

VENEZIA & dintorni

• il gusto italiano nel mondo •

Noventa Wine Festival
Quando il vino racconta
la sua terra

Segui l'hashtag [#noventawinefestival](#) per scoprire tutto
il programma e lasciati trasportare in un viaggio che
parla veneto, canta colli e profuma di passione.

Vini in coppa, una magia



7-8-9 Giugno 2025



NOVENTA WINE FESTIVAL QUANDO IL VINO RACCONTA LA SUA TERRA

C'erano una volta tre giornate che sembravano nate da un sogno di Bacco e di Demetra, in un angolo del Veneto dove la pianura incontra i Colli e il tempo rallenta per lasciar spazio al gusto. È qui, nella suggestiva Piazza IV Novembre di Noventa Vicentina, che il 6, 7 e 8 giugno 2025 il vino torna protagonista assoluto con il Noventa Wine Festival.

Non è una semplice fiera, né una rassegna come tante. È un'esperienza. Una sinfonia di profumi e sapori, dove ogni calice sussurra storie antiche di vigne accarezzate dal sole, di mani ruvide e sapienti che vendemmiano all'alba, di cantine dove il silenzio è rotto solo dal battito lento del mosto che fermenta.

Camminando tra gli stand, il visitatore è accolto da un'aria gentile, punteggiata dal suono di bicchieri che si incontrano e di risate sincere. I produttori sono lì, a raccontare i loro vini come si racconta un figlio: con orgoglio, passione e un pizzico di emozione negli occhi. Ogni sorso diventa una confessione liquida: i bianchi freschi e floreali, i rossi corposi come racconti di osteria, gli spumanti festosi come le sere d'estate.

BY MICHELE PIGOZZO
PHOTOGRAPHY BY PROLOCO NOVENTA

VENEZIA&DINTORNI
AREA BERICA EUGANEA

Ma il vino, si sa, ha bisogno di compagnia. E così la cucina tradizionale scende in piazza, con i suoi piatti sinceri, fatti di sapori locali e gesti tramandati.

Assaggi di formaggi e salumi dei Colli Berici, risotti cremosi, brasati che si sciolgono al palato e dolci che profumano di casa. Cibo e vino si tengono per mano, danzano sotto le luci soffuse, mentre la musica avvolge tutto in una carezza sonora.

E in questa danza di gusto, c'è una storia che sa di poesia e gelato.

Due gelaterie del centro, rivali in eleganza ma sorelle nella passione, hanno deciso di unire le forze in nome del territorio e della creatività. E così, dalloro mani esperte sono nati due gelati unici, ispirati ai vini simbolo delle colline venete: un'“Onda di TAI Rosso”, decisa e avvolgente, che accarezza il palato con la forza gentile del sole dei Colli Berici... e un Moscato ai fiori d'arancio, lieve come una carezza, che profuma di primavera e colline soleggiate.

Due territori. Due filosofie. Due interpretazioni del dolce.

Eppure, serviti in una sola coppa, raccontano un'armonia rara: quella che si trova quando la tradizione incontra l'audacia, quando la collaborazione vince sulla competizione. Una dolce alleanza che rende onore alla terra e scalda il cuore.



E poi ci sono le masterclass, veri e propri viaggi guidati tra vitigni, territori e abbinamenti. Le mostre, che raccontano il rapporto profondo tra uomo, terra e vigna. Le visite guidate, che portano i visitatori a scoprire le meraviglie architettoniche e naturalistiche di Noventa e dintorni. Ogni angolo della città partecipa, si fa teatro e scenografia, corpo e anima di un evento che è festa, cultura e identità.

Il Noventa Wine Festival è un invito a rallentare, a respirare il territorio con tutti i sensi, a perdersi in un bicchiere che non è solo vino, ma storia liquida di una comunità.

Perché a Noventa, tra il 6 e l'8 giugno, il vino non si beve. Si ascolta. Si vive. Si ricorda. Anche in una coppa di gelato.



Vini in coppa, una magia



NOVENTA
WINE

VINI IN COPPA

QUANDO IL GELATO SA DI COLLI

Un racconto di gusto da Noventa Vicentina



By Michele Pigozzo

C'era una volta, in una cittadina gentile al margine tra i Colli Euganei e i Colli Berici, un'idea che profumava di tradizione, coraggio e sapori d'estate. A Noventa Vicentina, là dove le pietre raccontano storie antiche e le piazze sanno ancora di incontri veri, è nata un'iniziativa che ha il sapore della poesia e il colore dei sogni: due gelaterie del paese, come due sorelle che si prendono per mano, hanno dato vita a un abbraccio dolce e aromatico tra gelato artigianale e vino locale.

Non è una sfida, non è una gara. È un racconto.

Una narrazione che parte dalla terra, dai filari accarezzati dal sole, e giunge dritta al cuore – e al palato – sotto forma di una coppetta cremosa, fresca, inaspettata.

A interpretare il TAI, il rosso gentile e profondo simbolo dei Colli Berici, ci ha pensato “Il Gelato di Sara”, con un sorbetto elegante, dalle note erbacee e minerali, capace di evocare le pietre rosse e le brezze che salgono lente da sud. Il vino proviene dalla **Tenuta San Giorgio di Cervarese Santa Croce**, dove le vigne dialogano da secoli con la terra e il vento. Assaggiarlo è come passeggiare tra quei filari al tramonto, quando il tempo sembra rallentare e i pensieri si fanno più leggeri.

Sul versante opposto, il Moscato Fior d'Arancio, orgoglio profumato dei Colli Euganei, ha trovato casa nella creatività della Gelateria Chocolat, che lo ha trasformato in una crema vellutata, solare, quasi danzante.





Il vino, firmato dalla **Tenuta Sul Monte di Vo'**, si racconta con profumi di agrumi, miele e fiori, e ogni cucchiaino è un brindisi alle dolci colline vulcaniche, alle feste paesane e alle sere d'estate che non vorremmo finissero mai.

Dietro a questa sinfonia di sapori, c'è la visione della **Pro Loco di Noventa Vicentina**, che ha saputo unire artigianato e territorio, passione e promozione. Ha saputo, insomma, fare cultura con il cucchiaino.

E allora viene da pensare che il futuro delle nostre tradizioni non stia solo nei musei o nei libri, ma anche nei coni croccanti e nelle mani appiccicose dei bambini, negli sguardi curiosi dei turisti, nei sorrisi complici di chi assaggia e si sorprende. Perché se un vino può diventare gelato, allora davvero tutto è possibile.

E Noventa Vicentina, oggi più che mai,
sa di casa.
Sa di buono.

