



[HOME](#) [CHI SONO](#) [I MIEI LIBRI](#)

[EVENTI](#) ∨

[TOP NEWS DEL G-ASTRONAUTA](#) ∨

[IL MEGLIO DELLA SETTIMANA](#) ∨

[SPACE INSIDER](#) [ARCHIVIO NEWS](#)

WINE STORIES

I VINI "STELLARI" DI BOTTEGA TRA AMBIENTE E IMPEGNO SOCIALE

ULTIMO NATO TRA LE COLLINE PATRIMONIO UNESCO DI VALDOBBIADENE E CONEGLIANO È *BOTTEGA STAR WHITE*, MA LA STORICA AZIENDA TREVIGIANA PRODUCE OGGI UN VENTAGLIO DI VINI (E DISTILLATI) MOLTO AMPIO, CON VIGNETI ANCHE IN VALPOLICELLA E IN TOSCANA

Con **47 ettari di terreni coltivati a vite** tra Veneto e Toscana, di cui 15 di proprietà, **Bottega è una grande azienda vitivinicola a conduzione familiare** attiva da tre generazioni, ma con una storia che affonda le radici addirittura nel '600, quando i Bottega coltivavano la vite sui colli di Refrontolo, nel Trevigiano, come fittavoli dei Conti di Collalto, dai quali poi si affrancarono diventando piccoli coltivatori diretti.

La storia recente s'inizia negli anni '20 con Domenico Bottega, commerciante di vino, ma anche enologo appassionato che sapeva riconoscere direttamente nel vigneto le uve migliori, mentre a cavallo degli anni '50 e '60 il figlio Aldo allargò la passione paterna al mondo della grappa, fondando una distilleria e introducendo alcune innovazioni come la produzione di una delle prime grappe di monovitigno.

Oggi, sotto la guida di **Sandro Bottega**, l'azienda conta 13,5 ettari di vigneti nei territori del Chianti Classico, 3,7 a Montalcino, 3,8 in Valpolicella e 26 ettari nel Trevigiano (di cui 21 nella pianura e 5 in collina), affidati alle cure di **4 wine**

makers e **24 enologi** per una produzione media annua di **22 milioni di bottiglie** distribuite sul mercato mondiale in **165 paesi**, con particolare riguardo ai duty-free.

La sede principale si trova a **Bibano di Godega**, in provincia di Treviso, a soli 50 chilometri da Venezia e 15 da Conegliano, località conosciuta come la capitale del Prosecco, le cui colline sono state inserite nel 2019 tra i **paesaggi vitivinicoli Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Una terra ricca di corsi d'acqua che disegnano uno scenario ambientale di grande suggestione, in cui i filari dei vigneti lasciano qua e là spazio ad antichi castelli, ville d'impronta veneziana e case rurali.

Oltre alla sede di Bibano, Bottega conta anche **le cantine di Valgatarà (Valpolicella)** dove si producono l'Amarone e il Ripasso, **la cantina di Montalcino** dove si producono il Brunello e gli altri grandi rossi della Toscana e infine **la cantina del Chianti** dove si produce l'omonimo vino. La piccola **cantina di Vittorio Veneto** è destinata alla produzione di vini di nicchia, che vengono realizzati con metodo ancestrale e con metodo classico.

Senza dimenticare che ai vini, si affianca la produzione di grappe e liquori. Nella **Soffieria Alexander di Pianzano di Godega** nascono le bottiglie artistiche in vetro soffiato che hanno contribuito ad elevare l'immagine della grappa, mentre uno spazio di proprietà di 12.000 metri quadrati, a **Fontanafredda**, in provincia di Pordenone, è stato destinato alla distilleria del whisky e alla logistica per la gestione delle spedizioni in Italia e all'estero.

Non da ultimo, nel 2014 Bottega ha inaugurato in Scandinavia, su una nave del gruppo Viking, il primo **Prosecco Bar**. Un format ristorativo di successo che oggi conta, in buona parte all'estero, **circa 30 locali**, in ognuno dei quali viene offerta un'esperienza enogastronomica raffinata, abbinando i piatti della cucina italiana con i vini e i distillati del marchio.

SOSTENIBILITÀ E IMPEGNO SOCIALE...

