

## NORDEST

Lunedì 7 Ottobre - agg. 14:24

VENEZIA - MESTRE **TREVISO** PADOVA BELLUNO ROVIGO VICENZA - BASSANO VERONA PORDENONE UDINE TRIESTE NORDEST

# Sandro Bottega, dopo la grappa è pronto a sfidare il mercato con un distillato made in Veneto: «Col whisky chiudo un cerchio ... Doc»

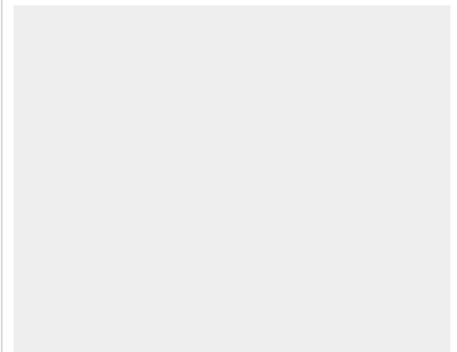
«La tecnologia italiana in questo campo realizza impianti anche per gli scozzesi, il mercato non è però facile da conquistare»

**NORDEST > TREVISO**

Lunedì 7 Ottobre 2024 di Edoardo Pittalis



**C'è il primo whisky veneto**, malto toscano, invecchiato in botti di Brunello e di Amarone. Si chiamerà "Alex", manca solo la bottiglia adatta. L'ha distillato **Sandro Bottega**, 61 anni, con la sua azienda di Bibano di Godega di Sant'Urbano. «Il whisky rappresenta il completamento di un'esperienza vissuta quarant'anni fa. Ero in Brasile nel Rio Grande, nella distilleria della famiglia di Giovanni Pesseto originaria di Volpago del Montello. Producevano whisky e mi insegnarono i primi rudimenti che io ricambiai con i segreti della grappa. Mi aveva chiamato in Brasile un costruttore



### Kate, la vendetta della principessa quando è stata lasciata da William: galeotta la festa in maschera

• Kate Middleton e la fine della chemioterapia, i 7 messaggi nascosti nel video social: la dedica ai figli, l'anello di Lady D sparito e il messaggio per Re Carlo

### DALLA STESSA SEZIONE



**Furgone squarciato dal guardrail, l'incidente in piena notte: l'autista rimane incastrato tra le lamiere. È ferito**

di Mauro Favaro



originario di Treviso, Carlo Alberto Cimenti, ha realizzato anche l'aeroporto di Porto Alegre».

#### APPROFONDIMENTI



##### GODEGA

Bottega da record: il fatturato in crescita del 30 per cento vola a...



##### BIBANO

Welfare. Prevenzione cardiovascolare: Bottega spa Bibano offre ai...

### Cosa vuol dire fare un whisky veneto?

«Prima di tutto portare tecnologia italiana, abbiamo una grande industria che realizza impianti di distillazione anche per gli scozzesi. Poi portiamo la nostra esperienza del mondo del vino. Non si tratta di un mercato facile da conquistare e richiede tempo: il whisky giapponese oggi è tra i migliori, ma il Giappone ha incominciato a distillarlo nel 1924! Nel mondo il mercato del Prosecco è di 4 miliardi di euro, quello del gin di 11, quello del whisky di 80 miliardi».

L'azienda **Bottega** ha 250 dipendenti, il fatturato sfiora i 100 milioni di euro. Ogni anno 11 milioni di litri di diversi prodotti: spumante e prosecco, moscato, vini fermi "Venezia doc", Valpolicella e Amarone, Chianti e Brunello, grappe e liquori. Vigneti tra Veneto e Toscana. Esporta il 90% del fatturato in 160 paesi. Il top della gamma è la collezione prosecco Premium con il "Stardust Gold" che costa 250 euro, fermentazione di un anno e la bottiglia con 5000 cristallini attaccati a mano.

### Come è stata la vendemmia 2024?

«All'inizio ho detto che sarebbe stata eccezionale, un'uva sanissima, bellissima, in buona quantità che aveva avuto la maturazione tra giugno e luglio, sole e acqua giusti. Non avevo fatto i conti con un agosto troppo caldo e con due settimane di pioggia e freddo, così la maturazione dell'uva è stata più lenta, tanto che la Regione ha dovuto portare il grado minimo del Prosecco da 9 a 8.5, che non è un fatto negativo. Con la pigiatura degli ultimi giorni ci siamo accorti che il Prosecco e il Moscato assomigliano un po' di più allo Champagne: l'indicazione ai nostri enologi è di fare fermentazioni più lunghe per esaltare la sapidità».

