



Vinitaly 2024  
14 – 17 aprile  
Pad 5 G 4-6

**#soaveterroir #soavewine @Soavewine**

## **Vinitaly: life is Soave**

*Dall'importanza di un paesaggio incontaminato, al piacere della convivialità, dal gusto per la lentezza all'attenzione per le Unità Geografiche Aggiuntive. Questi alcuni elementi distintivi del Vinitaly 2024 firmato dal Consorzio del Soave, con un occhio di riguardo per il mondo della ristorazione scaligera. Vino sempre protagonista in primo piano grazie all'Enoteca del Soave": un unico grande spazio, con etichette in bella mostra ed informazioni immediatamente reperibili grazie ai comodi QRcode.*

**"Life is Soave"**! Raccontare al mondo quanto la vita possa essere Soave, a cominciare proprio dalla città di Verona. Questo il focus con il quale il Consorzio del Soave ha scelto di presentarsi al Vinitaly 2024 e raccontarsi ad operatori di settore, ad eno-appassionati e a visitatori che dal **14 al 17 aprile** varcheranno gli ingressi del Vinitaly, giunto quest'anno all'edizione numero 56.

**"Life is Soave"** diventa dunque sintesi di concetti profondamente ricchi di significato quali **il piacere di bere un grande vino di qualità, il valore di un paesaggio incontaminato, la gioia della convivialità, il gusto per la lentezza.**

È l'esaltazione di un approccio consapevole verso un patrimonio unico nel suo genere che i produttori del Soave hanno ricevuto in eredità dalle passate generazioni e che si impegnano a mantenere integro per gli anni a venire

Verona, data la sua vocazione al turismo internazionale, diventa luogo d'elezione per questo avvincente racconto.

Durante Vinitaly il Consorzio di tutela presenterà infatti il suo nuovo **"Soave Aperitivo Divino"** in collaborazione con i locali più trendy della città, un format giovane e dinamico che si prefigge di raccontare il Soave in chiave decisamente pop da maggio a ottobre nella città scaligera.

Si parlerà poi di **Paesaggio Rurale di Interesse Storico (PRIS) e di GIAHS – FAO, Patrimonio Agricolo di Rilevanza Mondiale.** Ampio spazio alle **UGA, le Unità Geografiche Aggiuntive** e agli incontri con i **buyer esteri** che quest'anno avverranno nell'area ICE. Non mancheranno poi **momenti dedicati alla degustazione e agli abbinamenti**, pensati proprio per gli appassionati e i wine lovers in collaborazione con i ristoratori veronesi. In fine **"L'Enoteca del Soave"** per offrire la possibilità di assaggiare tutti i Soave presenti, raccontati da esperti e sommelier al banco d'assaggio.

**Domenica 14 aprile - ore 12.00 – pad 5 G4/6**

**"Soave Aperitivo Divino"**

Il Consorzio del Soave presenta il nuovo format **"Soave Aperitivo Divino"**, l'evento diffuso ideato in partnership con l'associazione Hostaria Verona per raccontare il vino Soave in **chiave pop** ai

veronesi e ai turisti che riempiranno la città nella bella stagione, in collaborazione con mondo della **ristorazione veronese**.

*Life is Soave* sarà il messaggio di fondo che si porteranno a casa tutti coloro che prenderanno parte a questi aperitivi organizzati nei locali più trendy di Verona, durante i quali, tra assaggi di sapori tipici e musica dal vivo, i produttori in persona potranno raccontare il proprio vino.

«Siamo molto legati alla città di Verona – sottolinea **Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio del Soave** – e siamo altresì consapevoli del ruolo strategico che i ristoratori veronesi rivestono quando di tratta di raccontare un vino e la sua zona di produzione. Intendiamo rafforzare sempre di più questo legame nel prossimo futuro: il Soave è infatti, prima di tutto, il vino bianco di Verona».

Ne parleranno Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio di Tutela Vini del Soave, Enrico Garnerò, dell'Associazione Hostaria Verona, assieme ai rappresentanti dei locali coinvolti nel progetto.

**Lunedì 15 aprile, ore 11.00 - Spazio MASAF**

**La Viticoltura Storica ed eroica tra sfide e opportunità**

Le Colline Vitate del Soave, quale membro dell'Associazione dei Paesaggi Rurali di Interesse Storico, PRIS, saranno parte attiva dell'incontro che si terrà nello stand del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste dal titolo "**La Viticoltura Storica ed eroica tra sfide e opportunità**". Vi prenderanno parte i rappresentanti dei 12 comprensori produttivi iscritti all'associazione dei PRIS. I paesaggi inseriti in questo registro rappresentano altrettanti esempi di agricoltura sostenibile e testimoniano l'interrelazione armonica tra uomo e natura basata sulla reciprocità capace di farsi motore di sviluppo dell'economia locale. È prevista la partecipazione del **ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida**.

