

Soave Seven 2026: sette anni in un bicchiere

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Luglio 2026



Il 25 e 26 giugno 2026 la Strada del Vino Soave ha ospitato la quinta edizione di Soave Seven: due giornate tra cantine storiche del territorio veronese e una masterclass condotta da Eros Teboni a Peschiera del Garda, con oltre trenta produttori e la sfida tra l'annata corrente e la 2019.

Si è conclusa con grande successo la quinta edizione di Soave Seven, l'appuntamento annuale firmato Strada del Vino Soave che ogni anno porta giornalisti e operatori del settore a scoprire, o riscoprire, uno dei territori vitivinicoli più affascinanti e longevi d'Italia. Due giornate, il 25 e 26 giugno 2026, tra colline vulcaniche, cantine storiche e la suggestiva cornice lacustre di Peschiera del Garda, per dimostrare ancora una volta che il Soave è un vino che il tempo non consuma, ma esalta.

Il programma ha preso avvio giovedì 25 giugno con un rinfresco di benvenuto presso la **Gastronomia Damoli**, realtà artigianale del territorio che da generazioni interpreta la tradizione gastronomica locale con materie prime in parte di produzione propria. Un inizio volutamente conviviale, che ha dato il tono a un'intera giornata vissuta a contatto diretto con i produttori. Nel pomeriggio, la visita alla **Cantina del Castello**, nel cuore medievale di Soave, ha aperto le danze. È seguita poi la tappa alla **Cantina Corte Adami**, 36 ettari condotti con pratiche agronomiche a basso impatto, vitigni autoctoni e una filosofia orientata all'equilibrio e alla mineralità, ha offerto ai partecipanti una prima, concreta lettura del territorio.

La seconda giornata, venerdì 26 giugno, si è aperta con la visita all'**Oleificio Bonamini**, dove la lavorazione a freddo delle olive, senza utilizzo di acqua, racconta un approccio alla qualità che rispecchia fedelmente lo spirito del territorio. Qui si è prolungato l'incontro con i vini di **Villa Canestrari**, azienda con radici che risalgono a oltre 150 anni fa e vigneti nella Val d'Illasi, area di incontro tra i suoli calcarei della Valpolicella e quelli vulcanici del Soave: una degustazione accompagnata da un pranzo che ha trasformato la sosta in un momento di scoperta enogastronomica a tutto tondo.

Il cuore pulsante dell'edizione 2026 si è svolto nel pomeriggio a **Peschiera del Garda**, nella scenografica cornice del **Padiglione degli Ufficiali – Papillon Ristorante e Caffè**, affacciato sul Mincio. Qui **Eros Teboni**, Best Sommelier of the World 2018 e Miglior Sommelier d'Italia 2021, tra le voci più autorevoli dell'enologia italiana e massimo esperto di vini bianchi, ha condotto la **Master Class "Soave Seven"**, guidando i presenti in un percorso di degustazione comparativa tra l'annata corrente e la **2019**. Oltre trenta cantine associate alla Strada del Vino Soave hanno portato in sala i propri vini, restituendo un quadro straordinariamente ricco di come la Garganega sappia trasformarsi nel tempo: più profonda, più

complessa, capace di raccontare il territorio con una precisione che solo gli anni sanno affinare.

A chiudere le due giornate, il convegno **“Opportunità del Soave: riserve come nuovo mercato e valorizzazione della denominazione”** ha aperto un confronto strategico tra produttori, esperti e operatori sul futuro della denominazione, un segnale chiaro che Soave Seven non è soltanto una celebrazione del vino, ma un luogo di pensiero e di progetto collettivo.

Nata nel 1999, la **Strada del Vino Soave** riunisce oggi circa 130 realtà del territorio, cantine, frantoi, agriturismi, ristoranti, hotel, produttori tipici ed enti locali, lungo un itinerario di circa cinquanta chilometri che attraversa alcuni dei paesaggi vitivinicoli più evocativi del Veneto. Soave Seven ne è l’espressione più compiuta: un evento che non racconta solo un vino, ma un intero modo di abitare e interpretare la terra.

Punti chiave

- 1. Soave Seven 2026 ha riunito oltre trenta cantine per una degustazione comparativa tra l’annata corrente e la 2019.**
- 2. Eros Teboni, Best Sommelier of the World 2018, ha guidato la masterclass al Padiglione degli Ufficiali di Peschiera del Garda.**
- 3. Il format del confronto tra annate dimostra la straordinaria capacità evolutiva e la longevità del Soave nel tempo.**
- 4. La Strada del Vino Soave, nata nel 1999, riunisce circa 130 realtà tra cantine, frantoi, agriturismi e ristoranti.**
- 5. Il convegno sulle riserve ha aperto un confronto**

strategico sul futuro e sulle opportunità di mercato della denominazione.