### Quando è nata l'azienda **Bottega**?

«Mio padre Aldo era figlio di uno storico mediatore di vini di Pieve di Soligo rovinato dalla Grande Crisi del 1929. Dopo la guerra aveva lavorato per la distilleria di Andrea Da Ponte, da camionista a direttore, poi si era messo in proprio nel 1977, ma non ha fatto in tempo a vedere crescere l'azienda: è morto nel 1983 a 59 anni per un tumore. Sono il più grande di tre fratelli, Stefano e Barbara sono entrati dopo, adesso c'è la terza generazione. Ho iniziato a lavorare da ragazzino, a 13 anni pulivo gli alambicchi, non ancora ventenne mi sono trovato a mandare avanti la distilleria in attesa che i fratelli crescessero. Aldo aveva messo in invecchiamento della grappa, noi la chiamavamo "la grappa delle aquile" dedicata a lui che era per tutti "Aquila nera" perché era stato pilota da combattimento nella seconda guerra. È stata la nostra prima grappa di successo. Le botti di invecchiamento le avevo comprate dalla Buton, quella della Vecchia Romagna, che aveva appena dismesso lo stabilimento vicino ad



**Sammy Basso, si va verso la celebrazione del funerale nel campo sportivo di Tezze sul Brenta. L'ultimo saluto potrebbe tenersi venerdì**

di Redazione Treviso



**Sammy Basso, la festa per le nozze degli amici e il malore nel vialetto del ristorante: «Mi manca il respiro». È morto tra le braccia della mamma**

di Maria Elena Pattaro



**Forti temporali in arrivo: sono due le due perturbazioni atlantiche che porteranno piogge intense e bombe d'acqua in Veneto. Allerta in Fvg**

di Redazione Web

**Minaccia la compagna con un coltello, lei lo filma con il telefonino. Per il 58enne scatta l'obbligo di portare il braccialetto elettronico**

di Mauro Favaro

## OROSCOPO DI LUCA



**Il cielo oggi vi dice che...**  
Luca legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

## VENEZIA TICKET PASS



Asolo. Le ho ancora. Poi abbiamo incominciato a imbottigliare la grappa in contenitori di vetro soffiato a forma di alambicco e nel giro di pochi anni abbiamo prodotto Prosecco, limoncello, liquori a base di frutta. Nel 1992 abbiamo fatto la prima vendemmia di Chianti e nel 2000 le nostre prime bottiglie dorate di Prosecco, per arrivare ad Amarone e Brunello. Facciamo anche un Gin italiano».

### Che tipo era papà Aldo?

«Mi ha dato tre insegnamenti: 1) l'importante è portare a casa sempre la pelle: l'aveva imparato quando le SS gli avevano puntato la pistola alla tempia, lui era un partigiano, era nella Resistenza; 2) bisogna arrivarci prima degli altri: devi inventare, non rifare; 3) a volte si corre il rischio di sbagliare, ma se non decidi fai un errore più grande. Un'altra persona importante è Monica, la mia compagna, ha dato un'impronta di stile alla nostra produzione, è laureata all'Accademia di Belle Arti, cura il design di ogni nostro prodotto».

### E vostra madre?

«Mamma Rosina aveva una bellissima voce e cantava ogni genere di canzoni, il suo pezzo forte era "Azzurro". È nata in Sardegna, figlia di trevigiani emigrati per la bonifica di Arborea. Ha costruito tutto con mio papà, a lungo è stata l'unica operaia. Ogni mattina, anche con la neve, partiva da Conegliano sul suo motorino, di quelli col parabrezza. Con i primi guadagni sono riuscito a regalarle un'utilitaria, un'Ambra Renault, colore blu. E pensare che oggi si fa fatica a trovare gente motivata, cerchiamo personale di ogni tipo tutti i giorni, manca la coscienza dell'importanza che ha il lavoro».

### Qual è stata la cosa più difficile?

«Sono partito vendendo la grappa e farlo fuori dell'Italia non è stato facile. Dovevo occuparmi di tutto e anche vincere la timidezza. La prima volta che sono andato a vendere la grappa fuori dalla provincia di Treviso, sono entrato in un'enoteca e per la timidezza anziché vendere ho comprato io una bottiglia. Poi a Trento il signor Lunelli mi ha ordinato 24 bottiglie ed è partita l'avventura. Per la grappa le cose sono andate meglio quando sono venuti Gualtiero Marchesi e la Nonino e hanno aperto la strada. Allora vendevamo 16 mila bottiglie, 60 milioni di fatturato, fare cose nuove senza soldi era un rischio e richiedeva tenacia. L'altro giorno ho ascoltato alcune canzoni di quegli anni, erano la colonna sonora dei miei viaggi. Andavo spesso in Toscana ed era il periodo del "mostro di Firenze": io battevo i paesi dei delitti, c'era nell'aria paura e ne avevo anch'io».

