



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E **BOTTEGA** > VINO E SPIRITS > SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TURISMO EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
ISTITUZIONISOSTENIBILITA' E HI-TECH LIBRI INTERVISTE CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI

VINO E SPIRITS

[Home](#) » Vendemmia 2024: Bottega, qualità eccezionale se clima regge



Vendemmia 2024: **Bottega**, qualità eccezionale se clima regge

08/07/2024 12:30 [Redazione Agenfood](#) [VINO E SPIRITS](#)

(Agen Food) – Bibano di Godega (Tv), 8 lug. – «Nell'area del Prosecco, se le condizioni climatiche dei prossimi due mesi si manterranno nei parametri del periodo, si dovrebbe configurare un'annata di eccezionale qualità». Parola di **Sandro Bottega**, imprenditore del vino a capo della storica azienda **Bottega SpA di Bibano (TV)**, tra i leader in Italia per la produzione di Prosecco, che è quindi ottimista sulla prossima vendemmia, che dovrebbe rispettare anche i tempi tradizionali.

«Nell'area del Prosecco, malgrado ci siano state piogge persistenti e temperature più basse della media nelle ultime settimane, non si prevede al momento un ritardo della vendemmia, che dovrebbe effettuarsi intorno alla terza settimana di settembre. Nel mese di giugno – spiega **Sandro Bottega** – abbiamo goduto di una forte escursione termica tra le ore diurne e le ore notturne, che ha sicuramente determinato lo sviluppo di sostanze aromatiche. Ne consegue che, se le condizioni climatiche dei prossimi due mesi si manterranno nei parametri del periodo, si dovrebbe configurare un'annata di eccezionale qualità. Allargando l'analisi all'intero "vigneto Italia" potremmo dire in grande sintesi che per il Nord si prevede di rispettare generalmente gli ordinari tempi di vendemmia. Al Sud il caldo africano potrebbe invece interferire con il processo di maturazione delle uve, condizionando in una direzione o nell'altra il periodo della vendemmia», specifica **Bottega**, che aggiunge: «Sarebbe molto importante per l'intero mondo Prosecco avere una nuova annata con quantità adeguate sia perché il mercato degli spumanti lo richiede, sia perché il 2023 è stato particolarmente scarso».

Il proprietario della cantina famosa in tutto il mondo per i suoi "Prosecco Bar" analizza con fiducia anche le condizioni climatiche: «Sottolineo che l'abbondanza d'acqua sta determinando un'annata rigogliosa, anche se per alcuni versi difficile a causa dell'umidità eccessiva e delle malattie della vite ad essa collegate, che hanno richiesto di monitorare i vigneti con estrema attenzione. L'unico dato di rischio, ormai strutturale in ogni territorio vitivinicolo, è legato alle tempeste o in ogni caso ad agenti atmosferici estremi che potrebbero in alcune zone causare una riduzione della produzione. Ribadisco – prosegue **Bottega** – che siamo fiduciosi e riteniamo che la qualità delle uve sarà elevata. Nei nostri vigneti ormai da anni abbiamo reintrodotta la classica tecnica del "sovescio": si tratta di un inerbimento capillare che contribuisce fortemente ad assorbire l'eventuale eccesso di acqua. La vite, per poter dare il meglio di sé, necessita di armonia e di equilibrio, in questo caso quindi occorre intervenire e prevenire, preferibilmente con metodi naturali, quali per l'appunto il "sovescio". Riguardo all'eccessiva calura, sempre minacciosa anche se quest'anno tutto sommato limitata nell'area del Prosecco, stiamo elaborando con i nostri agronomi uno studio ad hoc per intervenire sulle piante, lasciando il fogliame molto sviluppato al fine di proteggere i grappoli».

Una riflessione, infine, sulla ricerca di personale apposito per la vendemmia: «Riguardo alla manodopera per la vendemmia persiste la difficoltà



generale a trovare forza lavoro disponibile. **Bottega** dispone di squadre di vendemmiatori ormai consolidate, che sono state fidelizzate dall'azienda grazie a una politica di continuità della collaborazione, che nell'ambito della stagionalità di questo lavoro viene rinnovata di anno in anno», conclude Sandro **Bottega**, patron dell'omonima azienda vitivinicola veneta.

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 la gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme. L'azienda **Bottega** distribuisce i propri prodotti in 150 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.

[Bibano](#) [Bottega Spa](#) [Primo Piano](#) [Vendemmia 2024](#) [vino](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Condividi

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Cantina Produttori di Ramuscello: prosegue il progetto Vinum Terre](#)

(Agen Food) - Ramoscello (Ph), 8 lug. - Buone le sensazioni dei 12 degustatori convocati...



[Valle d'Aosta DOC Chardonnay Le Vin de Michel 2022 Bio, la proposta Grosjean per l'estate](#)

(Agen Food) - Quart (Ao), 5 lug. - L'estate solitamente richiama alla mente il mare,...



[Pinot Grigio DOC e FAI a sostegno dell'heritage italiano](#)

(Agen Food) - Verona, 5 lug. - Il Consorzio DOC Delle Venezie - la più...

DALLE ISTITUZIONI