

Sessant'anni di attività per l'Enoteca Bottazzi

Pubblicato: Martedì 17 Ottobre 2017



Sessant'anni di attività. Un bel traguardo per l'enoteca Bottazzi che ha aperto i battenti grazie a nonno Nello nel 1957 e oggi è un punto di riferimento per gli amanti del buon vino dalla provincia e non solo.

Nel grande negozio di via Roncari 30, a raccontare la lunga storia di questa enoteca sono **Paolo, Bruno e Laura, terza generazione dell'impresa di famiglia**: «Tutto è iniziato quando mio nonno si è trasferito dall'Emilia. Scelse il varesotto perchè era un amante della bicicletta e quando lo vide se ne innamorò. Iniziò a vendere vino sfuso e quintali uva, insegnando anche alle persone a vinificare».

Da lì è nata l'enoteca che negli anni si è ingrandita diventando quello che è oggi; un grande negozio per la vendita diretta ai clienti, con vini provenienti da tutta Italia e dalla Francia e vendita all'ingrosso per ristoranti o attività. «I vini che vendiamo vengono tutti assaggiati e scelti di persona. **Siamo noi a testare la qualità di ciò che poi vendiamo** e visitiamo personalmente le aziende che lo producono». Paolo spiega infatti che, «rispetto al passato il mercato è cambiato. Prima c'era una vendita di quantitativi importanti, vino sfuso soprattutto. Oggi la scelta maggiore ricade per lo più sulle bottiglie».



Bruno infatti, spiega che nonostante il vino sia sempre rimasto un prodotto d'eccellenza **ha dovuto adattarsi ai cambiamenti del mercato e delle abitudini della società**: «Negli anni c'è stato un crollo del consumo pro capite, circa un quarto rispetto agli anni '70, e gli italiani hanno una possibilità di spesa minore. Non è un caso che i nostri fornitori oggi guardino anche al mercato estero, come Centro America, Stati Uniti, Germania o Giappone».

Quando si parla di vino comunque è la qualità quella che conta, oltre al saper restare al passo con i tempi: «i vini più richiesti oggi sono il Prosecco, il Traminer o i vini corposi delle Langhe. Lo champagne è intramontabile». Il segreto di questi sessant'anni di attività? «La passione. Questo è il nostro mondo, lo conosciamo da sempre e per fare questo lavoro ci vuole amore e attenzione per i dettagli». Prima di andare via, gli chiediamo cosa pensano **invece dell'ultima moda sul mercato, il vino blu**: «Siamo tradizionalisti, l'uva non ha quel colore e non lo prendiamo. Rispettiamo chi lo produce ma non fa per noi».

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it