

Alla scoperta di **Villa Rosina**

Un'antica casa colonica del 700 ospita la sede di Bottega: un luogo ricco di fascino che si apre a iniziative culturali e di degustazione dei prodotti della rinomata cantina e distilleria



Nota per la sua produzione di vini, liquori e distillati di qualità, Bottega S.p.A. ha sede a Villa Rosina, una pregevole casa colonica del 700, completamente ristrutturata per ospitare le molteplici attività della rinomata cantina e distilleria italiana. Il suo nome è legato al ricordo della signora Rosina Zambon, che insieme al marito Aldo Bottega fondò l'azienda, e rappresenta un omaggio al suo fondamentale lavoro, voluto dai figli Barbara, Sandro e Stefano, oggi alla guida di Bottega. Situata a Bibano di Godega Sant'Urbano, nella zona del Prosecco Doc, Villa Rosina è circondata da vigneti di Glera coltivati biologicamente, che producono il celebre Bottega Gold, annoverato da Wine-Searcher tra i vini Prosecco più ricercati al mondo. L'edificio, interamente circondato da vigneti, sorge in zona pianeggiante, in un'area di grande valore naturalistico, dalla quale si scorgono a poca distanza i contrafforti delle Prealpi venete e i profili sfumati dei rilievi alpini. Un cancello in ferro battuto segna l'ingresso alla proprietà, introducendo un grande giardino dominato dalle rose. Lo spazio centrale, coperto di ghiaia, collega la villa con la barchessa che ospita la distilleria. Un prato all'inglese, intervallato da un canneto, ospita querce, salici, ulivi, castagni, noci e gelsi. Un arco di rose conduce dal giardino ai vigneti, che hanno un'estensione di dieci ettari. La villa, restaurata nel rispetto dell'architettura originaria, combina pietra viva, legno, acciaio e vetro. Al suo interno si trova la grande sala Larin, simbolo del tradizionale focolare delle campagne venete. In passato, era il luogo dove le famiglie contadine si riunivano alla sera per condividere le loro storie dopo una giornata di duro lavoro nei campi. Oggi al centro della Sala si trova un imponente tavolo centrale in legno di Cedro che può accogliere fino a 30 persone per eventi di degustazione. L'accoglienza è del resto un elemento fondamentale di Villa Rosina al cui interno è stato creato anche il Prosecco Bar, uno spazio in cui i vini Bottega sono abbinati a proposte gastronomiche informali e rapide. Accanto a questa area si estende l'ampia barchessa, all'interno della quale è situata la distilleria. Qui, un grande alambicco in rame opera per almeno quattro mesi all'anno, trasformando





le vinacce provenienti dai vigneti circostanti in pregiati distillati. La distilleria è affiancata da una sala dedicata alle *barrique*, che ospita diverse varietà di grappa in fase di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia e di Limousin francese. Tale passaggio conferisce un caratteristico colore ambrato e le riconoscibili note speziate di vaniglia e miele. Villa Rosina accoglie i suoi ospiti anche con un'offerta museale inaspettata. Nel suggestivo sottotetto è stato creato il Museo della Grappa, con una vasta collezione di bottiglie storiche che, attraverso le diverse etichette, raccontano la storia del distillato nel Novecento. Infine, il Museo Art in Grappa, dedicato alle bottiglie in vetro soffiato, realizzate nella soffieria Alexander di proprietà Bottega. Qui sono esposte le realizzazioni artistiche che hanno regalato nobiltà ai distillati Bottega, tra cui la bottiglia di Grappa più grande del mondo (Guinness World Records 2010). Nello stesso spazio è allestita l'esposizione artistica *Spirit of Peace*, ideata da Sandro Bottega, per ricordare le vittime dell'olocausto nucleare di Hiroshima. ● bottegaspa.com

Discovering Villa Rosina. An old farmhouse from the 1700s houses the headquarters of Bottega: a place full of charm that is open to cultural initiatives and tasting of the products of the renowned winery and distillery. Known for its production of quality wines, spirits and liqueurs, Bottega S.p.A. is headquartered in Villa Rosina, a fine 18th-century farmhouse that has been completely renovated to host the many activities of the renowned Italian winery and distillery. Its name is linked to the memory of Mrs. Rosina Zambon, who, together with her husband Aldo Bottega, founded the company, and is a tribute to her fundamental work, desired by her children Barbara, Sandro and Stefano, who now lead Bottega. Located in Bibano di Godega Sant'Urbano, in the Prosecco Doc area, Villa Rosina is surrounded



