



Soave, 16 maggio 2024

## **Il Soave conquista Verona con il suo Soave Divino Aperitivo**

*Parte giovedì 23 maggio l'azione promozionale, ideata dal Consorzio di Tutela in stretta collaborazione con i ristoratori veronesi, per rendere il Soave il vino bianco icona di Verona.*

*Spazio al Soave d'annata e al Soave più evoluto.*

Soave, 16 maggio 2024 - **Un'azione promozionale che vede le aziende associate al Consorzio del Soave operare in partnership con i ristoratori veronesi per raccontare ad appassionati e curiosi l'anima giovane e l'anima più evoluta del Soave, in chiave decisamente pop.** Questo in sintesi l'obiettivo di "Soave Divino Aperitivo", il format ideato dal **Consorzio di Tutela in collaborazione con l'Associazione Hostaria Verona**, nato sulla scia di una più ampia progettualità, che l'ente consortile ha presentato lo scorso Vinitaly e che mira ad accrescere la percezione del Soave quale vino bianco simbolo di Verona.

**Il progetto, al via giovedì 23 maggio con il primo appuntamento da Dal Medico in Piazza Erbe**, si rivolge al consumatore finale, a chi ama prendere un aperitivo con gli amici dopo il lavoro, a chi ricerca un momento di piacere dopo una giornata impegnativa. **Con un format dinamico** che mette insieme finger food e buona musica, **si vuole andare quindi oltre il linguaggio tecnico e impegnato delle masterclass e dei corsi per professionisti per approdare ad un registro linguistico più diretto e informale**, lasciando quindi direttamente spazio al vino e al piacere che ne consegue. Presenti naturalmente i produttori, pronti a rispondere ad eventuali domande da parte dei più interessati.

«Quella che abbiamo pensato – evidenzia **Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio del Soave** – vuole essere una vera e propria festa, un happy hour del Soave nei luoghi della movida veronese per eccellenza. Stiamo lavorando affinché il Soave sia sempre più percepito come il vino bianco simbolo di Verona, una città bellissima e frequentata non solo dai veronesi, ma anche da milioni di turisti ogni anno. Per ognuno degli appuntamenti i produttori saranno protagonisti, assieme ai loro vini, pronti a trascorrere un momento di convivialità ma anche a raccontare qualche cosa di più se qualcuno ne farà richiesta. Strategici, in questo progetto, i locali di Verona che hanno creduto nel format e che vedono nel nostro Soave uno dei simboli più iconici della nostra città».

Quattro le tappe del format Soave Divino Aperitivo:

**giovedì 23 maggio Dal Medico – Piazza delle Erbe**  
**venerdì 21 giugno Alma Bar – Piazza Isolo**  
**giovedì 18 luglio Il Localino – San Zeno**  
**venerdì 6 settembre Amen – Torricelle**

**Il messaggio di fondo che si vuole comunicare è che il Soave è un vino in grado di conquistare fin dal primo sorso se consumato d'annata ma che è certamente in grado di stupire dopo qualche anno di evoluzione.**

La Garganega, madre del Soave, coltivata con lungimiranza e intelligenza, non ha nulla da invidiare ad altri vitigni blasonati nel mondo e non teme il confronto con altre varietà aromatiche. «Il Soave - conclude Ridolfi - si caratterizza proprio per la sua "lievità olfattiva" che varia a seconda delle zone di produzione ma proprio questa sua caratteristica può dar vita ad una complessità affascinante, sostenuta dalla naturale vocazione di questo grande bianco veronese ad evolvere nel tempo».

La denominazione del Soave – 13 comuni dell'Est Veronese appartenenti alla doc, quasi 7000 ettari vitati – produce in media ogni anno 40 milioni di bottiglie. I mercati di riferimento sono principalmente Germania, Gran Bretagna e Nord Europa in genere, seguiti da Giappone e Stati Uniti e Canada. Crescente l'interesse da parte del mercato domestico.

**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)