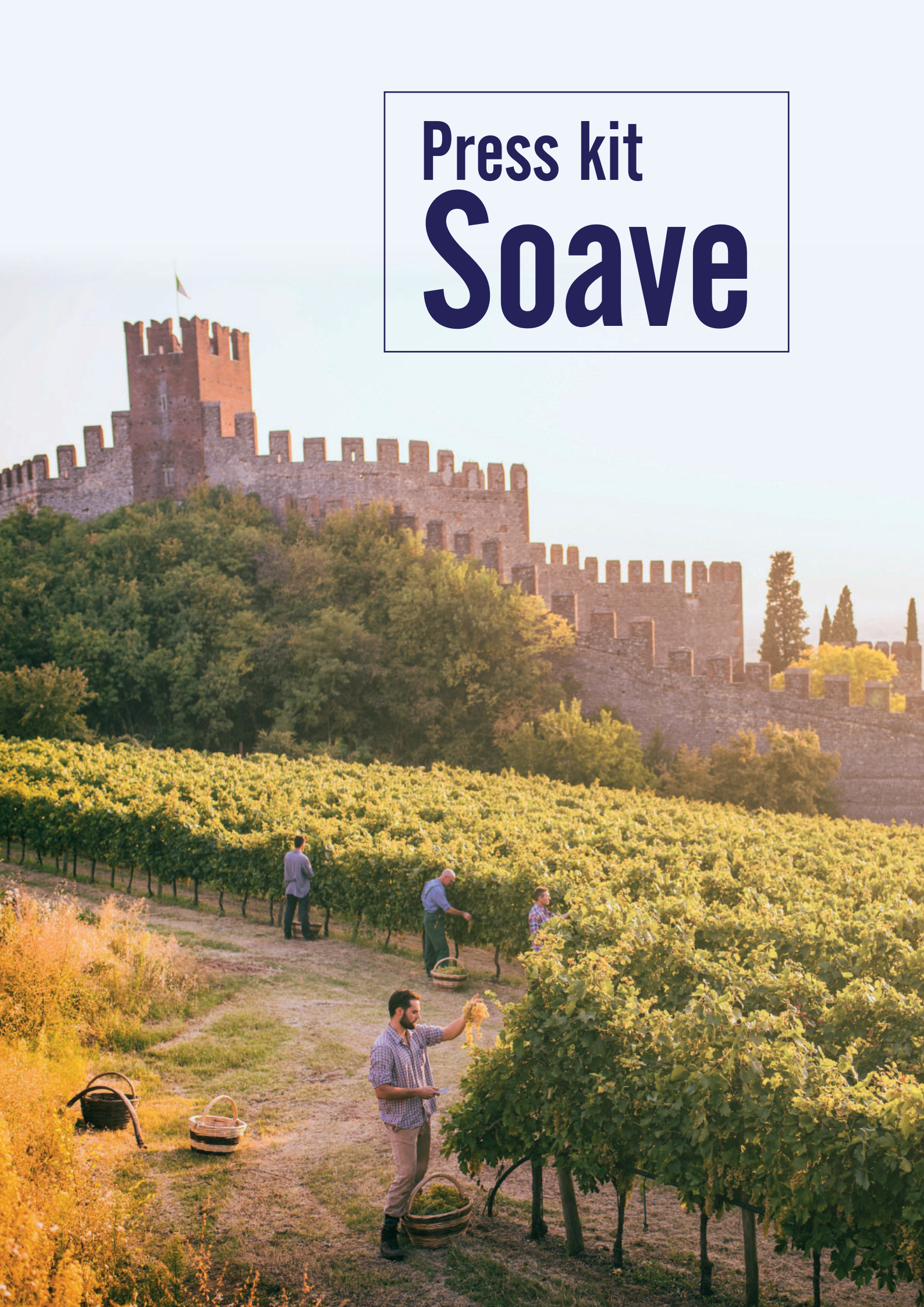
Press kit
Soave



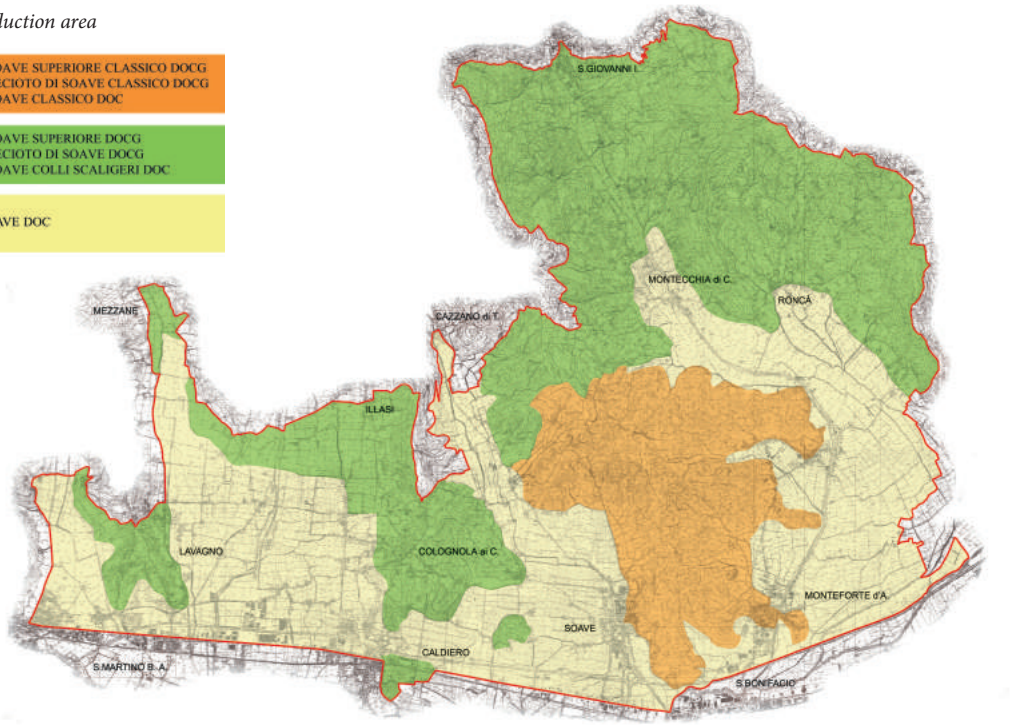
1. INQUADRAMENTO GEOGRAFICO DELLA DENOMINAZIONE DEL SOAVE

Production area

- SOAVE SUPERIORE CLASSICO DOCG
- RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG
- SOAVE CLASSICO DOC

- SOAVE SUPERIORE DOCG
- RECIOTO DI SOAVE DOCG
- SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

SOAVE DOC



2. CARTA DI IDENTITÀ DELLA DOC

1816 Il Catasto Napoleonico elenca per la prima volta in maniera ufficiale i vigneti del Soave

1931 Con Regio Decreto del 1931, Soave diventa zona vinicola riconosciuta e primo "Vino bianco tipico italiano"

1968 Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC)

1998 Ottenimento della DOCG per il Recioto di Soave, prima DOCG della Regione del Veneto

2001 Ottenimento della DOCG per il Soave Superiore

2016 Il Soave è il primo comprensorio vitivinicolo italiano ad essere inserito nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali di interesse storico

2018 Le vigne tradizionali del Soave sono riconosciute come patrimonio agricolo di rilevanza mondiale nell'ambito del programma GIAHS-FAO

2019 Le Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) entrano ufficialmente nel disciplinare del Soave

6.300 - Ettari iscritti alla DOC Soave
40 milioni - Bottiglie prodotte in media all'anno

13 - Comuni compresi nella DOC Soave: Soave, Monteforte, San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane di sotto, Caldiero, Colognola ai Colli, Illasi, Cazzano di Tramigna, San Bonifacio, Roncà, Montecchia di Crosara e San Giovanni Ilarione.

