

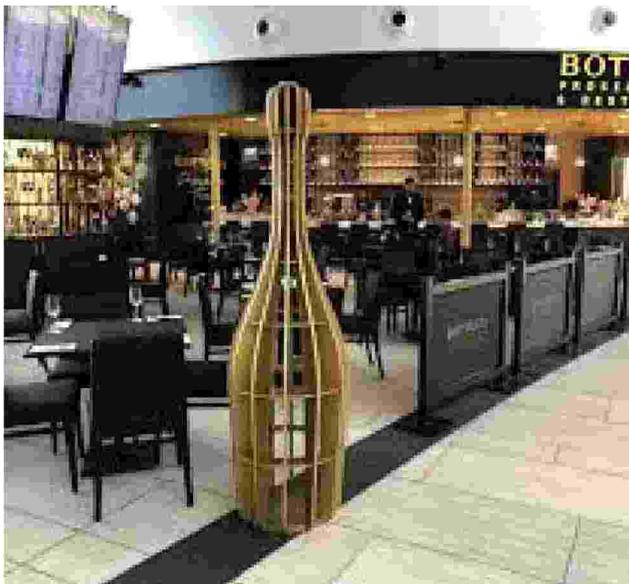
IL TITOLARE DELL'AZIENDA VINICOLA TREVIGIANA

Bottega lancia il gin salato e un nuovo sito produttivo

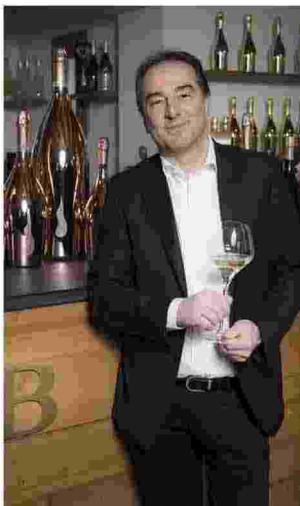
Si mantiene la redditività puntando sempre più sulla qualità

Sandro Bottega non finisce di stupire. Il titolare dell'azienda vinicola trevigiana che porta il suo nome ha annunciato una serie di iniziative che daranno ancor più risalto alla notorietà internazionale dei suoi vini. Innanzitutto lancerà, a breve, il gin salato in collaborazione con una grande azienda del Nord Europa. Un prodotto del tutto nuovo che, nelle intenzioni dell'imprenditore veneto, dovrebbe trovare lo stesso successo del Negroni, immesso sul mercato da poco. Inoltre l'azienda ha aperto un sito americano per le vendite on line in quei territori e ha inaugurato, in via Boccaccio, a Milano, degli uffici commerciali.

Ma la vera novità Bottega sarà l'apertura, nei primi mesi del 2023, del settimo sito produttivo nel perdonese (la località è ancora top secret) di 12 mila mq per la produzione dei liquori. Questo senza tener conto che, sempre l'anno prossimo, verranno aperti almeno altri 5 Prosecco Bar, più precisamente a Nizza, Sofia, Toronto, Mykonos e un secondo ad Abu Dhabi mentre con le Terrazze Bar si proseguirà con una



Il prosecco bar e sotto, Sandro Bottega



apertura in un grande hotel a Nairobi.

“La cosa più importante”, sostiene Sandro Bottega, “sarà di mantenere la redditività puntando sempre sulla qualità. Chiuderemo il 2022 con un fatturato intorno agli 80 milioni di euro cui si de-

vono aggiungere i 25 milioni con i Prosecco Bar. Il 2022 è stato un anno piuttosto positivo con le vendite in Italia aumentate del 12-13% e con l'allargamento dei mercati esteri a quasi 160 paesi. Insieme a Ferrari siamo la prima casa italiana per gli spumanti. Vogliamo anche creare 20 mila quintali l'anno di biogas grazie alle vinacce esauste mentre per quanto riguarda l'energia abbiamo provveduto, con il fotovoltaico, a sopperire al 40%. D'altra parte nel 2021 avevamo speso 816 mila euro di energia passati poi a più del doppio quest'anno visto che prevediamo una spesa di 1,96 milioni di euro”.