

Un brindisi a tutta Bottega

Nel mondo, dai duty free alla compagnie aeree, si brinda con i vini Bottega resi iconici dalle bottiglie metallizzate delle bollicine. Un packaging che come raccontato dal capo azienda Stefano Bottega “non è mai stato un artificio fine a se stesso, ma uno strumento per comunicare la qualità del prodotto”. In particolare, le bottiglie metallizzate, in particolare la Gold, richiamano Venezia e la sua raffinata eleganza: una bellezza assoluta e mai stucchevole. “Questa bottiglia ha dato prestigio al Prosecco Doc” sostiene l’imprenditore che poi ricorda come “Le due bottiglie sorelle, Rose Gold e White Gold, contengono nell’ordine un Pinot Nero spumante vinificato rosè e un uvaggio Venezia Doc, nuova denominazione compresa tra le colline di Conegliano e la laguna di Caorle”.

L’idea di proporre un percorso di innovazione anche nella presentazione stessa delle bottiglie nasce tuttavia per Bottega nell’universo della grappa per cui era stata adottata una bottiglie in vetro soffiato per trasmettere un concetto di preziosità del distillato. La grappa spray è nata per regalare l’emozione fuggevole di un assaggio olfattivo, in conformità con l’adagio che la grappa si “assaggia prima di tutto con il naso”. La Grappa Riserva Privata Barricata con l’originale bottiglia a base quadrata e l’etichetta che si sviluppa su due facce ha vinto numerosi premi, tra cui nel 2010 l’Etichetta d’Oro del Vinitaly 15th International Packaging Competition”.

E in effetti Bottega nasce nel mondo della grappa 42 anni fa per poi entrare nell’universo variegato del vino a partire dal 1992. A raccontarlo è lo stesso Stefano Bottega oggi a capo dell’azienda: “L’azienda nasce come distilleria e ancora oggi sento che le mie radici affondano nelle vinacce da cui deriva la grappa. Tuttavia quello della distillazione è un mondo circoscritto che ha spinto me e la mia famiglia ad approcciare

il vino che con la grappa condivide la stessa origine. E dalle colline di Conegliano il primo passo non poteva che essere il Prosecco che nei primi anni '90 non aveva ancora conosciuto il boom attuale, ma era soltanto uno dei tanti vini spumanti del panorama enologico italiano. La crescita del Prosecco e di pari passo quella dell'azienda ci hanno consentito di diversificare e di produrre, oltre a molti altri vini anche i grandi rossi della Valpolicella (Amarone e Ripasso) e della Toscana (Brunello di Montalcino, Bolgheri, Chianti). In Valpolicella, a Valgatara, abbiamo una nuova cantina di proprietà, di cui abbiamo appena terminato la ristrutturazione, conservando l'architettura storica dell'edificio".

La famiglia Bottega è entrata nel vino nel 1992, dapprima commercializzando il Prosecco prodotto da terzi. Nel 2007 con l'acquisizione della sede a Bibano di Godega e di 10 ettari di vigneti coltivati a Prosecco ha iniziato a produrre nella propria cantina che oggi conta oltre 100 autoclavi. Negli ultimi anni nuove acquisizioni a Vittorio Veneto e a Follina hanno portato a 20 ettari i terreni vitati di proprietà nella zona del Prosecco. Nel 2018 è stata aperta la cantina di proprietà a Valgatara in Valpolicella. Sempre dal 2018 è in funzione un'altra piccola cantina a Vittorio Veneto destinata alla produzione del tradizionale Prosecco Colfondo. Dal 2009 ha in gestione diretta a Montalcino una cantina dove vengono prodotti Brunello di Montalcino, Rosso e Sant'Antimo. Oggi oltre ai vini e alle grappe, il portafoglio di Bottega conta anche Limoncino, liquori a base frutta e crema e gin grazie a cui copre quasi completamente la gamma del beverage ed esporta prevalentemente in Canada, Germania, Uk, Olanda, Svizzera, Usa, Giappone e Scandinavia.

Tra i progetti più innovativi una particolare attenzione meritano i "Prosecco Bar", un concept ideato da Bottega con la finalità di esaltare le eccellenze del nostro Paese. Nello specifico viene riproposta la filosofia del bacaro veneziano,

ovvero di un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia come "cicheti", ovvero stuzzichini da consumare al bancone, sia come piatti più strutturati da servire ai tavoli. L'abbinamento con il Prosecco, privilegiato per la sua versatilità, e con altri vini italiani chiude il cerchio. Bottega Prosecco Bar è quindi un'evoluzione di questa filosofia, che estrapolata dalla realtà veneziana, è riproducibile in tutto il mondo. L'asse portante del progetto è il "Perfect Match", ovvero l'abbinamento ideale tra i cibi tipici delle cucine regionali italiane e i diversi vini proposti da Bottega.

Quanto infine al vino preferito, l'imprenditore non ha dubbi: è il Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega, un vino spumante, prodotto con metodo Charmat, che garantisce freschezza e facilità di consumo. Ha la sua cifra identificativa nel basso contenuto di zuccheri e nella prolungata persistenza aromatica, in quanto ha origine da un equilibrato uvaggio che assembla un 80% di uve Glera, le stesse del Prosecco, con un 20% di Chardonnay. Viene spumantizzato in autoclavi d'acciaio, dove in presenza di lieviti selezionati si compie naturalmente l'intero processo di fermentazione. Si può quindi definire un "vino nature", che accarezza il palato con una struttura essenziale, asciutta e al tempo stesso armonica. Un vino ideale da abbinare alle moeche, ovvero i granchi che tutto l'anno popolano la laguna veneta e che solo per poche settimane all'anno assumono lo stato di moeca, abbandonando nel periodo di muta il vecchio carapace. La tradizione vuole che le moeche si mangino fritte accompagnate da una polentina bianca morbida.