

Bottega. L'impresa che fa capo all'omonima famiglia trevigiana ha chiuso il 2012 con un fatturato di 37 milioni di euro

Ecco l'upgrade in spa per conquistare il mondo

Le grappe e i vini vengono venduti in 120 Paesi diversi, dalla Micronesia, alla Terra del Fuoco, fino all'Africa Nera

ANTONINO PADOVESE

Grappe e vini. Ma anche olio, aceto balsamico di Modena, caffè e torte confezionate. La distilleria Bottega ha cambiato ragione sociale. Per venire incontro alle accresciute dimensioni della struttura e del volume sociale, la famiglia trevigiana ha deciso di cambiare ragione sociale e di trasformare il gruppo in società per azioni. Le quote dell'azienda trevigiana leader nel campo dei distillati restano saldamente in mano a fratelli Barbara, Sandro e Stefano ma la trasformazione in Spa permetterà al gruppo di affrontare meglio le sfide del presente e del futuro con una nuova forma giuridica e formale.

IL FATTURATO

La società che fa capo alla famiglia trevigiana ha chiuso il 2012 con un fatturato di 37 milioni di euro, frutto di una vincente diversificazione dell'offerta, che non si limita più ai distillati. L'acquisto di due tenute a Pescantina in Valpolicella, nel Veronese, e a Montalcino, in Toscana, ha permesso di aggredire i mercati stranieri con due vini rossi di cui è conosciuta l'eccellenza in tutto il mondo, l'Amarone e il Brunello di Montalcino. Grappe (anche nella versione spray) e, negli ultimi anni, vini, sono venduti in 120 Paesi del mondo. Come ricorda l'azienda, "tra questi rientrano le piccole isole della Micronesia, il Laos, la Cambogia, l'arcipelago delle Svalbard ai confini col Polo Nord, la Terra del Fuoco prossi-

ma al Polo Sud oltre a Kirghizistan, Africa Nera, Nigeria e Ghana".

OLTRE 200 DIPENDENTI

La diversificazione si è attuata negli ultimi anni anche con i prodotti della cosiddetta "area gourmet", dove ritroviamo i liquori a base di frutta o crema, olio e aceto balsamico di Modena, confezioni di caffè e dolci. La diversificazione è stata sintetizzata dai fratelli nel fortunato slogan "Vignaioli, mastri distillatori e artigiani della bontà". L'azienda ha sede a Bibano di Godega, nel Trevigiano, ai confini con il Friuli Venezia Giulia. Si tratta di una vecchia casa colonica dell'Ottocento ristrutturata rispettando i moderni standard architettonici e ambientali. La sede è circondata da dieci ettari di vigneti coltivati con uve Glera.

Siamo infatti nell'area del Prosecco Doc, è qui che nasce lo spumante "Vino dei poeti". Da due anni anche le bottiglie di vetro, realizzate con grande attenzione al design, vengono prodotte da una soffieria di proprietà, acquisita nel 2011, la Alexander. Tra la sede centrale, le due cantine in Valpolicella e a Montalcino e nella soffieria, ci sono 100 dipendenti. Mentre in Italia la forza vendita è composta da 150 agenti. La distilleria Bottega è stata fondata nel 1977 da Aldo Bottega, erede di una dinastia di enologi e mastri distillatori. Dopo la morte del padre, nel 1983, tocca alla vedova Rosina Zambon e ai figli portare avanti le attività della distilleria, che, attraverso progressive acquisizioni, oggi è diventata Spa.



Gli eredi Sandro, Barbara e Stefano hanno preso in consegna la realtà ideata nel 1977 dal padre Aldo

UNA TENUTA COLONICA

L'azienda ha sede a Bibano di Godega, nel Trevigiano, ai confini con il Friuli Venezia Giulia. Si tratta di una vecchia casa colonica dell'Ottocento ristrutturata rispettando i moderni standard architettonici e ambientali. La sede è circondata da dieci ettari di vigneti coltivati con uve Glera. Siamo infatti nell'area del Prosecco Doc, è qui che nasce lo spumante "Vino dei poeti". Da due anni anche le bottiglie di vetro, realizzate con grande attenzione al design, vengono prodotte da una soffieria di proprietà, acquisita nel 2011, la Alexander.

10 ettari

