vinitaly

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

Soave

7 - 10 aprile 2019

PRESS KIT

INTRODUCING SOAVE

Soave today is one of the most charismatic and dynamic winemaking regions of Italy. Over the last ten years, the producers of our appellation have radically changed Soave's stylistic profile, viticulture and winemaking, in a great surge for quality.
The nuance of our terroir, the historical Cru vineyards, and the fascinating Garganega grape, make Soave a paradigm for understanding all serious, mineral Italian white wines.

SOAVE ZONES

The area of the Soave Classico zone stretches from the western edge of Soave town to Monteforte d'Alpone in the east. It climbs toward the northern hills of Lessinia. Our **soils include both volcanic and limestone areas.**
The area is still full of fascination and intrigue: the symbols of medieval kings, peasant devotion and ancient rivalries are still with us. Noble palaces, votive shrines, and gothic silhouettes dot our towns and hills, and are a call from our past for the thousands of farmers and winemakers working daily in Soave. **The density of this cultural and historic heritage is key to understanding the rich expression of the Soave Crus.**
Soave Classico remains a fascinating puzzle: a patchwork of sub-zones and vineyards that are often not much more than a plot of one hectare. Each farmer or vigneron has a knowledge passed down through their family of the morphology and exposition of their own plot of land.
Soave is a sort of "Langhe in white" - with garganega instead of nebbiolo - where we can find the same culture of the vineyard, the same vocation to cru, the same diversity and individuality of farmers.

SOAVE HISTORY

Veneto's history and identify has been shaped by the Catholic Church and by the Venetian empire. Our people remain hardworking and curious. There have been hard times of great poverty: the post-war era spawned the "arte di arrangiarsi", a sort of "survival drive". This determination to overcome adversity did bring wealth to the region, but also, at times, compromised the Venetian artisanal spirit.
In recent decades, after a runaway success and abrupt decline, Soave has returned once again to that artisan spirit. Farmers working their small plots stopped selling their grapes and started bottling the wines that best reflected their terroir. Even the larger wineries have mapped their Cru land, and are bottling from select single vineyards.
Today, we are tasting exemplary Soave wines with markedly different profiles even though cultivated and produced with similar techniques.

ABOUT THE CRUS

The eclectic garganega, the rich mosaic of volcanic and limestone soils, sometimes a touch of trebbiano di soave, are expressed in the Soave Cru wines that are contained herein: From the sinuous Costeggiola, the poetic Carniga and Sengialta, the black soil of Carbonare, the heroic terracing of Slavinus, the mighty Foscarino, the gentle slopes of Pressoni and to the the continental coolness of Salvarenza.

SOAVE STYLE

As much as the different personalities of the winemakers, the terroir gives wines with structure and "sapidità" – a stimulating richness of flavour. The late ripening garganega allows for diversity of style and weight, from the very fresh and floral, to the rich sweet nectar of a Recioto di Soave.

SOAVE RESEARCH

Over the last ten years, the Consortium has worked tirelessly with scientists, universities, agronomists, and enologists, and in cooperation with wineries, to begin to "measure" the differences and similarities in Soave's Cru wines. **We have opened our horizons beyond our hills to create a network with other volcanic wine regions world-wide.**

IDENTITA' E VALORI

Sandro Gini
Presidente Consorzio Vini Soave

Nell'ambito dell'articolato panorama del vino italiano il Soave, con le sue dinamiche storiche, produttive e commerciali, ha rappresentato prima un fenomeno di riferimento per l'aspetto stilistico ed organizzativo fino a diventare oggi un sistema produttivo unico, caratterizzato da una specificità produttiva ben definita, da una chiara coerenza espressiva e dalla costanza dei volumi commercializzati.

Pur circoscritto in un territorio collinare piuttosto limitato di soli 12.000 ettari, **il vigneto Soave con i suoi 7.000 ettari rappresenta da solo oltre il 3% del sistema produttivo a denominazione in Italia.** Sono più di 50 milioni le bottiglie che ogni anno raggiungono circa 70 Paesi nel mondo. E' sicuramente il vino bianco italiano fermo da sempre più esportato, con una quota che supera l'80% della produzione.

E' quindi uno dei più noti ambasciatori del Made in Italy. Questa vocazione all'internazionalizzazione oggi rincorsa da tanti altri vini e da tanti territori, deriva dalla capacità delle imprese di aver anticipato quelle scelte tecniche in vigneto ed in cantina che permettono oggi al vino italiano di primeggiare sui mercati.

Determinazione ed efficienza organizzativa hanno di fatto consentito ad una produzione molto frazionata (sono quasi 3.000 le aziende agricole con una media di poco più di 2 ettari) di costruire un sistema che ha saputo restituire negli anni reddito e soddisfazione per i produttori senza perdere mai di vista la propria vocazione bianchista da vitigni autoctoni come la Garganega ed il Trebbiano di Soave.

Piccole aziende, imprenditori capaci e cooperative virtuose hanno disegnato nel tempo un Mondo Soave che analizza, affronta e si confronta con tutte le più grandi sfide del vino italiano. La ricerca nel vigneto ed in cantina vista non come fine a se stessa ma come bagaglio di conoscenze o di certezze per perseguire sempre nuovi obiettivi produttivi.

Questi sono i fattori fondamentali che, insieme alla flessibilità, alla lungimiranza organizzativa e ad una attenta gestione delle produzioni, consentono ad un "fenomeno" di diventare "sistema".

Questo "Sistema" riesce a distribuire reddito e sicurezza alle imprese impegnate nella filiera (uva, vino, bottiglie) anche nei momenti più complicati dal punto di vista commerciale. Pur caratterizzato da aziende agricole piccole e polverizzate sul territorio, esso ha saputo con l'aggregazione e l'innovazione rimanere competitivo.

Il Soave è il primo vini italiano ad essere riconosciuto come "vino Tipico" nel 1931 e ne viene delimitata la zona di origine.

Il "fenomeno" Soave cresce fino al riconoscimento ufficiale del 1968, anno che fotografa un vigneto già allora di oltre 6000 ettari per una produzione a DOC vicina ai 450.000 ettolitri.

Questo "fenomeno" si consolida negli anni seguenti fino a raggiungere oggi i 7000 ettari vitati iscritti alla DOC per una produzione nel 2014 di oltre 500.000 ettolitri.

Recentissime rilevazioni statistiche, insieme ai dati ufficiali della Regione Veneto, confermano questa come l'area a più forte intensità viticola in Italia. Il comune di Monteforte ha oltre il 95% della superficie agricola investita a vigneto specializzato. Seguono Soave, Colognola, Montecchia e Roncà con percentuali che superano l'80%.

IDENTITY AND VALUES

In the varied panorama of Italian wines, Soave, with its important aspects related to history, production and trade, has represented from the very start a case study of reference as regards its style and the organisation of the Denomination. Today it has become a unique production system, characterized by a well-defined and specific product, clear and coherent communication and the marketing of consistent volumes of wine.

