Luca Nicolis: “Antica Bottega del Vino, luogo simbolo di Verona, presto replicherà il format in un’altra città”

scritto da Agnese Ceschi | 26 Marzo 2024



È considerato un “tempio” del vino a Verona. Un locale d’altri tempi, dove quando entri ti immergi in un mondo quasi parallelo, in cui gli arredi vintage di legno antico ed un’atmosfera calda e accogliente colpiscono gli occhi, così come il profumo delle “cose buone” cattura i sensi. Non si può non sentirsi in un ambiente famigliare quando si entra all’**Antica Bottega del Vino**, che **celebra il decennio di attività del suo direttore Luca Nicolis**, che dal 2014 guida una squadra affiatata e ha contribuito a rendere la Bottega **un’icona non solo per la città di Verona ma per tutti gli**

amanti del vino, dell’alta cucina e della migliore ospitalità.

Grazie alla profondità delle annate e alla ricerca della sua carta vini, che conta oggi **4700 etichette e oltre 18 mila bottiglie**, nel 2023 l’Antica Bottega del Vino è stata premiata per il ventesimo anno consecutivo con il Grand Award da Wine Spectator, riconoscimento attribuito a soli 7 locali in Italia e 93 in tutto il mondo, indicati come punto di riferimento per gli amanti del vino. La storia moderna dell’Antica Bottega del Vino è iniziata quando **Famiglie Storiche,** l’associazione di undici aziende vinicole veronesi (**Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant’Antonio, Tommasi, Venturini, Zenato**) hanno **acquisito nel 2010 questo luogo simbolo di Verona**, nato nel 1500 durante la Repubblica di Venezia, salvaguardandone la tradizione enologica.

Abbiamo intervistato Luca Nicolis per comprendere il segreto di tanto successo.

Luca, partiamo dai tuoi esordi: come sei arrivato nel mondo della ristorazione e del vino?

Sono sempre stato una persona curiosa e anche un pò ribelle. Sono partito molto giovane con la voglia di fare esperienza nel mondo. Nasco come cuoco, poi sommelier e uomo di sala. Ho imparato nel tempo a saper gestire il gruppo di lavoro, perché per me il successo di un ristorante dipende molto delle persone che ci lavorano. Quando sono arrivato all’Antica Bottega del Vino, ho portato come me le mie precedenti esperienze per farne tesoro al meglio. [n.d.r. dal veronese Desco all’Albereta in Franciacorta accanto a Gualtiero Marchesi, fino all’Arpège, tristellato di Parigi, e allo Zibaldone di San Giorgio in Salici, che ha conquistato la stella Michelin]

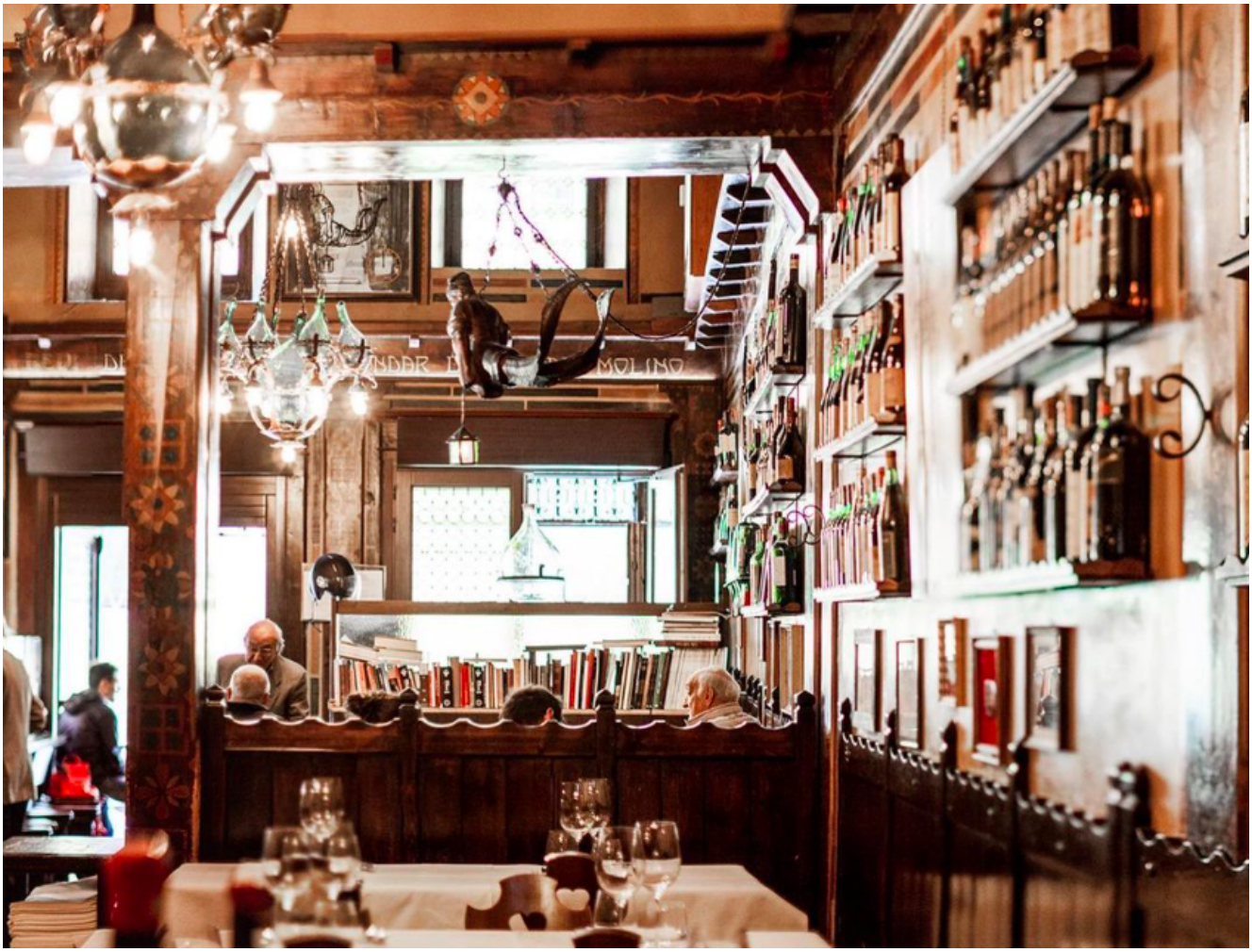
Il fulcro dell’Antica Bottega del Vino è