Tipologie di vino ammesse:
- Soave DOC
- Soave DOC Classico
- Soave Superiore DOCG
- Recioto di Soave DOCG

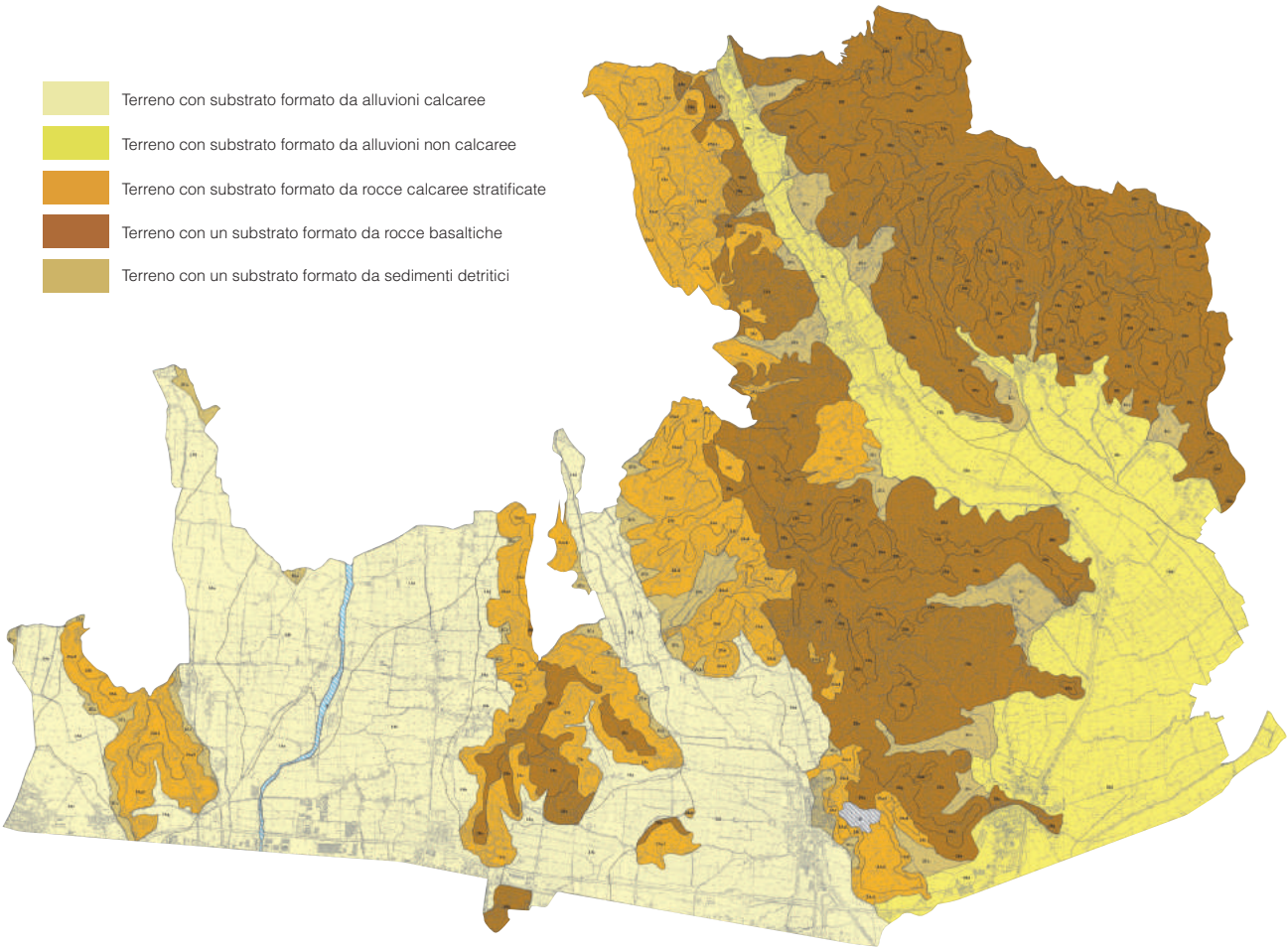
Vitigni ammessi dal disciplinare:
- **Garganega**: almeno il 70%
- **Trebbiano di Soave** e **Chardonnay**: massimo 30%

Garganega: è una delle varietà più antiche d'Italia che trova la sua migliore espressione a Soave. Nelle sue uve sono presenti una serie di composti che, a fermentazione conclusa, si ritroveranno nel vino sotto forma di profumi di mandorla, frutta matura, mela verde, fiori bianchi e fiori d'acacia.

