

**B**  
**BOTTEGA**  
SpA

Family Vintners & Master Distillers

# RASSEGNA STAMPA

Marzo Aprile 2017



# RASSEGNA STAMPA

Bibano di Godega Sant'Urbano (TV), Aprile 2017

Caro Amico,

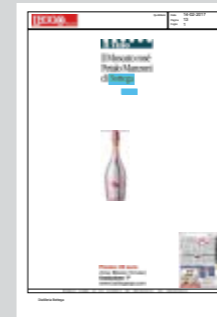
siamo lieti di allegarti la rassegna stampa selezionata negli ultimi due mesi.

Gli articoli raccolti nell'allegato sono stati estrapolati da quotidiani, settimanali, mensili o periodici, in versione cartacea oppure on line.

Si riferiscono alla stampa nazionale e a quella dei principali paesi dove operano i nostri distributori e importatori.

Le notizie di interesse giornalistico richiamano i nostri prodotti e la nostra azienda, oltreché eventi e iniziative di vario genere.

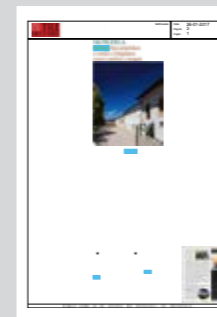
Bottega Spa



16  
Leggo



17  
Oggi



19  
Tre Bicchieri



35-36  
Il Gazzettino



45  
Glass of Bubbly



46-47  
Shuhan News

LUNEDÌ 13 FEBBRAIO 2017



**agricoltura.it**  
CULTURE RURALI IN RETE  
(<http://www.agricoltura.it/>)

VIAGGI E SAPORI ([HTTP://WWW.AGRICOLTURA.IT/CATEGORY/RUBRICA/VIAGGI-E-SAPORI/](http://www.agricoltura.it/category/rubrica/viaggi-e-sapori/))

## San Valentino. Petalo Manzoni Moscato, ecco il vino dell'amore

BIBANO DI GODEGA DI  
SANT'URBANOCLAUDIO ZENI ([HTTP://WWW.AGRICOLTURA.IT/AUTHOR/CLAUDIO-ZENI/](http://www.agricoltura.it/author/claudio-zeni/)) ([https://twitt](https://twitter.com/)([HTTP://WWW.AGRICOLTURA.IT/CITTA/BIBANO-DI-GODEGA-DI-SANTURBANO/](http://www.agricoltura.it/citta/bibano-di-godega-di-santurbano/)) . 7 febbraio 2017. 0 Comment (<http://www.agricoltura.it/2017/02/07/san-valentino-petalo-manzoni-moscato-ecco-il-vino-dellamore/#comment>)

. 143 Visualizzazioni

Bottega propone per San Valentino un inedito vino spumante rosé dolce Manzoni Moscato, che si affianca al noto Petalo Moscato. La bottiglia di colore rosa acceso viene realizzata con un esclusivo procedimento di metallizzazione della superficie esterna del vetro e rientra a pieno titolo nella collezione degli spumanti glamour Bottega. L'etichetta, che raffigura una rosa in piena fioritura, evoca l'aromaticità del vino.



Petalo Manzoni

**Petalo Manzoni Moscato** Si caratterizza per il colore rosato, il perlage fine e persistente, nonché per il profumo, fresco, intenso e delicato. L'inconfondibile sapore dolce e fragrante è arricchito da sentori di rosa, lamponi e note speziate di salvia, timo e maggiorana. Questo vino dolce sviluppa una gradazione alcolica di soli 7% vol., che lo rende particolarmente gradito ai giovani e alle donne. La bottiglia di immediato impatto visivo lo rende il prodotto ideale per celebrare feste e ricorrenze. È un vino di facile approccio che si sposa egregiamente con i principali dessert della cucina italiana e internazionale. La bottiglia da 75 cl ha un prezzo al pubblico di circa 22 euro. Il lungo e prezioso lavoro di selezione eseguito nei primi anni del '900 da Luigi Manzoni presso l'antica Scuola Enologica di Conegliano ha portato alla coltivazione di una serie di incroci, tra cui questo Incrocio Manzoni 13.0.25. La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. È un incrocio tra il Raboso e il Moscato. Questo vino è uno spumante che ha origine da uve coltivate in Provincia di Treviso, nella zona del Prosecco, un'area di grande tradizione enologica. Le bucce delle uve vengono sottoposte a un processo di macerazione con il mosto che si protrae per 24 ore. Il processo di spumantizzazione che segue, prende avvio dall'aggiunta di lieviti selezionati direttamente al mosto. Il vino che ne deriva possiede il carattere fresco e fragrante delle uve di origine, un'alcolicità limitata e una piacevole dolce sensazione gustativa.





### Petalo Manzoni Moscato il vino dell'amore per San Valentino

da 7 ore su [www.saporinews.com](http://www.saporinews.com)

**Bottega** propone per San Valentino un inedito vino spumante rosé dolce Manzoni Moscato, che si affianca al noto Petalo Moscato.

La bottiglia di colore rosa acceso viene realizzata con un esclusivo procedimento di metallizzazione della superficie esterna del vetro e rientra a pieno titolo nella collezione degli spumanti glamour **Bottega**. L'etichetta, che raffigura una rosa in piena fioritura, evoca l'aromaticità del vino.

**Petalo Manzoni Moscato** si caratterizza per il colore rosato, il perlage fine e persistente, nonché per il profumo, fresco, intenso [...][leggi](#)]

tags : rosato raboso moscato prosecco lamponi conegliano zona dessert perlage spumanti

Condividi:

### BLOG

Sapori News  
[www.saporinews.com](http://www.saporinews.com)

<http://www.saporinews.com/feed/>

### BLOG TAGS

aglio alimentare bianco birra brodo burro cantina cioccolato classico cottura degustazione dessert di doc dolci farina formaggio forno frutta fuoco ingredienti internazionale italiana latt lievito mescolare mescolate naturale padella pane patina pentola ricetta ricette riso ristorante sala salsa secco servizio succo superior temperatura torta toscana verdure vini wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: [info@cibvs.com](mailto:info@cibvs.com)

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

EATWOM!!!

### Articoli correlati:



### Il mio problema con Greenpeace

L'immagine irrompe sullo schermo con tutta la sua brutalità. Un pugno di temerari con un piccolo gommone cerca di interferire con le operazioni di una baleniera. Si vede, nel filmato [...]

tags : soia pere mele faro ogm mica ceca mais cinese stampa dal 16 July 2014 su: [bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it](#)



### Muffins di Ricotta e Fichi

Puoi preparare tante ricette per dolci anche con l'avvicinarsi dell'autunno. In questo periodo, ci prepariamo a gustare frutta molto diversa da quella estiva, ma non meno invitante. Tra i frutti [...]

dal 15 November 2013 su: [www.ricettein.it](http://www.ricettein.it)



### Diamo ordine al caos delle

■ each 0.04 oz dose (1 g) contains 1 g of sugar  
■ store at 68-77°F (20-25°C)

### Lo zucchero più costoso al mondo

Il vero buongustaio - il foodie come si usa dire oggi nell'irritante linguaggio italo-inglese di moda nel web enogastronomico - non bada a spese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Cronaca del Veneto.com

# BOTTEGA LANCIA LA NUOVA BOTTIGLIA UNA GALASSIA DI CRISTALLI

### L'azienda trevigiana conferma di voler inaugurare a maggio la cantina comprata in Valpolicella, a Valgatara

Una galassia di cristalli. E' la bottiglia che **Bottega** spa ha lanciato nel mondo per caratterizzare ancor più il suo spumante: si chiama **Bottega Stardust** con il tradizionale vetro ricoperto da una tempesta di cristalli. E' un Prosecco Doc, vinificato in versione Dry, con una scelta di uve selezionate provenienti dall'area collinare di Valdobbiadene. Il packaging del prodotto è completo da un elegante astuccio nero che racchiude la bottiglia proteggendo i cristalli dagli attriti in fase di trasporto. L'azienda trevigiana conferma di voler inaugurare, a maggio,



I fratelli **Bottega**

la cantina acquistata a Valgatara di Marano che le permetterà di produrre mezzo milione di bottiglie di Amarone e Ripasso, portando così la sua produzione totale a 12 milioni di bottiglie l'anno. L'operazione è partita ancora lo scorso anno con l'acqui-

zione del vigneto e poi completata, mesi dopo, con l'acquisizione della cantina, oggi in totale fase di ristrutturazione. **Bottega**, è bene ricordarlo, produce vini di alta gamma, dal Chianti al Brunello di Montalcino, dal Bolgheri al Cabernet, al Merlot e appunto ai vini della Valpolicella oltre ad una serie di grappe. Oggi **Bottega** spa è presente in 130 paesi, in tutti i duty free aeroportuali del mondo. Portata avanti dai fratelli **Sandro, Stefano e Barbara**, **Bottega** spa ha chiuso il 2016 con un giro d'affari di 53 milioni di euro contro i 49,7 del 2015.





**GOLOSO & CURIOSO**  
VIAGGIO DEL GUSTO



Condominio Amico.net 2 in 1  
Un sito web per la trasparenza  
Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

## News - Eventi - Leggi tutto »

**Agrifood presenta Brodi della linea Passione Verde: l'alleato in cucina per brodi 100% naturali**  
Agrifood Covalpa, da sempre attento alle esigenze del consumatore di oggi, ha id...[Leggi tutto](#)

**Goppion Caffè per Venezia: il Dolce**  
L'azienda trevigiana omaggia una delle città che ha maggiormente diffuso la cultura del caffè. Una lattina...[Leggi tutto](#)

**La valorizzazione dell'artigianato contadino**  
Disponibile gratuitamente l'edizione 2017 della guida Gallo Rosso Promuo...[Leggi tutto](#)

**DO Sweet for Kids, musica rock e solidarietà per i bambini meno fortunati**  
Molte...[Leggi tutto](#)



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda - Ottimi Prezzi -



Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

▶ Ricette del goloso

▶ Ricette giornalisti

▶ Ricette chef

Home » Roberto Vitali » Mondo vino » Bottega a benvenuto brunello presenta l'annata 2012



## BOTTEGA A BENVENUTO BRUNELLO PRESENTA L'ANNATA 2012

Montalcino, Chiostro del Museo, 17-20 febbraio 2017

Bottega partecipa a Benvenuto Brunello, nota manifestazione che si tiene a fine febbraio a Montalcino per presentare il debutto dell'ultima annata del celebre Brunello. Quest'anno sarà protagonista il vino ottenuto con uve della vendemmia 2012.

Bottega ormai da anni opera nella capitale toscana del vino con una propria cantina a gestione diretta, dove oltre al Brunello vengono prodotti il Rosso di Montalcino Doc e il Sant'Antimo Rosso Doc. L'azienda trevigiana ha esteso a Montalcino la propria produzione di vini di qualità con l'obiettivo di offrire al consumatore con lo stesso brand le eccellenze enologiche italiane. In Toscana, oltre ai vini dell'area Montalcino, Bottega produce un Bolgheri Rosso Doc, un Chianti Classico Docg Riserva, un Chianti Classico Docg e un Chianti Docg.

I vini rossi toscani rappresentano la categoria merceologica che maggiormente ha contribuito alla crescita del fatturato di Bottega S.p.A. Nello specifico il Brunello rappresenta un importante veicolo di traino per l'export dell'azienda. A questo proposito i mercati più significativi relativamente ai numeri sono stati: Italia, Germania, Svezia, Svizzera.

In occasione di Benvenuto Brunello Bottega presenterà anche un Brunello Riserva 2011 Prêt-à-Porter. La peculiarità di questo vino è di aver subito un invecchiamento di sei anni che ne esalta la personalità. La stilista americana Denise Focil ha creato per Bottega una bottiglia fashion di immediato impatto. La tradizionale bottiglia è stata infatti arricchita da un'etichetta stampata su di un rettangolo di ecopelle marrone, incorniciata da una serie di borchie metalliche. La stilista ha inoltre ideato un astuccio a misura di bottiglia: anch'esso in ecopelle, è dotato di una tracolla per "trasportare" con classe e femminilità il pregiato contenuto. Una grappa di Brunello di Montalcino e un olio di oliva Bio completano un assortimento incentrato sulle potenzialità di un territorio di grande tradizione enogastronomica.

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completano l'offerta Bottega i liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fiordilatte. L'azienda, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 Paesi nel mondo.

**Roberto Vitali**

Bottega a benvenuto brunello presenta l'annata 2012

Tutti gli articoli &gt;

IL GAZZETTINO  
TREVISO

Quotidiano

Data 11-01-2017

Pagina 26

Foglio 1

## Da Non Perdere

TREVISO

Due ori a Hong Kong alla **Bottega** di Godega

(mm) La **Bottega** di Godega, presente da anni con i propri vini in Asia, ha partecipato al China Wine & Spirits Awards, concorso dedicato ai vini e liquori che si è tenuto ad Hong Kong. E **Bottega** ha conquistando due ori con il "Vino degli Dei" Amarone della Valpolicella Docg 2012 e con il **Bottega** White Gold spumante brut di Pinot nero vinificato in bianco, quindi il bronzo con il **Bottega** Rosè Gold spumante brut di Pinot nero. Doppietta per la Duca di Dolle di Rolle di Cison, azienda della famiglia Baccini, che al concorso Effervescents du Monde di Digione in Francia, ha conquistato l'argento con il Prosecco Brut e il Cartizze brut "Zero". Tra i 540 vini solo 11 medaglie agli spumanti italiani di cui 2 alla Duca di Dolle.



VISNADELLO

Il Premio Albertini a Cristiana Sparvoli

In occasione della cena dei "Tre brodi", al ristorante Albertini di Visnadello, per iniziare l'anno nuovo tra passatelli in brodo, trippa in brodo e zuppa di pesce, è stato assegnato il riconoscimento gastronomico. E dopo l'assegnazione a Teresa Perissinotto Vendramel delegata dell'Accademia della cucina di Treviso, a Michele Miriade del Gazzettino, al regista, attore e accademico Paolo Trevisi, ad Angelo Squizzato già giornalista della Rai, il premio è andato

alla giornalista Cristiana Sparvoli. Nella foto Miriade, Guido Albertini, Cristiana Sparvoli, Graziella Albertini e Angelo Squizzato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Distilleria Bottega



TREVISO

Lovat e Bottega distillati, due borse di studio per aspiranti giornalisti

TREVISO - Sono trevigiane le due aziende che quest'anno finanziano, con delle borse di studio, il corso di giornalismo "Dalla carta all'online" organizzato dalla scuola "Arturo Chiodi" del Centro culturale Kolbe di Mestre. Una è Bottega Spa, azienda leader nella produzione di distillati di Bibano di Godega di Sant'Urbano (due sovvenzioni da 250 euro ciascuna), l'altra è la Libreria Lovat di Villorba, che offre tre buoni libro da 100 euro

ognuno. Il corso, per giornalisti pubblicisti, insegnanti o cultori della materia, partirà il 14 gennaio e si terrà ogni sabato pomeriggio dalle 15 alle 17.30 a Mestre, nella sala multimediale del Centro Candiani. Sono 18 lezioni, per un totale di 45 ore tra teoria ed esercitazioni pratiche di stesure di articoli, reportage, comunicati stampa e recensioni, che verranno tenute da Edoardo Pittalis, già vice direttore del Gazzettino e scrittore, Alberto

Laggia, inviato di Famiglia Cristiana, Ivo Prandin, giornalista freelance e Maria Cristina Puricelli, giornalista e web content writer. I temi verteranno sulle diverse declinazioni del giornalismo cronachistico, culturale, sportivo includendo il ruolo rivoluzionario dei social media. Il corso costa 230 euro + 20 della tessera del Centro Candiani. Info sito www.centrokolbemestre.it, 328.1787745 e 349.7135314.



(http://www.monitor.bg/media/articles/2016/42/49116/962201-1.jpg)

Величието на Венеция в еликсирите на братята Ботега

Румен Михайлов, "Монитор", Италия - събота, 22-10-2016 - 09:00

Share 0 Tweet

Сандро, Стефано и Киара точат вина и ракии за 50 млн. евро всяка година

Гроздобер като гроздобер, ама по венециански. Няма начин, след като първата чепка, от която ще се роди омайното просеко, я къса лично дождът на Венецианската република. Бутафорен е, разбира се, ама също като главата на просъществуващата цели 10 века град-държава води след себе си с кошници в ръце съпруга, държанка, деца, внуци, плюс личния си свещеник изповедник. Защото, за да е хубаво виното във всички изби на „Серенисима“ или на най-спокойната република на света, някога именно тази дружина е трябвало да влезе първа в натежалите от зрели гроздове лозя северно от Венеция. После пък откъснатите от знатните особи и налетели щедро с божествен сок чепки е трябвало да бъдат смачкани от голите нозе на момиченцата във височайшото семейство. И текналият най-напред от канелката мътен, но сладък сок бил поднасян за изливане от дожа, благоверната му и собствениците на лозето, удостоено с честта да бъде обрано първо. Само така през цялата година занаятчиите и благородниците, и престолюдието щели да радват небце и душа с качествени еликсири. Та спазвайки традицията, братята Сандро и Стефано Ботега, както и сестра им Барбара, отиват в компанията на „люксовите гости“ най-напред от ширатата, тежката изпод кранетата на девойчетата от антуража на бутафорния дож.



