

Vino, emozioni e paesaggio: gli eventi firmati Rocca Sveva che reinventano l'accoglienza

scritto da Emanuele Fiorio | 28 Luglio 2025



Dalla degustazione tecnica all'esperienza emozionale condivisa: Rocca Sveva lancia un nuovo format enoturistico che trasforma il vino in un'occasione di incontro e scoperta. Con "Calici al Tramonto e Cena in Vigna", il vigneto diventa palcoscenico di eventi accessibili, pensati per raccontare un'identità aziendale moderna, sostenibile e profondamente radicata nel territorio.

In un tempo in cui il vino cerca nuove strade per riconnettersi con le persone, [Rocca Sveva](#) si candida a diventare un modello di enoturismo evoluto, inclusivo ed

emozionale. Nell'intervista che segue, Gabriele Posenato – Presidente di Cadis 1898 – racconta una vera e propria **trasformazione culturale**, dove il vino non è più solo oggetto di degustazione tecnica ma pretesto per creare momenti di comunità, accoglienza e scoperta.

A colpire è la coerenza con cui questa nuova visione prende forma, a partire da eventi simbolici come ["Calici al Tramonto e Cena in Vigna"](#), che non rappresentano solo una proposta estiva ma **una dichiarazione d'intenti**. Un calendario pensato per **ritualizzare l'esperienza**, una location – il vigneto sperimentale – che parla di **futuro e sostenibilità**, una cucina "democratica" e popolare che riflette **il desiderio di abbattere le barriere tra chi produce e chi partecipa**.

Rocca Sveva, oggi, vuole emozionare, far sentire tutti parte di qualcosa, costruire **un linguaggio del vino accessibile e coinvolgente**, e lo fa partendo da un rinnovamento interno – anche generazionale – che si riflette in ogni scelta. Quella che emerge è l'immagine di **una realtà vitivinicola che guarda avanti, senza dimenticare le sue radici**, proponendosi come uno spazio vivo, dinamico, capace di interpretare i bisogni del presente e di anticipare quelli del futuro.

Nell'ultimo periodo Rocca Sveva ha vissuto un'evoluzione evidente: cosa ha ispirato questa apertura verso eventi più inclusivi e trasversali?

La scelta di aprirci a eventi come "Calici al Tramonto e Cena in Vigna" nasce dalla **volontà di superare la tradizionale offerta enoturistica**, pensata solo per addetti ai lavori, per diventare un luogo di comunità, aperto alla socialità e alle emozioni condivise. Vogliamo che Rocca Sveva diventi un centro esperienziale per tutti, non solo per appassionati di vino. Questa evoluzione riflette anche il rinnovamento interno di Cadis: un consiglio d'amministrazione ringiovanito e una

direzione rinnovata, con un presidio sempre più forte dell'enoturismo nel territorio.

“Calici al Tramonto e Cena in Vigna” non è solo un evento, ma sembra il simbolo di una nuova filosofia aziendale. Ci racconta come è nato questo format e in cosa consiste?

Abbiamo ideato “Calici al Tramonto e Cena in Vigna” come un’esperienza che unisce la bellezza del paesaggio, la piacevolezza dei calici al tramonto e una cena conviviale immersa nel vigneto sperimentale. Dall’aperitivo sulla terrazza alla cena sotto le stelle, si tratta di un **momento unico che racconta il territorio e il vino in modo emozionale**.

La scelta di un calendario di 4 mercoledì consecutivi sembra voler creare un vero e proprio rituale estivo: è una mia impressione o volete trasmettere una certa continuità nel tempo a livello di eventi?

La scelta di un format distribuito su quattro mercoledì consecutivi non è casuale: vogliamo creare un rituale estivo, una serie di appuntamenti attesi, che consolidino un’esperienza durevole nel tempo. **Vogliamo offrire continuità**, diventando una tappa fissa nel calendario dell'estate.

Il nome stesso dell'iniziativa unisce romanticismo e convivialità. Quanto conta oggi per Rocca Sveva creare esperienze

che vadano oltre il vino?

«Il nome – un mix di “calici” e “tramonto” – vuole evocare romanticismo, convivialità, **un’esperienza che vada oltre il prodotto vinicolo**. Rocca Sveva oggi, lo ripeto, vuole offrire esperienze a 360°, che creino emozioni, memoria e senso di “fare insieme”, al di là del mero assaggio.

Dal punto di vista del target, a chi si rivolgono queste serate? Avete in mente un pubblico nuovo rispetto a quello tradizionalmente legato alle degustazioni in cantina?

Queste serate non sono pensate per il wine-lover tradizionale, bensì per un pubblico ampio e trasversale: coppie, gruppi di amici, famiglie, persone alla ricerca di una serata speciale sotto le stelle. È un’occasione per far scoprire Rocca Sveva a chi magari non frequenta abitualmente le cantine.

Cosa rappresenta, simbolicamente e strategicamente, il vigneto sperimentale scelto per ambientare le cene?

L’ambientazione nel vigneto sperimentale non è casuale: **è un manifesto della nostra filosofia**. Vogliamo mettere in luce il valore della ricerca e dell’innovazione agronomica, mostrando l’attenzione al territorio e alla sostenibilità, con uno sguardo al futuro.

L’evento è più “democratico” anche nella proposta gastronomica: paella, pizza, spiedo e poke. Qual è il messaggio?

Con piatti come paella, pizza, spiedo e poke abbiamo voluto

adottare un approccio “democratico” alla tavola. Nessuna cucina “fine dining”, ma convivialità, semplicità, gusto per tutti. **Il messaggio è chiaro: accoglienza e inclusività, una tavola che unisce culture e generazioni.**

Come cambia la narrazione del vino in contesti così informali? La volontà è anche quella di fare cultura del vino lontano dal linguaggio formale e tecnico?

Vogliamo raccontare il vino senza gergo tecnico, in modo accessibile e autentico. In contesti informali come questi, il racconto diventa più umano, spontaneo: si parla di emozioni, storie, terra e passione. È una **scelta strategica per fare cultura del vino in modo diverso, meno elitario, più partecipato.**

In sintesi, quale immagine di sé vuole trasmettere oggi Rocca Sveva al suo territorio e a chi la scopre per la prima volta attraverso questi eventi?

Attraverso iniziative come questa, Cadis e Rocca Sveva vogliono comunicare: **innovazione, apertura, connessione con il territorio, accoglienza e un'identità moderna e inclusiva**. Per chi visita dal primo appuntamento, l'immagine è quella di una realtà genuina, legata alla propria terra ma rivolta al futuro, capace di emozionare e di far sentire chiunque protagonista.



Punti chiave:

1. **Rocca Sveva propone un nuovo modello di enoturismo**, inclusivo e accessibile, dove il vino è occasione di comunità più che oggetto di degustazione tecnica.
2. **"Calici al Tramonto e Cena in Vigna"** è il simbolo di questa trasformazione, con quattro serate estive pensate come rituale contemporaneo nel vigneto sperimentale.
3. L'offerta gastronomica è volutamente **"democratica"**, con piatti popolari che uniscono culture e generazioni, all'insegna della convivialità.
4. La narrazione del vino abbandona il linguaggio tecnico, puntando su emozioni, storie e un racconto autentico per un pubblico ampio e trasversale.
5. Il vigneto sperimentale diventa manifesto visivo della filosofia aziendale, tra ricerca, sostenibilità e

proiezione verso il futuro.