Parola d'ordine: sostenibilità. Non solo ambientale, ma anche sociale ed economica. Consapevole delle responsabilità derivanti dalla propria attività di impresa, Bottega si ispira alle linee guida indicate nei 17 principi dell'agenda di sviluppo sostenibile 2030 dell'ONU.



Una realtà green e attenta al sociale in cui tutte le fasi della produzione rispondono a questo criterio e si svolgono all'insegna della tutela dell'ambiente e delle generazioni future. La massima attenzione va al risparmio d'acqua, alla riduzione delle emissioni di CO2 e di sostanze chimiche, oltre al riciclo dei materiali di scarto. Anche nel packaging Bottega utilizza materiali ecologici: basti pensare che le etichette sono realizzate al 100% con plastica riciclata proveniente dagli oceani, mentre le bottiglie scure sono fatte dall' 85% al 95% di vetro riciclato. Il vetro, infatti, può essere riciclato senza che ne venga alterata la qualità. La vernice utilizzata per le bottiglie metallizzate di Bottega è a base acqua, senza l'utilizzo di solventi chimici.

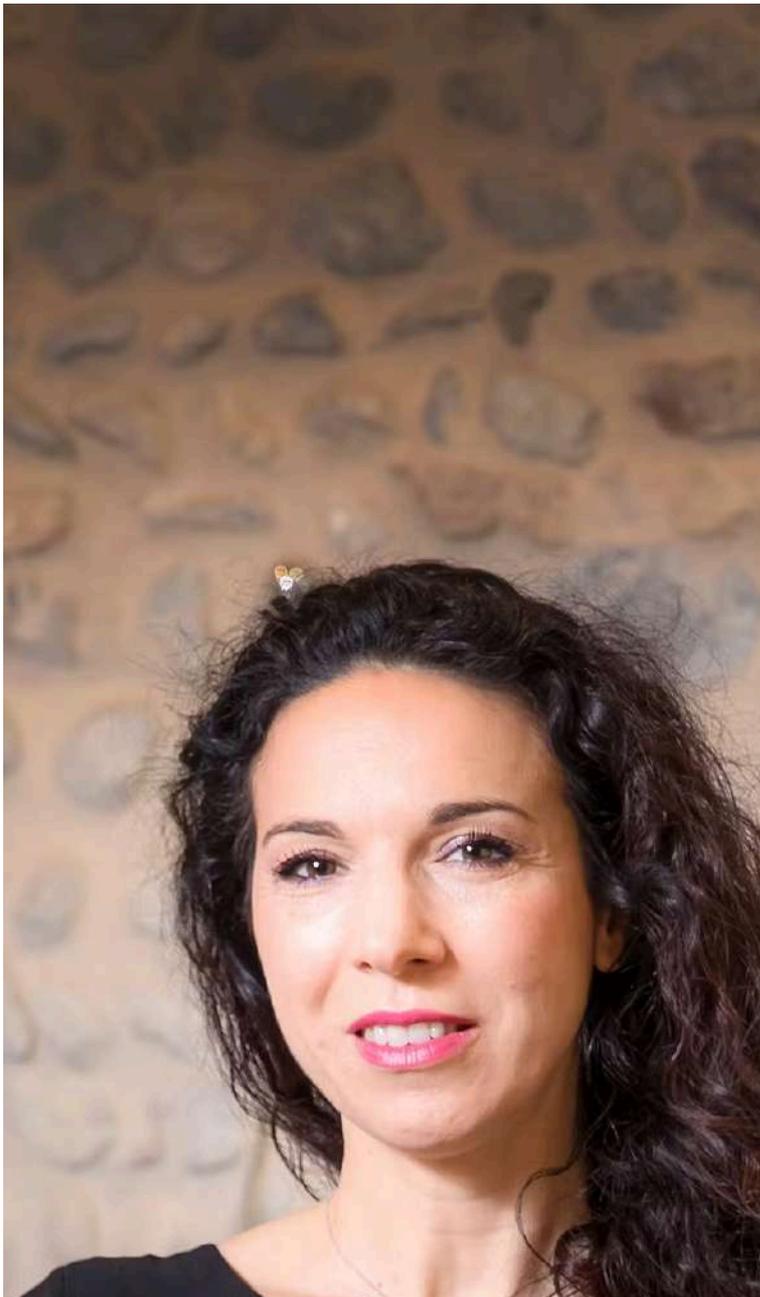
Nel 2022 ha iniziato a funzionare il nuovo impianto fotovoltaico, installato sul tetto della cantina di Bibano. L'impianto, fabbricato in