(http://www.monitor.bg/media/articles/2016/42/49116/962201-4.jpg)

Театърът си е театър, ама винаги носи добро настроение и блазе им на тези, които могат да си го позволят само за тях и за най-близките им роднини и приятели! Но

гроздоберният купон

организиран от собствениците на прочутата винарска изба „Ботега“, не свършва със спретнатата покрай лозята им историческа възстановка. След ретрошоуто, в което на практика участват всички домакини и многобройни гости, следва с въсем сериозен концерт от класическа музика, изпълнена от световноизвестен квартет, чийто ръководител и виолончелист не е кой да е, а младата музикална надежда на Италия, детето чудо на Верона, новият главен диригент на Филхармонията на Токио - 29-годишният Андреа Балистони. Изпълнението на струнния квартет, в който виолата е заменена удивително успешно с кларнет, продължава час и нещо, после следват няколко биса. Вместо да си тръгнат веднага като снеси музикални звезди, които обикновено мотивират оттеглянето си с оправдания за ангажменти на следващия ден, Андреа и неговите колеги остават да се веселят като всички останали. И след като похвалват от страхотно вкусните сладети „ла матричана“ и от печените на шисъ заешки мръвки и свински ребърца, полети пко с просеко и с други еликсири на избата, повеждат танците. Въобще квартетът се превръща в мотор на мощния купон, може би и защото по думите на дирижиращия едва на 24 години Миланската скала Андреа, Сандро е един от най-големите му приятели.

Толкова за веселия гроздобер – отсега нататък ще става дума почти само за въпросния Сандро. Заслужава си, тъй като ако днес „Ботега“ е една от най-успешните и уважавани

изби в зоната на прочутото италианско просеко

заслугата е преди всичко негова. Бил е само на 19 години, когато баща му Алдо почива и малката ракиджийница, диваца хляб на петчленното семейство, остава без стопанина си. Мама Розина, която е родом от о. Сардиния и е с необикновено тъдд характер, без заобикалки заповядва на по-големия си син да се заема веднага за дребиел фамилен бизнес. Сестрата Барбара е на 16 години, братът Стефано – на 14, и никой трябва да се грижи за тях поне докато станат пълнолетни. Така Сандро зареава мечтите си да следва бизнес администрация във Венеция и започва да изучава желаната специалност в университета на живота. Първ негов помощник в малката фабрика за грана е Розина, която всички наричат Роза. Когато навършва 17 г. пък, със счетоводството започва да се занимава Барбара. Само 2 години след като поема нещата в ръцете си Сандро разбира, че ако иска семейството да просперира, то трябва да продава гроздинката извън границите на селото си Пианцано ди Годага и съседния град Тревицо. Но за да се увеличи значението с успех, според младия мъж стоката трябва да бъде „облечена“ в нови „дрешки“, такива, с каквито никой не е и издокарвал до този момент, нужно й било и собствено име, с което да я разпознават навсякъде. И след едно посещение през 1905 г. при майсторите на духаното стъкло на венецианския остров Мурано Сандро решава да продава занаятчиите гратата си само в красиви и елегантни бутилки, извадени от тях. Година и нещо по-късно първо направо одухотвореното стъкло лъсва оригинален етикет с надпис „Александер“ и започва възходът, който стресва дори неговия инициатор. Нормално е – нито 24-годишният глава на семейство Ботега, нито мама Роза, камо ли Барбара и Стефано са си представяли, че

гратата им може да бъде продавана на поразия не само в цяла Италия, но и извън нейните. Вместо да бъде отнесен от възлите на успеха и захвърлен на безгрижен бриг, Сандро навлиза навътре в бурното море на бизнеса. Така в началото на 90-те години благодарение на спечелените от гратата „Александер“ пари ракиджийницата „Ботега“ се разраства във винарска изба със същото име. Сандро е улетил, че точеното от години в избите край съседните градове Тревицо и Кончалю попитиво вино просеко е харесвано все повече и през 1992 г. започва да го прави и той, кръщавайки го „Дино на поетите“. Маркетинговият ход пак е успешен, бутилките с еликсир за личини и не само такива души се разпродават бързо, въобще запнатото време за фамилията не спира. Още повече че три години по-късно Сандро, мама Роза и навлезалият вече в занаята по-малък брат Стефано комбинират просеко с ледов сок и така се първа станалото за нула време изключително популярно шампанизирано вино за дами „Фраголено“.

Следващият ход

е производството през 2003 г. на грата спрей, която италианците започват да прихвалят не само в кафетерията и културните си специалитети, но парфюмират с нея барове, кръчми и даже всекидневните на домовете си.

През 2009 г. отвари врати новата изключително модеризирана изба на Ботега край намиращото се на 50 км северно от Венеция селище Бибиано ди Годага. Е там вече се материализират една след друга следващите идеи на Сандро, които недобро съвестни колеги копират на поразия – позлатените и посребрени бутилки за просеко, десертните напитки с вкус като на многобройните видове италиански сладоледи, оригиналните бутилки мляк с просеко за продажба в самолетите и т.н. От тази година пък и отварянето в петнайсетина европейски летища, сред които Варна и Бургас, на „просеко барове“, в които напитките на фамилията Ботега се продават заедно с вкусни италиански мезета.



Така в деня на „венецианския гроздобер“, организиран край спрехуредената изба за вина и ракии до селото Бибиано ди Годага, цената й бе някъде над 50 млн. евро. Толкова е годишният оборот на семейството, реализиран от продажбата на повече от 11 млн. бутилки с просеко, грана, качествени бели и червени вина. Правят ги 150 човека – служителки и работници с постоянни трудови договори, повечето от които са млади хора. Като например енологката Лоренца Слопо, която е малоснащата на качествено просеко с марката „Ботега“. И изглеждат щастливи хора, може би и защото стоката им се харчи вече, и то добре, в 130 страни.

А на 53 години Сандро бяха от нови идеи, постолено е в движение и освен за производство дава пари и на тези, които имат нужда от тях и ги заслужават. Като например на пострадали от земетресението в Централна Италия в края на август, но за измеренията на щедростта си не иска да говори. Доволен е от сързеното досега, като има само една душевна болка – природата не е дарила него и съпругата му с деца. Но стенаният мъж, който изглежда доста почмлад за годините си, вече е намерил решение на проблема. В края на купона-гроздобер той обеща, че негов наследник в президентското кресло на акционерното дружество „Ботега“ ще бъде двайсетгодишната дъщеря на Барбара – Никол. Семейни им работи.



**BOTTEGA LANCIA LA NUOVA BOTTIGLIA**

# UNA GALASSIA DI CRISTALLI

*L'azienda trevigiana conferma di voler inaugurare a maggio la cantina comprata in Valpolicella, a Valgatara*

Una galassia di cristalli. E' la bottiglia che Bottega spa ha lanciato nel mondo per caratterizzare ancor più il suo spumante: si chiama Bottega Stardust con il tradizionale vetro ricoperto da una tempesta di cristalli. E' un Prosecco Doc, vinificato in versione Dry, con una scelta di uve selezionate provenienti dall'area collinare di Valdobbiadene. Il packaging del prodotto è completato da un elegante astuccio nero che racchiude la bottiglia proteggendo i cristalli dagli attriti in fase di trasporto. L'azienda trevigiana conferma di voler inaugurare, a maggio, la cantina acquistata a Valgatara di Marano che le permetterà di produrre mezzo milione di bottiglie di Amarone e Ripasso, portando



I fratelli Bottega

così la sua produzione totale a 12 milioni di bottiglie l'anno. L'operazione è partita ancora lo scorso anno con l'acquisizione del vigneto e poi completata, mesi dopo, con l'acquisizione della cantina, oggi in totale fase di ristrutturazione. Bottega è bene ricordarlo, produce vini di alta gamma, dal Chianti al Brunello di Montalcino, dal Bolgheri

al Cabernet, al Merlot e appunto ai vini della Valpolicella oltre ad una serie di grappe. Oggi Bottega spa è presente in 130 paesi, in tutti i duty free aeroportuali del mondo. Portata avanti dai fratelli Sandro, Stefano e Barbara, Bottega spa ha chiuso il 2016 con un giro d'affari di 53 milioni di euro contro i 49,7 del 2015



Codice abbonamento: 028279

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**CENTRO KOLBE**

## Dalla carta all'online a lezione di giornalismo



Corsi di giornalismo al Kolbe

Salgono a cinque le borse di studio disponibili quest'anno per gli studenti - senza limiti di età - che volessero iscriversi al corso di scrittura giornalistica "Dalla carta all'online" organizzato dalla scuola Arturo Chiodi del centro culturale Kolbe.

Il corso, rivolto a giornalisti, pubblicisti o aspiranti tali, redattori, insegnanti o curiosi di saperne di più sul giornalismo, partirà sabato 14 gennaio e durerà fino al 20 maggio.

E' composto da 18 lezioni di due ore e mezza ciascuna che si terranno ogni sabato, a partire dalle 15, nell'aula multimediale del Centro culturale Candiani a Mestre. Le lezioni saranno in parte teoriche e in parte dedicate all'esercitazione pratica per la stesura di articoli, reportage, recensioni, comunicati stampa, con correzione imme-

diata.

Gli insegnanti saranno Alberto Laggia, inviato di famiglia Cristiana, Maria Cristina Puricelli, giornalista e web content writer, Ivo Prandin, giornalista free lance e Edoardo Pittalis, giornalista e scrittore. Il costo è di 230 euro + 20 di tessera per il Candiani, e può essere corrisposto in due rate.

Due borse di studio, da 250 euro ciascuna, sono finanziate da Bottega Spa, azienda produttrice di distillati di Bibano di Godega di Sant'Urbanò, mentre tre buoni libro da 100 euro cadauno vengono invece offerti dalla libreria Lovat di Villorba.

Per informazioni consultare il sito [www.centrokolbeme.it](http://www.centrokolbeme.it) oppure telefonare dalle 17 alle 19 al 328.1787745 349.7135314.

Lieta Zanatta  
REPRODUZIONE RISERVATA



Codice abbonamento: 028279

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



COMMENTO ■ IL FUTURO INCERTO

AVANTIA A PASSO LENTO I RISCHI DI INDUSTRY 4.0

Due lustri dopo il turning point del 2008, prosegue un cauto consolidamento mentre si evidenzia un processo di disarticolazione. Dove vince solo chi rinnova

di DANIELE MARINI

Suoi bastioni, quasi due lustri dalla crisi del 2008 che ha rappresentato un vero e proprio turning point in termini di svolta radicale che ha costretto il sistema produttivo e anche quello sociale a rivisitare i propri criteri di funzionamento di organizzazione e di relazione. Osservando i dati emersi dall'analisi di Top 500 possiamo individuare alcuni elementi chiave. Il primo è un "consolidamento lento" delle imprese. Prosegue il cammino delle performance positive. Non è un galoppo, in dubbio, ma, considerato anche il contesto del sistema paese - è soprattutto che le aziende guadagnano posizioni migliori, anche dal punto di vista della marginalità, che negli anni precedenti era andata contrattandosi per mantenere la competitività. Imprese più solide significa maggiore garanzia con più serenità all'incertezza del futuro. Il secondo elemento - evidenzia una "disarticolazione" delle imprese. Gli esiti medi sono positivi, ma come tutte le medie nascondono situazioni diversificate. Se un tempo prima della crisi i distretti e i settori crescevano a rinvoltone in modo quasi omogeneo, oggi è evidente un processo di disarticolazione: nello stesso distretto e all'interno dello stesso settore possiamo trovare imprese che hanno performance positive e altre negative. La selezione e la polarizzazione nel sistema produttivo è ben testimoniata dai dati di Top 500 da un lato. Le imprese con performance economiche positive tendenzialmente sono quelle più strutturate organizzativamente, che hanno investito nell'innovazione e nel capitale umano, aperte ai mercati esteri. Dall'altro lato, unovantina imprese che vivono condizioni di crescente difficoltà: sono generalmente le più piccole, che operano su un mercato quasi esclusivamente domestico, prive di processi di upgrading. Di qui, la scomposizione elevata che il mercato sta generando. Ci rende più difficile la comprensione dei fenomeni, perché costringe a distinguere le analisi non più per settori isolati, ma per filiere produttive: non più per prodotti, ma per valore generato.

Ne consegue che prefigurare il futuro è, se possibile, ancora più complesso. Nessuno è in grado di fare previsioni realistiche di medio lungo periodo su ciò che potrà accadere. I dati si riferiscono al bilancio del 2016 con qualche proiezione sui primi trimestri del 2017, ma ad esempio quale sarà il reale impatto della crisi delle popolari anche sul sistema produttivo è ancora tutto da misurare. Come impatterà il nuovo corso della politica commerciale dell'era Trump lo scopriremo nei prossimi mesi. Lo stesso avviene della "quarta rivoluzione industriale" (Industry 4.0): costituisce un evento sfidante, nello stesso tempo un'opportunità e un rischio. Perché molto dipende della consapevolezza degli imprenditori su come utilizzare le nuove strumentazioni tecnolo-

giche e digitali. Così, non ci sono più ricette valide e generali: possiamo individuare tendenze, buone pratiche, che però vanno ritagliate su misura sui singoli casi. Di qui, la centralità della cultura, il sapere interpretare e allineare le sfide competitive. Al pari, se non di più, delle soluzioni organizzative, tecniche e tecnologiche. Per un esempio di qualità. La Confindustria ad agire in una condizione di incertezza, poiché la variabilità delle situazioni rende la vita di conto taglie. Il futuro è un miraggio della flessibilità generata dall'implementazione delle nuove tecnologie che rendono le informazioni più veloci e attuali, anche gli scenari soggetti a mutazioni rapide. Ma è soprattutto quello che

nelle risposte ai clienti, negli investimenti, diventando quindi un carattere indispensabile se si vuole rimanere competitivi. La mancanza linearità dello sviluppo rende dilatato il passaggio dalle realizzazioni personali ad esperienze giudicate più pianificabili, magari anche quelli con termini e tempi più plausibili. Le categorie industriali che continuano a utilizzare poca digitale i settori produttivi non riescono più a deservere e compatibilmente gli oggetti di osservazione. In molte imprese traslatano le funzioni esecutive e manovali, tipicamente operative, sono diventate marginali, mentre sono aumentate quelle più sofisticate e terziarie. Al punto che si fatica a distinguere dove finiscono i "dati" e dove iniziano i "servizi". Siamo così in

presenza di fenomeni di ibridazione che evidenziano i processi di trasformazione, difficilmente catalogabili secondo criteri tradizionali. Osservare le direzioni assunte dalle imprese che in questi anni hanno saputo migliorare i propri risultati è un vero esercizio e possono essere riassunti attorno ad alcuni concetti fondamentali. Il primo è l'ossessione dell'innovazione, il mantenimento, un orientamento culturale e operativo innovatore a tutti i livelli. Le dimensioni tecnologica e della digitalizzazione dell'impresa sono strettamente imparentate e strategiche. Soprattutto è la capacità di realizzare un continuum del sapere professionale all'interno dell'impresa e con l'esterno che oggi aiuta a distinguere gli sviluppi del futuro. Il secondo è l'apertura ai mercati internazionali, ovvero la dovuta domanda di beni e servizi - soprattutto quelli legati al Made in Italy - come motore di sviluppo rilevante. Avere scambi all'estero o essere inseriti in filiere internazionali spinge le imprese a innovare, auto-

scendendo così un circuito virtuoso di potenziamento internazionale. Il terzo riguarda un diverso obiettivo strategico della produzione. Al prodotto qualitativamente elevato si deve affiancare la centralità del cliente: è realizzare prodotti tailor made. A un maggior grado di lavoro "artigiano" si affianca il seguente arricchimento alla vendita, al super offer rispetto agli eventuali prodotti. La quarta dimensione - anche all'aspetto materiale - della produzione che - per effetto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 028279

"Tickled pink! Sparkling rosé is trendy, versatile and excellent value, perfect for late-spring entertaining. Bright, pretty and fresh, with floral and berry aromas, serve this with tapas, salads and fish dishes. Salute!"

BOTTEGA IL VINO DEI POETI ROSÉ BRUT SPARKLING Light & Fruity (D - 15 g/L) 277202 | 750 mL | Reg. \$13.95 → NOW \$12.95 | SAVE \$1.00

"Blonde for the summer! A contemporary example of a traditional Belgian beer - refreshing, smooth, balanced, pure and elegant. Its soft, malt flavours and delicate, spicy aromas pair perfectly with spicy foods. A crowd-pleaser, it also makes an ideal aperitif. Cheers!"

LEFFE BLONDE Medium & Spicy 84012 | 6 x 341 mL | \$15.25





**Il Vino**

**Il Moscato rosé  
Petalò Manzoni  
di Bottega**

La cantina **Bottega**, azienda familiare nata con la grappa, ha ora una produzione piuttosto considerevole di vino, con circa 9 milioni di bottiglie, principalmente Prosecco. Cura molto il packaging e



per San Valentino lancia un'edizione speciale del suo Moscato Rosé, che ha battezzato "Il vino dell'amore". È il Petalò Manzoni

(dedicato a un famoso enologo): si tratta di un vino leggero, spumeggiante, contenuto in una bottiglia particolare di vetro metallizzato in oro. Forse fa rabbrioidire qualche entoesperto un po' snob, ma è sicuramente un dono glamour.

**Prezzo: 22 euro**  
Zona: Bibano (Treviso)  
**Gradazione: 7°**  
[www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**M MODA**



a cura di **Raffaella Moretti**  
Giornalista esperta di moda e bellezza

**Ti regalo (non solo)  
il mio CUORE**

QUALCOSA DI ROSSO O DI ROSA, ROMANTICO O SEDUCENTE. ECCO ALCUNE PROPOSTE PARTICOLARI PER RENDERE UNICO IL VOSTRO SAN VALENTINO



La giornalista italiana osa un cortissimo cuore di pelliccia. Per lei si preannuncia un San Valentino hot.