Though circumscribed within a fairly limited area of only 12,000 hectares, **the vineyards of Soave (with their 7,000 hectares) represent alone over 3% of Italy's D.O.C. and D.O.C.G. system.** It produces more than 50 million bottles each year, sold in some 70 countries around the world. It has undoubtedly always been Italy's most exported still white wine, with sales abroad of over 80% of production.

It is therefore also one of the best-known ambassadors for Made in Italy. This international vocation, now being pursued by many other wines and their regions of origin, derives from the ability of Soave's producers to be in the vanguard with regard to the technical measures in both the vineyard and the winery that now allow Italian wine to be at the forefront on the world's markets.

Determination and organisational efficiency have in fact permitted a very fractional production set-up (there are almost 3,000 "estates" with an average holding of just over 2 hectares each) to become a system that, over the years, has succeeded in providing its growers with an income and considerable satisfaction, without ever losing sight of its vocation for making white wines from indigenous varieties like Garganega and Trebbiano di Soave.

Small companies, capable businessmen and well-run cooperatives have, over time, created a "World of Soave" that analyses, faces up to and takes on all of the major challenges of the Italian wine scene. Research in the vineyard and in the winery is seen not as an end in itself but as a reservoir of knowledge and confidence with which to pursue constantly changing goals.

These are the fundamental factors that, along with flexibility and organisational farsightedness, have allowed a "phenomenon" to become a "system".This "System" succeeds in distributing income and security to the various businesses involved in the production process (grapes, wine and bottles) even in the most complicated periods from a commercial point of view. Though characterized by holdings that are small and dotted around the zone, it has – by means of aggregation and innovation – been able to remain competitive.

Soave was the first Italian wine to be recognized as a "vino tipico" in 1931, when its area of origin was also delimited. The Soave "phenomenon" continued to grow until it was given official D.O.C. recognition in 1968, when the vineyards already covered over 6,000 hectares, with production of D.O.C. wine of around 450,000 hectolitres.

This "phenomenon" became consolidated in the subsequent years, with 7,000 hectares now registered in the D.O.C. and production in 2014 of over 500,000 hectolitres. Very recent statistics, together with the official data of the Veneto Region, confirm that this is the area with the most intense concentration of viticulture in Italy. The commune of Monteforte d'Alpone has more than 95% of its agricultural area planted with specialized vineyards, followed by Soave, Colognola ai Colli, Montecchia di Crosara and Roncà with percentages of over 80%.

SOAVE IN BIANCO E NERO

Come da tempo i viticoltori del Soave sanno, nell'areale studiato convivono due mondi estremamente diversi e apparentemente inconciliabili, che tuttavia insieme contribuiscono a creare un vino che del legame col proprio territorio e con le proprie tradizioni antiche ha fatto la caratteristica che meglio lo identifica e che lo ha reso famoso ed apprezzato nel mondo.

Un rischio che si poteva correre nell'apprestarsi a studiare un territorio così ricco di diversità e sfaccettature, che riflettono la varietà con la quale le forze della natura lo hanno forgiato e modellato, è quello di perdersi in valutazioni che si limitano a classificare il territorio ed i diversi tipi di suolo che lo caratterizzano stilando sterili graduatorie di qualità. Quasi che l'uomo, che da secoli coltiva la vigna su queste colline, non abbia parte attiva nel successo dei vini che qui si producono.

Se è giusto studiare ed analizzare un territorio per coglierne peculiarità e ricchezze da valorizzare per caratterizzare ancor di più i propri prodotti, è doveroso riconoscere che l'**ingegno e l'abilità dei viticoltori di queste vallate** ha saputo interpretarle.

Ne ha assecondato le qualità e guidato l'evoluzione man mano che nuovi terreni venivano convertiti alla coltura della vite.

Non si può, inoltre, non sottolineare che **il Soave nasce soprattutto dall'incontro fortunato di un territorio con un vitigno, la Garganega**, che sembra le sia stato destinato da sempre, prima ancora che l'uomo pensasse di coltivarlo e di modellarlo fino a renderlo quale oggi lo conosciamo ed apprezziamo.

Due mondi convivono in questo territorio che più diversi non potrebbero essere.

Le rocce vulcaniche, i basalti, si sono formati per cicli successivi di eruzioni prima sottomarine e poi in condizioni aeree; hanno subito l'innalzamento dei fondali ed il modellamento delle loro pendici che si sono trasformate attraversando climi prima caldi, poi più freddi e che hanno visto in queste valli una vegetazione tropicale ed animali oggi inimmaginabili.

I calcari, invece, sono ciò che resta di antichi fondali sottomarini, sedimenti ricchi in carbonato di calcio che, depositandosi sul fondo del mare, hanno intrappolato animali e conchiglie che oggi ancora possiamo riconoscere in fossili dalle forme più curiose e varie.

I terreni che da questi ambienti così diversi si sono formati rispecchiano profondamente le caratteristiche delle rocce che li hanno generati ed hanno attraversato storie diverse che li hanno portati ad essere come oggi li conosciamo.

SOAVE IN BLACK AND WHITE

As the vine-growers of Soave have known for some time now, studies of their area have revealed that there exist side by side two extremely different and apparently irreconcilable worlds, which however together contribute in creating a wine whose distinguishing characteristic and the one that has made it well-known and popular around the world is in fact its indissoluble connection with its terroir and with its age-old traditions.

A risk that could be run in taking on the study of an area that is so rich in diversity and nuances, which reflect the variety with which the forces of nature have forged and shaped it, is that of losing oneself in evaluations that limit themselves to classifying the territory and its different characteristic types of soil by drawing up sterile rankings of quality, almost as if man, who has cultivated vineyards in these hills for centuries, has not played an active role in the success of the wines produced here.

If it is right to study and analyse a region in order to discover its peculiarities and riches, and so enhance and give even greater character to its wines, it is also appropriate to recognize **that the intelligence and skill of the vine-growers of these valleys** has succeeded in giving them due expression.

As new land has been converted into vineyards, the growers have borne in mind the qualities of that land and guided its evolution.

Moreover, one cannot but stress that **Soave stems above all from the happy combination of a terroir and a grape variety, Garganega.** This seems to have always been part of the area's destiny, even before man decided to cultivate it and turn it into the wine that we know and enjoy today.

Two worlds exist side by side in this area, and they could not be any more different.

The volcanic rocks, the basalts, were formed by successive cycles of eruptions, first under the sea and then above the surface; they volcanoes were affected by the raising of the sea bed and their slopes were shaped and transformed by climates that were originally very hot and then cooler, leaving tropical vegetation as well as animals in these valleys that one cannot even imagine here today.

