



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

TASTING CLIMATE CHANGE: CONFERENZA SUI CAMBIAMENTI CLIMATICI IN RELAZIONE AL MONDO DEL VINO

Il 20 gennaio Sandro Bottega ha partecipato in presenza al dibattito “No to Greenwashing – Building Real Sustainability in Wine” (“No al Greenwashing – Costruire una vera sostenibilità nel vino”)

Dal 18 al 20 gennaio ha avuto luogo a Montreal, in Canada, la quinta edizione di “TASTING CLIMATE CHANGE”, conferenza dedicata alle tematiche dei cambiamenti climatici in relazione al mondo del vino.

Si è trattato di un grande evento di profilo internazionale che ha riunito, in presenza o in collegamento virtuale, oltre 500 partecipanti, in rappresentanza di tutto il mondo. Il programma si è articolato in quattro masterclass, in due giornate intere di conferenze e tavole rotonde, in quattro sessioni di degustazione walk-around.

Il 20 gennaio si è tenuto il dibattito “No to Greenwashing – Building Real Sustainability in Wine” (“No al Greenwashing – Costruire una vera sostenibilità nel vino”), a cui hanno partecipato, oltre a Sandro Bottega, Alessio Planeta (Planeta), Felicity Carter (Drinks Insider & Areni Global) e Alejandra Galván (CedarCreek Estate Winery).

Il tema all'ordine del giorno si proponeva di analizzare la sostenibilità nel settore vinicolo con approfondimenti sugli effetti dei cambiamenti climatici in viticoltura. Riguardo al correlato rischio di “greenwashing” si è cercato di capire come produttori, acquirenti ed enti di certificazione possano garantire che le dichiarazioni siano credibili e trasparenti.

In questo contesto Sandro Bottega, Ad di Bottega S.p.A., ha esposto, a titolo esemplificativo, alcuni dati interessanti sugli effetti del clima: “In Valpolicella, dove produciamo Amarone e Ripasso, l'innalzamento delle temperature ha determinato un'anticipazione della vendemmia, che nel 1980 si effettuava alla fine di ottobre, mentre oggi ha luogo a metà settembre. Di conseguenza anche il processo di appassimento delle uve, che caratterizza il più noto vino del veronese, si conclude anticipatamente: oggi a fine dicembre, nel 1980 a metà febbraio. Aggiungo che, completata la vinificazione, le uve passite che danno origine all'Amarone hanno un rado alcolico più elevato: 18% vol. oggi, 15-16% vol. nel 1980).

Bottega

La famiglia Bottega, che ha quattro secoli di storia nel mondo del vino e della grappa, ha fondato l'omonima azienda, al tempo stesso cantina e distilleria. Ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori. Tra le grappe si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In cantine distaccate, in Valpolicella, nel Chianti e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Chianti Gallo Nero, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme. L'azienda distribuisce i propri prodotti in 165 paesi nel mondo. Bottega S.p.A.

da molti anni ha assunto un impegno indissolubile sul fronte della sostenibilità, che ha portato a risultati reali e concreti di riduzione dell'impatto sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406675