naturalmente il vino. I soci proprietari sono tutte aziende vinicole, come si fa a conciliare gli interessi di tutti?

Gli undici soci proprietari sono sulla carta tutti concorrenti che producono nella stessa zona, il veronese. La forza di questa iniziativa delle Famiglie Storiche è che si sono dati un obiettivo comune: al di là della concorrenza, hanno capito che la Bottega, locale storico e di pregio di Verona, andava preservata. Il fattore positivo di ciò è che ho sempre a che fare con persone che parlano la mia lingua e dunque in questo luogo il vino verrà sempre messo in primo piano. Così la Bottega si è affermata come un ristorante accogliente e trasversale, un punto di riferimento per la cultura del vino, con la sua carta che conta 4700 etichette, e del cibo di qualità che continua ad accogliere tante generazioni di veronesi e non solo, ma anche un pubblico sempre più giovane e curioso.

Come sta cambiando l'approccio al vino dal vostro osservatorio quotidiano?

Sicuramente siamo di fronte ad un cambiamento di consumo. L'avventore è sempre più informato ed attento, ma si basa anche molto sul nostro lavoro di consulenza al tavolo. Chi viene in Bottega lo fa anche per il vino e dunque si aspetta un aiuto da parte nostra. Alla Bottega è presente un team di sommelier – cinque oltre a me – e sono ragazzi che vengono costante mente formati: di regola girano due o tre giorni al mese per andare a far visita alle aziende e parlare con i produttori. Solo così possono essere davvero d'aiuto ai clienti. Sono, infine, loro assieme a me a compiere la selezione dei nuovi vini da mettere in carta. Alla base delle nostre scelte non ci sono le mode del periodo, ma la scelta del Buon Vino.



Come definiresti l’ospitalità in Bottega?

La nostra è un’ospitalità familiare: molti dei nostri avventori sono clienti ricorrenti, veronesi, che hanno preso la Bottega come riferimento. Ma ospitiamo anche tanti stranieri, perché Verona é una città turistica e molto ambita in ambito enoturistico. Oggi il locale conta 28 membri dello staff, che arrivano a oltre 40 nei giorni di Vinitaly, che accolgono annualmente oltre 120mila persone provenienti da tutto il mondo, per oltre 16mila bottiglie vendute. La Bottega inoltre è l’unico locale della città che non chiude mai le sue porte.

Cosa rispondi a chi dice che non si riesce a trovare personale nel mondo della ristorazione?

Non sono d’accordo. È vero che tra le nuove generazioni non è forte lo spirito di sacrificio come in passato, ma se ben

accolti, formati e dignitosamente retribuiti i giovani si danno molto da fare. Il nostro è un lavoro bellissimo, ma deve essere dignitoso. Lo stereotipo del cameriere o del cuoco che lavora molte ore al giorno con uno stipendio basso non è più attuale. Al personale va garantita una retribuzione dignitosa, i giusti riposi, un ambiente stimolante e formativo.



Cosa diresti ad un giovane che si approccia oggi a questo mondo?

Formati, diventa padrone della conoscenza e poi scegli dove andare: viaggia e vedi il mondo, conosci la diversità. E soprattutto divertiti, perché abbiamo la fortuna di fare un lavoro che può essere molto stimolante e divertente a contatto con le persone e con il Buon Vino.

Ci puoi svelare se ci sono nuovi progetti all’orizzonte?

Stiamo lavorando per la scelta della location dove aprire la seconda Antica Bottega del Vino, che non sarà a Verona. Vorremmo replicare questo format di grande successo e portarlo in un altro territorio del vino del Bel Paese.