

Winzer in der kost.bar

„Weingut Bonotto delle Tezze“ aus dem Veneto

BOLLICINE & BIANCHI & ROSSI DEL PIAVE

am **Samstag 28. Jan. ab 20h** in der kost.bar – 1. Stock.

Unkostenbeitrag € 25.— inkl. Weinproben & Gustohäppchen

Weingut Bonotto delle Tezze www.bonottodelletezze.it

Mindestens 600 Jahre Geschichte binden die Bonotto Familie an das kleine Dorf Tezze, am linken Ufer des Flusses Piave, südlich von Conegliano. Dieses Gebiet hat vor allem in den ersten Jahrhunderten nach 1000 n.Ch. vom grundlegenden Beitrag der mittelalterlichen Klöster und deren Mönche zum modernen europäischen Weinbau und der Weinherstellung profitiert. Sie waren zu dieser Zeit die wichtigsten Trauben- und Weinkenner.

Bei Bonotto delle Tezze treffen sich Tradition und Moderne in einem spannenden, reichhaltigen Angebot nachhaltig produzierter Weine. Besonders die **Prosecco** Traube bei Weißwein und die traditionelle Rotweintraupe **Raboso** werden kultiviert.

Die Geschichte des **Raboso** geht bis ins 15. Jahrhundert zurück:

Antonio Bonotto (Bonotto delle Tezze) erzählt: „Früher wurde der Raboso ‘vin da viajo’ (Reisewein) genannt, da er sich aufgrund der hohen Säure besonders gut hielt. Diese Eigenschaft hatte den Raboso zum erfolgreichsten Wein der damaligen Zeit gemacht. Andere Weine verdarben beim Transport rasch. Venedig selbst war ein wichtiger Absatzmarkt für den Raboso.“

In jener Zeit, das ist schon ein paar Jahrhunderte her, soll der Pro-Kopf-Konsum in Venedig rund 300 Liter Wein pro Jahr betragen haben! Wein war aufgrund seines Alkohols und der Säure hygienischer als Wasser, weshalb die Nachfrage nach Raboso groß war. Mit dem Niedergang der Republik Venedig ging auch die Bekanntheit des Raboso zurück. Trotz allem verfügen wir über Aufzeichnungen, nach denen der Raboso bis in die 30er-Jahre hinein 90 Prozent der Produktion im Piave-Gebiet ausmachte“.

Spannende Weine warten – wir freuen uns auf euer Kommen!

Anmeldung unter info@kostbar-vinothek.at oder +43 650 4972786