

Vino in Castello 2019, a Monzambano si aspetta Hostaria Verona

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 12/08/2019



Dal 26 al 28 luglio il borgo mantovano immerso fra le colline moreniche, ha regalato tre giorni di convivialità e promozione della cultura enogastronomica di un territorio dalle molte perle

Dall'11 al 13 ottobre torna **Hostaria Verona**, il [Festival del vino](#) organizzato dall'**Associazione Hostaria** con l'intento di riportare il Nettare di Bacco alla sua vocazione più popolare ed esaltare la rinomata tradizione enologica locale.

Nell'attesa dell'evento autunnale, **dal 26 al 28 luglio** nel borgo di Monzambano (MN), si è tenuto "**Vino in Castello 2019**" una sorta di anteprima che ha regalato ai visitatori un assaggio del territorio e un'esperienza autentica, abbinando vino e cultura facendo conoscere realtà e produttori locali.

Un territorio ricco di bellezze e cultura a 360 gradi

Monzambano è letteralmente a cavallo tra le province di Mantova, Verona e Brescia, immerso fra le

colline moreniche e a pochi chilometri dal **Lago di Garda**. Siamo in un territorio che si caratterizza per la ricchezza di suggestivi borghi fortificati, panorami mozzafiato fatti di laghetti, fiumi e campagne a perdita d'occhio; percorrendo pochi chilometri, le alternative sono innumerevoli sia per una visita di passaggio che per un soggiorno più prolungato.

Si va, ad esempio, dal **Castello di Monzambano** risalente all'XI secolo alla **Rocca di Solferino**, celebre per essere stata teatro della sanguinosa battaglia omonima durante la seconda guerra d'Indipendenza.

Sicuramente è da visitare la bellissima **Valeggio sul Mincio**, col suo ponte visconteo e la leggenda del nodo d'amore, il **paese medievale di Borghetto** ma anche **Castellaro Lagusello**, tipico per il suo lago a forma di cuore. Da non sottovalutare la rinomata enogastronomia che racchiude piatti tipici e tradizioni di tutte e tre le province.

Vino in Castello 2019, com'è andata la tre giorni di Monzambano

Vino in Castello 2019 è uno dei format che, insieme a **Street Wine** e **Bollicine in Torre**, viene organizzato dall'Associazione Hostaria per rendere omaggio ad un'area che da Verona si estende alle zone limitrofe e che vede nell'evento annuale **Hostaria Verona** il suo culmine.

Anche quest'anno ha confermato la genuinità dei principi promossi dall'**Associazione**, perfettamente declinati e adattati a ciò che il piccolo borgo medioevale aveva da offrire. È stata anche l'occasione di conoscere e dialogare con i produttori che hanno raccontato le loro storie e le caratteristiche dei vini proposti in degustazione.

Alcuni esempi di belle realtà sono quelli dell'**Azienda Agricola Pezzalunga**, che ha stupito con i suoi vini naturali, e dell'azienda **Castrini** col suo ottimo Lugana e le chiacchiere sapienti sulla loro produzione di carne di grande qualità.

Affascinante la storia della **Cantina Gozzi di Monzambano** che, nel passaggio generazionale ai 5 giovani cugini, sta portando avanti lo spirito innovatore dei genitori che di nascosto dal nonno portarono le tecniche bordolesi nelle vigne di famiglia. I proprietari delle **Tenute Fasoli**, invece, sono nate dall'unione di differenti esperienze professionali che sono confluite nel mondo del vino e promettono ottimi risultati.

Tra le varie tipicità degustate abbiamo avuto modo di assaggiare il "**Fugasi**", tipico street food monzambanese.

Hostaria Verona 2019 tra "ciacole in piasa" ed eccellenze

Per tre giorni, Hostaria Verona trasforma il centro storico in una grande osteria che apre le sue porte per accogliere gli avventori in un clima di convivialità, permettendo loro di intraprendere un percorso di degustazione alla scoperta dei piccoli produttori locali.

Il vino ed il suo mondo vengono riportati alle loro radici più autentiche e messi in relazione ai rapporti umani, attraverso un selezionato carnet di eventi e le "**ciacole in piasa**" (chiacchiere in piazza).

Anno dopo anno, inoltre, la *kermesse* enologica veronese ospita personaggi di spicco, da Tania Cagnotto a Mauro Corona, da Carlo Vanoni a Enrico Ruggeri giusto per citarne alcuni, che si raccontano tra la gente, ovviamente sorseggiando un buon vino.

Gli organizzatori di Hostaria Verona sono molto sensibili e attenti alle necessità dei più fragili e

quindi sia questo che gli altri eventi diventano sempre **veicolo di inclusione sociale e di messaggi positivi**. Tra questi ultimi non manca quello del “bere consapevole” che si concretizza limitando il numero di gettoni forniti col kit d’ingresso. Il winelover, in questo modo, può scegliere attentamente cosa degustare, senza mai esagerare e selezionando le etichette con cura.

I vini durante l’evento sono tutti di qualità e hanno un costo variabile da 1 a 3 gettoni e le cantine che producono quelli più cari devono superare un “esame” al buio da parte di una giuria competente, prima di essere accettate all’evento. Fra le novità per il 2019 ci sarà anche la **presenza di cantine francesi** nell’area delle foresterie in cui, ogni anno, vengono ospitati produttori provenienti dal resto d’Italia e dell’estero.

L’intento di mantenere l’attenzione sul prodotto locale, è declinato sia attraverso la scelta di cantine selezionate nel territorio, che attraverso **“le sbeccolerie”** ossia delle zone in cui è possibile mangiare le tipicità del posto come i **tortellini di Valeggio**, il **formaggio Monte Veronese** e piatti tipici in versione on the road.

Dalla prossima edizione **Hostaria Verona 2019** verrà anche introdotta una zona per degustare e scoprire l’olio, un altro prodotto a cui il territorio è fortemente vocato oltre a rappresentare un’eccellenza della cultura gastronomica italiana in generale.