

DA VERONA L'ANTICA BOTTEGA DEL VINO PORTA L'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA ANCHE A CORTINA D'AMPEZZO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

L'**Antica Bottega del Vino** apre il secondo locale a **Cortina d'Ampezzo** dopo quello plurisecolare di **Verona** il 30 dicembre 2025, nel pieno della stagione invernale.

L'apertura della nuova sede in Corso Italia, nel cuore storico della **regina delle Dolomiti**, si colloca in un momento di forte fermento per la località, sempre più al centro della scena internazionale in vista dei **Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali** del 2026.



Per presentare ufficialmente il nuovo locale di Cortina d'Ampezzo è stato organizzato presso la storica **Bottega del Vino** un incontro conviviale con numerosi rappresentanti del mondo della comunicazione. A fare gli onori di casa, **Sabrina Tedeschi, presidente di Antica Bottega del Vino** con **Luca Nicolis**, direttore del locale e del prossimo ampezzano e **Pierangelo Tommasi**, presidente dell'**Associazione Famiglie**

Storiche.

L'appuntamento con l'eccellenza dell'enogastronomia che caratterizza da sempre l' Antica Bottega del Vino, ha consentito ai commensali di effettuare un vero e proprio viaggio nella storia del locale, attraverso un menu con ogni piatto dedicato ad un anno simbolo del locale. Un passato scandito da alcuni eventi che hanno inciso profondamente sulla storia e nella tradizione del locale, che prese l'avvio nel 1890, quando con i **Fratelli Sterzi** nacque l'attuale denominazione.



Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Zenato.

L'evento veronese ha costituito anche l'occasione per presentare le figure apicali del team che accompagneranno il progetto: in cucina lo chef **Giulio Alberto Debeni**, con alle spalle numerose esperienze nazionali ed internazionali oltre ad un lungo affiancamento con lo chef **Luca Dalla Via** in Bottega. Mentre la cantina sarà affidata all'head sommelier, **Pietro Campara**.



Quindi nel 1956, con l'acquisto del locale da parte della famiglia **Rizzo-Grigolo** e la svolta verso la ristorazione. Ed ancora, nel 1984, anno con l'ingresso di **Severino Barzan**, che diede nuovo slancio al progetto fino a portarlo a **New York** con il socio **Giovanni Pascucci**. Nel 2010, gli allora undici soci di **Famiglie Storiche** acquisiscono l'**Antica Bottega del Vino**, tutelandone identità e patrimonio enologico. Attualmente, la Bottega è guidata da alcune delle aziende dell'Associazione: **Allegrini, Begali, Brigaldara,**



Si tratta di una squadra pensata per portare anche a **Cortina d'Ampezzo** lo stile e l'identità che da sempre connotano l'essenza della qualità enogastronomica dell'**Antica Bottega del Vino**, celebre anche per la sua carta dei vini da record, considerata tra le 96 migliori al mondo e premiata per il ventunesimo anno consecutivo con il **Grand Award di Wine Spectator**.

Infatti la cantina ospiterà altre migliaia di bottiglie oltre alle 21.000 di **Verona** e con altre 1500 referenze, in aggiunta alle 4.100 della città scaligera.

Il nuovo indirizzo ampezzano nasce come naturale estensione della sede veronese, con l'obiettivo di offrire lo stesso livello di qualità, attenzione al vino ed all'accoglienza, adattandosi al contesto unico delle **Dolomiti Ampezzane**.

Il locale si estende su circa 300 mq per circa 100 coperti, con

un'apertura di sette giorni su sette, per tutto l'anno. La struttura interna è stata realizzata su idea dello studio **Menardi Ruggeri Nassivera Architects** con la sola collaborazione di artigiani del territorio, in particolare per le lavorazioni del legno.

Oltre ad essere arricchita dal recupero di pezzi di antiquariato, come una stube austriaca di fine '800 ed un banco proveniente da una vecchia sacrestia di fine '700.

Il menù proposto a **Cortina d'Ampezzo** rispetta pienamente lo stile dell'**Antica Bottega del Vino** di

Verona, dedicato alla tradizione locale che include sia i piatti storici scaligeri, come il **risotto all'Amarone** e l'insalata di gallina, che specialità ampezzane.

<https://bottegavini.it>

(Piergiorgio Felletti)