Trebbiano di Soave: il Trebbiano di Soave è una varietà delicata che è stata lentamente abbandonata a favore della più vigorosa Garganega. Gli elevati livelli di acido malico e la sua neutralità apportano freschezza e delicate note floreali.

Chardonnay: lo Chardonnay è uno dei vitigni bianchi più importanti del mondo sia come diffusione sia come capacità di esprimere vini qualitativamente importanti. La sua peculiarità è quella di rendere i vini più morbidi ed affascinanti.

3. I SUOLI DEL SOAVE E IL SUO TERROIR



La zona di produzione del Soave è situata ad Est della città di Verona.
Al suo interno l'area storica, nota come Soave Classico, si caratterizza per una serie di colline e valli, la cui origine risale ad oltre 90 milioni di anni fa.

Le colline vulcaniche: si trovano nella zona centrale ad est della Lessinia. I terreni sono di colore variabile, dal grigio, al giallo, al rossastro a causa della peculiarità dell'ambiente e dei livelli di ossidazione. Le colline con un substrato decisamente basaltico si trovano nella zona orientale. Elevato contenuto di minerali. I vini sono fragranti, freschi e generalmente hanno una maggiore acidità. Tendono ad essere più complessi e molto ben bilanciati. Note di cannella accompagnate da aromi di ciliegia e mandorla. I vini hanno un'intensità e una struttura difficili da trovare in altre zone del Soave.

Le colline calcaree: i terreni calcarei stratificati sono situati sulle colline nella zona occidentale della denominazione. I terreni tendono ad essere poco profondi, con un substrato fitto di roccia. Scendendo verso la valle, il terreno ha più profondità e diventa più fertile. Alcuni dei vini Soave più eleganti provengono da questa zona e sono noti per la loro complessità aromatica, con note di frutta matura ed esotica. Inoltre, sono evidenti gli aromi floreali e agrumati.

La pianura di origine vulcanica: i suoli non calcarei sono principalmente nella Valle di Monteforte che rappresenta una delle zone più fertili del Soave. Il suolo è alto nel contenuto di argilla e detriti vulcanici. I terreni argillosi sono più resistenti alla siccità grazie alla loro permeabilità. I vini hanno evidenti note di cannella, spezie, frutti di bosco e ciliegie. I terreni profondi conferiscono elevata acidità per vini particolarmente freschi ed equilibrati con aromi persistenti.