The limestone soils, on the other hand, are what remain of ancient sea beds: sediments rich in calcium carbonate which, as they were deposited at the bottom of the sea, trapped animals and shells that we can still recognize today in fossils of the strangest and most varied shapes.

The soils that were formed by these very different environments reflect perfectly the characteristics of the rocks that generated them, and they have undergone different developments prior to displaying the appearance and qualities that we know today.

UN CONFRONTO CONTINUO

Nel Soave coesistono concetti ampiamente condivisi come storicità, territorio, pergola, Garganega, ma per chi ha voglia di approfondire le dinamiche che animano questo comprensorio sin dalla sua origine è stimolante confrontarsi con le tante sue diverse espressioni.

Conoscere oggi veramente il Soave significa quindi non solo essere affascinati dal suo particolare paesaggio viticolo, ma soprattutto capire come questa apparente armonia sia il risultato di un costante e spesso combattuto confronto tra progetti ed obiettivi molto diversi, spesso antitetici.

Esperienze in costante confronto in grado di rigenerare continuamente il Sistema Soave.

In vigna le dinamiche che si oppongono sono la storica zona classica alla più giovane area del Soave D.O.C., i progetti impostati sulla selezione di ogni singolo cru ad una visione più flessibile legata ad una selezione delle uve, il confronto tra la pergola soavese e gli altri sistemi di allevamento a parete, la limitata ma dinamica presenza di vitigni complementari ad una visione più rigorosa che privilegia l'utilizzo della Garganega in purezza.

Anche la **sensibilità ambientale** sempre condivisa trova declinazioni diverse a seconda dei percorsi attivati in azienda: dalla difesa integrata alla viticoltura biologica o biodinamica, dalla biodiversità all'etichetta verde.

Se la competizione si sposta in cantina, le dinamiche conflittuali vanno dallo stile di vinificazione (riduzione o iperossigenazione) all'uso o meno di lieviti selezionati, all'affinamento rigorosamente in acciaio o all'indulgere nell'uso delle grandi botti di rovere.

Fino al prodotto finale caratterizzato da profili più o meno speziati, minerali, freschi o complessi, ma comunque tutti vini ineccepibilmente riconducibili allo stile Soave.

Spostandoci prima in cucina e poi a tavola sarà facile cogliere tutta la versatilità di questo vino sia con i piatti più articolati ed originali proposti da grandi chef, che più semplicemente con i sapori più immediati della tradizione.

Sul fronte sociale e organizzativo la partita si gioca tra cantine cooperative e piccole aziende, tra uomini e donne, tra tradizione ed innovazione in un continuo divenire, che però nel corso dei decenni ha contribuito a definire la distintività del territorio e l'identità del vino.

Ciò che più di tutto anima e stimola oggi il confronto tra i produttori è l'origine del suolo su cui sono coltivati i vigneti. Dai suoli neri e rossi di origine vulcanica ai suoli bianchi o gialli di origine calcarea.

AN AREA OF CONSTANT DEBATE

In Soave there exist lots of widely shared concepts, such as historical significance, terroir, the Pergola system and the Garganega grape, but for those who wish to delve deeper into the dynamics that have governed this denomination ever since its beginnings it is stimulating to deal with its many diverse expressions.

Today, really knowing Soave means, therefore, not only being charmed by its particular viticultural landscape, but especially understanding how this apparent harmony is the result of a constant and often hard-fought debate between very different (and often antithetical) projects and objectives: experiences that are continuously being compared so as to keep on regenerating the Soave System.

In the vineyards, the dynamics that confront each other are the historic Classico zone as opposed to the more recent area of D.O.C. Soave; projects based on selection in individual crus or a more flexible approach linked to selecting the best grapes; a comparison between the local Pergola and "new" espalier training systems; or the limited but nonetheless significant presence of complementary varieties as opposed to a more rigorous vision of making wines exclusively from Garganega grapes.

Sensitivity to environmental issues tends to be shared, but finds different responses according to the choices made by each individual producer: from integrated pest management to organic or biodynamic viticulture, from biodiversity to the "Green Label".

When this competition transfers to the winery, the dynamics of conflict vary from the style of vinification (reduction or hyper-oxygenation) to whether or not to use selected yeasts, from maturation carried out only in stainless steel or indulging the use of wooden barrels. The profile of the end product may be more or less spicy, mineral, fresh or complex, but all of the wines – without exception – reveal a recognizable Soave style. If we move first into the kitchen and then to the dining table, it is easy to appreciate the versatility of this wine both with the more complex and original dishes offered by great chefs and with the simpler, more immediate flavours of traditional cuisine.

From a company and organisational point of view, there is competition between the cooperative wineries and the small producers, between men and women, between tradition and innovation. The scene is constantly changing, but over the course of the decades it has succeeded in defining the distinctive characteristics of the zone and the identity of its wine.

Today, what perhaps animates and stimulates discussion between producers most of all is the origin of the soil on which their vines are cultivated: from black and red soils of volcanic origin to white or yellow terrain of calcareous origin.

SOIL MAP OF SOAVE

1 SUOLI NELLE PIANURE DEI TORRENTI LESSINEI

1A - Suoli con substrato costituita da alluvioni calcaree

1Aa	Suoli a tessitura franco argilloso limosa, talvolta argilloso limosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini.	Fluventic Eutrudepts fine, carbonatic, mesic
1Ab	Suoli a tessitura argilloso limosa od argillosa, estremamente calcarei e moderatamente alcalini	Oxyaquic Eutrudepts fine, carbonatic, mesic
1Ac	Suoli a tessitura franco sabbiosa, moderatamente calcarei e moderatamente alcalini in superficie, molto calcarei ed estremamente alcalini in profondità.	Fluventic Eutrudepts coarse loamy skeletal, mixed, mesic
1Ad	Suoli a tessitura franco argillosa, con scarso scheletro calcareo, franco argillosi ghiaiosi in profondità, estremamente calcarei e moderatamente alcalini.	Fluventic Eutrudepts fine loamy carbonatic, mesic
1Ae	Suoli a tessitura franco argilloso limosa, franco limosa in profondità, estremamente calcarei, fortemente o moderatamente alcalini.	Fluventic Eutrudepts fine silty, carbonatic, mesic
1Af	Suoli con pietrosità superficiale molto elevata, a tessitura franco sabbiosa ghiaiosa e moderatamente alcalini negli strati superficiali, sabbioso franca o sabbiosa, da molto ad estremamente pietrosa e da moderatamente a fortemente alcalini in profondità, estremamente calcarei	Typic Udifluvents loamy skeletal, carbonatic, mesic
1Ag	Suoli a tessitura argilloso limosa, talvolta franco argilloso limosa in profondità, moderatamente o molto calcarei, moderatamente alcalini.	Cumulic Hapludolls fine, mixed, mesic
1Ah	Suoli a tessitura argilloso limosa, raramente franco argilloso limosa o franco argillosa in profondità, moderatamente o molto calcarei, moderatamente alcalini.	Fluventic Hapludolls fine, mixed, mesic
1Ai	Suoli con orizzonti superficiali a tessitura argillosa o argilloso limosa, debolmente o moderatamente calcarei e moderatamente alcalini; gli orizzonti profondi hanno tessitura franco argilloso limosa e sono molto od estremamente calcarei e moderatamente alcalini nella loro parte superiore ed estremamente calcarei e fortemente alcalini in quella inferiore.	Fluventic Calciudolls fine silty, carbonatic, mesic
1Al	Suoli molto profondi, a tessitura franco limosa, moderatamente alcalini, moderatamente o molto calcarei in superficie ed estremamente calcarei in profondità	Typic Eutrudepts fine silty, mixed, mesic
1Am	Suoli a tessitura argilloso in superficie e franco argilloso limosa in profondità, moderatamente calcarei, debolmente alcalini	Typic Eutrudepts fine, mixed, mesic

