

# Made in Italy: bottiglie trevigiane di Bottega per Notte degli Oscar

30-03-2022 11:53 -

GD – Los Angeles, 30 mar. 22 – Nella Notte degli Oscar al Dolby Theatre di Los Angeles per il secondo anno di seguito si è brindato con le bottiglie prodotte dall'azienda vitivinicola trevigiana Bottega, grazie a Francis Ford Coppola che le ha scelte per contenere i suoi vini Chardonnay e Cabernet Sauvignon prodotti dalla Coppola Winery. Le bottiglie dell'azienda veneta, prodotte appositamente in quantità limitata, sono inoltre vendute anche on line negli Stati Uniti ed una parte del ricavato verrà devoluto al sostentamento dei profughi dall'Ucraina, di cui Bottega ha già accolto 37 ospiti.

Il sodalizio tra Sandro Bottega, proprietario dell'azienda vinicola veneta che esporta i suoi vini in 145 Paesi nel mondo, ed il noto regista di origini italiane (più esattamente della Basilicata, da dove il nonno Agostino partì in cerca di fortuna agli inizi del 900) è avvenuto 30 anni fa grazie all'attrice Stefania Sandrelli che ha fatto da intermediaria. Bottega è uno dei più conosciuti ambasciatori del Made in Italy e apprezzati produttori di Prosecco al mondo, noto anche per l'esclusiva produzione di bottiglie artistiche che contengono i suoi vini. Della storica azienda del Made in Italy si hanno le prime notizie a partire dal 1600, quando il "capostipite" dei Bottega, Andrea, coltivava la vite sui colli sopra il Molinetto della Croda di Refrontolo, un mulino ad acqua ubicato in area paesaggistica di rilievo della provincia di Treviso. I Bottega erano fittavoli dei Conti di Collalto, da cui poi riuscirono a riscattare le terre diventando piccoli coltivatori diretti. La storia industriale dell'azienda inizia intorno al 1920 con Domenico Bottega che inizia il commercio del vino.

Negli anni '50 il figlio Aldo Bottega sviluppa alcune innovazioni, tra cui le prime grappe di monovitigno e fonda nel 1977, insieme alla moglie Rosina, a Pianzano di Godega, sempre nel trevigiano, la Distilleria Bottega. Negli anni Ottanta la distilleria viene conosciuta grazie a un innovativo sistema di distillazione e alla riduzione del grado alcolico che rende la grappa più morbida e delicata. Al marchio Bottega si affianca nel 1987 il marchio Alexander dedicato alla grappa, una collezione dei distillati pregiati, realizzati con vinacce selezionate di finissima qualità. Il brand comprende le esclusive collezioni di monovitigni che cominciano ad essere commercializzate in originali bottiglie di vetro soffiato. I soffiati Alexander diventano così famosi tanto da essere riconosciuti per il valore artistico e nel corso degli anni sono diventati degli oggetti da collezione.

Le stesse bottiglie, realizzate in dimensioni giganti, diventano protagoniste di una mostra itinerante, denominata "Art in grappa", che con il patrocinio dell'Istituto Italiano di Cultura sono state esposte a New York, Montreal, Colonia, Barcellona, Madrid, Toronto e Hiroshima. Grazie anche alle produzioni di queste bottiglie d'arte la Distilleria Bottega inizia a varcare in modo deciso i confini nazionali. Nel 1992 alla distilleria si aggiunge anche la cantina e nasce "Il Vino dei Poeti Prosecco" e alla metà degli anni Duemila.

Nel 2014 Bottega inaugura in Scandinavia, su una nave del gruppo Viking, il primo Prosecco Bar – ora presenti in tutto il mondo – un concept ideato per valorizzare e condividere il buon vino, il cibo genuino e lo stile di vita conviviale italiano in diversi contesti, dagli aeroporti ai resort e gli shopping center.

L'azienda oggi ha una produzione che spazia dal vino alle grappe, dal gin al vermouth, dalla vodka ai bitter e recentemente ha introdotto una serie di igienizzanti per le mani spray firmati realizzati con acido ialuronico. A fine 2020 Sandro Bottega ha pubblicato anche "I 100 Piatti del Prosecco", una raccolta di ricette rivisitate in chiave moderna - dall'aperitivo al dolce - accompagnate da storie e curiosità che raccontano l'anima del territorio del Prosecco.

Fonte: **Redazione**