**Anna Dello Russo, 54, in pelliccia**



**RASO E PIZZO**  
Reggiseno e brasiliana di Intimissimi. [it.intimissimi.com](http://it.intimissimi.com)



**TOP SPECIALE**  
Da mettere sotto la giacca o a spalle scoperte il top di Parah. [parah.it](http://parah.it)



**IN ROSSO E NERO**  
Completino con decori di cuori in velluto, di Cheek By Lisca. [lisca.com](http://lisca.com)

**La spalla nuda è sexy**



**1. TUNICA**  
Abito rosso monospalla in viscosa con corpetto volante di Intropia. [cocoitalia.it](http://cocoitalia.it)

**2. BICOLORE**  
Rosa, dalla forma classica, con un cuore che spunta dalla chiusura smerlata, la minibag B14 di Coccinelle. [coccinelle.com](http://coccinelle.com)

**3. CON LE FRANGE**  
Sandali a listelli con frange sul tallone di Zara. [zara.com](http://zara.com)



**FATTO CON LE MIE MANI**  
Il kit per Happy Cushion di We Are Knitters. [weareknitters.it](http://weareknitters.it)



**Dolci bollicine**  
Bottega propone un nuovo vino spumante rosé dolce, Manzoni Moscato (€ 22 circa).



# Petalo Manzoni Moscato il vino dell'amore per San Valentino

In I luoghi del bere, Suggestiti 01/2017 redazione2 224 Views 0 comments



redazione2 AUTHOR

PROFILE

Bottega propone per San Valentino un inedito vino spumante rosé dolce Manzoni Moscato, che si affianca al noto Petalo Moscato.

La bottiglia di colore rosa acceso viene realizzata con un esclusivo procedimento di metallizzazione della superficie esterna del vetro e rientra a pieno titolo nella collezione degli spumanti glamour Bottega. L'etichetta, che raffigura una rosa in piena fioritura, evoca l'aromaticità del vino.

**Petalo Manzoni Moscato** si caratterizza per il colore rosato, il perlage fine e persistente, nonché per il profumo, fresco, intenso e delicato. L'inconfondibile sapore dolce e fragrante è arricchito da sentori di rosa, lamponi e note speziate di salvia, timo e maggiorana.

Questo vino dolce sviluppa una gradazione alcolica di soli 7% vol., che lo rende particolarmente gradito ai giovani e alle donne. La bottiglia di immediato impatto visivo lo rende il prodotto ideale per celebrare feste e ricorrenze. È un vino di facile approccio che si sposa egregiamente con i principali dessert della cucina italiana e internazionale.

La bottiglia da 75 cl ha un prezzo al pubblico di circa 22 euro. Il lungo e prezioso lavoro di selezione eseguito nei primi anni del '900 dal prof. Luigi Manzoni presso l'antica Scuola Enologica di Conegliano ha portato alla coltivazione di una serie di incroci, tra cui questo incrocio Manzoni 13.0.25. La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. È un incrocio tra il Raboso e il Moscato.

Questo vino è uno spumante che ha origine da uve coltivate in Provincia di Treviso, nella zona del Prosecco, un'area di grande tradizione enologica. Le bucce delle uve vengono sottoposte a un processo di macerazione con il mosto che si protrae per 24 ore. Il processo di spumantizzazione che segue, prende avvio dall'aggiunta di lieviti selezionati direttamente al mosto. Il vino che ne deriva possiede il carattere fresco e fragrante delle uve di origine, un'alcolicità limitata e una piacevole dolce sensazione gustativa.

Maniella Belloni

Most Read Commented



18 046

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

5 312

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

4 116

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

3 673

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orologel

Food 11/2014

3 648

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Latest Posts

http://www.saporinews

1/2

## VALPOLICELLA. Bottega Spa acquisisce e cresce a Valgatarà: nuova cantina a maggio



Il 2016 è stato per Bottega un anno contrassegnato da un trend di crescita di tutti i vini della Valpolicella, con un numero complessivo di bottiglie che ha raggiunto 193 mila unità. L'azienda - 5,6 milioni di euro di ricavi nel 2016 (+7%) - ha il suo quartier generale a Bibano di Godsgaia (San'Urbano - Treviso) ed è in Valpolicella dal 2003, attraverso la gestione della cantina di Pescantina. Il 2017 segnerà la nascita del suo terzo sito produttivo, dopo quelli a Bibano e Mezzaduro, visto che l'azienda veneziana ha acquisito a Valgatarà (frazione di Marano) nel cuore della Valpolicella classica la cantina e i vigneti circostanti appartenenti alla famiglia dell'indipendente Enzo Franco Bazzani. **L'importo dell'investimento, secondo quanto Tre Bicchieri è in grado di anticipare, si aggira sui 3 milioni di euro.** Grazie alle tipologie in produzione previste tra Amarone, Valpolicella e Ripasso, con questa operazione Bottega avrà a disposizione una propria cantina, anche se quella di Pescantina resterà come punto di appoggio. L'inaugurazione della nuova struttura i lavori sono in corso è fissata per il prossimo mese di maggio. **G.A.**





Mercoledì 01 Febbraio 2017 22:44

## SAN VALENTINO PETALO MANZONI MOSCATO IL VINO DELL'AMORE

Scritto da **Claudio Zeni**



Bottega propone per San Valentino un inedito vino spumante rosé dolce Manzoni Moscato, che si affianca al noto Petalo Moscato. La bottiglia di colore rosa acceso viene realizzata con un esclusivo procedimento di metallizzazione della superficie esterna del vetro e rientra a pieno titolo nella collezione degli spumanti glamour Bottega. L'etichetta, che raffigura una rosa in piena fioritura, evoca l'aromaticità del vino. Petalo Manzoni Moscato si caratterizza per il colore rosato, il perlage fine e persistente, nonché per il profumo, fresco, intenso e delicato. L'inconfondibile sapore dolce e fragrante è arricchito da sentori di rosa, lamponi e note speziate di salvia, timo e maggiorana. Questo vino dolce sviluppa una gradazione alcolica di soli 7% vol., che lo rende particolarmente gradito ai giovani e alle donne. La bottiglia di immediato impatto visivo lo rende il prodotto ideale per celebrare feste e ricorrenze. È un vino di facile approccio che si sposa egregiamente con i principali dessert della cucina italiana e internazionale. La bottiglia da 75 cl ha un prezzo al pubblico di circa 22 euro. Il lungo e prezioso lavoro di selezione eseguito nei primi anni del

'900 da Luigi Manzoni presso l'antica Scuola Enologica di Conegliano ha portato alla coltivazione di una serie di incroci, tra cui questo Incrocio Manzoni 13.0.25. La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. È un incrocio tra il Raboso e il Moscato. Questo vino è uno spumante che ha origine da uve coltivate in Provincia di Treviso, nella zona del Prosecco, un'area di grande tradizione enologica. Le bucce delle uve vengono sottoposte a un processo di macerazione con il mosto che si protrae per 24 ore. Il processo di spumantizzazione che segue, prende avvio dall'aggiunta di lieviti selezionati direttamente al mosto. Il vino che ne deriva possiede il carattere fresco e fragrante delle uve di origine, un'alcolicità limitata e una piacevole dolce sensazione gustativa.

Claudio Zeni

[Aggiungi un commento](#)

Publicato in **Turismo&libri**



**Claudio Zeni**

### Lascia un commento

Saranno pubblicati solo commenti firmati con **nome e cognome** e **e-mail** corrispondente e verificabile.

A insindacabile giudizio del Direttore non saranno pubblicati i commenti

- contenenti offese e/o ingiurie o fuori tema

- dai contenuti non costruttivi

- aventi l'unico scopo di acquisire visibilità.

In caso di mancata pubblicazione il Direttore non è tenuto a dare spiegazioni.

Chi scrive il commento se ne assume tutta la responsabilità.

Saranno memorizzate le seguenti informazioni: data e ora dell'inserimento e l'indirizzo IP.

Messaggio \*

inserisci il tuo messaggio qui...

Nome \*

inserisci il tuo nome e cognome...



### Ultimi Articoli

10:50 **MSS Cortona: "Nuovo ufficio comunale a Camucia, servizio peggiorato"**

IERI 21:42 **Monsigliolo - Santa Firmina, la cronaca del match**

IERI 21:36 **Bernardini, risultati lusinghieri nella seconda tappa degli Internazionali d'Italia**

## BOTTEGA A BENVENUTO BRUNELLO PRESENTA L'ANNATA 20...

### 15 FEB 2017 BOTTEGA A BENVENUTO BRUNELLO PRESENTA L'ANNATA 2012

Articolo di: **CityLightsNews**

**Bottega** partecipa a Benvenuto Brunello, nota manifestazione che si tiene a Montalcino nel Chiostro del Museo, il 17-20 febbraio 2017 per presentare il debutto dell'ultima annata del celebre Brunello. Quest'anno sarà protagonista il vino ottenuto con uve della vendemmia 2012.

**Bottega** ormai da anni opera nella capitale toscana del vino con una propria cantina a gestione diretta, dove oltre al Brunello vengono prodotti il Rosso di Montalcino Doc e il Sant'Antimo Rosso Doc. L'azienda trevigiana ha esteso a Montalcino la propria produzione di vini di qualità con l'obiettivo di offrire al consumatore con lo stesso brand le eccellenze enologiche italiane. In Toscana, oltre ai vini dell'area Montalcino, **Bottega** produce un Bolgheri Rosso Doc, un Chianti Classico Docg Riserva, un Chianti

Classico Docg e un Chianti Docg. I vini rossi toscani rappresentano la categoria merceologica che maggiormente ha contribuito alla crescita del fatturato di **Bottega** S.p.A. Nello specifico il Brunello rappresenta un importante veicolo di traino per l'export dell'azienda. A questo proposito i mercati più significativi relativamente ai numeri sono stati: Italia, Germania, Svezia, Svizzera. In occasione di Benvenuto Brunello **Bottega** presenterà anche un Brunello Riserva 2011 Prêt-à-Porter. La peculiarità di questo vino è di aver subito un invecchiamento di sei anni che ne esalta la personalità. La stilista americana Denise Focil ha creato per **Bottega** una bottiglia fashion di immediato impatto. La tradizionale bottiglia è stata infatti arricchita da un'etichetta stampata su di un rettangolo di ecopelle marrone, incorniciata da una serie di borchie metalliche. La stilista ha inoltre ideato un astuccio a misura di bottiglia: anch'esso in ecopelle, è dotato di una tracolla per "trasportare" con classe e femminilità il pregiato contenuto. Una grappa di Brunello di Montalcino e un olio di oliva Bio completano un assortimento incentrato sulle potenzialità di un territorio di grande tradizione enogastronomica.

**Bottega** L'azienda **Bottega**, guidata da Barbara, Sandro e Stefano **Bottega**, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo **Bottega** con la denominazione Distilleria **Bottega** l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi

Alexander e **Bottega**, si distinguono le pregiate selezioni di monovigneti e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini **Bottega** comprende il Prosecco, tra cui il noto **Bottega** Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completano l'offerta **Bottega** i liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fiordilatte. L'azienda, che nel 2013 si è trasformata in **Bottega** S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo.

TEATRO CARCANO: IL CASELLANTE DI ANDREA CAMILLERI CON MONI OVADIA

Il Casellante, è la pièce che sarà di scena al Teatro Carcano, tratta dal libro di Andrea Camilleri interpretato dalla regia di Giuseppe DiPasquale. È il racconto delle trasformazioni del dolore, della maternità negata ...

[LEGGI DI PIÙ](#)

Cucina cinese del Fujian al Bon Wei





Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)

← ritorna

## Bottega a Benvenuto Brunello presenta l'annata 2012

febbraio 15, 2017



Montalcino, Chiostrro del Museo, 17-20 febbraio 2017

Bottega partecipa a Benvenuto Brunello, nota manifestazione che si tiene a fine febbraio a Montalcino per presentare il debutto dell'ultima annata del celebre Brunello. Quest'anno sarà protagonista il vino ottenuto con uve della vendemmia 2012.

Bottega ormai da anni opera nella capitale toscana del vino con una propria cantina a gestione diretta, dove oltre al Brunello vengono prodotti il Rosso di Montalcino Doc e il Sant'Antimo Rosso Doc. L'azienda trevigiana ha esteso a Montalcino la propria produzione di vini di qualità con l'obiettivo di offrire al consumatore con lo stesso brand le eccellenze enologiche italiane. In Toscana, oltre ai vini dell'area Montalcino, Bottega produce un Bolgheri Rosso Doc, un Chianti Classico Docg Riserva, un Chianti Classico Docg e un Chianti Docg.

I vini rossi toscani rappresentano la categoria merceologica che maggiormente ha contribuito alla crescita del fatturato di Bottega S.p.A. Nello specifico il Brunello rappresenta un importante veicolo di traino per l'export dell'azienda. A questo proposito i mercati più significativi relativamente ai numeri sono stati: Italia, Germania, Svezia, Svizzera.

In occasione di Benvenuto Brunello Bottega presenterà anche un Brunello Riserva 2011 Prêt-à-Porter. La peculiarità di questo vino è di aver subito un invecchiamento di sei anni che ne esalta la personalità. La stilista americana Denise Focil ha creato per Bottega una bottiglia fashion di immediato impatto. La tradizionale bottiglia è stata infatti arricchita da un'etichetta stampata su di un rettangolo di ecopelle marrone, incorniciata da una serie di borchie metalliche. La stilista ha inoltre ideato un astuccio a misura di bottiglia: anch'esso in ecopelle, è dotato di una tracolla per "trasportare" con classe e femminilità il pregiato contenuto.

Una grappa di Brunello di Montalcino e un olio di oliva Bio completano un assortimento incentrato sulle potenzialità di un territorio di grande tradizione enogastronomica.

L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi.

Completano l'offerta Bottega i liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fioridlatte. L'azienda, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo.

a cura della redazione

### LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

- Attualità
- Arte e cultura
- Bellezza e benessere
- Cinema e spettacolo
- Economia e finanza
- Enogastronomia
- Eventi
- Guida al diritto
- Moda
- Musica
- Recensioni
- Medicina e salute
- Sport
- Turismo e viaggi
- Architettura, arredamento
- Scienza e tecnologia
- DAL TICINO



## High On Wines

My Food & Wine Trails by Lavina Kharkwal



## Vinitaly 2016 : Italy's largest wine show celebrates 50 years

June 11, 2016 Italian Wine, Wine Event Allegrini, Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Biondi Santi, Bottega S.p.A, FIVI, High on Wines, Italy, Livio Felluga, Madhulika Bhattacharya, Maurizio Danese, Pio Cesare, Ruffino, Stevie Kim, Striscia La Notizia, Verona, Veronafiere, Vinitaly, Vinitaly 2016, VinitalyBio, VIVI

Vinitaly, one of the world's largest wine fairs and Italy's most important wine event, recently celebrated its golden anniversary. The fair, which ran in Verona from April 10-13, was not merely a trade show but "an international wine exposition" with 130,000 professionals from 140 countries attending. Of these nearly 55,000 were international attendees, representing a sizable 37% of total visitors.

Wine is one of the bright lights of the country's economy considering the tremendous international growth of Italian wines in recent years. In the words of Maurizio Danese, President of Veronafiere, owner of the Vinitaly trademark and organizer of the exhibition, "Vinitaly has been the event that, more than all the others, has marked the evolution of the wine trade on a national & international scale, helping to make wine one of the most exciting and dynamic realities in the primary industry sector".

Recognising the importance of the Italian wine sector where exports alone accounted for more than 5.4 billion euros in 2015, the 50<sup>th</sup> Vinitaly was inaugurated by none other than the President of the Italian Republic Sergio Mattarella, a first for the International Wine & Spirits Exhibition. Other notable visitors to the four day long fair included the Italian Prime Minister, Matteo Renzi and Jack Ma, founder of e-commerce giant Alibaba. The glamour quotient was made up by musician Sting who owns a vineyard in Tuscany and Italian television personality Valerio Staffelli of Striscia La Notizia.

So what was different about the 50<sup>th</sup> edition of Vinitaly which many claim was its best ever? For one, it was much more business focused with 28,000 accredited buyers and 4100 exhibitors from 30 countries attending the fair, according to Stevie Kim, MD of Vinitaly International. The mission banner stated "Wine business in the exhibition centre, wine festival in the city".

Under "Vinitaly & the City", the municipality organized events in the "fuorisalone" (outside the salon) format, featuring music & cultural programmes, wine tastings and food stations in the heart of Verona, the centro storico. These events helped in luring wine lovers away from the already crowded Expo halls, allowing producers, buyers, trade & marketing professionals, sommeliers & press to focus on sales and B2B meetings. To keep non-trade people away from the fair, fewer free tickets were doled out and the price of a day-ticket was increased from €50 to €80.

The link between Vinitaly & women was highlighted by the representation of Associazione Nazionale Le Donne del Vino (National Association of Women of Wine) one of Italy's most interesting & active expressions of women entrepreneurship with focus on the role of women in the wine production chain, from vineyard to cellar and from the table to communication.

Another highlight was VinitalyBio, an area dedicated to organic wine producers focusing on natural or craft wines made by independent winemakers. Other than the big producers many small wineries celebrated this year's edition like VVIT (Vigne Vignaioli Terroir) or Vineyards Winemakers Terroirs - small producers who want to express themselves in transparency, authenticity & individuality and FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) or the Federation of Independent Italian Winemakers. For many of them, even though the fair does not lead to business, it helps the producers become more visible by offering them an opportunity to display their brand to the public.

