

I TESORI DELL'AREA BERICA

"CALICI IN CAVA: ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE NELLE SUGGESTIVE GROTTES DI ZOVENCEDO"



Il cielo di Zovencedo era limpido e stellato, un perfetto scenario per l'evento "Calici in Cava", una serata che prometteva un'esperienza enogastronomica unica nel suggestivo scenario della cava di Cice. La serata, organizzata per celebrare l'eccellenza vitivinicola della zona, ha visto la partecipazione di alcune delle cantine più rinomate del territorio.

La cava, illuminata sapientemente per l'occasione, offriva un'atmosfera magica. Le luci soffuse riflettevano sulle pareti di marmo, creando un gioco di ombre e luci che accentuava la bellezza naturale del luogo. I partecipanti, accolti all'ingresso con un calice di benvenuto, potevano percepire fin da subito l'attenzione ai dettagli e la cura nell'organizzazione dell'evento.



Tra i protagonisti della serata vi erano le cantine Del Rebene, Nardin, Mattiello, Agrimira SAS, Ca' Basso, Santa Colomba e Costalunga, ognuna con la propria storia e i propri vini da raccontare. Erano inoltre presenti alcuni sindaci della zona ed il consigliere regionale Marco Zecchinato. Le degustazioni erano organizzate in postazioni distribuite lungo il percorso della cava, permettendo agli ospiti di scoprire, passo dopo passo, le diverse sfumature dei vini della regione.



All'ingresso, i partecipanti sono stati accolti con un brindisi inaugurale di Manzoni Rosa, un vino raffinato e aromatico che ha subito impostato il tono della serata, anticipando le eccellenze vinicole che sarebbero state degustate nel corso dell'evento.

La Cantina Nardin ha presentato una selezione dei suoi migliori vini bianchi, freschi e aromatici, mentre Del Rébene ha deliziato i palati con i suoi rossi robusti, ideali per essere gustati con i piatti di carne e i formaggi stagionati.

Ca' Basso ha proposto una varietà di vini frizzanti, veri protagonisti di brindisi e momenti di convivialità, mentre Agrimira SAS ha sorpreso con i suoi vini biologici, frutto di una produzione rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni. Mattiello ha fatto assaporare il territorio attraverso i suoi vini corposi e intensi, che ben si sposavano con i salumi tipici della zona.

Santa Colomba ha portato una selezione dei suoi vini di punta, caratterizzati da un equilibrio perfetto tra acidità e dolcezza, mentre Costalunga ha chiuso il cerchio con i suoi vini passiti, dolci e avvolgenti, ideali per concludere la serata con una nota di dolcezza.

Ovviamente presso tutte le cantine si potevano degustare tutte le loro produzioni che vi invito a conoscere in quanto tipiche dell'area berica con sapori e colori inimitabili.

Un ruolo speciale nella serata l'ha avuto il riso di Grumolo delle Abbadesse, in particolare il Vialone Nano, protagonista di un risotto al tastasale che ha conquistato tutti i presenti. Questo risotto, preparato con maestria dagli chef locali, ha messo in risalto la qualità e la bontà degli ingredienti, offrendo un piatto genuino e ricco di sapore. Il tastasale, con il suo sapore intenso e speziato, ha perfettamente completato la consistenza cremosa del risotto, creando un abbinamento irresistibile.

La musica dal vivo ha accompagnato l'intera serata, creando un sottofondo armonioso che invitava a rilassarsi e godere della compagnia. I visitatori, bicchiere in mano, hanno potuto chiacchierare con i produttori, ascoltare le storie dietro ogni etichetta e immergersi nella passione che queste cantine mettono nel loro lavoro.



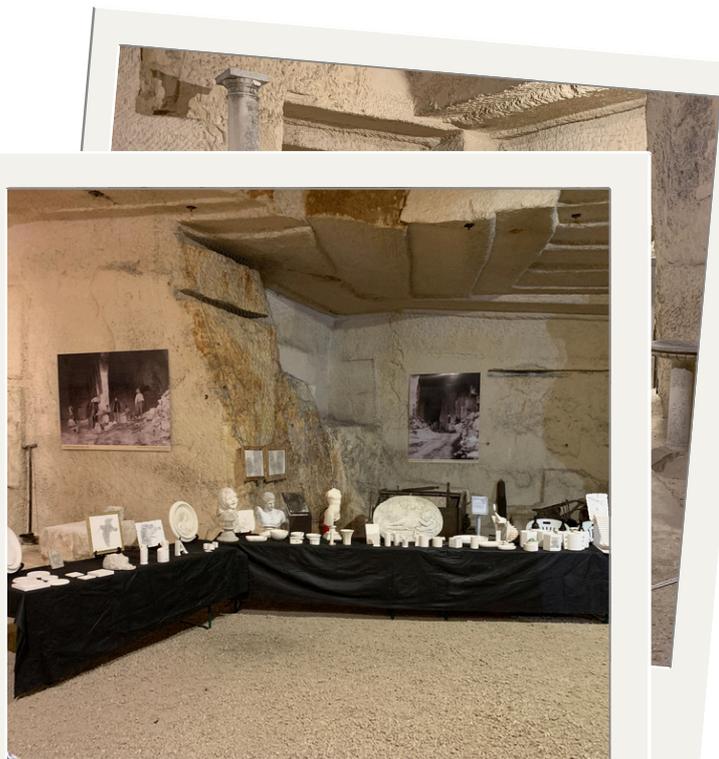
All'interno della suggestiva cava di Cice, trasformata per l'occasione in una galleria sotterranea, qui, tra i protagonisti dell'evento, oltre alle rinomate cantine vi era una speciale esposizione di opere d'arte che ha catturato l'attenzione di tutti. Le sculture del maestro Sergio e i dipinti di Marco Vaccaro hanno adornato la cava, creando un connubio perfetto tra natura, arte e vino.

Le opere di Trotto, con le loro forme eleganti e dinamiche, sembravano prendere vita sotto le luci soffuse, mentre i colori vivaci



e le composizioni intense dei dipinti di Vaccaro offrivano una vibrante esplosione di creatività.

L'azienda agricola Mattiello Stefano ha giocato un ruolo centrale nella serata, non solo per la qualità dei suoi prodotti agricoli, ma anche per la passione e la dedizione che ha portato in ogni dettaglio dell'evento. Gli ospiti, bicchiere in mano, hanno avuto l'opportunità di parlare direttamente con i produttori, ascoltare le storie dietro ogni etichetta e comprendere meglio la tradizione vitivinicola che caratterizza la regione.



“Calici in Cava” non è stato solo un evento di degustazione, ma un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso i sapori e i profumi del Veneto. La cava di Cice, con la sua maestosità e il suo fascino antico, ha fornito il palcoscenico perfetto per una serata indimenticabile, un incontro tra tradizione e innovazione, tra natura e cultura. Gli ospiti sono tornati a casa con il cuore e il palato arricchiti, portando con sé il ricordo di una notte magica tra i calici e l'univocità della Cava sotto le stelle di Zovencedo

