



Soave 03 novembre 2020

Niente ferma il Soave in Giappone

Doppio successo per la storica campagna in Giappone del Consorzio Tutela del Soave. 400 locali aderenti, quasi 10.000 bottiglie vendute e un coinvolgimento nei social senza precedenti. Il 6 novembre webinar con FAO e la United Nations University a Tokyo per le strategie dei sistemi GIAHS di contrasto agli effetti della pandemia

Comunicato Stampa n° 31/2020 del Consorzio per la tutela vini Soave e Recioto di Soave

All'ottavo anno di attività, Soave by the Glass, la campagna promozionale in terra nipponica organizzata dal Consorzio Soave, assieme all'agenzia Well com e Sololtalia, guidata da Shigeru Hayashi ha registrato un successo quasi inaspettato

Una sfida che il Consorzio del Soave ha accolto con coraggio, quella di organizzare i due mesi di promozione nonostante un anno difficile, dove i ristoranti giapponesi stavano concentrando la propria attività sul takeaway. Ma proprio da loro è arrivato l'appoggio alla campagna, con micro-eventi, post sui social, gadget creati, videoconferenze con le aziende per presentare il vino. Un coinvolgimento corale e collettivo che ha portato al successo l'intera attività. **400 ristoranti distribuiti in tutto il territorio da Osaka a Nagoya, da Tokyo all'isola di Hokkaido e quasi 10000 bottiglie vendute in un solo mese dei 16 produttori partecipanti all'iniziativa.**

Le aziende protagoniste della campagna 2020 sono state: **Cantina di Soave, Cantina di Monteforte, Cantina del Castello, Cantina di Negrar, Canoso, Corte Adami, Gianni Tessari, Inama, Montetondo, Corte Mainente, Corte Moschina, Fattori, Tenuta Sant'Antonio, Ilatium, Le Battistelle, Gini.**

Come ogni anno la campagna promozionale è stata legata a un contest tra i ristoratori. I premi, ovvero un viaggio in Italia alla scoperta della zona del Soave, vanno ai partecipanti che hanno venduto più bottiglie secondo 4 categorie: come ristorante di cucina italiana Latteria Porcini ad Osaka; come top restaurant Pecora a Fukuoka, come ristorante che ha venduto più bottiglie in relazione ai coperti Nord a Kyoto e come ristorante di cucina giapponese Aracarte 13 a Osaka.

Il Soave è stato inoltre chiamato a partecipare a un **webinar on-line organizzato dalla FAO in collaborazione con la United Nations University a Tokyo il 6 novembre 2020, dedicato alle strategie messe in atto dai siti GIAHS per contrastare gli effetti negativi sull'agricoltura dovuti alla pandemia di COVID-19.** Questo momento storico ha evidenziato infatti la criticità del rapporto tra le persone e la natura e ha sottolineato l'urgenza di rivedere e reinventare i modi in cui utilizziamo le risorse naturali, compreso il modo in cui produciamo il nostro cibo. Oggi, ci sono 63 GIAHS designati in 22 paesi in cui le comunità locali continuano a ereditare ed esemplificare gli approcci sostenibili dell'agricoltura tradizionale e il Soave è forse uno

degli esempi in grado di coniugare un'agricoltura legata al territorio con un successo commerciale in continua evoluzione. **(per registrazione e dettagli <http://ouik.unu.edu/en/events/3478>)**

«Quando abbiamo letto i dati, abbiamo provato un misto di orgoglio e commozione – dice **Sandro Gini**, Presidente del Consorzio – una fiducia, quella di avere voluto proseguire nella campagna anche in questo 2020, che ci è stata restituita in una forma che non immaginavamo. Voglio esprimere particolare gratitudine al lavoro di Shigeru Hayashi e di Mayumi Watanabe che hanno affrontato tutte le difficoltà e hanno ottenuto un risultato straordinario. E un ringraziamento a tutti i ristoratori partecipanti per il loro entusiasmo e coinvolgimento. Torneremo in Giappone il prossimo anno con ancora più energia.»

Ufficio Comunicazione Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave:
Chiara Mattiello - 340 6087828 - 045.7681578 - press@ilsoave.com
Sito internet: www.ilsoave.com