While hundreds of Italian wineries presented their wines at the fair, there are several producers who have stopped exhibiting at Vinitaly and prefer holding B2B meetings outside the fair, in surrounding areas of Verona amidst beautiful landscape. They feel that most visitors coming to the fair are non-trade people who are there just to enjoy a glass of wine and so Vinitaly is not the best place for serious business discussions.

Certainly on the day that the Italian Prime Minister visited the fair, the place so crowded that it was difficult to move an inch leave alone taste wines at the stalls and discuss their technical details. The only island of sanity was the Sala Stampa or Press Room for both national and international press, where I would escape now and then to recharge my batteries and that of my phone.

Among the most crowded stalls were Trento DOC, Franciacorta and Prosecco pointing to the growing popularity of bubbles in the world of wine. Figures indicate that Prosecco alone has shown a 24.5% rise in value & 23% rise in exports over the past year. One of the most beautifully decorated stall was that of Bottega Gold, where a golden Vespa featuring the Bottega logo drew a large number of curious on-lookers.



At the Bottega SpA Stall with Sandra Bottega, Katia Donagura & Irene Patrino

Halls 6 which featured wines from Friuli Venezia Giulia & Alto Adige and Hall 9 featuring Toscana were full of milling crowds. The visit of the Italian PM to the Allegrini stand threw things out of gear for a few hours, with order being restored only after he left. Frescobaldi chose Vinitaly to launch their Tuscan estate Pinotino sparkling wine, which proved to be a huge success.



News - Eventi - Leggi tutto »

**Goppion Caffè per Venezia: il Dolce**  
L'azienda trevigiana omaggia una delle città che ha maggiormente diffuso la cultura del caffè. Una lattina ...**Leggi tutto**

**La valorizzazione dell'artigianato contadino**  
Disponibile gratuitamente l'edizione 2017 della guida Gallo Rosso Promuo ...**Leggi tutto**

**DO Sweet for Kids, musica rock e solidarietà per i bambini meno fortunati**  
Natale, charity, musica e tante dolcezze: sono questi gli ingredienti alla base di DO Sweet for Kids, l' ...**Leggi tutto**

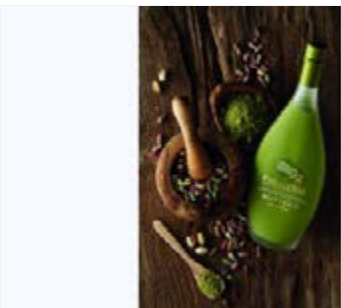
**Natale a Pavia**



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda  
- Ottimi Prezzi -

- Gli articoli
- Gastronomia
- Mondo vino
- Viaggi del gusto
- Mondo libro
- Viaggi e motori
- Fashion e Luss

Home » Roberto vitali » Gastronomia » Bottega lancia la nuova crema al pistacchio



## BOTTEGA LANCIA LA NUOVA CREMA AL PISTACCHIO

I liquori cremosi rappresentano una categoria del beverage relativamente recente, che si è affermata in Italia, anche grazie ad alcuni marchi di successo provenienti dall'estero. Indicativamente sono prodotti di facile approccio e di immediato appeal che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono ai giovani e alle donne. Bottega allarga la propria gamma di prodotti con il nuovo Pistacchio, un liquore cremoso e fragrante, che ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia.

Questi frutti, da sempre rinomati per le proprietà alimentari e per la ricchezza dei loro principi nutritivi, nascono da una pianta originaria del Medio Oriente, che cresce spontanea e rigogliosa alle pendici dell'Etna. Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di Sicilia, una lavorazione tipica, si ottiene una pasta che mantiene intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche del frutto. La sapiente miscelazione della stessa pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita ad un liquore cremoso, rotondo, avvolgente, dall'aroma intenso ed inebriante di pistacchi siciliani. L'aggiunta di grappa regala un tocco finale ed un'aromaticità inconfondibile.

Pistacchio Bottega è un prodotto di grande personalità, che incontra il pieno favore dei consumatori per la sua immediata piacevolezza. La bassa gradazione alcolica (17% vol) lo rende un ottimo afterdinner, da consumare freddo, non solo dopo i pasti ma anche in qualsiasi momento della giornata. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gustoso "affogato". L'elegante packaging completa il profilo del prodotto. Il prezzo al pubblico per la bottiglia da 50 cl è di circa 14 €.

PRIMA PAGINA VIDEO FOTO

Sabato 4 Marzo 2017 | Ultimo agg.: 12:17

# Treviso

Treviso cerca nel sito

Mobil Discount  
QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO

**6000 MQ**  
di GRANDI PROMOZIONI



ONALE VENEZIA-MESTRE **TREVISO** PADOVA BELLUNO ROVIGO VICENZA-BASSANO VERONA PORDENONE UDINE TRIESTE NORD E

## Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine

PER APPROFONDIRE: bottega spa, ca' di rajo, guerra, plagio, prosecco, treviso



di Paolo Calia

TREVISO - Secondo round della sfida tra due delle cantine più importanti della provincia: La Bottega spa di Godega e la Ca' di Rajo di San Polo di Piave. I due marchi sono in lite fin dal 2014, quando la Bottega ha accusato la rivale di aver copiato la forma e il design di una sua etichetta e dell'ormai celebre bottiglia dorata di Prosecco. Una diatriba finita all'epoca davanti al tribunale di Venezia, passata poi per il sequestro di uno stock importante di bottiglie prodotto dalla Ca' di Rajo temporaneamente terminata con il dissequestro delle stesse perché l'accusa di plagio sembrava non reggere. Adesso si apre un nuovo fronte, ma nel tribunale di Treviso. La Procura, in seguito a una denuncia presentata dalla Bottega, ha citato in giudizio la Ca' di Rajo chiedendo un milione di euro di risarcimento per danni d'immagine e mancati guadagni...

CONDIVIDI LA NOTIZIA

2 0  
Consiglia G+

ALTRE DI NORDEST



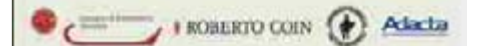
Devastato dal rogo, l'Euro Brico non riapre: in 15 rischiano il lavoro

Dopo secoli, torna a Vicenza. Tunico vero ritratto di Palladio ritrovato a Mosca.

## Andrea Palladio IL MISTERO del VOLTO

Supremazia architettonica, bella arte e privilegio per la provincia di Treviso, Rovigo e Vicenza  
MUSEO Dora Mauer and Exhibition Center, Mosca

Con il sostegno di:



LA MOSTRA È APERTA  
FINO AL 18 GIUGNO 2017  
dal martedì alla domenica  
dalle 10 alle 18

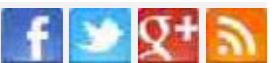
www.palladiomuseum.org

PALLADIO MUSEUM

Contrà Partì 11 - Vicenza  
0444 322014



SEGUI IL GAZZETTINO





«STANCHI DI ESSERE COPIATI»

TREVISO - (P. Cal.) Stefano Pietrobon, assieme al collega Raimondo Galli del foro di Milano legale dell'azienda La Bottega e del suo patron Sandro Bottega, lo dice chiaramente: «Il mio cliente si è stancato. Dice che è ora di finirla. Il mercato del...  
Fonte: Il Gazzettino Il Gazzettino



Home / Regione Friuli-Venezia Giulia / Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine

## Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine

il Giornale del Friuli Notizie da: Regione Friuli-Venezia Giulia

TREVISO - Secondo round della sfida tra due delle cantine più importanti della provincia: La Bottega spa di Godega e la Ca' di Rajo di San Polo di Piave. I due marchi sono in lite fin dal 2014, quando la Bottega ha accusato la rivale di aver copiato la forma e il design di una sua etichetta e dell'ormai celebre bottiglia dorata di Prosecco. Una diatriba finita all'epoca davanti al tribunale di...

Leggi la notizia integrale su: [il Giornale del Friuli](#)

Il post dal titolo: «Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine» è apparso sul quotidiano online *il Giornale del Friuli* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Friuli-Venezia Giulia.

## ALL'ACCADEMIA

### Le due Sandrelli Stefania e Amanda nel Bagno di Veillon

Tracchi a spillo, seducenti maglie di pizzo nero, ma anche accappatoi e asciugamani coordinati. Cinque belle donne si ritrovano oggi alle 20,45 al teatro Accademia di Conegliano ne "Il bagno" di Astrid Veillon. A guidare la pattuglia formata da Claudia Ferri, Serena Iansiti e Ramona Fiorini, ci saranno Stefania e Amanda Sandrelli per una festa a sorpresa, un compleanno, un bagno. Commenta Amanda: «Avere mamma in scena è avere qualcuno con cui si ha una confidenza speciale. È buffo perché si inventano un po' i ruoli, ha più paura lei di me. È una commedia dove si racconta l'amicizia al femminile e si sfata il mito che all'anima del cuore dia tutto. Non è vero». Si tratta di uno spettacolo decisamente divertente i cui avvenimenti si svolgono tutti dentro ad un bagno dove quattro amiche e la mamma di una di loro si incontrano e si confrontano. Le compie 40 anni e le sue tre migliori amiche, Titti, Maria Sole e Angela le organizzano un compleanno a sorpresa, quando arriva Carmen, la madre di Lu, interpretata da Stefania Sandrelli, e la festa diventa una notte di follia, ubriachezza ma anche confidenze e incomprensione, dove le protagoniste si trovano ad affrontare la verità sulla loro amicizia. Il bagno diventa allora un gioco di seduzione, una metafora di vita, un nascondiglio, un lavoro di introspezione e soprattutto un trattato sull'uomo. Il bagno è lo spazio dove ci si può sfogare da soli o insieme, dove ci si può isolare per pochi minuti, dove si può urlare in silenzio o piangere con lacrime sincere. È di solito uno spazio personale e liberatorio. «Penso che il teatro è nutrimento puro per il nostro animo e considero questa commedia come un appuntamento fortunato nella mia vita» racconta Stefania Sandrelli, assente dai teatri da più di 10 anni - io sono "la diversamente giovane" del gruppo. La mamma. E mi diverto. È la prima volta che recito con mia figlia Amanda e mi fa stare tranquilla, mi rassicura. Il montaggio è esilarante, ricorda le bizzarrie di vaudeville, e si forma attorno a uno spazio unico utilizzato ingegnosamente che sfrutta gli alti e i bassi esecivi delle protagoniste. Una scenografia minimalista la cui intelligente messa in scena diventa una metafora visiva che aggiunge enfasi ai drammi condivisi. Uno spettacolo divertente, diretto con sagacia da uno dei giovani registi più interessanti e prolifici della scena spagnola, Gabriel Olivares, che promette tante risate, con un cast di donne eccezionali. La festa, a causa di imprevisti, si rivela un fallimento, rischiando di mettere in seri guai Lu, proprietaria dell'appartamento. A questo punto segue la soluzione e con questa la resa del conflitto finale è il momento per tutte di ammettere davanti alle altre e davanti a loro stesse le proprie verità. Info: 043822880 www.teatroaccademia.it. Alessandro Valenti

#### L'attrice in visita alle cantine di Sandro Bottega

Ieri Stefania Sandrelli, accompagnata da Giovanni Soldati e da una parte della compagnia teatrale, si è recata a Bibano di Godega presso l'azienda Bottega. In questo modo l'attrice, che da 23 anni ha con Bottega un rapporto di amicizia e collaborazione, ha avuto il piacere di visitare la distilleria con i tradizionali alambicchi in rame, la cantina, dedicata alla produzione del Prosecco, e i vigneti che circondano la sede produttiva. Ricordiamo che l'attrice viareggina contribuisce, con il proprio parere qualificato in fase di assaggio, alla produzione di Acino d'Oro.

Stefania e Amanda Sandrelli oggi sul palco del teatro Accademia nella commedia "Il Bagno"





PROSECCO, CONTENZIOSO TRA AZIENDE

La bottiglia che vale un milione di euro

TREVISO

A dimostrazione di come l'attestazione e la concorrenza in ambito vitivinicolo sia alta c'è il testa a testa sul marchio delle "bottiglie lucenti" che oppone i due noti marchi Bottega e Cecchetto, con il primo a chiedere un milione di euro di danni al secondo per aver utilizzato delle bottiglie argentate per confezionare alcuni suoi prodotti, e il secondo a far valere la propria correttezza chiamando in causa anche i pareri espressi da altri giudici.

Tutta la vicenda è partita all'inizio dell'inverno del 2014, quando Bottega denunciò la

cantina "Ca' di Rajo e Terre di Rai" di San Polo di Piave, proprietà di Bortolo Cecchetto, accusandolo di aver contraffatto i marchi di sua proprietà. Bottega aveva infatti messo in commercio una serie di bottiglie avvolte in carta dorata, patinata rosa e argento.

Cecchetto aveva in vendita altre bottiglie con la confezione simile. Ne scaturì il sequestro di oltre 10 mila bottiglie della casa vinicola di San Polo che però, in breve tempo, ottenne il dissequestro di tutta la merce dal tribunale di Riesame di Treviso che dispose come Bottega dovesse dare evidenza alla cosa pubblicandola anche

nel suo sito internet commerciale. «I giudici del riesame», scriveva la nota pubblicata da Bottega, «hanno infatti riconosciuto prive di fondamento le doglianze della querelante, che lamentava la violazione dei propri diritti di privativa sui marchi unidimensionali comunitari registrati». Ma la vicenda non è finita e ed è proseguita in sede penale. Ieri il processo è stato aggiornato a luglio. La difesa di Cecchetto, affidata agli avvocati Maurizio Borghese e Paola Turri, intende far valere quanto è già stato stabilito dai giudici già tre anni fa.

(f.d.w.)

ESPEDIZIONE IN ABBONAMENTO



028279  
Codice abbonamento:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

INCONTRO CON SANDRO BOTTEGA "AMBASCIATORE" DEL PROSECCO NEL MONDO

Bollicine ... d'autore!

Nato e cresciuto a pochi chilometri da Conegliano Veneto, considerata la "capitale" del prosecco e della grappa, Sandro Bottega, insieme al fratello Stefano e alla sorella Barbara, è al timone, da oltre trent'anni, della storica azienda di famiglia la "Bottega Spa", vignaioli e maestri distillatori. Di passaggio a Montreal, il Corriere Italiano lo ha incontrato per saperne un po' più sulla filosofia che c'è dietro e dentro all'aromatico mondo delle bollicine ... e dintorni!



In alto, una bottiglia di Prosecco Bottega Gold, in vendita nelle succursali SAQ. Al centro Sandro Bottega, "ambasciatore" delle bollicine e del Made in Italy

«La nostra - esordisce Sandro - è un'azienda con tre generazioni di storia. Mio nonno Domenico era un grande appassionato e un commerciante di vino molto conosciuto, lo trasportava su carri da una parte all'altra del Veneto e fino alla Germania. Poi, un bel giorno, nel 1929, per una serie di circostanze sfortunate, perse tutto e disse basta; non lavorò più e morì in povertà. Aveva letà che io ho adesso, 52 anni. Però la passione per il vino la trasmise lo stesso a mio padre Aldo che, dopo la Seconda guerra mondiale, entrò a lavorare in una cantina vinicola nella zona di Conegliano Veneto prima come camionista fino a diventare poi il direttore. Dopo una quindicina d'anni decise di mettersi in proprio. Aprì, con un socio, un'azienda. Rimase insieme 10 anni. Avevano una piccola distilleria in affitto ma al termine del contratto d'affitto della distilleria il socio decise di ritirarsi. Mio padre aveva intorno ai 53 anni e disse: "Voglio costruire qualcosa per i miei figli!". Così aprì una piccola azienda tutta sua con il nome di "Distilleria Bottega".

Morì, purtroppo, solo 6 anni dopo a 59 anni. Io ne avevo 19 e l'azienda era formata praticamente da me e da mia madre, poiché eravamo gli unici suoi dipendenti. Andavo ancora a scuola e pensai che la cosa migliore da fare fosse quella di tenere comunque viva l'azienda, di non chiuderla, nonostante fosse piccola e ai limiti della sopravvivenza economica. Volevo portare avanti il suo messaggio e i suoi insegnamenti.

Negli anni successivi - continua Sandro - si sono aggiunti mio fratello Stefano e mia sorella Barbara e abbiamo costruito insieme un'azienda che oggi è diventata leader nel settore vitivinicolo. Ci siamo costruiti questo piccolo successo imprenditoriale lavorando sodo, onestamente, con diligenza e su una visione di lungo termine, investendo molto nella ricerca, cercando di fare prodotti al passo con i tempi. Tutta la nostra attività imprenditoriale è stata ed è contraddistinta da questo sviluppo, dall'essere sempre sulla cresta dell'onda intesa non come successo commerciale ma come offerta di un prodotto innovativo.

Oggi la "Bottega Spa", con sede a Bibano di Godega di Sant'Urbano (Treviso), a 50 km da Venezia, ha 150 dipendenti. Abbiamo aziende vinicole nella Valpolicella dove produciamo l'Amarone e a Montalcino dove produciamo il Brunello; una vetreria per la produzione delle nostre bottiglie in vetro soffiato; una distilleria e un'azienda di produzione di spumanti. In totale produciamo 13 milioni di bottiglie all'anno fra prosecco, moscato, vino, liquori vari, limoncello e grappa. Siamo conosciuti nel mondo come un'azienda di qualità molto elevate perché produciamo secondo le regole della produzione biologica, con grande attenzione per il territorio. Abbiamo, inoltre, 4 enotecnici che, oltre ad essere tali, sono anche dei veri e propri appassionati del mondo dei vini. Inoltre lavoriamo molto anche sul cosiddetto "packaging", cioè sull'imballaggio, sulle bottiglie e sulla

distribuzione. Siamo un'azienda di riferimento per il mondo del lusso perché abbiamo cercato di dare un'immagine molto elevata del prodotto, di essere nel nostro piccolo, un simbolo dello stile italiano. Siamo un po' come una "piccolissima Ferrari", autoproduciamo tutto, dal contenuto al contenitore, abbiamo una "tracciabilità" completa cosa che costituisce una garanzia per il consumatore che sa cosa beve».