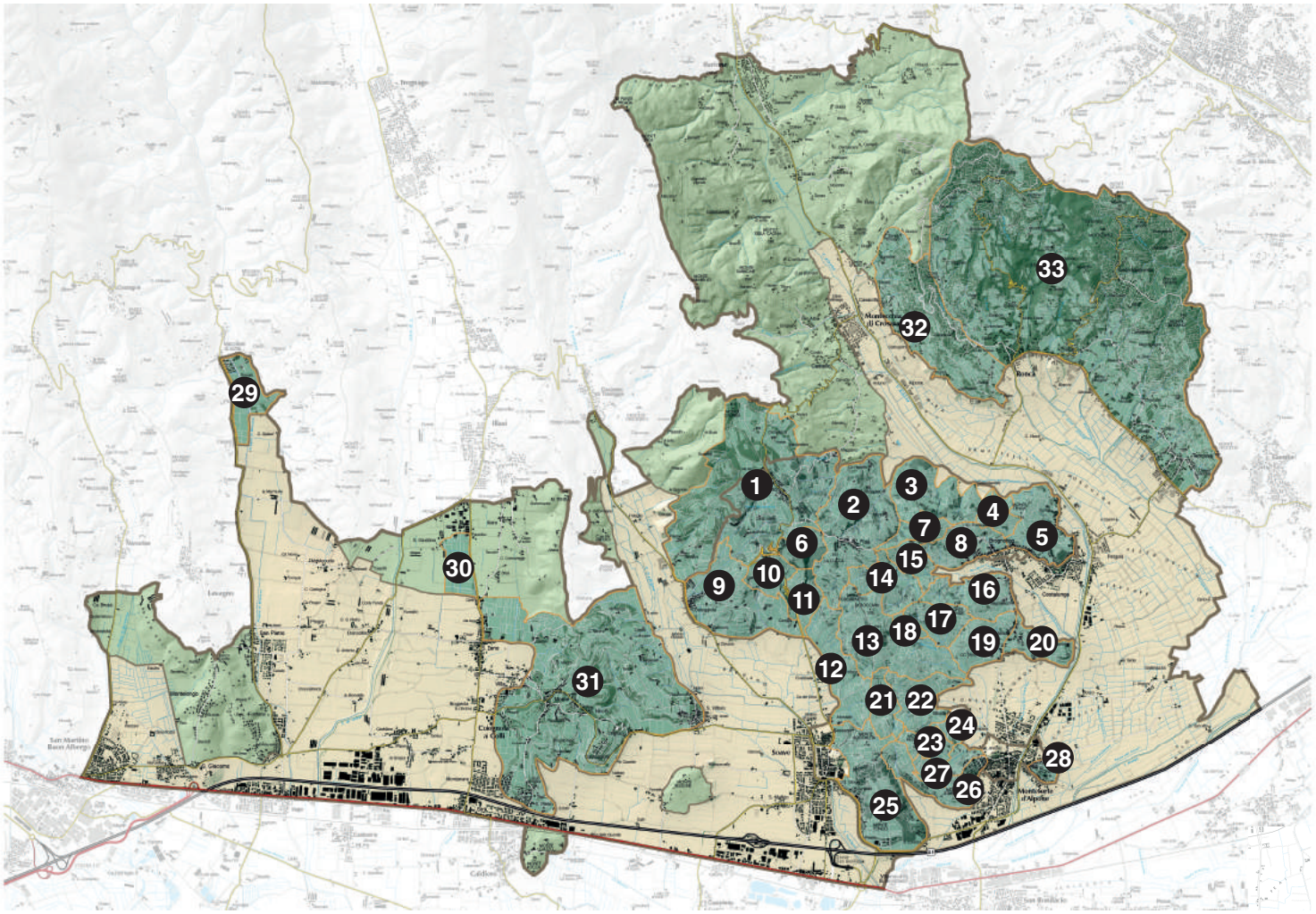
La pianura calcarea: questo tipo di terreno è più frequente nelle pianure del Soave e di Colognola. La consistenza è in gran parte fine, anche se nelle zone dei torrenti può diventare abbastanza sabbiosa e rocciosa. I vini mostrano finezza aromatica, con un'intensità e una persistenza difficile da trovare in altre zone del Doc. Gli aromi più comuni ricordano il profumo delle violette e dei fiori bianchi.

4. LE UGA

Le Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) fanno riferimento a delle aree di produzione più specifiche delimitate ufficialmente all'interno del disciplinare della più ampia Doc Soave (ed equivalente a grandi linee al termine francese "cru").
Tali riferimenti geografici corrispondono al nome di un Comune (frazione o zona amministrativa) e possono essere indicati in etichetta qualora tutte le fasi di produzione del vino siano opportunamente tracciate fin dalle prime operazioni di vendemmia.

Tali aree delimitate sono caratterizzate da un importante valore storico-culturale e da una spiccata vocazione enologica dal momento che godono di storia e caratteristiche che le elevano rispetto al resto della denominazione.
Dopo un lungo percorso di studio e zonazione del territorio, nel 2019 sono state identificate ed inserite ufficialmente nel disciplinare di produzione 33 Unità geografiche aggiuntive; in particolare:

1. **Castelcerino**
2. **Fittà**
3. **Tremenalto**
4. **Corte del Durlo**
5. **Costalunga**
6. **Menini**
7. **Castellaro**
8. **Brognoligo**
9. **Costeggiola**
10. **Campagnola**
11. **Sengialta**
12. **Colombara**
13. **Foscarino**
14. **Carbonare**
15. **Rugate**
16. **Coste**
17. **Monte Grande**
18. **Pressoni**
19. **Costalta**
20. **Casarsa**
21. **Pigno**
22. **Ponsara**
23. **Froscà**
24. **Volpare**
25. **Tenda**
26. **Croce**
27. **Zoppega**
28. **Ca' del Vento**
29. **Broia**
30. **Paradiso**
31. **Monte di Colognola**
32. **Duello**
33. **Roncà - Monte Calvarina**



