



*Consorzio per la Tutela dei Vini*  
**Soave e Recioto di Soave**

CASA DEL VINO - Via A. Mattioli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel. 045 7681578 Fax 045 6190306  
web: [www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com) - E-mail: [consorzio@ilsoave.com](mailto:consorzio@ilsoave.com)

---

A tutti gli amici giornalisti

Trasmettiamo i principali appuntamenti programmati per il **Vinitaly edizione 2006** da:  
**Consorzio di Tutela vini Soave e Recioto di Soave**  
**Consorzio Tutela Vini Arcole**  
**Consorzio Tutela Vini Lessini Durello**

che si svolgeranno presso il "CASTELLO SCALIGERO" (**PAD 5 G4-G5-G6-G7**)

**Segnali sul tuo calendario per un Soave Vinitaly**

**IL SOAVE ED I VINI BIANCHI DEL DISTRETTO VENETO  
A VINITALY 2006**

La scenografia dello stand, scelto dalla Casa del Vino, è la copia fedele del castello scaligero di Soave:

200 metri quadrati di superficie, 3 delle 24 torri merlate, 43 metri di frontale, archi e finestre in tufo con inferiate,

questi i numeri dello stand in vetroresina che il Consorzio del Soave ha fatto realizzare dalla ditta Albertini di Cazzano di Tramigna e alla Pontalto di Roncà, aziende note per essere i fornitori delle scenografie delle attrazioni di Gardaland.

Uno scenario ideale per raccogliere le proposte del Distretto Veneto del Vino Bianco.

Numeri importanti quelli del distretto con 10.000 ettari complessivi ed una potenzialità di 100 milioni di bottiglie per testimoniare la vocazione di un territorio di origine vulcanica votato alla produzione di grandi bianchi.

I vitigni autoctoni che stanno alla base del Soave (3 mila e 300 aziende suddivise su 6 mila e 500 ettari ed il primato tra le produzioni a Doc della provincia di Verona), del Lessini Durello (500 ettari di vigneto e oltre 400 aziende e dell'Arcole (4500 ettari di vigneto sul quale insistono 1500 imprese), costituiscono la summa dei valori delle rispettive Denominazioni.

Un concetto, questo, ben espresso dal progetto di distretto che individua nella "qualità intesa come diversificazione, tipicizzazione, capacità di produrre vini di qualità e dotati di identità territoriale, specificità socio-culturali, valori storico-artistici dei differenziati sistemi vitivinicoli locali", il futuro dei bianchi prodotti tra Est veronese ed Ovest vicentino.

<b>OGNI GIORNO</b>	
ore 13.00	<p><b>Un appuntamento Soave per i giornalisti.</b></p> <p>Il Soave si presenta al gusto dei giornalisti del settore proponendo, in vari appuntamenti ospitati allo stand consortile, tutti gli abbinamenti possibili con le eccellenze gastronomiche made in Italy, dall'olio extravergine d'oliva di <u>Redoro</u> al riso Vialone Nano della <u>Riseria La Pila</u>, dai salumi di qualità della <u>Fiorucci</u> ai tortellini ed alle paste fresche della <u>Finì</u>, dalle verdure di stagione proposte dalla <u>Gastronomia Damoli</u> di Soave al Monte Veronese DOP, dai dolci della Lessinia al Recioto di Soave DOCG.</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Soave e Recioto di Soave)</p>
<b>GIOVEDÌ 6 APRILE</b>	
ore 12.00	<p><b>Il Durello – l'aperitivo di Verona – inaugura il Vinitaly con Slow Food.</b></p> <p>Un autentico autoctono a presidio dei presidi</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Lessini Durello)</p>
ore 17.00	<p><b>Il Soave Vinitaly di Euposia</b></p> <p>Presentazione del nuovo sito di Euposia con il direttore Beppe Giuliano e tutti i giornalisti della rivista</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Soave e Recioto di Soave)</p>
ore 17.30	<p><b>100 Bianchi Superstar in verticale dal 2003</b></p> <p>presentazione del nuovo format di Vininchioastro 2006 previsto a Monteforte d'Alpone il prossimo 27 e 28 maggio</p> <p>Oggi i bianchi italiani sono cresciuti. Accanto alle loro doti naturali di freschezza e fragranza offrono un complesso corredo di sensazioni che negli anni evolvono ed affascinano. Accanto ai Soave storici avremo quindi tutta la grande proposta dei bianchi italiani più aristocratici. L'unico limite riguarda la vendemmia più recente che sarà il 2003. Per le altre non ci sono limiti a scelta del produttore.</p>
ore 18.00	<p><b>Presentazione della 2° edizione di "Piacere Bordolese"</b> la manifestazione internazionale sui vini rossi veneti non autoctoni più importanti.</p> <p>L'edizione 2006, che si terrà a Villa La Favorita a Sarego, in provincia di Vicenza, dal 14 al 16 ottobre 2006, rappresenterà un forte richiamo edonistico per vini e gastronomia. Al posto del tradizionale convegno, la manifestazione ospiterà un vivace talk-show che coinvolgerà non solo grossi nomi del vino ma anche dello spettacolo e dello sport.</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vino Arcole DOC)</p>