Dei 13 milioni di bottiglie prodotte, quante sono destinate all'esportazione?

«Circa l'85%. Esportiamo in tutto il mondo. Qui in Canada siamo presenti in tutte le province. Il nostro prodotto si ritrova anche a bordo di una cinquantina di compagnie aeree tra cui anche Air Canada, Air Transat, Lufthansa, Swiss, Alitalia, ecc..»

Cosa l'ha portata a Montreal?

«La voglia di trasmettere un messaggio di qualità legato al mondo del prosecco. È un grandissimo prodotto che ha una storia che pochi conoscono e che troppe volte è stato interpretato come un competitor dello champagne ma che non lo è assolutamente. Il prosecco è un vino tradizionalmente prodotto nelle nostre colline. Viene consumato dalle 11 del mattino in poi e con qualsiasi tipo di cibo, preferibilmente con cibi leggeri perché è un vino leggero, gioviale, dei profumi fruttati, dei gusti morbidi che lo rendono appetibile anche a colui che non è un consumatore tradizionale di prosecco. Questo vino con le bollicine ha una sua identità specifica e non deve essere mai confuso con lo champagne. Riteniamo che ci sia spazio per tutti. Dobbiamo essere "ambasciatori" di quello che produciamo e non essere considerati un'alternativa ad altri prodotti».

Quando e con che cosa si beve un prosecco?

«Prima di tutto suggerisco di berlo come aperitivo. Poi è buono con un piatto di pasta leggera, con la pizza, si abbina molto bene con il pesce e con il sushi e perfino. Suggerisco, inoltre, di berlo al posto della birra quando si esce dall'ufficio, durante un "5 à 7"».

Come nasce la vostra bottiglia di prosecco?

«Nasce tra le Dolomiti e Venezia, tra Conegliano e Valdobbiadene dove ci sono delle colline bellissime; ci sono pochi posti al mondo che hanno le stesse caratteristiche di clima e di territorio. Nasce da un'uva che si chiama glera, molto produttiva, profumata e delicata e che deve essere sempre vendemmiata a mano intorno alla metà di settembre. L'uva, una volta giunta in azienda, deve essere spremuta nel giro di tre-quattro ore al massimo. Una volta spremuta quello che ne deriva è portato a zero gradi e mantenuto a freddo. Poi lo mettiamo in apposite autoclavi nelle quali aggiungiamo dei lieviti selezionati. Qui inizia il processo di fermentazione, ad una temperatura di 15-16 gradi circa, durante il quale gli zuccheri si trasformano in alcool e, trasformandosi in alcool, sviluppano anidride carbonica; è un processo fisico naturalissimo che permette di avere un vino spumante naturale e permette al consumatore di avere un prodotto molto piacevole. Dopo il periodo di fermentazione il prodotto viene stabilizzato e portato a temperatura di -2, -3, -4 gradi, in modo che le parti tartariche si solidifichino, si cristallizzano e cadano; dopodiché viene filtrato e imbottigliato. Il periodo di fermentazione ideale per il prosecco è di due mesi e mezzo, non oltre perché poi perde la sua freschezza. Una delle particolarità del prosecco è quella di non avere una vita lunga; un prosecco di qualità deve essere consumato entro un anno, un anno e mezzo, altrimenti perde la sua freschezza che è una delle sue principali caratteristiche».

E la grappa?

«La grappa è il più grande distillato del mondo. È l'unico che proviene da una materia prima solida; è l'unico che rimane legato al vino perché noi facciamo grappa di prosecco, merlot, cabernet, di vitigni speciali. È un prodotto eccezionale dal punto di vista aromatico. Per produrre un litro di grappa servono 12 kg di vinacce, di bucce delle uve, e per produrre 12 kg di vinacce servono 100 kg d'uva. Poiché nelle vinacce ci sono la maggior parte delle sostanze aromatiche possiamo dire che la grappa è quasi un "profumo" da bere, ha una proprietà aromatica che nessun altro distillato al mondo ha. È un prodotto di altissimi livello dal punto di vista tecnico perché la tecnologia per produrlo è molto complicata e dà delle sensazioni che nessun altro distillato offre. Spesso si beve bianca perché non ha bisogno nemmeno di essere invecchiata per essere apprezzata. Consiglio di berla dopo il pasto, con un pezzettino di cioccolato, con della frutta secca, oppure ci si possono fare dei cocktail così come con il prosecco».

Quella dell'azienda Bottega è una storia fatta di passione, di saldi legami con il territorio, di perseveranza, ricerca, rispetto per la natura e per il lavoro, di estetica, di gusto e innovazione, insomma una bottiglia con un autentico gusto ... Made in Italy!

Per informazioni: www.bottegaspa.com

Testo e foto di Fabrizio Intraiva

CORRIERE ITALIANO

8000 Blaise Pascal, Montréal, R.D.P. QC, H1E 2S7  
Tel.: 514-643-0013 Fax: 514-899-5001

Direttore del giornale: Jean Touchette  
jean.touche@tc.tc  
Capo redattore: Fabrizio Intraiva  
fabrizio.intraiva@corriereitaliano.com  
Direttore regionale: Sylviane Lussier  
Rappresentanti abbonamenti: Fabrizio Stoppino  
fabrizio.stoppino@tc.tc  
Coordinatore alle vendite: Sara Greene  
sara.greene@tc.tc

Rappresentanti pubblicità: Piell Angel Blanco  
piell.angel@tc.tc  
Giornalisti: Fabrizio Intraiva  
fabrizio.intraiva@tc.tc  
Collaboratori: Mariù, Maria Cappa, Pino Asaro, Sonia Rotondo, Guglielmo D'Onofrio, Maria Prioriello  
Grafica: Centre d'excellence en édition multipлатforme  
Tipografia: Transmag, Anjou, Québec

Pubblicato da: Médias Transcontinentales S.E.N.C.  
www.tc.tc  
Tariffa abbonamenti: 1 anno 520,00  
Informativi al: 514-643-0013

MEMBRO DELLA FEDERAZIONE UNITARIA STAMPA ITALIANA ALL'ESTERO  
Canada  
Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du Canada pour les périodiques, qui relève de Patrimoine canadien. Ogni riproduzione di almeno o notizia, in tutto o in parte, in modo ufficiale o contrattuale, è vietata senza il permesso scritto dell'editore. Il Corriere Italiano non è responsabile degli errori di stampa che possono verificarsi nei testi pubblicati ma si impegna a riprodurre accuratamente la parte del testo emessa. La responsabilità del giornale e dell'editore non saranno in nessun caso il motivo dell'annuncio.

4 - mercoledì 9 Marzo 2016 - www.corriereitaliano.com

www.corriereitaliano.com

@CorriereItalian

www.facebook.com/corriere.montreal

tc • MEDIA



## DAL QUOTIDIANO IN EDICOLA



Sabato 4 Marzo 2017, 00:00

### «Stanchi di essere copiati»



TREVISO - (P. Cal.) Stefano Pietrobon, assieme al collega Raimondo Galli del foro di Milano legale dell'azienda La Bottega e del suo patron Sandro Bottega, lo dice chiaramente: «Il mio cliente si è stancato. Dice che è ora di finirla. Il mercato del prosecco è già in iperproduzione, il momento non è semplice ed è necessario tenere la qualità»

#### CONDIVIDI LA NOTIZIA

0 0  
f Consiglia G+1

#### DIVENTA FAN

Il Gazzet...  
f Mi piace quest

#### SEGUICI SU TWITTER

#### L'INFORMAZIONE VIVE CONTE

3 mesi a soli 15,99€  
VAI SUBITO ALLA PROMO

#### CONTINUA A LEGGERE L'ARTICOLO

- Accesso illimitato dal sito web ai principali articoli selezionati del quotidiano
- Le edizioni del giornale consultabili ogni giorno su PC, Smartphone e Tablet



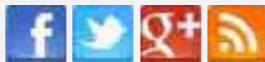
SCOPRI LA PROMO

CONFERMA

Se sei già un cliente accedi con le tue credenziali:

USERNAME PASSWORD INVIA

SEGUI IL GAZZETTINO



#### SEGUICI SU FACEBOOK

Il Gazzettino  
375.939 "Mi piace"  
Mi piace questa Pagina Acquista ora

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



#### OGGI SUL GAZZETTINO

- Morto Alberto Tomasin studioso delle maree
- Bimbo disabile escluso, il Comune rassicura
- Il fallimento del marchio dimenticato
- Doccia fredda sui furbetti del garage
- Il Foscari si trasforma nell'Onu Gli studenti incontrano il mondo
- «Capisco i problemi di moto ondoso ma vogliamo potenziare il servizio»
- Al via il primo Carnevale dello sportivo
- Foto di fucili nel cellulare, si alza la guardia sull'albanese

#### IL VIDEO PIÙ VISTO

BRUTTA SORPRESA - La lettera per Maria De Filippi a "C'è Posta per Te"



#### Cronaca

## Stefania Sandrelli visita la sede di Bottega Spa

Stefania Sandrelli ha voluto far visita alla Bottega spa con la quale produce un ottimo Chianti

giorgio  
28 FEBBRAIO 2017 08:55

**Nota** - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di TrevisoToday

L'attrice viareggina, prima della rappresentazione de " Il bagno" al Teatro Accademia di Conegliano, ha voluto far visita a Bottega, l'azienda vinicola nella quale è socia di Sandro Bottega per la produzione di un particolare tipo di Chianti e, soprattutto, è l'assaggiatrice di maggior fiducia dell'azienda trevigiana essendo, la Sandrelli, tra le più esperte in fatto di vini.

Accompagnata dal compagna Mario Soldati e da parte della compagna teatrale, ha visitato, una volta di più, la distilleria con i tradizionali alambicchi in rame, la cantina dedicata alla produzione del Prosecco e i vigneti che circondano la sede produttiva. Ricordiamo che Bottega ha altre due cantine a Valgatarà, nel veronese, e a Montalcino dove produce un ottimo Brunello. Stefania Sandrelli da oltre 23 anni ha un rapporto di amicizia e di collaborazione con Bottega tanto che il progetto Acino d'Oro (il Chianti) risale al 1993. Acino d'Oro già nel 2005 è stato premiato in Germania dalla rivista Selection magazine e sempre in Germania, quattro anni dopo, ha vintola medaglia d'oro al Mundusvini Award. Dtefania Sandrelli sarà in scena all'Accademia con la figlia Amanda, Claudia Ferri, Serena Iansiti e Ramona Fiorini..

Tweet

#### I più letti di oggi


- DevastincendMezzo Schian
- incendial pesantcontro
- al centro si un
- Parco commerovescicamion
- Stella di su un morto
- di Oderzcfianco: un
- Oderzo50 trafficc18enne
- al unità bloccat19enne
- lavoro ancorain in
- 15 al rotondrianima
- squadrlavoro, a
- dei si Suseg:
- vigili indaga
- del sulle
- fuoco cause

LE OCCASIONI DA NON PERDERE

**SOTTO COSTO**

FINO AL 4 MARZO 2017





Home Vino Dintorni Eventi La Rivista Web Tv Contatti Ricerca  cerca

VITIVINICOLA FERRUCCIO DEIANA

RSS Best of Late Night: Jimmy Fallon Offers His Own 'Alternative Facts' Trump Vowed to Protect the Safety Net. What if His Appointees Disagree?

## DETTAGLIO VINO

### VINO

BOTTEGA A BENVENUTO BRUNELLO PRESENTA L'ANNATA 2012

## 22 feb 2017 BOTTEGA A BENVENUTO BRUNELLO PRESENTA L'ANNATA 2012

Bottega partecipa a Benvenuto Brunello, nota manifestazione che si tiene a fine febbraio a Montalcino per presentare il debutto dell'ultima annata del celebre Brunello. Quest'anno sarà protagonista il vino ottenuto con uve della vendemmia 2012. Bottega ormai da anni opera nella capitale toscana del vino con una propria cantina a gestione diretta, dove oltre al Brunello vengono prodotti il Rosso di Montalcino Doc e il Sant'Antimo Rosso Doc. L'azienda trevigiana ha esteso a Montalcino la propria produzione di vini di qualità con l'obiettivo di offrire al consumatore con lo stesso brand le eccellenze enologiche italiane. In Toscana, oltre ai vini dell'area Montalcino, Bottega produce un Bolgheri Rosso Doc, un Chianti Classico Docg Riserva, un Chianti Classico Docg e un Chianti Docg. I vini rossi toscani rappresentano la categoria merceologica che maggiormente ha contribuito alla crescita del fatturato di Bottega S.p.A. Nello specifico il Brunello rappresenta un importante veicolo di traino per l'export dell'azienda. A questo proposito i mercati più significativi relativamente ai numeri sono stati: Italia, Germania, Svezia, Svizzera. In occasione di Benvenuto Brunello Bottega presenterà anche un Brunello Riserva 2011 Prêt-à-Porter. La peculiarità di questo vino è di aver subito un invecchiamento di sei anni che ne esalta la personalità. La stilista americana Denise Focil ha creato per Bottega una bottiglia fashion di immediato impatto. La tradizionale bottiglia è stata infatti arricchita da un'etichetta stampata su di un rettangolo di ecopelle marrone, incorniciato da una serie di borchie metalliche. La stilista ha inoltre ideato un astuccio a misura di bottiglia: anch'esso in ecopelle, è dotato di una tracolla per "trasportare" con classe e femminilità il pregiato contenuto. Una grappa di Brunello di Montalcino e un olio di oliva Bio completano un assortimento incentrato sulle potenzialità di un territorio di grande tradizione enogastronomica.

Claudio Zeni

## EVENTI

feb 2017						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	1	2	3	4	5



La grappa è un prodotto che rischiava di rimanere legato alle vecchie generazioni, abituate al «resentin» dopo il caffè. Invece ha saputo evolvere e guardare a gusti adatti a un pubblico più giovane, attirato dalla qualità dei distillati, dal design di pregio delle bottiglie e da soluzioni innovative. Il 40 per cento della grappa italiana viene prodotto nel triangolo Padova-Treviso-Vicenza. Oggi le distillerie artigianali sono diventate una tendenza turistica: la Poli di Schiavon (Vicenza) è stata inserita nella guida «Best in travel 2017» dalla Lonely Planet, la «bibbia dei viaggiatori». Ma la grappa è anche cultura: il quartier generale della Nardini di Bassano è il gioiello realizzato dall'architetto Massimiliano Fuksas nel 2004, le Bolle, che oggi sono un laboratorio di ricerca e spazio culturale. L'azienda, nata nel 1779, è la più antica distilleria italiana ed è in mano alla settima generazione, quella di Angelo, Antonio, Cristina e Leonardo. A Schiavon, invece, si distilla dal 1898 con caldaie e alambicchi, alcuni dei quali oggi ancora in funzione. Entrare nella distilleria Poli significa percorrere un viaggio nel tempo, che si può compiere anche attraverso i due musei, quello aperto nel 1993 davanti al ponte di Bassano e quello inaugurato nel 2011 a Schiavon, che contiene duemila bottiglie di grappa dagli anni Trenta agli anni Ottanta. La distilleria è stata anche il set di una fiction Rai con Alessio Boni, Cristiana Capotondi e Stefania Rocca. L'azienda è gestita dai pronipoti Jacopo, Barbara e Andrea, che hanno inaugurato una cantina per invecchiamento con tremila botti e lanciato la «Poli Paullac» con le vinacce dello Chateau premier grand cru.

Nel Trevigiano, a Bibano di Godega, l'azienda Bottega porta avanti da tre generazioni una storia di distillati e vino cominciata grazie ad Aldo

Le distillerie artigianali hanno trasformato il prodotto per venire incontro alle nuove generazioni: hanno puntato su monovitigni, bottiglie in vetro soffiato. Sono diventate mete turistiche e luoghi di cultura

# Le nuove vite della grappa

Bottega e a Rosina Zambon, tenace donna sarda figlia di veneti emigrati nell'isola durante gli anni Trenta. Nel vino le etichette della gamma «Cantina dei poeti» vengono esportate in 120 Paesi e si attendono buoni risultati da Verona, dove l'azienda aprirà in primavera una nuova cantina in Valpolicella. Nella grappa l'azienda trevigiana ha sviluppato i marchi Alexander e Bottega puntando sui monovitigni e utilizzando raffinate bottiglie in vetro soffiato create dai maestri vetrai (un omaggio a Venezia e agli artisti di Murano) e in altre idee pensate da Sandro e Stefano Bottega come la grappa spray. A Visnà di Vazzola, invece, Roberto Castagner distilla grappa dal 2002 («sono la prima generazione di me stesso», ama dire). Tra i suoi prodotti di punta, la Fuoriclasse Leon, la Suite n. 5, la Drink 21 e le grappe della linea «I miti italiani».

Nel Padovano, le Distillerie Bonollo di Conselve (di cui ricordiamo i 25 esemplari della Grappa di Amarone Barrique) sono una delle 100 storie di successo prelate a Montecitorio assieme ad altri personaggi, aziende e associazioni espressione di talento, impegno e creati-

vità tutta italiana. Mentre a Montegalda i fratelli Brunello, eredi di una tradizione cominciata nel 1840, oggi guidano un'azienda con la quarta generazione, quella di Giovanni, Paolo e Stefano. Negli anni Ottanta furono visionari puntando sulle grappe monovitigno e sul recupero di vitigni autoctoni. Dopo la visione, oggi propongono momenti di riflessione come il convegno tenuto nella sede di Montegalda «La sfida del saper fare artigiano conservando nel tempo l'identità storica».

