

L'anteprima del Soave guarda al mondo

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Giugno 2015



Proseguono gli appuntamenti del Consorzio di Tutela del Soave per la promozione nei confronti della platea internazionale. Avevamo lasciato il Soave in tour negli Stati Uniti e ora lo ritroviamo a casa propria, nei territori dove ha origine il bianco veronese. Si è conclusa infatti con un grande successo la recente Soave Preview, la due giorni curata dal Consorzio di Tutela del Soave e rivolta alla stampa internazionale e ad operatori di 12 Paesi del mondo. Soave Preview si è rivelata sicuramente un'imperdibile occasione per i produttori aderenti al Consorzio di incontrare giornalisti ed operatori arrivati dai principali mercati di riferimento per il Soave. Un interessante situazione di confronto e dibattito sui temi che

ruotano attorno al mondo del Soave: dall'evoluzione nel tempo, alla recente annata 2014 fino al confronto con gli altri vini vulcanici europei.

Origine, stile e valori del territorio raccontati a questa platea di esperti internazionali attraverso tre degustazioni tematiche. Il primo appuntamento è stato dedicato a una suggestiva verticale che ha toccato oltre 15 annate delineando i caratteri di originalità e di longevità del Soave. Nicola Frasson del Gambero Rosso e Giovanni Ponchia, tecnico del Consorzio, hanno guidato la degustazione e il successivo banco d'assaggio che ha coinvolto in una sorta di viaggio nel tempo oltre 60 vini.

Notevole attenzione anche per il secondo appuntamento definito come "Stile" dedicato esclusivamente all'annata 2014 in cui Diego Tommasi, neo direttore responsabile del CRA-VIT di Conegliano, ha dettagliatamente illustrato le caratteristiche di un'annata eccezionale.

Con il terzo momento dedicato ai Valori, il Consorzio quest'anno ha voluto proporre una degustazione giocata sul tema del vulcano, delle isole e degli eroi. Un percorso intenso fatto di luoghi e di persone che hanno direttamente condiviso le loro esperienze sia come produttori che come testimoni di percorsi di vita estrema a servizio del territorio e degli altri. Così da Santorini con l'Assirtiko, passando per Lipari in Sicilia e i suoi passiti di Pantelleria, ritornando poi al Trebbiano di Soave, al Recioto, e proseguendo per Mogoro, in Sardegna, col suo Bovale e col Madeira del portoghese Justino's, tornando poi nelle nostre terre vulcaniche con un Lessini Durello metodo classico. Questo evento ha aperto una serie di iniziative curate dal Consorzio e dall'Associazione Volcanic Wines sui tanti luoghi vulcanici in Italia, toccando i temi proposti da Expo: solidarietà, sostenibilità, vocazione, cultura del cibo, condivisione delle risorse e qualità della vita.