1B - Suoli con substrato costituito da alluvioni non calcaree

1Ba	Suoli profondi a tessitura franco argilloso limosa o argilloso limosa in superficie e franco argilloso limosa e franco argillosa in profondità; con scheletro basaltico da scarso a comune, da non calcarei a scarsamente calcarei, debolmente alcalini ; il substrato a tessitura franco sabbiosa molto ghiaiosa, si trova tra 100 e 150 cm	Fluventic Hapludolls fine silty, mixed, mesic
1Bb	Suoli profondi a ; tessitura franco argilloso limosa in superficie e franca in profondità, con scheletro da scarso a comune, scarsamente o moderatamente calcarei, da debolmente a moderatamente alcalini	Fluventic Hapludolls fine loamy, mixed, mesic
1Bc	Suoli profondi a tessitura franco argilloso limosa o franco argillosa con scheletro basaltico da scarso ad assente, non calcarei e neutri in superficie e a tessitura franca o franco argillosa con scarso o comune scheletro basaltico, da non calcarei a molto scarsamente calcarei e debolmente alcalini in profondità	Cumulic Hapludolls fine silty, mixed, mesic
1Bd	Suoli molto profondi, a tessitura argillosa, non calcarei o scarsamente calcarei, debolmente alcalini	Vertic Eutrudepts fine, mixed, mesic

2 SUOLI DEI RILIEVI COLLINARI PRALPINI

2A Suoli con substrato costituito da rocce prevalentemente calcaree marine stratificate

2Aa1	Suoli molto inclinati (5-15%), con comune scheletro calcareo, moderatamente profondi per presenza di roccia calcarea compatta entro 100 cm, a tessitura franco argillosa in superficie e da franco argillosa ad argillosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini	Rendollic Eutrudepts fine loamy, carbonatic, mesic
2Aa2	Suoli moderatamente ripidi (10-30%), moderatamente profondi per presenza di roccia calcarea compatta entro 100 cm, con comune scheletro calcareo, a tessitura franco argillosa in superficie e da franco argillosa ad argillosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini	Rendollic Eutrudepts fine loamy, carbonatic, mesic
2Ab	Suoli dolcemente ondulati, a tessitura argillosa, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità, moderatamente alcalini.	Vertic Hapludolls clayey, mexed, mesic
2Ac	Complesso di: Suoli dell'unità 2Aa2 - suoli moderatamente ripidi, moderatamente profondi per presenza di roccia calcarea compatta entro 100 cm, con comune scheletro calcareo, a tessitura franco argillosa in superficie e da franco argillosa ad argillosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini e Suoli moderatamente ripidi, moderatamente profondi, a tessitura franco sabbiosa e con comune scheletro basaltico in superficie e franco sabbiosa molto ghiaiosa in profondità, non calcarei e debolmente alcalini.	Rendollic Eutrudepts fine loamy, carbonatic, mesi Entic Hapludolls loamy skeletal, mixed, mesic
2Ad	Complesso di: Suoli dell'unità 2Aa1 - suoli molto inclinati, con comune scheletro calcareo, moderatamente profondi per presenza di roccia calcarea compatta entro 100 cm, a tessitura franco argillosa in superficie e da franco argillosa ad argillosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini e Suoli dell'unità 2Bg - suoli molto inclinati, moderatamente profondi per presenza di roccia basaltica fratturata entro 100 cm, a tessitura argilloso limosa o franco argilloso limosa, con scheletro da assente a comune, non calcarei, da debolmente acidi a neutri	Rendollic Eutrudepts fine loamy, carbonatic, mesic Typic Hapludolls fine, mixed, mesic
2Ae	Suoli molto inclinati, profondi, a tessitura argillosa in superficie e nella parte superiore degli orizzonti profondi e argillosa molto ciottolosa in profondità, debolmente o moderatamente calcarei, debolmente alcalini	Vertic Eutrudepts fine, mixed, mesic
2Af	Suoli molto ripidi, pietrosi, superficiali o moderatamente profondi per presenza di roccia calcarea entro 50-100 cm, a tessitura media o moderatamente fine con abbondante scheletro calcareo, estremamente calcarei, moderatamente alcalini	Rendollic Eutrudepts loamy skeletal, carbonatic, mesic

2B Suoli con substrato costituito da rocce vulcaniche (basalti e brecce basaltiche)

2Ba	Suoli molto inclinati, profondi o molto profondi, a tessitura argillosa, non calcarei o scarsamente calcarei, moderatamente alcalini.	Typic Hapludolls fine, mixed, mesic
2Bb	Suoli moderatamente ripidi, moderatamente profondi per presenza di roccia basaltica entro 100 cm, a tessitura argillosa in superficie e franco sabbiosa in profondità, scarsamente o moderatamente calcarei e moderatamente alcalini.	Pachic Hapludolls clayey over loamy, mixed, mesic
2Bc	Suoli moderatamente ripidi, profondi, a tessitura argillosa in superficie e da argillosa ad argillosa molto pietrosa in profondità, neutri in superficie e debolmente alcalini in profondità, non calcarei.	Dystric Eutrudepts clayey skeletal, mixed. mesic
2Bd	Suoli moderatamente ripidi, molto profondi, a tessitura franco argilloso limosa o argilloso limosa in superficie e argillosa in profondità, con scheletro basaltico da assente a scarso in tutto il profilo, non calcarei o molto scarsamente calcarei e debolmente alcalini	Vertic Eutrudepts fine, mixed, mesic
2Be	Suoli moderatamente ripidi, profondi, a tessitura argilloso limosa, non calcarei, neutri con scheletro basaltico scarso in superficie e da comune ad abbondante in profondità	Vertic Hapludolls fine, mixed, mesic
2Bf	Suoli molto inclinati, molto profondi, a tessitura a tessitura franco argilloso limosa o argilloso limosa in superficie e argillosa in profondità, con scheletro basaltico da assente a scarso in tutto il profilo, non calcarei o molto scarsamente calcarei e neutri o debolmente alcalini	Vertic Eutrudepts fine, mixed, mesic
2Bg	Suoli molto inclinati, moderatamente profondi per presenza di roccia basaltica fratturata entro 100 cm, a tessitura argilloso limosa o franco argilloso limosa, con scheletro da assente a comune, non calcarei, da debolmente acidi a neutri	Typic Hapludolls fine, mixed, mesic
2Bh	Suoli ripidi e molto ripidi, moderatamente profondi per presenza di roccia basaltica fratturata entro 100 cm, a tessitura moderatamente fine o fine con scheletro basaltico da comune ad abbondante, non calcarei, neutri o debolmente alcalini.	Typic Hapludolls loamy skeletal, mixed, mesic