Il Friuli Venezia Giulia distilla, invece, il 10 per cento della grappa italiana. A Percoto dal 1897 la famiglia Nonino produce grappa e «cultura», come dimostra il premio Istituto 42 anni fa per far conoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e a cui venne aggiunto, due anni dopo, il premio Nonino di letteratura, in cui gli ospiti vengono accolti con un brodo caldo, vecchio suggerimento del compianto Gianni Brera, corretto, però, con l'Amaro Nonino.

Antonino Padovese  
antonino.padovese@corriereveneto.it  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mi piace Condividi 0

Tweet

0 commenti

Ordina per Meno recenti ▼

Aggiungi un commento...

Distillare buona grappa è semplice, bastano vinacce fresche e cento anni di esperienza Jacopo Poli



I volti dei protagonisti della grappa e degli altri distillati a Nordest. Nella foto grande, la produzione dei distillati alla Poli di Schiavon, Vicenza. Sotto, Giannola Nonino, la signora friulana della grappa; i padovani Elvio Bonollo e la famiglia Brunello. In basso, da sinistra, il vicentino Jacopo Poli, a seguire, i trevigiani Stefano e Sandro Bottega e poi Roberto Castagner



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Distilleria Bottega



GOD SAVE THE WINE

Un approccio al vino semplice e accessibile a tutti. Andrea Gori, sommelier, blogger e giornalista, svolgerà una rilassante ed informale chiacchierata attorno al vino. Venti cantine tra le migliori in Italia in degustazione.

- VINI PROTAGONISTI con le delizie della cucina di DUOMO21
- CHAMPAGNE ENCRY (Les Mesnil, F) Champagne Encry Brut Champagne Zero Dosage Grand Cuvée Encry Champagne Millesimé 2009
  - SAN FELICE (Castelnuovo Berardenga, SI) Il Grigio Chianti Classico Riserva 2012 Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione 2011 Vigorello Toscana Igt 2011
  - CASTELLI DEL GREVEPESA (San Casciano Val di Pesa, FI) Bi-anco IGT 2014 Chianti Classico Clemente VII 2012 Chianti Classico Clemente VII ris. 2011 Chianti Classico Gran Selezione Lamole 2011 Vinsanto Clemente VII Riserva 1998
  - BOTTEGA Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) Millesimato Stefano Bottega 2015 Prosecco docg 2015 Ripasso della Valpolicella 2013 Brunello di Montalcino 2011 Riserva Privata Barricata CANTINE SAN MARZANO San Giuseppe (Ta) Anniversario 62 Primitivo di Manduria Dop Riserva 2012 Sessantanni Primitivo di Manduria Dop 2012 Collezione 50 Vino Rosso d'Italia Talò Primitivo di Manduria Dop 2013 Talò Verdeca Puglia Igp 2015 Estella Moscato Salento Igp 2015
  - TENUTA LE LUCI ILLASI (Vr) Amarone della Valpolicella Classico 2005 Valpolicella Ripasso 2009 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg 2015
  - LA SALA (San Casciano Val di Pesa, FI) Chianti Classico La Sala 2013 (anteprima) Chianti Classico La Sala 2012 Chianti Classico Riserva la Sala 2011 MARCHESI DI BAROLO (Barolo, CN) Barolo Coste di Rose 2011 DOCG QUERCIABELLA (Greve in Chianti, FI) Batàr 2012 Igt Toscana Bianco Chianti Classico Riserva 2011
  - Gamartina 2010 IGT Toscana DUCA DI DOLLE (Rolle di Valmarino, TV) Brut Prosecco Docg ExtraDry Prosecco Docg Zero Cartize Nino LE SIGNORE DEL GRIGNOLINO Tenuta Santa Caterina, Alemat, Tenuta La Fiammenga, Soc. Agr. La Tenaglia Alemat Emilio 2014 - Grignolino D'Asti Doc Tenuta Santa Caterina - Arlandino 2013 - Grignolino d'Asti DOC. Gioan Grignolino d'Asti 2013 Tenuta La Fiammenga Grignolino del Monferrato Casalese 2013 Tenuta Tenaglia TASCA D'ALMERITA Sclafani Bagni (PA) Rosso del Conte Contea di Sclafani DOC 2011
  - Nozze d'Oro Contea di Sclafani Bianco DOC 2014 Tascante 2012 Sicilia IGT SENATORE VINI (Ciro' Marina (Kr) Alikia - Igp Calabria Bianco - annata 2015 Eukè Spumante Brut Rosé - Igp Calabria Rosato Puntalice - Dop Cirò Rosato - annata 2015 Arcano Riserva - Dop Cirò Rosso Superiore Riserva - annata 2009 Nerello - Igp Calabria Rosso - annata 2010 Cassiodoro Senator - Igp Calabria Rosso - annata 2011
  - Unico Senator - Igp Calabria Rosso - annata 2009 LA CONTESSA (Capriano del Colle, BS) sarà presente Alessia Berlusconi 9.9 Vino Rosso - Marzemino 100% Rosa Mistica Spumante Brut Blanc de Noirs Sangiovese e Barbera RUFFINO (Pontassieve, FI) Modus Toscana IGT 2012 Nuovo fiasco Chianti Superiore DOCG 2013 Riserva Ducale Chianti Classico Riserva 2012 CUVAGE Acqui Terme (AL) Cuvage Nebbiolo d'Alba DOC Rosé Cuvage Blanc de Blancs Cuvage de Cuvage ASTEMIA PENTITA (Barolo, CN) Dinamico vino rosso Barolo Cannubi DOCG 2010 Barbera D'Alba DOC 2013 CASTELLO DI GUSSAGO Franciacorta Franciacorta Pas Dosé Millesimato 2011 Franciacorta Extra Brut Rosé 2013 Franciacorta Saten Millesimato 2012 JERMANN (Ferra d'Isonzo, GO) Vinnae Venezia Giulia IGT 2014 Pinot Grigio Venezia Giulia IGT 2014 Were Dreams Venezia Giulia IGT 2013 TENUTE CASADEI (Castello del Trebbio, FI) Chianti Rufina DOCG Istricato 2011 castello del trebbio IGT Toscana Sogno Mediterraneo 2014 Tenuta Casadei Vermentino doc Olanas 2015 Cannonau doc Olanas 2014 Contenuto distribuito con Licenza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

LINEA DURA  
Ora una nuova causa  
con la richiesta  
di maxirisarcimento

IL BRACCIO DI FERRO La guerra tra le cantine va avanti da tre anni

IL DANNO Contenzioso aperto su mancati ricavi e immagine lesa

«Stanchi di essere copiati»

L'azienda di Godega: dopo la causa civile, la denuncia per frode commerciale

TREVISO - (P. Cul.) Stefano Pietrobon, assieme al collega Raimondo Galli del foro di Milano legale dell'azienda La Bottega e del suo patron Sandro Bottega, lo dice chiaramente: «Il mio cliente si è stancato. Dice che è ora di finirla. Il mercato del prosecco è già in iperproduzione, il momento non è semplice ed è necessario tenere la qualità del prodotto sempre molto alta. In questi condizioni non è tollerabile sapere che qualcuno copia i propri prodotti». E questa convinzione ha spinto il marchio trevigiano a intraprendere una nuova offensiva, questa volta con un'azione in campo penale e non più civile, contro la Ca' di Rajo di San Polo. E tutto per una bottiglia particolare, dora-

ta o argentata, prodotto di punta de La Bottega è diventata ber presto l'oggetto del contendere di un braccio di ferro che va avanti da almeno tre anni. «La questione è molto semplice - continua Pietrobon - La Bottega ha prodotto una bottiglia di particolare pregio, che è stata copiata. E questo è testimoniato anche dal sequestro già avvenuto in passato. Si parla quindi frode commerciale e per questo abbiamo sporto denuncia. La cosa mi pare evidente. Del resto non lo dico solo io, ma lo dice anche un pubblico ministero parlando di "imitazione servile". Adesso dovrà essere un giudice a stabilire se le loro bottiglie sono o non sono uguali alle nostre». E in più c'è la richiesta del risarcimento: «Abbiamo calco-

lato che tra danni d'immagine e mancati guadagni la cifra da richiedere è di un milione di euro», conferma l'avvocato. La battaglia si preannuncia che sarà durissima: «Ormai, in questo settore, certi atteggiamenti sono purtroppo sempre più frequenti. E non sono più tollerabili. Il mercato diventa sempre più complicato. Con l'allargamento della zona Doc di Prosecco se ne produce sempre di più. E allora è necessario indicare al consumatore dove sta la qualità. Per questo è intollerabile accettare che qualcuno possa copiare quello che altri fanno. Si parla di investimenti importanti, che vanno tutelati. Per questo La Bottega ha deciso di procedere con la denuncia e con la richiesta dei danni».



DISTILLERIA La guerra per la produzione di alcolici fra aziende trevigiane è finita in tribunale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**IL CASO** Disputa a tutto campo su marchi, etichette e forma delle bottiglie. Ora la parola ai giudici  
**Guerra del Prosecco: causa milionaria**

Plagio e danni d'immagine: la cantina **Bottega** di Godega cita in giudizio la **Ca' di Rajo** di San Polo

**LA DENUNCIA**

La **Bottega** di Godega ha citato in giudizio la **Ca' di Rajo** di San Polo di Piave chiedendo un milione di euro di risarcimento per danni d'immagine e mancati guadagni. Nel capo d'imputazione si parla di contraffazione di marchi relativi ai prodotti industriali.

**LA SFIDA**

Le due cantine della Sinistra Piave sono in lite dal 2014 quando la **Bottega** ha accusato la rivale di aver copiato la forma e il design di una sua etichetta e dell'ormai celebre "bottiglia dorata". Una disputa passata per il sequestro di uno stock di bottiglie di **Ca' di Rajo**, poi culminata nel dissequestro delle stesse. Ora, con la richiesta di danni, si apre un nuovo capitolo.

P. Calla alle pagine II e III

la guerra delle etichette

**LO SCONTRO**  
Cantine in lotta dal '14 a causa della famosa "bottiglia dorata"



**IL PRIMO ROUND**  
Il tribunale non aveva riconosciuto la contraffazione

# Prosecco in tribunale causa da un milione

La **Bottega** accusa la **Ca' di Rajo** di plagio dei contenitori e del marchio tridimensionale. E la Procura contesta all'azienda di San Polo di aver cercato di ingannare i consumatori

Paolo Calla

TREVISO

Secondo round della sfida tra due delle cantine più importanti della provincia: La **Bottega** spa di Godega e la **Ca' di Rajo** di San Polo di Piave. I due marchi sono in lite fin dal 2014, quando la **Bottega** ha accusato la rivale di aver copiato la forma e il design di una sua etichetta e dell'ormai

celebre "bottiglia dorata" di Prosecco. Una diatriba finita all'epoca davanti al tribunale di Venezia, passata poi per il sequestro di uno stock importante di bottiglie prodotto dalla **Ca' di Rajo** temporaneamente terminata con il dissequestro delle stesse perché l'accusa di plagio sembrava non reggere. Adesso si apre un nuovo fronte, ma nel tribunale di Treviso. La Procura, in seguito a una denuncia presentata dalla

**Bottega** ha citato in giudizio la **Ca' di Rajo** chiedendo un milione di euro di risarcimento per danni d'immagine e mancati guadagni. Il clima torna quindi a farsi torrido. Nel capo d'imputazione si parla di contraffazione di marchi relativi ai prodotti industriali. Ma il riferimento è soprattutto a un marchio ben preciso: un'etichetta tridimensionale registrata a livello comunitario. Ma non

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 028279

**TREVISO, IL NODO PROSECCO**

## La guerra tra cantine: processo per contraffazione e risarcimento milionario

un processo penale per contraffazione e vendita di prodotti con segni mendaci, accompagnato da una richiesta di risarcimento danni per 1 milione di euro. È l'effetto di una guerra tra cantine trevigiane del Prosecco: la **Bottega** di Godega ha denunciato la **Ca' di Rajo** di San Polo, il cui rappresentante legale è alla sbarra, accusandola di avere copiato la sua linea di bottiglie brevettate Gold.

a pagina 8 Citter

## Prosecco, è guerra tra cantine «Le bottiglie sono contraffatte»

Processo alla **Ca' di Rajo**, **Bottega** chiede 1 milione di risarcimento



Denunciante Sandro Bottega della Bottega Spa con una bottiglia di Prosecco Gold

**SAN POLO DI PIAVE** Una guerra tra cantine, a suon di brevetti e denunce, e nel mezzo bottiglie di Prosecco color oro che finiscono al centro di un processo per contraffazione e vendita di prodotti industriali con segni mendaci.

Protagoniste sono le due cantine trevigiane **Bottega** di Godega Sant'Urbano e **Ca' di Rajo** di San Polo di Piave, in una partita che vede la prima denunciare la seconda per avere prodotto e messo in vendita due linee di bottiglie di Prosecco, «Epsilon Gold» ed «Epsilon Pink», troppo simili a quelle brevettate dalla cantina di Godega con il nome «Gold», bottiglie in colorazione monocromatica specchiata in oro e rosa, con marchio tri-

dimensionale.

Un'accusa che ha portato alla sbarra Bortolo Cecchetto, 58enne legale rappresentante della **Ca' di Rajo**. Nel processo la **Bottega** Spa, assistita dagli avvocati Stefano Pietrobbon e Raimondo Galli, si è costituita parte civile chiedendo un risarcimento danni di 1 milione di euro. Ma nella guerra tra le due cantine, questa è solo una delle battaglie. La prima si è consumata con il blitz della guardia di finanza nella sede di **Ca' di Rajo** a San Polo di Piave nel settembre 2014, quando 40 mila bottiglie Epsilon Gold e Epsilon Pink furono sequestrate in seguito alla denuncia del presidente della **Bottega** Spa, Sandro Bottega. Motivo del sequestro, il sospetto di

contraffazione e la messa in vendita di bottiglie che «imitano per forma, colore e contenuto quello delle cantine **Bottega**».

Solo un mese dopo, però, la **Ca' di Rajo** ha ottenuto il dissequestro delle bottiglie e una sentenza dal tribunale delle Imprese di Venezia che sembrava aver ribaltato le sorti dell'intera vicenda, con la cantina di San Polo pronta a chiedere un risarcimento alla rivale per i danni d'immagine. I giudici veneziani, infatti, accogliendo le istanze della **Ca' di Rajo** in virtù delle quali non vi sarebbe stata nessuna contraffazione, intimavano alla **Bottega** «la cessazione immediata dell'attività denigratoria e scorretta posta in essere nei confronti di

**Ca' di Rajo**».

Finita lì? No, perché intanto la vicenda penale ha fatto il suo corso e Cecchetto, assistito dall'avvocato Maurizio Morgante, è finito a processo. Secondo la procura, infatti, **Ca' di Rajo** «ha contraffatto i marchi tridimensionali registrati a livello comunitario» e «posto in vendita un grande quantitativo di prodotti industriali atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, qualità e provenienza». Con la richiesta di risarcimento da 1 milione di euro, avanzata da **Bottega**. Lo scontro si sposta quindi nella aula del tribunale di Treviso, dove il processo riprenderà a maggio.

Milvana Citter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 028279





Home / Regione Friuli-Venezia Giulia / Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine

# Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine

il Giornale del Friuli | Notizie da: Regione Friuli-Venezia Giulia

TREVISO - Secondo round della sfida tra due delle cantine più importanti della provincia: La Bottega spa di Godega e la Ca' di Rajo di San Polo di Piave. I due marchi sono in lite fin dal 2014, quando la Bottega ha accusato la rivale di aver copiato la forma e il design di una sua etichetta e dell'ormai celebre bottiglia dorata di Prosecco. Una diatriba finita all'epoca davanti al tribunale di...

Leggi la notizia integrale su: [il Giornale del Friuli](#)

Il post dal titolo: «Guerra del Prosecco: causa milionaria per plagio e danni d'immagine» è apparso sul quotidiano online *il Giornale del Friuli* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Friuli-Venezia Giulia.

Scegli Tu! Design Musica e audio Natale



Powered by Google



Sesso in pieno giorno dietro il bus: il video f...



Stroncato da malore noto medico



LA RETATA DEI 42 ARRESTI. Una per una,...



Lutto per la scomparsa di Titti Cappai



MARINO BARTOLETTI - LA MOGLIE MUORE IN...



Il paradiso delle escort nell'agro, scatta il p...



Muore giovane infermiera



Capua a luci rosse, beccati anche i clienti....

Approfondisci questo argomento con le altre notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV

VERSIONE DIGITALE | SEGUICI SU



+9°C nubi sparse Cerca nel sito

COMUNI: TREVISO CONEGLIANO CASTELFRANCO MONTEBELLUNA VITTORIO VENETO ODERZO TUTTI I COMUNI | QUOTIDIANI VENETI

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO VENETO NORDEST ECONOMIA ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

SI PARLA DI ADUNATA ALPINI 2017 BEBE VIO PROSECCO ECONOMIA LA MARCA DEL CEMENTO MIGRANTI

Sei in: TREVISO > CRONACA > LA BOTTIGLIA CHE VALE UN MILIONE DI EURO

PROSECCO, CONTENZIOSO TRA AZIENDE

## La bottiglia che vale un milione di euro

TREVISO. A dimostrazione di come l'attenzione e la concorrenza in ambito vitivinicolo sia alta c'è il testa a testa sul marchio delle "bottiglie lucenti" che oppone i due noti marchi Bottega e...

