere ist das der lebendige Beweis, das Prosecco auch etwas anderes ist als der angesagte und beschwingte Aperitif oder die Basis für Mixgetränke, bei denen die Herkunft gar keine Rolle spielt.

## IM HERZEN DER DOCG - MIT VIEL HERZ DABEI

Im kleinen Ort Valdobbiadene schlägt das lebendige Herz dieses Sektes und hier ist die Kellerei auch im Jahre 2017 noch zuhause. Es ist offenkundig, dass alle vier Töchter vom innovativen und dynamischen Geist ihres Vaters ihren Teil abbekommen haben. Maria Elena, Elvira, Luisa und Giuliana sind eine große Familie und ein gutes Team, was die rüstige Mama Ottavia erfreut, die natürlich an der Vinitaly 2017 und der Präsentation des Motus Vitae trotz ihres hohen Alters anwesend war.

Nur fürs Weinmachen und die Ausstattung der Flaschen greifen die Schwestern auf männliche Expertise zurück. Nach der Trennung vom langjährigen Kellermeister ist ein neues Team unter Führung von Cipresso für die Produktion verantwortlich.



Rive-Lage San Pietro di Barbozza in Valdobbiadene

Dabei stehen Nachhaltigkeit, die gelebten Verantwortung für die Natur, ganz oben auf der Liste. Dies lässt sich auch am Prosecco Brut Jus Naturae ablesen, dessen Bio-Trauben im Herzen des Ortes Valdobbiadene in Wurfweite der Kellerei innerhalb des Parkes Filandetta geerntet werden. In diesem Park im Zentrum von Valdobbiadene liegt die Kellerei, in dessen historischen Mauern das Produkt der Seidenspinner-Raupen zu feiner Seide verarbeitet wurde. Anfangs existierten Wein- und Seidenproduktion nebeneinander.

Mittlerweile wurde das Gebäude liebevoll restauriert, es bietet Platz für Verkostungen und Feiern größerer Gruppen, welche die Emotion Bortolomiol und Prosecco vor Ort erleben möchten.



Kellerei und Showroom von Bortolomiol im Zentrum von Valdobbiadene

## BANDAROSSA STEHT FÜR DEN ZEITGEIST

In Deutschland und den deutschsprachigen Ländern ist Bortolomiol eine der Topmarken der Sektlandschaft Italiens. Allen voran hat sich der Prosecco Bandarossa eine treue Anhängerschaft über die Jahre erarbeitet. Mittlerweile sind es mehr als 40 Jahre, die dieses Spitzenprodukt hierzulande getrunken wird.

Über die Zeit hat sich die Qualität und die Ausstattung natürlich verändert, doch nach wie vor ist es ein Extra Dry mit eigenem Charakter. Von Beginn an markierte eine rote Kreidemarkierung für Giuliano Bortolomiol die besten Extra-Dry-Flaschen des Jahrgangs, die er mit seinen guten Freunde zu trinken pflegte. Heute ist Bandarossa für das Unternehmen Bortolomiol ein wichtiges Produkt fürs Renomee, was auch mit Marketing-Gadgets wie Sektkühler, Schürzen und Einkaufstaschen befeuert wird.



Showroom

Und natürlich können die Weinliebhaber den Prosecco Bandarossa auch aus der Jeroboam (3l) trinken, mit vielen Freunden...

Das kontinuierliche Streben nach Verbesserung und das Erkennen von Veränderungen des Zeitgeschmacks, dem trägt auch die neue Ausstattung der Sektlinie Tradizionali Rechnung. Alle vier Prosecchi Superiore sind nun Millesimato-Produkte, angefangen vom Brut Prior und seinem Wintergrau über den Senior Extra Dry in seinem Sommerorange und dem Maior Dry im herbstlichen Senfgelb bis zum

lecker süßen Suavis Demisec in seinem Frühlingsaquamarin.

Solche Assoziationen mögen individuell unterschiedlich ausfallen, jedoch regen sie die Fantasie und die Gefühle an - etwas Elementares im Leben - wofür Bortolomiol und die Menschen dahinter mit ihrem Engagement und Bewusstsein fürs Wesentliche stehen.

## DIE PRODUKTE



Drei Säulen der Bortolomiol-Prosecco-Welt - Bandarossa Extra dry, Jus Naturae Brut Bio und Prior Brut Tradizionali



## BORTOLOMIOL, VALDOBBIADENE

Tel. +39 04239749

[www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com)

Besuche und Weinproben nach Anmeldung



---

„Bortolomiols Arbeit liegt in der Erschließung der Märkte und dem Bekanntmachen der Besonderheiten der DOCG, und ebenso in der Beteiligung an humanitären und die Natur schützenden Projekten“

---