Italia, produce circa 200 kwh, che rappresenta circa il 40% del fabbisogno giornaliero di energia nelle ore di luce. È già stato pianificato un ampliamento dell'impianto di ulteriori 300 kwh che porteranno l'azienda, nelle ore di luce, alla quasi totale indipendenza energetica.

Tra gli ultimi progetti a sfondo ecologico va segnalato **Eno-Bee**, con cui nel maggio 2022 l'azienda ha deciso di immettere **300.000 api nelle colline del Prosecco**. È stata una scelta fatta nel segno della sostenibilità, in quanto come si sa le api hanno un ruolo importantissimo nel mantenimento della biodiversità e della vita sul nostro pianeta. La loro presenza è inoltre un termometro per misurare la salubrità di un territorio. Il vigneto che ospita le arnie è parte di un appezzamento di proprietà situato a **Vittorio Veneto**, in un'area in parte boschiva e caratterizzata da una grande bellezza paesaggistica. Qui vengono coltivate esclusivamente uve Glera, da cui ha origine il Prosecco. In questo contesto naturale sono state posizionate **5 arnie con circa 60.000 api ciascuna**. Dopo circa 8 mesi con il miele raccolto è stata realizzata una piccola produzione a tiratura limitata. Circa **200 vasetti** sono stati omaggiati per promuovere il progetto Eno-Bee sulla tutela ambientale e sulla sorveglianza della salubrità del territorio.

A orientare le scelte "green" di Bottega è Monica Lisetto. Dal 1993 nel ruolo di Responsabile Immagine dell'azienda, coordina, sceglie e sviluppa il design, la grafica, le scelte estetiche aziendali, tra cui i giardini e le strutture architettoniche della sede e delle cantine distaccate. Laureata all'Accademia delle Belle Arti di Venezia, Monica ha una spiccata propensione artistica che ha saputo applicare al mondo del lavoro, facendo di estetica ed etica due lati della stessa medaglia.



Nel 2015, in concomitanza con il 70° anniversario del lancio della bomba atomica di Hiroshima, insieme a Sandro Bottega, ha ideato il progetto *Spirit of Peace*, come monito contro la guerra in ogni sua forma. Nell'ambito di questo progetto è nata "Peace for Hiroshima", una bottiglia di grappa in vetro soffiato che riproduce al suo interno una colomba bianca simbolo di pace. Un milione di Yen, ricavato dalle vendite di questo prodotto, è stato donato da Sandro Bottega



alla città di Hiroshima, per finanziare iniziative a favore della pace.

Un anno dopo è stata creata **“Hiroshima for World Peace”**, una confezione che contiene, oltre alla grappa sopra descritta, una bottiglia di spumante Venezia Doc, denominata **“Peace for the World”**.

Due anni dopo un’installazione con questo nome è stata realizzata in vetro soffiato ed esposta con il patrocinio del comune di Hiroshima in tre diversi musei della città simbolo della tragedia nucleare: **MOCA Museum** (Hiroshima City Museum of Contemporary Art), **Hiroshima Museum of Art** e **Hiroshima Prefectural Art Museum**.

Nei tre musei sono state esposte le storiche bottiglie artistiche in vetro soffiato prodotte da Bottega e due maestose opere d’arte in vetro soffiato disegnate da Sandro Bottega e create dal mastro soffiatore Pino



Signoretto di Murano e dai mastri vetrai della Soffieria Alexander Bottega.

...CON GLI OCCHI PUNTATI ALLE STELLE

Ricette contenenti elementi di innovazione e originalità rendono esclusivi i vini e i liquori Bottega. Espressione di eccellenza, il design ricercato esalta la creatività e lo stile del “Made in Italy” e ogni bottiglia racchiude in sé il gusto e la gioia di vivere tipiche del lifestyle italiano, strizzando l'occhio ad altri mondi e altre culture.

