

# A Vicenza nasce Cabiria, la Vodka italiana nobile e sostenibile

scritto da Enzo Radunanza | 02/12/2023



**L'antica Distilleria Schiavo di Costabissara ha lanciato un distillato nobile e di qualità, ottenuto dalla tripla distillazione di grani teneri italiani, mescolati con acqua del territorio vicentino**

Una Vodka di altissima qualità, che segue la scuola polacca della **tripla distillazione** ma parla italiano perché nasce in Veneto, utilizzando grani teneri nazionali e l'acqua della fonte di Dueville, nel territorio vicentino. Stiamo parlando di **Cabiria**, la prima vodka premium della **Distilleria Schiavo** con sede a Costabissara (VI).

## **Distilleria Schiavo: pregio ed artigianalità da cinque generazioni**

La storia dell'azienda inizia nel 1887 quando **Domenico Schiavo**, un mediatore di terreni con la passione della distillazione casalinga, decide di passare dall'**alambicco mobile**, trainato da cavalli, al primo impianto di distillazione fisso nel portico di casa. Nasce così la **Distilleria Schiavo di Costabissara**, oggi guidata da **Marco Schiavo**, quinta generazione di famiglia.

Da oltre un secolo, Schiavo rappresenta l'eccellenza italiana nel settore grazie alla **produzione di grappe di pregio** per le quali si utilizza ancora l'**antico sistema discontinuo in alambicchi di rame**, con vapore a bassa pressione e lenta distillazione per ottenere il massimo dal punto di vista qualitativo.

Cura e ricerca sono garantite anche nella scelta degli ingredienti più particolari, impiegati per la gamma di **Gajardo Bitters**, destinati alla mixology e nati dall'infusione di aromi e spezie per oltre 18 giorni.



Gajardo Bitters (Foto © Enzo Radunanza).

### **Vodka Cabiria della Distilleria Schiavo: eccellenza sostenibile**

Vodka Cabiria nasce dalla volontà di **Marco Schiavo** di misurarsi in un progetto nuovo e controcorrente rispetto alle mode del momento, che restituisse nobiltà a un distillato celeberrimo negli anni Ottanta ma che, successivamente, è diventato un prodotto industriale.

«Mi interessa trasmettere che dietro Cabiria c'è qualcosa di diverso rispetto a quanto ormai si trova nelle vodke della grande distribuzione. - spiega **Marco Schiavo** - Abbiamo voluto creare un prodotto artigianale di qualità, frutto di un lungo studio che tiene conto anche della sostenibilità. Verrà distribuita solo in importanti enoteche, ristoranti e cocktail bar»



Marco Schiavo, quinta generazione alla guida della Distilleria Schiavo (Foto © Aromi Group).

Ispirata al film muto del 1914 diretto da Giovanni Pastrone ma anche all'opera felliniana, la nuova vodka di Schiavo nasce da **grani coltivati direttamente dalla famiglia Schiavo** e sottoposti alla tripla distillazione con l'aggiunta di acqua del territorio vicentino filtrata a  $-18^{\circ}$ . Vengono abbandonati diamante e carbone a favore di un **filtro a base di cellulosa** che elimina le impurità ed esalta il sapore gentile e aromatico del prodotto, favorendo una lavorazione completamente sostenibile.

### **Caratteristiche e composizione del prodotto**

Limpidissima e morbida al palato, con una gradazione alcolica di 40% vol, Cabiria ammalia con lievi ma piacevolissimi sentori erbacei. Scopriamo che, tra gli aromi, viene utilizzata la [Nigella sativa](#) meglio conosciuta come **cumino nero**, una pianta erbacea nota fin dall'antichità per le sue proprietà emollienti, nutritive e lenitive.

L'etichetta sulla bottiglia illustra le foglie della foresta, luogo tipico in cui è possibile trovare la nigella, e due pantere che sono anche gli unici felini che lasciano l'odore al loro passaggio, simbolo della persistenza di Cabiria.



Tra gli aromi di Cabiria c'è la Nigella sativa, usata anche in cucina (Foto © Aromi Group).

### **La presentazione a Bologna, presso Darcy Osteria Contemporanea**

Nel suo tour di presentazione in importanti città italiane, **Vodka Cabiria** ha fatto tappa a Bologna, presso **Darcy Osteria Contemporanea** che ha rivisitato un menù ispirato agli anni Ottanta da abbinare sia alla Vodka in purezza che miscelata a drink preparati da **Giacomo Diamante**.

Esperto bartender di origini bolognesi, Diamante si è stabilito per amore a Vicenza dove ha fondato "**Enjoy Artigiani Del Bere**", una vera accademia per apprendere l'arte della miscelazione. Nella serata bolognese ha dimostrato come gli spirits possano rappresentare, al pari del vino, un ottimo accompagnamento al cibo se pensati con la giusta preparazioni tecnica.

Alle *polpette di mortadella*, ad esempio, ha abbinato un **Martini Cocktail** mentre la *Tartare di gamberi rosa in salsa cocktail* ha sposato piacevolmente un **French 75** (Cabiria Vodka, Champagne, succo di limone e zucchero).



Tartare di gamberi rosa in salsa cocktail (Foto © Enzo Radunanza).

Due i primi piatti proposti da Darcy: gli *Ingannapreti alla vodka con polvere di pancetta* che hanno trovato il giusto connubio con il **Bloody Mary** (Cabiria Vodka, succo di pomodoro, sedano, salsa Worcestershire e sale al Cren) e gli ottimi *Tortellini goccia d'oro e foglie di oro edibile*, abbinati ad un twist sul Negroni (Gajardo Bitter, Vodka Cabiria e Vermouth rosso).



Ingannapreti alla vodka con polvere di pancetta (Foto © Enzo Radunanza).



Tortellini goccia d'oro e foglie di oro edibile (Foto © Enzo Radunanza).

Le atmosfere culinarie degli Ottanta sono proseguite con le *Scaloppine alla Stroganoff con funghi cardoncelli* accostate al **Vodkatini** (Cabiria Vodka, Vermouth extra Dry e oliva ).

I *Profitterol con panna fresca e budino di cioccolato* hanno concluso la serata insieme all'**Espresso Martini** (Caffè espresso, zucchero e Cabiria Vodka).



Scaloppine alla Stroganoff con funghi cardoncelli (Foto © Enzo Radunanza).

Vodka Cabiria ha ormai preso il largo nell'immenso mare dei distillati ma spicca per eleganza e fascino. È possibile acquistarla nei punti vendita predisposti oppure on line sul sito della Distilleria Schiavo: [www.schiavograppa.com](http://www.schiavograppa.com)