2C Suoli con substrato costituito da depositi di falda di detrito

2Ca	Suoli molto inclinati, a tessitura franco argillosa ghiaiosa in superficie e franco argillosa molto ghiaiosa in profondità, estremamente calcarei, moderatamente alcalini	Fluventic Eutrudepts fine loamy, mixed, mesic
2Cb	Suoli molto inclinati, molto profondi, a tessitura argillosa ciottolosa, molto calcarei, moderatamente alcalini	Fluventic Eutrudepts clayey skeletal, mixed, mesic
2Cc	Suoli da dolcemente a molto inclinati, molto profondi, a tessitura franco argillosa o franco argilloso limosa in superficie e franca o franco limosa in profondità, con scarso scheletro basaltico, non calcarei o scarsamente calcarei, neutri; il substrato, costituito da depositi di versante a tessiture franca molto ghiaiosa, si trova entro 150 cm.	Fluventic Eutrudepts fine silty, mixed, mesic

Aree miste

A Alveo fluviale

R Affioramento roccioso

SUOLI NELLE PIANURE DEI TORRENTI LESSINEI

Suoli con substrato costituitoda alluvioni calcaree
Soil with a substratum formed by calcareous alluvium

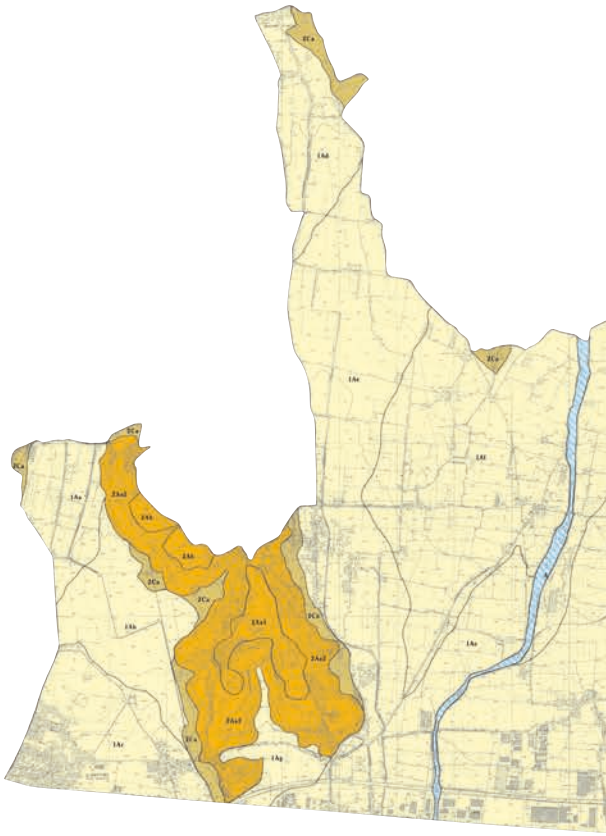
Suoli con substrato costituitoda alluvioni non calcaree
Soil with a substratum formed by not calcareous alluvium