5. IL PAESAGGIO DEL SOAVE

Il paesaggio del Soave si caratterizza per la marcata presenza della coltura della vite, qui coltivata fin dall'antichità.
Tale coltivazione ha nei secoli modellato il paesaggio diventandone oggi parte integrante ed elemento caratteristico della sua conservazione.
Alcuni elementi tipici del paesaggio del Soave sono ad esempio:

- **pergola veronese**: è la forma di allevamento tipica della Garganega e conferisce un notevole valore paesaggistico oltre ad essere molto utile in caso di siccità o grandine;

- **i muretti a secco e i terrazzamenti**: essi modellano fortemente il territorio collinare consentendo la coltura della vite e dell'olivo, permettendo una ottimale regimazione delle acque meteoriche ed evitando rischi idrogeologici; tali siti, rappresentano degli importanti luoghi di biodiversità in particolare per l'entomofauna locale;

- **il patrimonio arboreo e boschivo**: olivo, ciliegio e bosco diversificano il paesaggio creando siti di ristoro e nidificazione per la fauna.

L'area intera presenta un elevato grado di integrità in termini di conservazione della sua destinazione agricola.

6. IL VALORE DELLA BIODIVERSITÀ

Da anni il Consorzio del Soave ha intrapreso un lungo percorso per promuovere la responsabilità ambientale nelle aziende associate, proponendo pratiche agricole più sostenibili, in grado di offrire al consumatore un prodotto di qualità, proveniente da un territorio unico dal punto di vista naturalistico e paesaggistico; in particolare:

- vengono finanziati progetti sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico, finalizzati a ridurre il rischio di erosione e a migliorare la gestione dei suoli in aree viticole collinari e montane ad alto rischio idrogeologico;

- vengono realizzati corsi formativi per i viticoltori volti a salvaguardare il territorio e l'ambiente;

- viene stimolata l'adesione a standard ambientali pubblici o privati in grado di garantire una sostenibilità di lungo periodo delle produzioni vitivinicole;

- viene svolta una continua attività di monitoraggio volta a ridurre gli effetti del Climate Change sul territorio e sulle produzioni.

7. LA COMPRESENZA DI AZIENDE FAMILIARI E DI GRANDI GRUPPI STRUTTURATI: LA FORZA DI UNA DENOMINAZIONE

Il Sistema Soave si caratterizza oggi per la compresenza di grandi gruppi strutturati, accanto ad aziende di dimensioni medio-piccole, spesso a conduzione familiare.
Questo apparente contrasto in realtà nel tempo ha rappresentato la forza di questa denominazione.
Il Sistema Soave, con le sue dinamiche storiche, produttive, commerciali, ha rappresentato prima un fenomeno di riferimento per l'aspetto stilistico e organizzativo fino a diventare oggi un sistema produttivo originale caratterizzato dalla specificità produttiva, dalla coerenza espressiva e dalla costanza dei volumi commercializzati.
Questi sono i fattori fondamentali insieme alla flessibilità, alla lungimiranza organizzativa e ad una attenta gestione delle produzioni che consentono ad un "fenomeno" di diventare sistema.
Un sistema che riesce a distribuire reddito e sicurezza alle imprese impegnate nella filiera (uva, vino, bottiglie) anche nei momenti più complicati dal punto di vista commerciale.
Sono tre i fattori fondamentali di cui il "Sistema Soave" ha beneficiato:

- l'operatività capillare e professionale delle strutture cooperative;

- la capacità imprenditoriale e tecnologicamente avanzata di un gruppo di aziende che hanno saputo promuovere in tutti i mercati mondiali il Soave;

- un gruppo di piccole e medie aziende agricole a carattere prevalentemente familiare che da anni sta valorizzando il Soave.