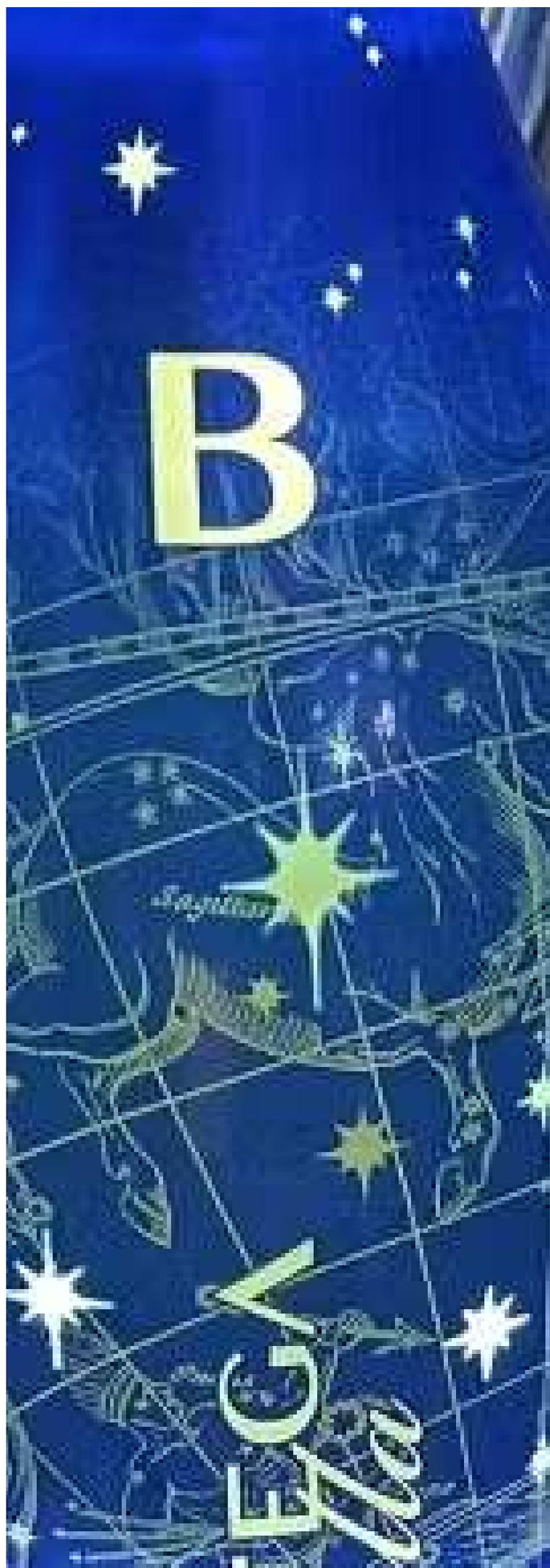
Alla magia delle stelle e ai linguaggi dell'amore nel Sol Levante si ispira anche la **linea di bottiglie di Bottega Star**, che il G-Astronauta non poteva non raccontarvi.



Dopo la serie blu e rossa, entra nel firmamento di vini disegnati da Monica Lisetto anche il nuovo *Bottega Star White*, uno spumante Millesimato ottenuto dalla vinificazione di uve **Moscato, Glera, Chardonnay e Pinot Nero**. Questo blend ha caratteristiche uniche e nuove rispetto agli altri vini Bottega: contenuto zuccherino (demi-sec) e caratteristiche olfattive in cui spiccano pesca, frutti tropicali e fiori.

La scelta di questi specifici vitigni è stata fatta per garantire un prodotto armonico a livello organolettico e una buona durata nel tempo grazie all'utilizzo del Pinot Nero.