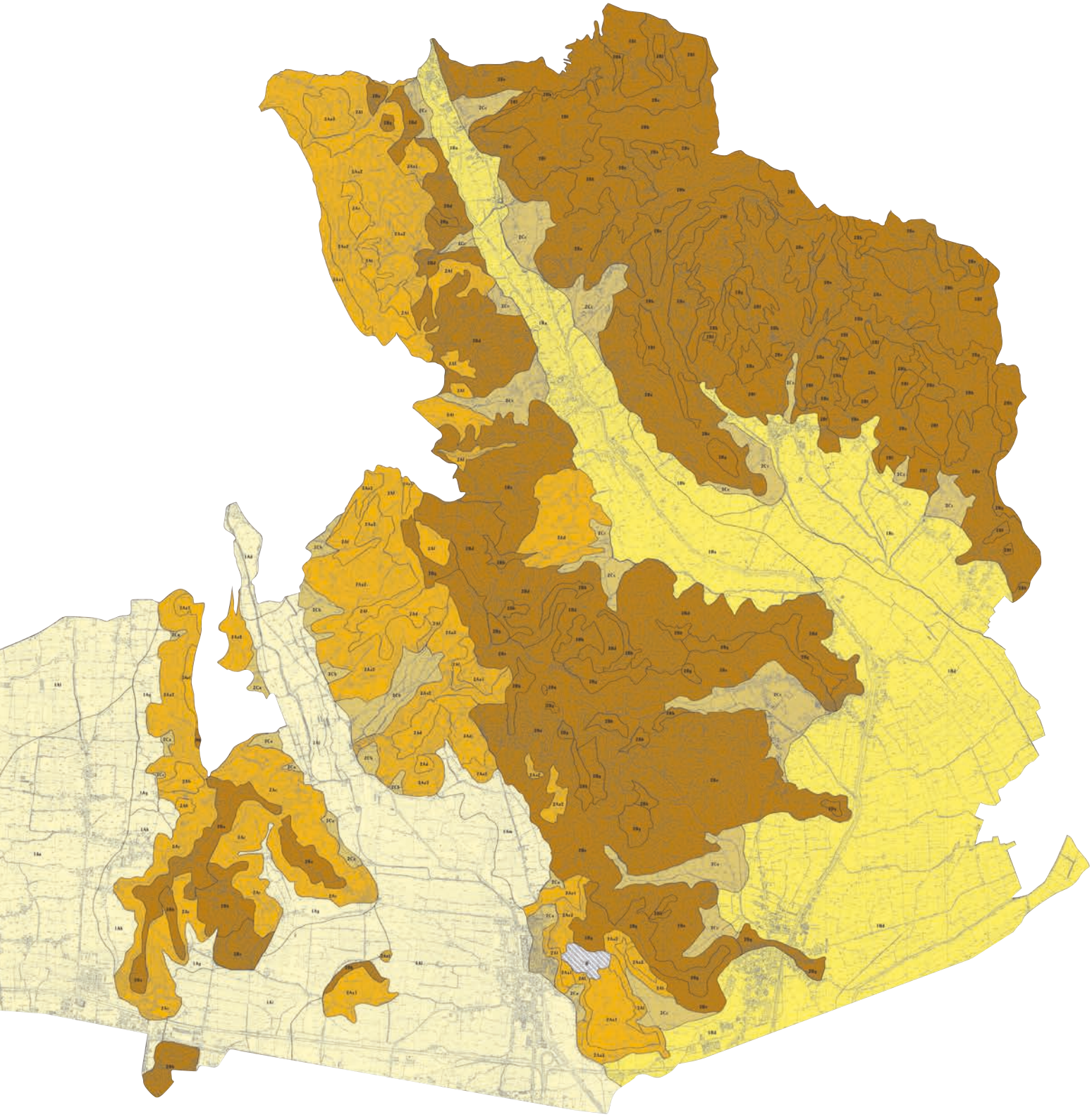
SUOLI DEI RILIEVI COLLINARI PREALPINI

Suoli con substrato costituito da rocce prevalentemente calcaree marine stratificate
Soil with a substratum formed by stratified calcareous rocks

Suoli con substrato costituitoda rocce vulcaniche
Soil with a substatum formed by basaltic rocks

Suoli con substrato costituito da depositi di falda di detrito
Soil with a substratum formed by detritus sediment





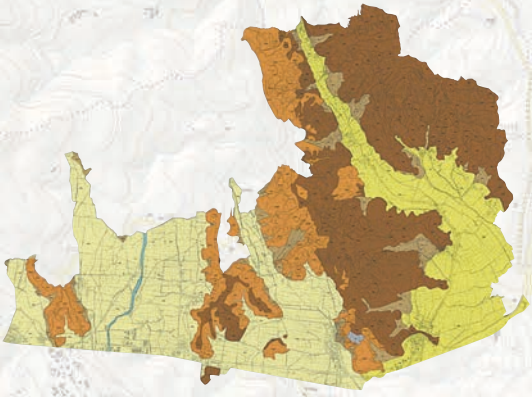
FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo

SOAVE
VINEYARD MAP

GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Scala / Scale 1:20.000



CARTA DEI SUOLI / *SOIL MAP*

Suoli costituiti da alluvioni calcaree
Calcareous alluvial soil

Suoli costituiti da alluvioni non calcaree
Non-calcareous alluvial soil

Suoli costituiti da rocce prevalentemente calcaree marine stratificate
Mainly stratified limestone soil

Suoli costituiti da rocce vulcaniche (basalti e brecce basaltiche)
Volcanic soils (basalts and basaltic breccia)

Suoli costituiti da depositi di falda di detrito
Soils from a stratum of debris

LEGENDA / *LEGEND*

Autostrade
Motorways

Strade di grande comunicazione
Highways

Numerazione strada regionale
Regional road number

Strade d'importanza regionale - Altre strade
Major regional roads - Other roads

Strade carreggiabili
Road open to light traffic

Ferrovia con stazione
Railway with station

Limiti di Provincia - Limiti di Comune
Provincial boundary - Municipal boundary

Limite area "Soave DOC"
Boundary of the Soave DOC area

Area "Soave DOC Classico"
Soave DOC Classico area

Area "Soave DOC Colli Scaligeri"
"Soave DOC Colli Scaligeri" area

Vigna aziendale
Single vineyard

Unità Geografica Aggiuntiva
Geographical Indication

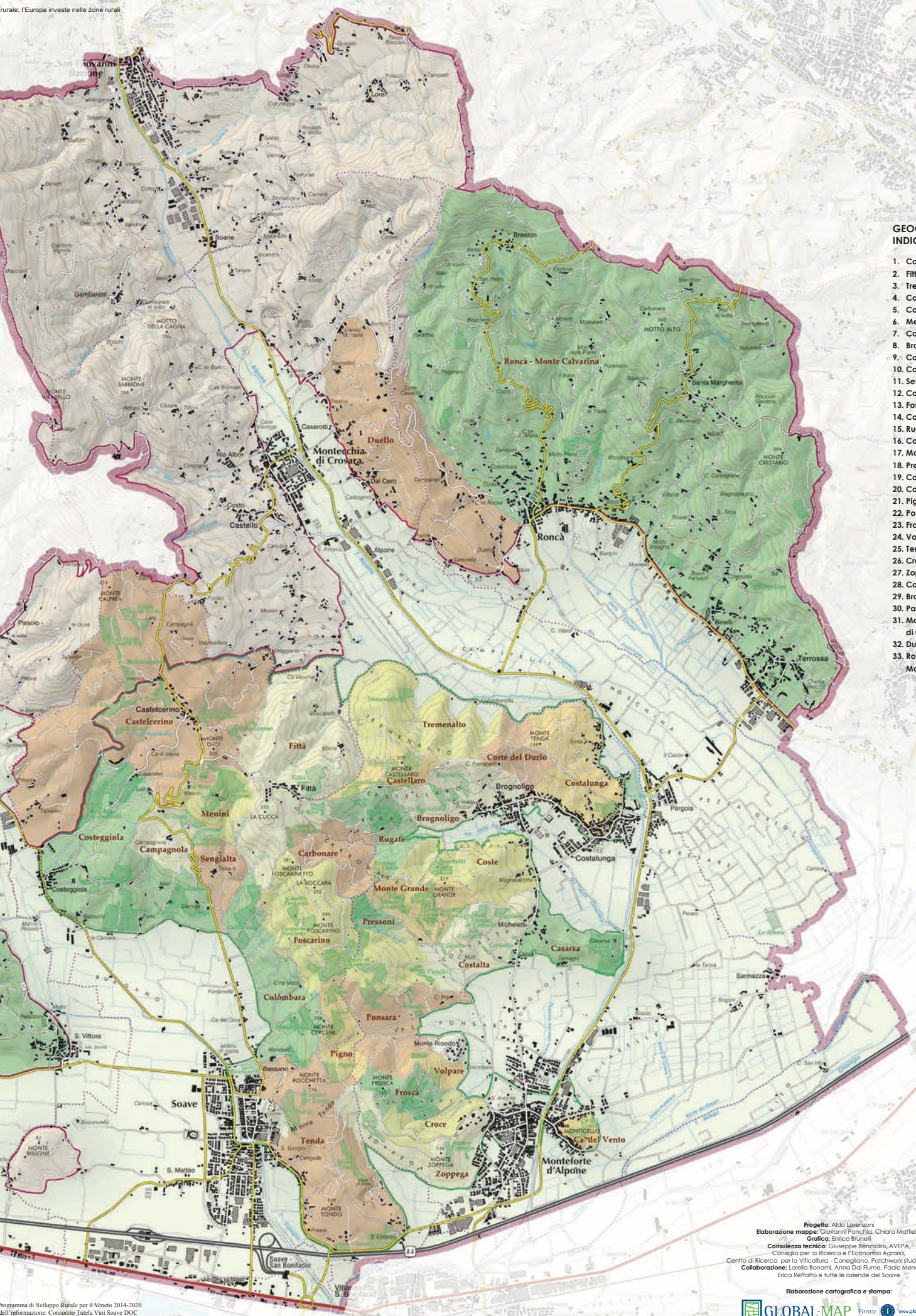
Veneto Tra la terra e il cielo
www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal F
Organismo responsabile:
Autorità di gestione: Reg