8. IL MANIFESTO PROGRAMMATICO DEL SOAVE

Il Manifesto programmatico del Soave nasce dalla volontà di ridare alle parole il peso ed il significato effettivo che essere possiedono, in un momento storico in cui l'immediatezza del like prevale sul pensiero meditato, in una fase sociale dove l'immagine virtuale sembra valere di più della realtà. Da qui la spinta per approdare a quel cambio di paradigma oggi necessario più che mai, anche nel mondo del vino, Soave compreso.
Ecco dunque il Soave che vogliamo: giovane, bello, smart.

GIOVANE

Un Soave che parli ai giovani, nella lingua dei giovani.

Il presente ma soprattutto il futuro sono in mano ai giovani ed è a loro che è necessario rivolgersi, nella prospettiva di un coinvolgimento reale ed effettivo, perché i giovani, e solo loro, potranno operare il vero cambiamento. Questo vale in ogni ambito di attività e la produzione del vino non fa eccezione.
I giovani di oggi sono poi i consumatori maturi (e affezionati) di domani. Per questo il Soave si prefigge di puntare alla mente, al cuore (e al palato) soprattutto di quei consumatori, tra i 30 e i 40 anni, che potenzialmente potrebbero innamorarsi del vino Soave ma che ancora lo conoscono poco o nulla. Giovani non necessariamente esperti di vino, anzi, ma nell'insieme curiosi e alla ricerca di "cose buone e belle".
Saranno i giovani quindi, i protagonisti e nello stesso tempo i destinatari, dei nuovi progetti di comunicazione ideati dal Consorzio del Soave per veicolare l'eccellenza qualitativa della doc attraverso registri linguistici e comunicazionali a loro più familiari: no a tecnicismi per addetti ai lavori, sì a messaggi chiari, semplici, di valore.
A questo obiettivo fa da contro altare la capacità di invecchiamento del vino Soave che resta uno dei vini bianchi italiani in grado di evolvere e di migliorare col trascorrere degli anni.

BELLO

La bellezza del borgo medievale di Soave

Il borgo medievale di Soave, le colline e la denominazione nel suo complesso, con l'ampia distesa di vigneti di garganega, sono una vera e propria "icona di bellezza". Mai come oggi c'è bisogno di Bellezza per nutrire la nostra mente: se infatti alimentiamo i nostri pensieri con immagini belle, con paesaggi incontaminati, con architetture ricche di storia e rispettose dell'ambiente a nostra volta potremmo innescare "circoli virtuosi di bellezza" ed essere protagonisti costruttivi del nostro presente e futuro.
Il Soave che vogliamo dunque "deve essere bello" e diventare veicolo per narrare la bellezza delle terre dalle quali proviene, non solo per promuovere se stesso ma per dare un contributo effettivo e reale al miglioramento della società.

SMART

Il Soave intelligente, consapevole, alla moda

Smart è un termine inglese, oggi molto diffuso, che in italiano si traduce con intelligente, brillante, abile ma anche elegante e alla moda. È stata scelta non a caso questa parola perché il Soave che vogliamo è smart, intelligente e quindi consapevole dei valori che fanno parte del suo patrimonio.
Quella del Soave infatti è una delle denominazioni più antiche d'Italia. In questo comprensorio produttivo, segnato dalla forza del vulcano, oggi la qualità dei vini ha raggiunto picchi di indiscussa eccellenza, ancor più in evidenza grazie alle Unità Geografiche Aggiuntive. Queste colline sono state le prime in Italia ad essere inserite nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di Interesse storico ed il paesaggio del Soave ha ottenuto il prestigioso riconoscimento Gihas – Fao, a sottolineare l'importanza e talvolta l'eroismo del viticoltore che col suo operato conserva il paesaggio. Tutto questo rappresenta un inestimabile patrimonio del quale è necessario essere orgogliosi ma anche responsabili.
Approcciarsi al comprensorio del Soave in questo modo diventa quindi una scelta culturale e solo la cultura è in grado di nutrire una reale motivazione in vista di quel cambio di paradigma di cui tanto abbiamo bisogno oggi. La cultura infatti porta alla consapevolezza, la consapevolezza guida alla conoscenza, la conoscenza conduce alla responsabilità.

SOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com

Consorzio Tutela Vino Soave

Vicolo Mattielli, 11 - 37038 SOAVE (VR)
Tel. +39 045 7681578
consorzio@ilsoave.com / www.ilsoave.com