### Non c'è troppa euforia attorno al Prosecco?

«Sarebbe un errore arrivare all'esagerazione dello sfruttamento, la massificazione di un prodotto porta a deteriorarne l'immagine e a non mantenere il livello di qualità. Bisogna, anzi, elevare il livello con produzioni più limitate per ettaro e tecniche e periodi di fermentazione più lunghi per dare qualità. Tre considerazioni: 1) ci sono quasi 9 miliardi di persone e un miliardo scarso di bottiglie di prosecco, non può



### Venezia: Pass Trasporti Vaporetto e Venice CARD 72H



## LE PIÙ LETTE



Sammy Basso, le parole del ristoratore Sergio Dussin: «Straziante vedere la mamma tenerlo tra le braccia»



Malore dopo la truffa, anziana in fin di vita. La figlia: «Atto orribile, i miei genitori sconvolti. In ansia per la mamma»

di Paolo Calia



Eleonora Giorgi, il tumore al pancreas: «Chemio durissima e sono arrivate anche delle "sorpresine". Massimo Ciavarro non mi ha mai lasciato»

di Redazione web

## MoltoFood



**SECONDI**  
Pollo e zucca al forno: il piatto autunnale gustoso e ricco di sapori

di Viola Massa



**PIATTI UNICI**  
Schiacciata speck e patate, irresistibile e golosissima

di Margherita Catalani

### VEDI TUTTE LE RICETTE

## PIEMME

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

[www.piemmemedia.it](http://www.piemmemedia.it)

Per la pubblicità su questo sito, contattaci



diventare un vino per tutti; 2) il consumatore pretende di mangiare e bere sempre più genuino e questo comporta meno produzione; 3) per produrre un vino di qualità, Lambrusco e Pinot Grigio insegnano, non si può sfruttare la terra in maniera di snaturare le caratteristiche del vitigno. Il modo di consumare il vino è profondamente cambiato, lo verifichiamo nei nostri punti vendita dei principali aeroporti. Abbiamo anche 30 ristoranti in franchising che utilizziamo per educare il consumatore al vino secondo la cultura italiana: mai bere senza prima mangiare un boccone; consumare in maniera responsabile; il primo bicchiere è per soddisfare la sete, il secondo per sorridere, il terzo per dire la verità. C'è da 40 anni una riduzione del consumo del vino nel mondo, prima in Italia si bevevano 125 litri di vino all'anno a testa, oggi 40 litri. Restano sempre cifre alte anche perché la popolazione è cresciuta».

#### E il problema della sostenibilità?

«È la grande scommessa da vincere presto. Tutta la nostra energia elettrica viene prodotta dal sistema fotovoltaico, la climatizzazione è con pompa di calore e geotermia per i 45 mila metri quadrati delle cinque cantine, i quattro impianti di distillazione, la sofferia, il centro logistico. La vernice delle bottiglie non ha solventi, il vetro è riciclato e 1200 tonnellate di carta e cartone sono sostenibili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche

#### GODEGA

### Sandro Bottega a Vannacci: «Le aziende sono per l'integrazione e l'accoglienza. Ma oggi servono più di 2 mesi per un visto»

• Ius Scholae, Tajani: «Diritti per chi ha studiato qui. Nessun assist a Schlein, rispetto per i nuovi italiani». Lega: niente scorciatoie • Lega: non c'è nessun bisogno di Ius soli o scorciatoie sulla cittadinanza

#### GODEGA DI SANT'URBANO

### Clima estremo, vendemmia del Prosecco a rischio. Bottega: «Stiamo intervenendo manualmente per salvare la qualità»

• Prosecco Doc da record: più di mezzo milione di ettolitri imbottigliati a luglio • Vino, sapori e dessert artigianali: la via alternativa alla scoperta del Friuli Venezia Giulia

#### L'INCENDIO

### Auto a fuoco sul Grappa: 26enne si salva lanciandosi fuori dall'abitacolo. Ricoverata sotto choc in ospedale. Illeso il compagno

• Salgareda, incendio in un garage, tre auto in fiamme: sul posto 6 squadre dei vigili del fuoco • Auto in fiamme nel passante al casello di Spinea: automobilista accosta e si mette in salvo, macchina distrutta