REGIONE VENETO

PSR Veneto 2014-2020

rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



GEOGRAPHICAL INDICATIONS

1. Castelcerino
2. Fittà
3. Tremenalto
4. Corte 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

Progetto: Aldo Lorenzoni
Elaborazione mappe: Giovanni Ponchia, Chiara Mattiello
Grafica: Enrico Brunelli
Consulenza tecnica: Giuseppe Benciolini, AVEPA,
Consiglio per la Ricerca e l'Economia Agraria,
Centro di Ricerca per la Viticoltura - Conegliano, Patchwork studiArchitettura
Collaborazione: Lorella Bonomi, Anna Dal Fiume, Paolo Menapace,
Erica Reffatto e tutte le aziende del Soave

Elaborazione cartografica e stampa:

GLOBAL-MAP Firenze www.global-map.it

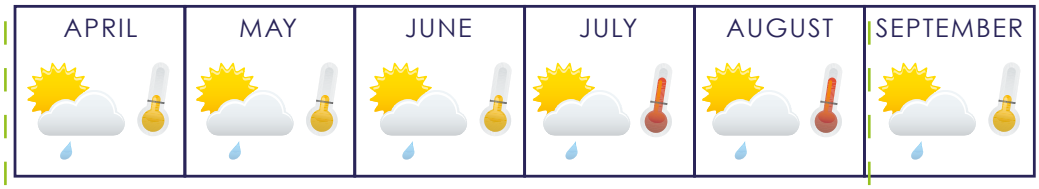
Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
dell'informazione: Consorzio Tutela Vini Soave DOC
ione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste

THE LAST SEASONS

VINTAGE 2018

28 MARCH
germogliamento/budding

1 SEPTEMBER
vendemmia/grape harvest



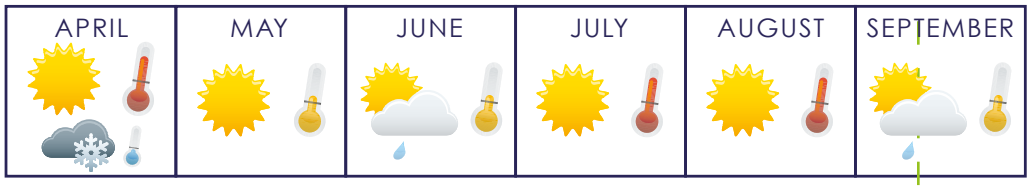
Una stagione con risvolti particolari è stata quella del 2018 nel territorio del Soave, con temperature leggermente superiori alla media che hanno accelerato le fasi fenologiche e un andamento piovoso che si può definire di tipo tropicale con forti e abbondanti piogge alternate con giornate calde e soleggiate sebbene ventilate.
Germogliamento, fioritura, chiusura del grappolo e invaiatura hanno beneficiato di questo particolare andamento stagionale che prevede quindi un anticipo di qualche giorno della vendemmia per tutte le varietà, ma in particolare per la Garganega.
Anche se la quantità di pioggia non è stata di molto sopra le medie storiche, il protrarsi delle ore di bagnatura, il tempo incerto e le giornate molto ventose hanno condizionato tempi e metodi di intervento.
Una stagione fitosanitaria quindi molto impegnativa per il gruppo dei tecnici che operano nell'ambito del "Modello di gestione avanzata del Soave" e di conseguenza anche per i viticoltori chiamati ad intervenire in vigna con una certa frequenza per poter garantire il miglior risultato Il monitoraggio costante degli andamenti atmosferici, condivisione e competenze tecniche hanno però permesso di definire una linea di difesa efficace sia contro la peronospora che contro gli altri patogeni prevenendo situazioni critiche e consentendo alle uve di continuare la maturazione in perfetto stato.
Dopo una stagione, la 2017, che ricordiamo negativamente per le gelate e la siccità, il 2018 si è rivelato come un'annata positiva per i produttori. La Garganega si è presentata con grappoli allungati ma molto spargoli, premessa solitamente di annate importanti.
Le riserve idriche nel suolo sono risultate sufficienti per portare a maturazione le uve anche con una carica di grappoli superiore alla media. Si è quindi operato con una mirata azione di diradamento per i vigneti da rivendicare come Doc, mentre i vigneti più produttivi sono stati indirizzati verso altre denominazioni.
Ciò ha consentito di non andare oltre il carico atteso di 600.000 qli di uva per una produzione di 420.000 ettolitri tra Soave e Soave Classico in linea con quanto richiesto dal mercato.
Un equilibrio raggiunto già lo scorso anno tanto che le giacenze sono oggi al minimo storico ed i prezzi stabili.

2018 vintage has been very peculiar, with temperatures slightly above the average that fastened the vineyard's life cycle and with a rainfall rate that could be defined tropical, with heavy rains and windy hot and sunny days.
Budding, flowering, fruit setting and veraison benefited of this particular season, and the harvest started some days in advance for all the varieties, above all the Garganega.
Even if the rainfall rate was on the average, the long wetting hours, the cloudy weather and windy days affected times and methods of the spraying.
The season was really challenging for our agronomists that operate with the "Soave Vineyards: advanced defence model", and consequently for the grape growers that has been called to several punctual actions for to grant the best result. Shared information and technical skills had permitted to define a effective defense line against mildew and other pests, preventing critical situations and permitting the grapes to ripe healthy.
After a season like the 2017, that we remember for the frost and the drought, 2018 has been a positive vintage for the producers. Garganega displayed long bunches and separated grapes, that are usually premise for a very good vintage.
The water reserves had been sufficient for ripening the grapes, with a number of bunches per vine above the average. So we operated a green harvest for the DOC vineyards, while the most producing vineyards has been intended to other appellations. That allowed to not exceed the quantity of 600 tons of grapes that means 420.000 hectoliters of Soave and Soave Classico, in line with the market requests. That is a balance that permits to keep the stocks very low and the prices stable.