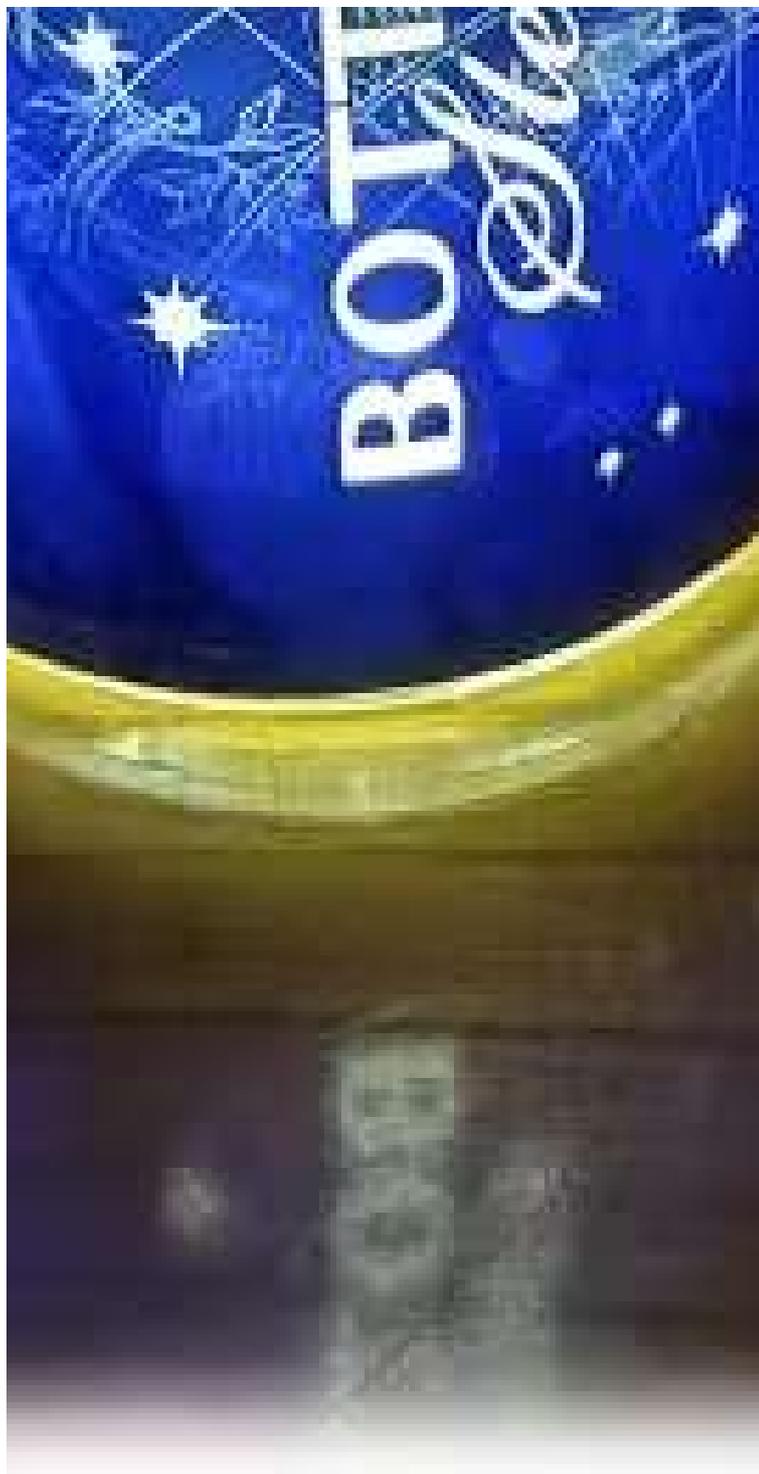
La bottiglia di grande e immediato impatto riproduce sulla sua superficie una costellazione. Lo sfondo bianco **esalta lo zodiaco, evidenziando le stelle che brillano intensamente**, grazie alla lampadina al led posta alla base della stessa bottiglia e azionabile tramite un semplice interruttore.



Originale e raffinato, questo spumante è un suggerimento intrigante per party esclusivi, eventi informali, serate tra amici.

Bottega Star White è un vino versatile che si adatta ad ogni occasione. **Va consumato prevalentemente in purezza, anche con ghiaccio e si abbina ottimamente alla cucina speziata dalle note fusion e ai crostacei.** È perfetto per concludere una cena, in accompagnamento a golosità di pasticceria a base crema, a macedonia e a frutta fresca.

Informazioni allo 0438/40.67, scrivendo a info@bottegaspa.com oppure visitando il sito dell'azienda vitivinicola Bottega.



MAURIZIO MASCHIO

IL MEGLIO DELLA SETTIMANA

X f @