**Lunedì 15 aprile – ore 15.00 – pad 5 G4/6**

**Un'opportunità chiamata GIAHS: il Soave e la fascia olivata di Assisi-Spoleto**

Le Colline Vitate del Soave e la Fascia Olivata di Assisi-Spoleto sono gli unici due siti italiani GIAHS riconosciuti dalla FAO quale Patrimonio Agricolo di Rilevanza Mondiale. Si fregiano di questo titolo quei siti agricoli nel mondo che promuovono un'agricoltura sostenibile, lontana dai processi industriali, e che conserva uno stretto legame tra paesaggio, prodotti locali, comunità rurali associate. Con questo percorso si introduce di fatto un radicale cambiamento di visione che pone **l'uomo al centro del contesto agricolo**, non più come soggetto che turba l'ecosistema esistente con una forma di agricoltura intensiva ma, al contrario, **come artefice principale nel mantenimento della biodiversità e della conservazione del paesaggio**.

Se ne parla con Cristian Ridolfi, presidente Consorzio Tutela Vini del Soave; Isabella Burganti, assessore alla Cultura e Turismo nel Comune di Terni (PG); Mauro Agnoletti, Università di Firenze.

**Tutti i giorni – ore 12.00 – pad 5 G4/6**

**Soave Aperitivo Divino**

Il Soave è un vino che conquista subito quando viene degustato d'annata ma che sa letteralmente stupire se si ha la pazienza di lasciarlo evolvere per qualche anno in bottiglia. Ecco quindi l'idea di presentare nelle quattro giornate di Vinitaly una sorta di anteprima di quello che sarà "Soave Aperitivo Divino" vale a dire una sorta di aperitivo info-didattico, dedicato agli appassionati e ai wine lovers, che desiderano approcciarsi al Soave in maniera rilassata e informale. Ogni giorno allo stand del consorzio, alle ore 12.00, il Soave verrà raccontato in questa doppia chiave di lettura e sarà abbinato a cicchetti e a golosi stuzzichini firmati da quattro locali di super tendenza in città: **A.M.E.N., Alma bar, Dal Medico, Il Localino**, gli stessi locali che nei mesi estivi ospiteranno le

serate dedicate al grande bianco veronese. Rivisitazioni in chiave moderna dei sapori della cucina scaligera abbinati al Soave fresco e al Soave più evoluto e maturo.  
Tutti i giorni tra le 12.00 e le 13.00 fino ad esaurimento posti.

### **Le Unità Geografiche Aggiuntive del Soave**

Ancora protagoniste allo stand del Consorzio le 33 Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) del Soave nel corso del prossimo Vinitaly. Le UGA del Soave racchiudono i quattro suoli dell'area del Soave, dai fondali calcarei di origine oceanica di Mezzane, Val d'Illasi e Soave, ai suoli vulcanici della Val d'Alpone, rappresentando solo il 38% della superficie vitata del Soave e solo nella zona collinare. Esse enfatizzano le diverse espressioni dei vini del Soave che sono il risultato della combinazione tra suolo, altitudini, influenza del clima e sono esaltate dallo stile e dalla tecnica di ogni cantina. Sono zone vocate, dove i vini che ne risultano possono evolversi nel tempo, diventando versatili e sorprendenti.

### **Obiettivo mercato – il focus dedicato ai buyer esteri**

Distanze azzerate tra buyer internazionali e produttori del Soave. Allo spazio ICE nella mattinata di **lunedì 15 aprile dalle 10.00 alle 12.00** i produttori di Soave che ne hanno fatto richiesta potranno conoscere importatori e buyer esteri e far loro assaggiare la propria interpretazione di Soave.

### **L'Enoteca del Soave sempre attiva**

Cosa desidera un buyer con l'agenda fitta di appuntamenti e decine di stand da visitare durante una fiera? Trovare il vino che stava cercando nel minor tempo possibile. Ecco dunque l'Enoteca Soave, la soluzione che il Consorzio del Soave ha ideato per favorire gli operatori di settore alla ricerca del vino che stavano cercando: etichette in bella mostra, bottiglie in primo piano, informazioni immediatamente reperibili grazie al QRcode. Un colpo d'occhio rapido su tutte le produzioni a cui segue l'altrettanto agevole possibilità di degustare in maniera professionale tutte le referenze presenti. Obiettivo: azzerare tempi e spazi tra buyer e produttori.

Un sistema di "avvicinamento" alla denominazione per raccontare il Soave, nelle sue numerose interpretazioni, a giornalisti, operatori di settore, appassionati che qui potranno degustare liberamente e a loro agio, con l'ausilio di esperti e di sommelier pronti a rispondere alle loro domande. Ogni giorno allo stand del Consorzio di tutela.

### **Comunicazione & Media Relations:**

Lucia Vesentini

328.4961031 – 045.7681578 - [press@ilsoave.com](mailto:press@ilsoave.com)

Sito internet: [www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com)