



Soave, Ottobre 2025

Il Soave a Hostaria Verona, nel salotto buono della città

Tre giorni di assaggi alla scoperta delle differenti interpretazioni del Soave, tra freschezza e longevità.

Dal 17 al 19 ottobre il Soave alla Loggia di Fra Giocondo sarà protagonista ad Hostaria Verona, il Festival del Vino di Verona, che di anno in anno si conferma un appuntamento da non perdere per eno-appassionati, turisti, visitatori e amanti del buon vivere.

Da venerdì sera, a partire dalle 18.00, fino alla domenica alle 20.00, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega.

Sulla scia di *"great now, great later"*, espressione coniata dal critico enologico Jeff Porter, firma di riferimento di Wine Enthusiast per l'Italia in occasione del recente evento "Appuntamento Soave", curiosi ed eno-appassionati potranno spaziare tra Soave giovani, e quindi più freschi e profumati, e Soave invece con qualche anno di affinamento in più in bottiglia, perciò più strutturati ed evoluti.

Comun denominatore in entrambe le declinazioni sarà l'eleganza – ***The elegance is white*** – come richiama la grafica stessa scelta per l'occasione.

Elegante, dunque, ma nello stesso tempo **contemporaneo** e, soprattutto, **autoctono**: ecco gli aggettivi che descrivono il Soave oggi e che rappresentano una chiave di comunicazione importante per farsi comprendere sia da operatori ed esperti, sia da neofiti.

Con la presenza ad Hostaria Verona, il Consorzio del Soave intende mantenere vivo quel collegamento importante che lo vede legato da diversi anni ormai alla città di Verona, come luogo di elezione per questo grande bianco italiano.

«Siamo felici di tornare a Hostaria, una manifestazione che celebra la bellezza e la cultura enogastronomica di Verona, la nostra città di riferimento – evidenzia **Cristian Ridolfi, Presidente del Consorzio del Soave** -. Il Soave è qui per raccontare la sua doppia anima: il suo **"great now, great later"**. Vogliamo che i visitatori scoprano non solo la sua immediata piacevolezza, tipica dei vini d'annata, ma anche il suo incredibile potenziale di longevità, frutto del nostro terroir, sia vulcanico che calcareo, e della abilità dei nostri produttori. Sarà un'occasione speciale per scoprire l'eleganza intrinseca del Soave che si ritrova sia nel calice giovane che in quello più evoluto, e che ci rende fieri di rappresentare il *Made in Italy* nel mondo».

Comunicazione & Media Relations: Lucia Vesentini
328.4961031 – 045.7681578 - press@ilsoave.com
Sito internet: www.ilsoave.com