## **VENERDI' 7 APRILE**

ore 11.30	<p><b>“Debutto in società” per l’associazione ANIMA</b></p> <p>– Associazione Nazionale Italiana Metodo Classico Autoctono –</p> <p>Il Lessini Durello presenta tutti i suoi fratelli, dalle Alpi alla Sicilia. Originalità ed effervescenza per 35 <i>Spumanti Metodo Classico</i> da vitigno autoctono.</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Lessini Durello)</p>
ore 13.00	<p><b>Appuntamento Soave per i giornalisti.</b></p> <p>Il gioco dei cru e del terroir in abbinamento con alcuni piatti della tradizione veronese.</p> <p>Presentazione delle nuove mappe dei <i>cru</i>.</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Soave e Recioto di Soave)</p>
ore 17.00	<p><b>Vinibuoni d’Italia in collaborazione con il Consorzio di tutela del vino Soave e Recioto di Soave presenta ...Autoctoni al Castello.</b></p> <p>Il termine autoctono è riservato a quel vitigno che è nato e che si è sviluppato in un preciso luogo geografico adattandosi al territorio che lo ha ospitato fin quasi a fondersi con esso. Così come accade per i nobili casati, che vantano alberi genealogici che affondano sicuri nei meandri del tempo, anche i vitigni autoctoni per essere tali devono risiedere nel luogo di origine da secoli. In Veneto c’è un patrimonio di vitigni autoctoni di consolidata tradizione, alcuni molto conosciuti, altri in via di estinzione, altri in fase di riscoperta: tutti sono ricchi di personalità e rappresentano una buona risposta all’omologazione mondiale del gusto.</p> <p>L’evento è occasione per conoscerli e per presentare i coordinatori del Veneto, che insieme ai curatori, Mario Busso e Luigi Cremona, esporranno le linee strategiche della guida Vinibuoni d’Italia edita da quest’anno da Touring club italiano.</p>

## **SABATO 8 APRILE**

ore 12.00	<p><b>L’Associazione Nazionale Città del Vino presenta la nuova Guida alle “Dimore di Bacco”</b> con Carlo Ravanello e Cinzia Tosetti.</p> <p><i>150 Cantine da Bere e da Vedere.</i></p>
ore 13.00	<p><b>Il Soave incontra il pesce dell’Adriatico</b></p> <p>Grande kermesse di degustazione e presentazione della Guida Soave al pesce italiano.</p> <p>(a cura del Consorzio Tutela vini Soave e Recioto di Soave)</p>

ore 14.00	<p><b>“Ostrica che Soave”- Il Soave e le ostriche Gigas</b></p> <p>Presentazione del libro dello scrittore marino Fabio Fiori: “Un mare orizzonte Adriatico”</p> <p>(a cura del Club Vino Olio Peperoncino)</p>
-----------	---

## ***ALTRE INIZIATIVE PER TUTTA LA DURATA DELLA FIERA***

### **Oltre la zonazione – Le Terre del Soave – Tutti i colori della qualità.**

Il bello del Soave visto “dall’alto e dal sottosuolo”.

(a cura del Consorzio Tutela vini Soave e Recioto di Soave)

### **La mappa dei Cru**

Presentazione della nuova Guida artistica ai Cru del Soave. Una iniziativa inserita nel progetto “il Soave oltre la zonazione” coordinato con Veneto Agricoltura.

### **Il Soave in diretta sul satellite con Veneto SAT**

Il Consorzio ospita lo studio televisivo di veneto SAT per interviste a produttori, autorità, giornalisti.

Il canale è visibile sul bouquet SKY canale 893.

### **Questione di packaging – una qualità trasparente**

Presentazione in anteprima delle nuove confezioni riservate al Soave da Litografica Zerotre di San Giovanni Lupatoto.

## **I RISTORANTI DEL SOAVE**

Come tradizione, ospitati nella suggestiva cittadella del gusto, abbiamo avviato, con alcuni ristoranti, delle collaborazioni importanti.

Saremo presenti quindi con i nostri vini a:

“VERONA IN TAVOLA” coordinato da RISERIA FERRON

“L’ACCADEMIA DELLE 5T” coordinato dalle TAVOLE DEL SOAVE