04 marzo 2017

TREVISO. A dimostrazione di come l'attenzione e la concorrenza in ambito vitivinicolo sia alta c'è il testa a testa sul marchio delle "bottiglie lucenti" che oppone i due noti marchi Bottega e Cecchetto, con il primo a chiedere un milione di euro di danni al secondo per aver utilizzato delle bottiglie argentate per confezionare alcuni suoi prodotti, e il secondo a far valere la propria correttezza chiamando in causa anche i pareri espressi da altri giudici.

Tutta la vicenda è partita all'inizio dell'inverno del 2014, quando Bottega denunciò la cantina "Ca' di Rajo e Terre di Rai" di San Polo di Piave, proprietà di Bortolo Cecchetto, accusandola di aver contraffatto i marchi di sua proprietà. Bottega aveva infatti messo in commercio una serie di bottiglie avvolte in carta dorata, patinata rosa e argento.

Cecchetto aveva in vendita altre bottiglie con la confezione simile. Ne scaturì il sequestro di oltre 40 mila bottiglie della casa vinicola di San Poloche però, in breve tempo, ottenne il dissequestro di tutta la merce dal tribunale di Riesame di



ASTE GIUDIZIARIE



Pieve di Soligo - 47000

Tribunale di Treviso

Visita gli immobili del Veneto

NECROLOGIE

- Feltrin Ennio  
Treviso, 2 marzo 2017
- Masetti Maurizio  
Treviso, 01 marzo 2017
- Venturato Valentino  
Villorba, 1 marzo 2017

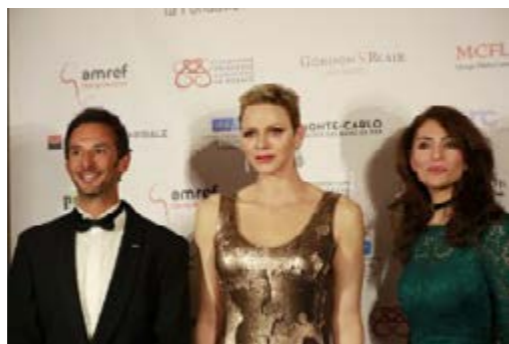
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 028279



# Da Abano alla corte del Principe, tra "made in Veneto" e solidarietà (padova.blogautore.repubblica.it)

Categorie: Sociale  
(<http://www.abanopeople.it/category/tutti/notizie/se-volontariato/>) (pubblicato il 16 marzo 2017 da: redazione)



([http://www.abanopeople.it/wp-content/uploads/2017/03/florentino\\_monaco.jpg](http://www.abanopeople.it/wp-content/uploads/2017/03/florentino_monaco.jpg))

(Renato Malaman)  
Quasi 400.000 euro raccolti in una sera per i bambini dell'Africa. Merito anche di Michele Florentino (il primo da sinistra nella foto), aponese, ristoratore preferito del Principe Alberto di Monaco e prima anche di suo padre Ranieri. Adesso che ha ceduto il suo famoso ristorante "Amici miei" di Montecarlo, Florentino continua a darsi un gran da fare per il mondo della ristorazione monegasca, soprattutto per finalità filantropiche. Oltre al Montecarlo Wine Festival, rassegna che da quasi un decennio anima il Principato, Florentino è l'anima del Gran Gala Amref, un'associazione medica (dei flying doctors, i medici volanti) che opera nell'assistenza sanitaria rivolta ai bambini africani.

La manifestazione, giunta alla seconda edizione, si è svolta il 25 febbraio scorso al Grand Hotel de Paris di Montecarlo, uno dei lussuosi del mondo, famoso per la sua storica cantina che custodisce anche etichette di oltre un secolo fa, tutte di inestimabile valore. A fare gli onori di casa c'era pure la Principessa Charlene di Monaco (Charlene Lynette Wittstock in Grimaldi, consorte del Principe Alberto: nella foto sotto) in rappresentanza delle fondazioni legate alla famiglia che sostengono l'iniziativa.

## 華埠的麵包香



以希專欄

星期早上往那  
全香舖會去，  
拿子治在一間法  
糕餅咖啡店前，  
下車，拆出爐麵包  
的香氣，未幾聞  
即時消失！可惜  
會時聞在耳，只  
作款回憶呼吸，  
儘量將香氣納入  
即作安慰。更與  
己約定，即與一  
定去遊去職職……

更新後，已在店中的展示  
麵包，也常看到什麼餅乾、  
咖啡、高糖的麵包、巧手肉鬆  
三文治、小巧的甜點平均好  
幾元、買不下手。三文治還是  
自己做的，何需花十多元買  
一個。但從店中央的櫃檯正  
在低頭專心地看著，心型正  
正的。



兩下工麵包店是人潮鼎沸，個個試  
試一試，於是花了七元買了一個大  
型的，有兩個種類的多發麵包  
一個收費三元的牛肉包，後者  
上來後印之，某處皮鬆軟，肉酥  
軟，吃在嘴裡香美爽口，不一會便  
消化了。法式大麵包是向一種  
情懷的，部分麵包的口感與尋常  
的，未必在別的地方吃得到，已決  
定買一個，回到家中午吃，和著  
一杯咖啡或茶或咖啡，來一  
個簡單的下午茶。

隨著美芝路開業，卻不  
是開業，你這下一個目的地呢？  
華埠是也！因為美芝路未開時，  
還對面華埠的麵包店多如牛毛，  
此間停的是文化與麵包以  
業地位，幸運地在附近找到一  
個座位，便坐在美芝路麵包店！  
中式麵包店，甜鹹麵包的  
香味與你有何關係？可以說，但  
出世的麵包款式與西式多  
樣多，新發了有幾種外式製  
麵包和各式的麵包外，還有  
米飯、點心小吃與茶點。一  
人路出大流早開始的內到，未  
許午飯時間有三款行車，確到  
這間麵包店總會帶一。

更新後，已在店中的展示  
麵包，也常看到什麼餅乾、  
咖啡、高糖的麵包、巧手肉鬆  
三文治、小巧的甜點平均好  
幾元、買不下手。三文治還是  
自己做的，何需花十多元買  
一個。但從店中央的櫃檯正  
在低頭專心地看著，心型正  
正的。

更新後，已在店中的展示  
麵包，也常看到什麼餅乾、  
咖啡、高糖的麵包、巧手肉鬆  
三文治、小巧的甜點平均好  
幾元、買不下手。三文治還是  
自己做的，何需花十多元買  
一個。但從店中央的櫃檯正  
在低頭專心地看著，心型正  
正的。

## Bottega 酒莊 與 意大利汽泡酒

圖/文：阮公子

本人一向認為  
本上應該有  
這一瓶氣泡酒  
的空間；反過  
來說，無論吃  
的是什麼，精  
緻的午餐，  
午餐的飯菜，  
甚至晚餐，  
汽泡酒都可以  
是一頓飯的良  
伴。



試酒筆記：

### Bottega Gold

去年，第 2015 Decanter  
World Wine Awards 的 DOC Best  
Sparkling 汽泡酒，品質與風味是肯定  
的。要說在 Valdobbiadene 一  
帶的傳統，全部用人工收摘，輕巧  
的串掛法讓葡萄的汁液，更豐盈  
甜潤，且能保留更多的氣味，  
釀造出更佳的氣泡酒。

### Bottega Rose Gold

來自 Lombardy 一帶的百分之  
廿五的氣泡酒，氣味與風味是肯定  
的。要說在 Valdobbiadene 一  
帶的傳統，全部用人工收摘，輕巧  
的串掛法讓葡萄的汁液，更豐盈  
甜潤，且能保留更多的氣味，  
釀造出更佳的氣泡酒。

### Petalò Moscato

釀自 100% 皮斯可 (Moscato)  
釀酒，酒精度只有 6.5%，入口開  
胃，且能保留更多的氣味，  
釀造出更佳的氣泡酒。



阮公子專欄

阮公子說，  
歡迎讀者電郵至 [h.yueng@epoch.com.hk](mailto:h.yueng@epoch.com.hk)  
查詢或分享與此有關的建議。



[<< TORNA ALLA LISTA DEGLI EVENTI](#)

Aperitivo di Primavera a 'Villa La Mimosa'

18 -03-2016 | VILLA LA MIMOSA

ORGANIZZAZIONE: [Collacciani Marino](#)

Mercoledì 29 Marzo 2017 16:26:14

[<<](#)[MARZO 2017](#)

L

M

M



Diventato un luogo d'incontro per dibattiti sull'arte, la cultura e i temi di attualità giornalistica, "Villa La Mimosa" grazie all'impulso di Marino Collacciani ha ospitato a Formello una nuova iniziativa - "Aperitivo di Primavera con l'Arte" - con l'intento di coniugare alcune eccellenze enogastronomiche del nostro Paese col mondo artistico.

Insomma, "saperi e sapori", in prossimità dell'ingresso ufficiale della Primavera. A fare da cornice all'evento di qualità personaggi della nobiltà quali la contessa Marina Ripa di Meana, il principe Guglielmo Giovanelli, il marchese Giuseppe Ferrajoli, la storica della moda Silvana Augero, la responsabile delle relazioni esterne di "Domina", Marika Porta, i titolari della Casa di Cura "Nuova Villa Claudia" Gian Luigi Rizzo e Laura Melis, il prof. Adriano Redler, già pro Rettore dell'Università "La Sapienza" e preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia, gli artisti Eugenio Sgaravatti, Enrico Benaglia ed Ennio Calabria, l'autrice di best sellers Gwendolyn Simpson Chabrieria, il campione di sempre Nicola Pietrangeli, l'attrice e cantante Giò Di Sarno con l'editore Giò Di Giorgio, i noti pediatri Gian Paolo Collacciani e Gabriella Pizzi, l'autore dell'inno ufficiale della Lazio Tony Malco, lo stilista Toni Marino (autore, tra l'altro, con Giacomo Losi, del primo inno della Roma).

A fare da contorno eccellenze dell'enogastronomia italiana sulla scorta dell'enorme successo dell'Expo milanese. Tra i marchi storici presenti a "Villa La Mimosa" di Formello, l'Azienda Bottega (a fine lavori si è brindato con un prestigioso Magnum Gold), Ferrero con i suoi Rocher e Mon Cheri, l'Azienda VitiVinicola Casale del Giglio, ormai affermata a livello internazionale per le sue ottime etichette. Oltre ad alcune new entry nel gotha della raffinata industria dolciaria, come la Pasticceria Palmieri di Roma, recente protagonista al fianco dei marchi appena citati, nell'ottobre scorso, con "Gilda Gourmet", subito dopo la chiusura di Expo, con l'intento di non esaurire la linfa vitale del gusto made in Italy. Al centro della tavola rotonda e del dibattito i nuovi obiettivi dell'enogastronomia italiana visti, saggiati e assaggiati da personaggi che nei loro ambiti sono ambasciatori di un modo di fare cultura che ci contraddistingue nel mondo e che il mondo ci invidia, al pari dell'apprezzamento per l'alta qualità dei nostri prodotti da tavola. E un annuncio: la mostra sull'Appia Antica, il 12 maggio, delle ultime opere del Maestro Eugenio Sgaravatti. (Foto gentile concessione Giancarlo Sirolesi)

Mi piace Condividi Piace a una persona. per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Scegli Tu!

## GODEGA

## Crema al pistacchio, liquore "freddo"

GODEGA - (mm): Una crema al pistacchio è l'ultimo liquore cremoso nato in casa della distilleria dei fratelli Bottega di Godega che allarga quindi la propria gamma. Crema Pistacchio, liquore a bassa gradazione (17 gradi), ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia. La miscelazione della pasta con alcol, acqua e zucchero, dà vita al liquore avvolgente nell'aroma con l'aggiunta di grappa. Da consumare freddo, non solo dopo i pasti, è indicato per la preparazione di cocktail e si sposa con gelati a base di latte per un gustoso affogato.

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

QUOTIDIANI LOCALI

LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



Cerca nel sito

COMUNI: TREVISO CONEGLIANO CASTELFRANCO MONTEBELLUNA VITTORIO VENETO ODERZO TUTTI I COMUNI

QUOTIDIANI VENETI

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

VENETO

NORDEST ECONOMIA

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI

PRIMA

SI PARLA DI ADUNATA ALPINI 2017 BEBE VIO PROSECCO ECONOMIA LA MARCA DEL CEMENTO MIGRANTI

Sei in: TREVISO &gt; CRONACA &gt; PROSECCO DIVISO, UNA FIERA PER TRE

## Prosecco diviso, una fiera per tre

Al Prowein al via oggi in Germania stand separati per Doc, Docg Asolo e Conegliano-Valdobbiadene

19 marzo 2017



TREVISO. Altro che consorzio unico: alla fiera enologica più importante del mondo il Prosecco ci arriva, ancora una volta, separato. Diviso in tre. Oggi a Düsseldorf inizia Prowein, fino a martedì, e all'interno dei padiglioni dell'esibizione tedesca gli addetti ai



PURÈ DI ZUCCA E CASTAGNE AL CARDAMOMO

## ASTE GIUDIZIARIE



Mogliano Veneto Via Vecellio 15 - 344000

Tribunale di Treviso

Visita gli immobili del Veneto

## NECROLOGIE

Nascimben Aldo  
Treviso, 16 marzo 2017





## UNA CATTEDRA PER LE ECCELLENZE?

*Tredici accademici ragionano con una settantina di personaggi sulle eccellenze e sui percorsi per scoprire quelle vere ed evitare quelle false*

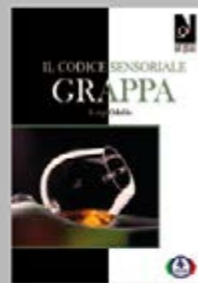
Mettete insieme 70 persone in una location all'ombra del Duomo di Milano, aggiungete argomenti come l'eccellenza, i Narratori del gusto e Il terzo piacere della Grappa, ne risulterà una giornata ricca, interessante e piacevole. Solo una previsione? No, è ciò che è accaduto il 13 febbraio, nell'elegante sede dello studio legale Nctm che raccoglie sotto la sua ala più di 250 avvocati, ognuno specializzato in una sfaccettatura legislativa particolare, come puntualizza Vittorio Nosedà, membro del comitato esecutivo di Nctm e coordinatore di tutti i dipartimenti durante l'intervento che ha animato la giornata. Un vortice di aria internacurita dalle sue parole che hanno animato il dibattito occupante l'intera mattinata, con l'occhio che puntava sul tema della costruzione di una cattedra delle

A circondarlo un manipolo di responsabili di importanti organizzazioni e di accademici, tra cui il professor Mario Fregoni che ha espresso la sua visione di "cattedra" correlandola a quella universitaria del sapere e dotandola di un respiro internazionale. Il presidente dei Narratori del gusto, Roberto Rotelli, si chiede se non sia meglio guardare vicino, prima di alzare lo sguardo, considerate le eccellenze poco valorizzate persino nella sua zona, per quanto adiacente alla Capitale. Franca Braga, responsabile di alimentazione

### IL TERZO LIVELLO DEL PIACERE CON LA GRAPPA

A chiusura della giornata, dopo la presentazione del progetto dei Narratori del gusto 2017 si è scoperto il terzo livello del piacere ovvero l'apprezzamento di un prodotto unito alla consapevolezza della sua filiera produttiva, rarità e preziosità. Il percorso è iniziato dal primo livello, accompagnato da Sandro Bottega con la sua Grappa Alexander Cru, dove si sono scoperti aromi floreali di miele, note fruttate di agrumi e profumi vegetali di rosmarino e timo compongono il bouquet dell'acquavite.

Si è poi passati al secondo step con la grappa Gewürtztraminer della distilleria Psenner, una grappa morbida che colpisce per la sua freschezza data dalla predominanza degli aromi agrumati e dai profumi dei fiori. Infine l'anice, la liquiritia e le erbe aromatiche chiudono il cerchio. Il piacere esplose al terzo livello con la Grappa Cantina Privata 21 anni di Distilleria Bocchino, un blend ricco già in partenza composto da Grappa di Nebbiolo, Barolo e Barbaresco e Moscato d'Asti. Le note di fiori freschi e di miele sono seguite da quelle di frutta essiccata, in particolare dell'albicocca secca. Infine un leggero profumo di balsamico e il bouquet dello speziato, che spazia dalla vaniglia al legno.



shop.assaggiatori.it



## Prosecco: A Joy Of Life

By Trevor Langley On 7th September 2016 · Add Comment · In Prosecco

There are many producers of sparkling, aromatic, prosecco wine. For this quest I searched for a company that produces a range of high-quality prosecco wines, with impressive bottle presentations. Bottega has a very interesting history, both during the 20th century and into the 21st century. The eye-catching bottles and a great number of the wines are award-winning. The bottles are created by artisan crafts people and are really distinguishable. From their Prosecco range I found the following to be very impressive.

Bottega Poeti Prosecco (DOC) is fresh, fragrant and has a floral bouquet. This wine is a very popular, dry production and favoured by many. Bottega Valdobbiadene Prosecco Superiore (DOCG) Extra Dry is another poets' wine which is also very popular. Having a brilliant straw-yellow colour, too, this fresh and fragrant wine graces many dining occasions, regularly. Bottega Prosecco (DOC) Biologico Extra Dry is often chosen and has many devotees. This organic production is, again, a brilliant straw-yellow colour. Very fine, fresh, fruity and delicate is how I would describe this, much sought-after, prosecco. Bottega Prosecco (DOC) Fundum I found to be a splendid dry production, that has plenty of fruits, to please. The mouthfeel and palate sensation is fresh, with a good finish. Gold Poeti Prosecco (DOC) is a further very classy production from Bottega. Fresh, aromatic and very impressive, this wine comes in a magnificent gold-coloured bottle. Again, a fruity bouquet prevails, which leads, enticingly, to the wonderful mouthfeel. The palate is treated to a sensation that is impressively pleasant and memorable. The glamour of the bottle presentation adds to the pleasures of this production, which is extremely popular for special occasions and also makes a really wonderful gift.

