

Soave&Lessini Durello: alla scoperta del distretto italiano del vino bianco da suolo vulcanico

Sedici selezionati giornalisti, provenienti da Olanda Svezia e Germania, giungeranno nella zona di produzione del Soave e del Lessini Durello, per cogliere il “fattore Vulcano” da suolo al calice

Comunicato stampa n. 13 del Consorzio del Soave

Il Consorzio del Soave si appresta ad accogliere dal 9 al 12 ottobre una rosa di sedici selezionati giornalisti, provenienti da Svezia, Olanda e Germania e scelti tra le più autorevoli testate di settore, nell’ambito del progetto di promozione internazionale HEVA, Heroes of Europe: Volcanic Agriculture.

Saranno tre giornate di lavori intensi durante le quali i giornalisti avranno la possibilità di immergersi nel **distretto italiano del vino bianco da suolo vulcanico**, di toccare fisicamente il suolo, di coglierne l’origine ed infine di carpire la ricchezza che caratterizza vini e formaggi che qui si producono: Soave, Lessini Durello e Formaggio Monte Veronese.

L’incoming è stato studiato nei minimi dettagli per dare la possibilità in poco tempo ai presenti di cogliere l’essenza di questo comprensorio produttivo al cui interno si colloca il **distretto italiano del vino bianco da suolo vulcanico**: da suoli neri, di natura basaltica e di evidente origine vulcanica nascono infatti vini bianchi che nel Soave trovano massima rappresentazione per quanto concerne i vini fermi, mentre per quanto riguarda le bollicine, sia metodo Charmat che Metodo Classico, spicca senza pari il Lessini Durello.

«L’idea di fondo che ci ha guidato nella programmazione delle attività – evidenzia **il direttore del Consorzio del Soave Igor Gladich** - è stata quella di proporre delle esperienze immersive: abbiamo un comprensorio produttivo meraviglioso e puntiamo ad emozionare e a sorprendere i giornalisti che staranno coi noi in queste giornate. HEVA - prosegue Gladich - è un progetto impegnativo che coinvolgerà il Consorzio del Soave e del Lessini Durello per tre anni, un arco temporale sufficiente per poter programmare attività di valore a cui far seguire la misurazione dei risultati».

Il progetto HEVA, ripartito a pieno regime quest’anno, comprende al suo interno numerose attività promozionali tra cui la partecipazione a Prowein, il Cibus di Parma, il Vinitaly, il Salone del Gusto appena conclusosi a Torino e Merano Wine Festival.

Accanto alle fiere e agli eventi sono inoltre previste diverse masterclass nei paesi destinatari del progetto, dedicate alla stampa e soprattutto agli operatori di settore.

L’azione di incoming all’interno della denominazione rappresenta tuttavia il vertice più significativo di questo progetto poiché permette di raccontare di persona ed esattamente nel luogo di produzione, “l’eroicità e la qualità” che contraddistinguono il Soave e il Lessini Durello in quanto vini bianchi da suolo vulcanico.

Chiusa l’esperienza nel Soave i giornalisti partiranno per la Grecia, alla scoperta dei vini di Santorini, altra realtà coinvolta in HEVA.

Il “fattore Vulcano”

I territori contraddistinti da suoli di origine vulcanica sono alcuni dei più particolari al mondo.

Possono avere origine antichissima come nel caso di Soave e della Lessinia, aree comprese tra le valli settentrionali delle provincie di Verona e Vicenza, dove i vulcani si sono spenti tra i 25 e i 50 milioni di anni fa. Oppure possono essere più recenti, come a Santorini, isola greca delle Cicladi, nel Mar Egeo, la cui emersione si colloca circa 2 milioni di anni addietro, ma l'attuale terreno poggia su di una crosta lavica dovuta alla gigantesca esplosione di Thera, eruzione vulcanica che tra il 1627 a.C. e il 1600 a.C. produsse uno strato di rocce laviche, ceneri e pomice di almeno 30 metri, che ricopre l'intera isola.

Le pendici vulcaniche sono molto spesso difficili da coltivare per la durezza delle rocce e per i dislivelli creati dal cono del vulcano: fattori che rendono la coltivazione di questi territori “eroica”. Spesso, infatti, la “viticoltura vulcanica” è il risultato di un lavoro secolare di modellamento delle superfici coltivabili attraverso imponenti attività umane di terrazzamento e di dissodamento che hanno trasformato questi paesaggi in vere opere d'arte.

La straordinaria eterogeneità dei suoli vulcanici e l'incredibile apporto minerale che gli strati lavici vi condensano è certamente uno dei fattori chiave per leggere il rapporto che l'uomo ha da sempre intrecciato con questi territori. I suoli vulcanici sono inoltre particolarmente ricchi di fosforo, di magnesio e di potassio: ne derivano prodotti naturali (e soprattutto vini) caratterizzati da una complessità e sapidità difficilmente raggiungibili da altri suoli, e soprattutto da grandi mineralità, acidità e longevità.

Il progetto HEVA

Il progetto *HEVA, Heroes of Europe: Volcanic Agriculture* è volto alla valorizzazione delle DOP Soave, Soave Superiore, Lessini Durello, Santorini e Monte Veronese, tutelate dai Consorzi di tutela italiani dei vini Soave e Recioto di Soave, del Lessini Durello, del Consorzio greco Union of Santorini Cooperatives – Santo Wines e dal Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese. Obiettivo di Volcanic Agriculture of Europe è promuovere, evidenziare e far conoscere ai consumatori le straordinarie caratteristiche di una viticoltura e una produzione casearia che fondano la loro differenza sull'origine vulcanica dei suoli. Terroir diversi e distanti anche migliaia di chilometri che hanno sviluppato una medesima propensione alla qualità, basata su simili caratteristiche pedoclimatiche, storia geologica, esposizioni e altimetria. Peculiarità che si ritrovano nelle DOP nate da queste aree e che si esprimono nella loro naturale propensione alla persistenza del sapore, alla spiccata mineralità, alla longevità e all'incredibile complessità di gusti e profumi.

Comunicazione & Media Relations:

Lucia Vesentini

328.4961031 – 045.7681578 - press@ilsoave.com

Sito internet: www.ilsoave.com