by organically cultivated Glera vineyards, which produce the famous Bottega Gold, which Wine-Searcher counts among the world's most sought-after Prosecco wines. The building, entirely surrounded by vineyards, stands in a flat area of great naturalistic value, from which the foothills of the Venetian Pre-Alps and the blurred contours of the Alpine ranges can be seen in the near distance. A wrought-iron gate marks the entrance to the property, introducing a large garden dominated by roses. The gravel-covered central space connects the villa with the barchessa that houses the distillery. An English-style lawn, interspersed with a reed bed, is home to oaks, willows, olive trees, chestnut trees, walnut trees, and mulberry trees. An arch of roses



leads from the garden to the vineyards, which cover ten hectares. The villa, restored respecting the original architecture, combines living stone, wood, steel and glass. Inside is the large Larin hall, a symbol of the traditional hearth of the Venetian countryside. In the past, it was the place where farming families gathered in the evening to share their stories after a day of hard work in the fields. Today in the center of the Hall is an imposing central Cedar wood table that can accommodate up to 30 people for tasting events. After all, hospitality is a fundamental element of Villa Rosina, inside which the Prosecco Bar has also been created, a space where Bottega wines are paired with informal and quick gastronomic offerings. Next to this area extends the large barchessa, inside which is the distillery. Here, a large copper still operates for at least four months a year, transforming the pomace from the surrounding vineyards into fine distillates. The distillery is adjacent to a dedicated barrel room, which houses different varieties of grappa being aged in Slavonian and French Limousin oak barrels. This passage gives a characteristic amber color and the recognizable spicy notes of vanilla and honey. Villa Rosina also welcomes its guests with an unexpected museum offering. In the charming attic is the Grappa Museum, which features an extensive collection of historic bottles that, through their different labels, tell the story of the distillate in the twentieth century. Finally, there is the Art in Grappa Museum, dedicated to blown glass bottles made in the Alexander glassworks owned by Bottega. On display here are the artistic achievements that have given nobility to the Bottega distillates, including the world's largest bottle of Grappa (Guinness World Records 2010). In the same space is the Spirit of Peace art exhibit, designed by Sandro Bottega, to remember the victims of the Hiroshima nuclear holocaust. ■

Un Prosecco 'eroico'

Il Prosecco Superiore Rive Docg, vinificato da uve raccolte interamente a mano, rappresenta una delle grandi eccellenze della cantina Bottega

Il nome del Prosecco Superiore Rive Docg richiama il paesaggio collinare di Col San Martino in cui nasce. Nel dialetto locale, il termine 'rive' si riferisce ai fianchi scoscesi delle colline, che nella zona del Prosecco storico, possono essere molto ripide, quasi verticali. È perciò un esempio della cosiddetta 'viticoltura eroica', quasi interamente operata a mano, al fine di preservare pienamente l'integrità delle bucce. La produzione è caratterizzata da una resa per ettaro limitata (solo 13 tonnellate). Questo vino si caratterizza per la carica aromatica che richiama sentori fruttati (mela, pera, banana e pesca) e floreali (glicine e gelsomino) che

lo rendono adatto per abbinamenti con antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure. Da servire a 4/5°C e in bicchieri ampi, Rive è caratterizzato da un residuo zuccherino elevato, superiore ai 20 g/l. Tale caratteristica rende questo Prosecco particolarmente duttile e abbinabile anche con la frutta, i dolci e i dessert della tradizione. ●



An 'heroic' Prosecco. Prosecco Superiore Rive Docg, vinified from grapes harvested entirely by hand, represents one of the great excellences of the Bottega winery. The name of Prosecco Superiore Rive Docg recalls the hilly landscape of Col San Martino where it originates. In the local dialect, the term 'rive' refers to the steep hillsides, which in the historic Prosecco area, can be very steep, almost vertical. It is therefore an example of so-called 'heroic viticulture,' almost entirely operated by hand, in order to fully preserve the integrity of the skins. Production is limited to a low yield per hectare (only 13 tons). This wine is characterized by an aromatic charge that recalls fruity (apple, pear, banana and peach) and floral (wisteria and jasmine) scents, making it suitable for pairing with appetizers and first courses based on fish and vegetables. To be served at 4/5°C and in wide glasses Rive is characterized by a high residual sugar, over 20 g/l. This characteristic makes this Prosecco particularly ductile and matchable also with fruit, desserts and traditional desserts. ■