Prosecco wines, having a persistent and fine perlage, are perfect for apéritifs and excellent to pair with starters, also fish, seafood and white meats. Prosecco and other wines, including grappa, plus liqueurs, along with a range of other products, are all made with much knowledge, love and devotion, so the finished Bottega productions are of the highest quality and quite exceptional.

www.bottegaspa.com

164



TAGGED WITH → bottega • Prosecco

Written By Trevor Langley on 7th September 2016



Purchase Magazine



Love Champagne & Sparkling Wine? Then Subscribe to our Newsletter below:

SUBSCRIBE NOW

Popular Related Posts



Val D'Oca



Nino Franco



Carpenè Malvolti Prosecco DOC





ボッテガを知る Bottega



①ボッテガ本社ワイナリー。シャルマー方式のタンクが並ぶ。スタッフが2次発酵の経過による変化を丹念にチェック(3グラッパの蒸留器。《アレキサンダー》ほか、様々な地域・品種から風味深いグラッパを生産するアート・グラッパ専用のガラス工房。蒸餾の花がグラッパの瓶内に収められる

「ボッテガゴールド」(オ「調和」を染しめるものにな  
「フン」参考小売3,120  
「ウアルド」ビアーテネ、  
コネリアーノとDOC G地域  
の優良なブドウ(クレラ種)  
から得た、ボッテガ社の上級  
キュヴェのみを用いている。  
シャルマー方式による2次発  
酵は、期間を通常よりも長い  
にすることで、華やかでクリ  
ミーな泡立ちが美しい。グ  
レラ種の持ち味である、アカ  
シアの花の香りに、ゴールド  
ン・アップル、洋なしの香味  
フレッシュで、かつ味わい深  
さを併せもち、様々な宴の  
種100%。「詩人のワイン」  
という名が付く。蒸餾家が



《ボッテガヴィーノ・  
ディ・ボエーティプロセッコ》  
《ボッテガリモンチーノ》

**上級キュヴェ《ボッテガゴールド》  
クリーミーな泡と複雑さが楽しめる**

「ボッテガゴールド」(オ「調和」を染しめるものにな  
「フン」参考小売3,120  
「ウアルド」ビアーテネ、  
コネリアーノとDOC G地域  
の優良なブドウ(クレラ種)  
から得た、ボッテガ社の上級  
キュヴェのみを用いている。  
シャルマー方式による2次発  
酵は、期間を通常よりも長い  
にすることで、華やかでクリ  
ミーな泡立ちが美しい。グ  
レラ種の持ち味である、アカ  
シアの花の香りに、ゴールド  
ン・アップル、洋なしの香味  
フレッシュで、かつ味わい深  
さを併せもち、様々な宴の  
種100%。「詩人のワイン」  
という名が付く。蒸餾家が

「ボッテガゴールド」(オ「調和」を染しめるものにな  
「フン」参考小売3,120  
「ウアルド」ビアーテネ、  
コネリアーノとDOC G地域  
の優良なブドウ(クレラ種)  
から得た、ボッテガ社の上級  
キュヴェのみを用いている。  
シャルマー方式による2次発  
酵は、期間を通常よりも長い  
にすることで、華やかでクリ  
ミーな泡立ちが美しい。グ  
レラ種の持ち味である、アカ  
シアの花の香りに、ゴールド  
ン・アップル、洋なしの香味  
フレッシュで、かつ味わい深  
さを併せもち、様々な宴の  
種100%。「詩人のワイン」  
という名が付く。蒸餾家が

積極的に進めた。これが80  
90年代にかけて、大当たりし  
た。87年には、自身の名前「サ  
ンドロ」と重ね合わせ、最上  
級のクラッパ「アレキサンダ  
ー」を発売し、きれいに磨き  
こんだ「モダン・クラッパ」  
の高級生産者として地位を確  
立した。2011年には、ア  
ート・グラッパ専用のガラス  
工房まで設立している。

「多くの人に夢を与える庄  
園的な憧れとなる飲み物をつ  
くって、ボッテガ社を酒類業  
界のフェッラーリにしたい」  
と語る。海外

「多くの人に夢を与える庄  
園的な憧れとなる飲み物をつ  
くって、ボッテガ社を酒類業  
界のフェッラーリにしたい」  
と語る。海外

「多くの人に夢を与える庄  
園的な憧れとなる飲み物をつ  
くって、ボッテガ社を酒類業  
界のフェッラーリにしたい」  
と語る。海外

スプマンテ《ボッテガゴールド》はいかにして生まれたか  
「イタリアの豊かさが美しく」を表現する  
それが造り手サンドロ・ボッテガの夢



圧倒的なエネルギーで語りかける  
サンドロ・ボッテガ社長


《ボッテガゴールド》  
2005年に初めてリリス  
場は繁きもって迎えた。あ  
ッテージを真似する生産者も  
テ「ボッテガゴールド」が  
されたとき、世界のワイン市  
つという間に浸透し、そのバ  
登場するほどだった。世界1

25カ国に輸出されている。  
その美しいボトルは、8回  
にわたる特殊な醸造・メッキ  
工程の賜物で、土まじりに  
く、継ぎ目なく、奥行きある  
輝きを放つ。外観の豪華さだ  
ヴェネチアの北に位置する  
ヴェネト州トレビーゾ。小  
さなクラッパ生産者「ボッテ  
ガ」を経営していた父アルド  
・ボッテガ氏が弱冠19歳、  
家族を養い、会社を経営する  
準備などもちろんできていな  
い。不安なトレビーゾはど  
れほどのものだったか。母・  
弟・妹のために、苦勞してア  
ラッパを売り歩くことから始  
めたという。どうすれば、喜  
んで飲んでもらえるのか。  
その当時、地元ヴェネチア  
ンガラスのガラス細工に注目  
した。帆船や薔薇の花の細工  
をクラッパの瓶の中に閉じ込  
めたアート・ボトルの開発を、

「酒質が高いのは、当然の  
こと」。サンドロ・ボッテ  
ガ氏は、ガラス細工のクラッ  
パにしる、ゴールドのバッケ  
ージにしる、プラスαを加え  
て「イタリア人の楽しいひと  
とき」みんな楽しんで時間  
に過ごしている。



## Bollicine ... d'autore!

 Fabrizio Intravaia  
Pubblicato il 08 marzo 2016

### Incontro con Sandro Bottega "ambasciatore" del prosecco nel mondo



*Nato e cresciuto a pochi chilometri da Conegliano Veneto, considerata la "capitale" del prosecco e della grappa, Sandro Bottega, insieme al fratello Stefano e alla sorella Barbara, è al timone, da oltre trent'anni, della storica azienda di famiglia la "Bottega Spa", vignaioli e maestri distillatori. Di passaggio a Montreal, il Corriere Italiano lo ha incontrato per saperne un po' più sulla filosofia che c'è dietro e dentro all'aromatico mondo delle bollicine ... e dintorni!*

© Fabrizio Intravaia  
*Sandro Bottega con il suo prosecco "Bottega gold"*

«La nostra – esordisce Sandro - è un'azienda con tre generazioni di storia. Mio nonno Domenico era un grande appassionato e un commerciante di vino molto conosciuto, lo

trasportava su carri da una parte all'altra del Veneto e fino alla Germania. Poi, un bel giorno, nel 1929, per una serie di circostanze sfortunate, perse tutto e disse basta; non lavorò più e morì in povertà. Aveva l'età che io ho adesso, 52 anni. Però la passione per il vino la trasmise lo stesso a mio padre Aldo che, dopo la Seconda guerra mondiale, entrò a lavorare in una cantina vinicola nella zona di Conegliano Veneto prima come camionista fino a diventarne poi il direttore. Dopo una quindicina d'anni decise di mettersi in proprio. Aprì, con un socio, un'azienda. Rimasero insieme 10 anni. Avevano una piccola distilleria in affitto ma al termine del contratto d'affitto della distilleria il socio decise di ritirarsi. Mio padre aveva intorno ai 53 anni e disse: "Voglio costruire qualcosa per i miei figli!". Così aprì una piccola azienda tutta sua con il nome di "Distilleria Bottega".

Morì, purtroppo, solo 6 anni dopo a 59 anni. Io ne avevo 19 e l'azienda era formata praticamente da me e da mia madre, poiché eravamo gli unici suoi dipendenti. Andavo ancora a scuola e pensai che la cosa migliore da fare fosse quella di tenere comunque viva l'azienda, di non chiuderla, nonostante fosse piccola e ai limiti della sopravvivenza economica. Volevo portare avanti il suo messaggio e i suoi insegnamenti.

Negli anni successivi – continua Sandro - si sono aggiunti mio fratello Stefano e mia sorella Barbara e abbiamo costruito insieme un'azienda che oggi è diventata leader nel settore

vitivinicolo. Ci siamo costruiti questo piccolo successo imprenditoriale lavorando sodo, onestamente, con diligenza e su una visione di lungo termine, investendo molto nella ricerca, cercando di fare prodotti al passo con i tempi. Tutta la nostra attività imprenditoriale è stata ed è contraddistinta da questo sviluppo, dall'essere sempre sulla cresta dell'onda intesa non come successo commerciale ma come offerta di un prodotto innovativo.

Oggi la "Bottega SpA", con sede a Bibano di Godega di Sant'Urbano (Treviso), a 50 km da Venezia, ha 150 dipendenti. Abbiamo aziende vinicole nella Valpolicella dove produciamo l'Amarone e a Montalcino dove produciamo il Brunello; una vetreria per la produzione delle nostre bottiglie in vetro soffiato; una distilleria e un'azienda di produzione di spumanti. In totale produciamo 13 milioni di bottiglie all'anno fra prosecco, moscato, vino, liquori vari, limoncello e grappa. Siamo conosciuti nel mondo come un'azienda di qualità molto elevate perché produciamo secondo le regole della produzione biologica, con grande attenzione per il territorio. Abbiamo, inoltre, 4 enotecnici che, oltre ad essere tali, sono anche dei veri e propri appassionati del mondo dei vini. Inoltre lavoriamo molto anche sul cosiddetto "packaging", cioè sull'imballaggio, sulle bottiglie e sulla distribuzione. Siamo un'azienda di riferimento per il mondo del lusso perché abbiamo cercato di dare un'immagine molto elevata del prodotto, di essere nel nostro piccolo, un simbolo dello stile italiano. Siamo un po' come una "piccolissima Ferrari", autoproduciamo tutto, dal contenuto al contenitore, abbiamo una "tracciabilità" completa cosa che costituisce una garanzia per il consumatore che sa cosa beve».

**Dei 13 milioni di bottiglie prodotte, quante sono destinate all'esportazione?**

«Circa l'85%. Esportiamo in tutto il mondo. Qui in Canada siamo presenti in tutte le province. Il nostro prodotto si ritrova anche a bordo di una cinquantina di compagnie aeree tra cui anche Air Canada, Air Transat, Lufthansa, Swiss, Alitalia, ecc..»

**Cosa l'ha portata a Montreal?**

«La voglia di trasmettere un messaggio di qualità legato al mondo del prosecco. È un grandissimo prodotto che ha una storia che pochi conoscono e che troppe volte è stato interpretato come un competitor dello champagne ma che non lo è assolutamente. Il prosecco è un vino tradizionalmente prodotto nelle nostre colline. Viene consumato dalle 11 del mattino in poi e con qualsiasi tipo di cibo, preferibilmente con cibi leggeri perché è un vino leggero, gioviale, dei profumi fruttati, dei gusti morbidi che lo rendono appetibile anche a colui che non è un consumatore tradizionale di prosecco. Questo vino con le bollicine ha una sua identità specifica e non deve essere mai confuso con lo champagne. Riteniamo che ci sia spazio per tutti. Dobbiamo essere "ambasciatori" di quello che produciamo e non essere considerati un'alternativa ad altri prodotti».

**Quando e con che cosa si beve un prosecco?**

«Prima di tutto suggerisco di berlo come aperitivo. Poi è buono con un piatto di pasta leggera, con la pizza, si abbina molto bene con il pesce e con il sushi è perfetto. Suggerisco, inoltre, di berlo al posto della birra quando si esce dall'ufficio, durante un "5 à 7"».

**Come nasce la vostra bottiglia di prosecco?**

«Nasce tra le Dolomiti e Venezia, tra Conegliano e Valdobbiadene dove ci sono delle colline bellissime; ci sono pochi posti al mondo che hanno le stesse caratteristiche di clima e di territorio. Nasce da un'uva che si chiama glera, molto produttiva, profumata e delicata e che deve essere sempre vendemmiata a mano intorno alla metà di settembre. L'uva, una volta giunta in azienda, deve essere spremuta nel giro di tre-quattro ore al massimo. Una volta spremuta quello che ne deriva è portato a zero gradi e mantenuto a freddo. Poi lo mettiamo in apposite autoclavi nelle quali aggiungiamo dei lieviti selezionati. Qui inizia il processo di fermentazione, ad una temperatura di 15-16 gradi circa, durante il quale gli zuccheri si trasformano in alcool e, trasformandosi in alcool, sviluppano anidride carbonica; è un processo fisico naturalissimo che permette di avere un vino spumante naturale e permette al consumatore di avere un prodotto molto piacevole».

Dopo il periodo di fermentazione il prodotto viene stabilizzato e portato a temperatura di -2, -3, -4 gradi, in modo che le parti tartariche si solidifichino, si cristallizzano e cadano; dopodiché viene filtrato e imbottigliato. Il periodo di fermentazione ideale per il prosecco è di due mesi e mezzo, non oltre perché poi perde la sua freschezza. Una delle particolarità del prosecco è quella di non avere una vita lunga; un prosecco di qualità deve essere consumato entro un anno, un anno e mezzo, altrimenti perde la sua freschezza che è una delle sue principali caratteristiche».

**E la grappa?**

«La grappa è il più grande distillato del mondo. È l'unico che proviene da una materia prima solida; è l'unico che rimane legato al vino perché noi facciamo grappa di prosecco, merlot, cabernet, di vitigni speciali. È un prodotto eccezionale dal punto di vista aromatico. Per produrre un litro di grappa servono 12 kg di vinacce, di bucce delle uve, e per produrre 12 kg di vinacce servono 100 kg d'uva. Poiché nelle vinacce ci sono la maggior parte delle sostanze aromatiche possiamo dire che la grappa è quasi un "profumo" da bere, ha una proprietà aromatica che nessun altro distillato al mondo ha. È un prodotto di altissimi livelli dal punto di vista tecnico perché la tecnologia per produrlo è molto complicata e dà delle sensazioni che nessun altro distillato offre. Spesso si beve bianca perché non ha bisogno nemmeno di essere invecchiata per essere apprezzata. Consiglio di berla dopo il pasto, con un pezzettino di cioccolato, con della frutta secca, oppure ci si possono fare dei cocktail così come con il prosecco».

Quella dell'azienda Bottega è una storia fatta di passione, di saldi legami con il territorio, di perseveranza, ricerca, rispetto per la natura e per il lavoro, di estetica, di gusto e innovazione, insomma una bottiglia con un autentico gusto ... Made in Italy!

Per informazioni visitare il sito web: [www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)





IL VINO, IL CIBO, GLI EVENTI E ALTRO ANCORA... IL BLOG DI RICCARDO CHIARINI

God Save  
The Wine



marzo: 2017

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		
« Feb						

Articoli recenti

- God Save The Wine a Milano: Spring and The Wine!!!
- Toma PITTI TASTE, gusto e Italian food lifestyle, 11 - 13 marzo, alla Stazione Leopolda
- La Scena dei Cuochi !!! Super degustazione al teatro Niccolini
- Ecco la Buoneria, a Firenze la verace pizza napoletana firmata Starita
- Ecco il primo corso ufficiale per degustatori di cioccolato!!!

Categorie

- Aziende e cantine
- Eventi
- Florence Wine Event
- God save the wine
- I nostri video
- Notizie
- Personaggi
- Promowine
- Ristoranti

God Save The Wine a Milano: Spring and The Wine!!!

BY PROMOWINE - 9 MARZO 2017

POSTED IN: GOD SAVE THE WINE



Nel cuore del quadrilatero della Moda, una delle edizioni più scintillanti di sempre del nostro festival - 22 grandi cantine italiane, due maison di Champagne - nel bellissimo Four Seasons di via Gesù, all'interno di un convento affrescato del XV secolo.

Cena a buffet, tutti gli assaggi e musica di sottofondo Four Seasons

prenotazione con pagamento anticipato (salta la fila) 35 euro > Ufficio eventi: 02 7708168 - mil.events@fourseasons.com

prenotazione pagamento in loco 39 euro

INFO E PRENOTAZIONI

prenotarsi via mail a:

info@godsavethewine.com - riceverete conferma scritta

info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta

Four Seasons Hotel Milano - Via Gesù 6/8 - 20121 Milano - 02 77081413

GOD SAVE THE WINE a new way for wine tasting Festival promosso da Firenze Spettacolo

Direzione artistica Andrea Gori, organizzazione PromoWine di R. Chiarini

Facebook God Save The Wine

www.godsavethewine.com

www.godsavethewine.wine

VINI PROTAGONISTI

CHAMPAGNE BERGERE (Epernay, FR)

Champagne Cuvée Selection Brut

Champagne Blanc de Blancs Brut

Champagne Rosé Brut







**Bottega S.p.A.**

Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2  
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - Italia  
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006  
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com