VINTAGE 2017

28 MARCH
germogliamento/budding

12 SEPTEMBER
vendemmia/grape harvest



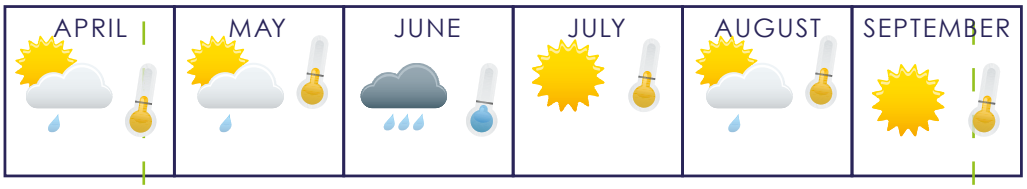
L'annata 2017 può essere definita una delle più complesse degli ultimi 30 anni. Le scarse precipitazioni (anche nel periodo invernale) e le alte temperature del periodo estivo hanno inciso in maniera importante sulla stagione 2017, mentre gelate, siccità e qualche circoscritta grandinata hanno condizionato in alcuni areali limitati l'aspetto quantitativo.
La stagione 2017 è iniziata in maniera precoce a causa delle alte temperature registrate nei mesi di marzo e nella prima parte di aprile, condizioni che hanno determinato una gemmazione anticipata. Le gelate del 19 e 20 aprile hanno colpito alcuni areali pianeggianti soprattutto in Val d'Alpone e ridotto in questa parte della denominazione la produzione delle uve, nonostante una buona capacità di recupero della garganega registrata nei mesi successivi. Molto diversa la situazione dei 5.000 ettari di pedecollina e collina dove le uve si sono presentate in perfetto stato dal punto di vista sanitario e qualitativo, anche se le alte temperature e le scarse precipitazioni dei mesi seguenti ne hanno condizionato i livelli produttivi.
A giugno si è avuta una esplosione vegetativa che, complice la scarsità di precipitazioni, ha portato a uno stato fitosanitario ottimale prima dei fiori e poi dei primi acini, non registrando particolari attacchi né di peronospora né di oidio. Le temperature hanno però raggiunto livelli molto elevati nei mesi di luglio e soprattutto nella prima decade di agosto, che sebbene abbia portato la garganega a reagire, ne ha abbassato l'attività fotosintetica compromettendo la produzione dei vigneti più giovani.
I vigneti sono quindi arrivati a vendemmia con un andamento vegetazionale piuttosto variegato a seconda dell'esposizione, del suolo e delle disponibilità idrica. Le piogge di inizio settembre hanno portato un po' di sollievo e le vendemmie sono iniziate nella seconda decade di settembre, presentando comunque una scalarità molto accentuata. In alcuni areali (soprattutto nelle zone colpite dalle gelate) si è dovuto prevedere una doppia vendemmia visto il diverso grado di maturazione delle uve. Nonostante tutto possiamo comunque parlare di una diffusa qualità delle uve; dal punto di vista fitosanitario la situazione si è rivelata ottimale. L'accumulo zuccherino è stato su livelli normali se non superiori al consueto, ricordando l'annata 2015 e che ci può far prevedere vini più rotondi e importanti. La garganega è una varietà medio tardiva e negli anni ha dimostrato, anche grazie al sistema di allevamento a pergola, di dare grandi risultati in annate complicate.

The 2017 vintage can be described as one of the most complex and difficult to manage in at least 30 years.
A lack of precipitation, even during the winter, along with sustained high summer temperatures had a preponderant effect on the growing season. Frost, drought and some hailstorms impacted the yields in a limited area.
The 2017 vintage got off to an early start with high temperatures in March and early April. Bud break came early, especially for precocious varieties. Severe frost on the 19th and 20th of April caused damage and reduced yields, mainly in the Val d'Alpone plains. The late budding Garganega recuperated fairly well in the following months.
The situation was very different for the 5.000 hectares in the hills and foothills, where the quality and health of the grapes was perfect, even though yields were somewhat compromised due to extended periods of drought and heatwaves.
In June, there was an explosion of growth helped by dry sunny weather. Both the flowering and fruit settings were perfect, without hardly any peronospera and oidium. High temperatures throughout July, which peaked in the first two weeks of August, slowed photosynthetic activity in the younger vines and reduced the yields.
Differences in soil, vineyard age, location, irrigation, vine-training systems had a marked impact on how well the vines adapted to the extreme heat and drought throughout the growing season. Some vineyards, especially those hit by the frost, were harvested twice due to differences in ripening. Rain in early September brought some relief.
The Garganega harvest began about 10 days early in mid-September but continued well into the second half of October, as usual.
Despite the difficulties, grapes arrived at the presses healthy and with high quality. Sugar levels were within a normal range. Wines will be similar to the 2015 vintage: more full and robust. Garganega often has an advantage in hotter seasons due to the late harvest (benefiting from cooler weather and some rainfall), and the traditional pergola which seems to offer more protection during complicated growing seasons.

VINTAGE 2016

14 APRIL
germogliamento/budding

20 SEPTEMBER
vendemmia/grape harvest



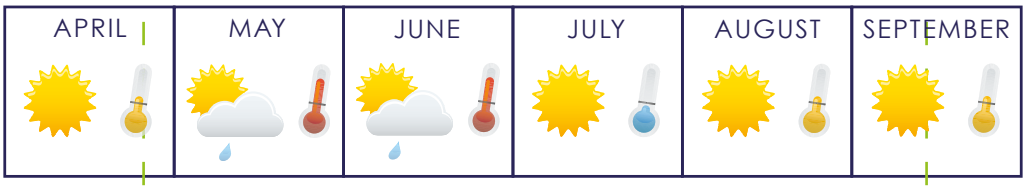
L'inverno 2015/2016 non è stato particolarmente ricco di piogge, escluso il mese di febbraio, con temperature al di sopra della media storica. La stagione ha fatto registrare un avvio ottimale della fase vegetativa per la garganega, il vitigno a madre del Soave, con un germogliamento in anticipo di qualche giorno. Anche nel mese di maggio la situazione meteorologica si è mantenuta ottimale. La fioritura in giugno ha invece risentito delle temperature al di sotto della media e dell'elevata piovosità nei primi 15 giorni del mese, causando acinellature che hanno influenzato la conformazione dei futuri grappoli.
Dal punto di vista sanitario alcuni areali hanno presentato problemi di oidio e peronospora, superati però con l'andamento del mese di luglio che è stato caratterizzato da temperature non eccessivamente elevate, ma anche da un'assenza completa di piogge.
Le precipitazioni si sono manifestate con buona regolarità dai primi di agosto, accompagnando il vigneto verso una maturazione completa e ottimale.
L'annata 2016 si potrebbe definire come una sintesi delle due stagioni che l'hanno preceduta: da un lato l'ottimale gestione delle emergenze sanitarie, con trattamenti quasi ai limiti storici, sulla scia di quanto fatto nel 2015; dall'altro le abbondanti piogge di giugno e di agosto che hanno agevolato la normale attività fotosintetica e vegetativa della garganega. Ottime anche le escursioni termiche tra il giorno e la notte, nel periodo finale di maturazione della garganega, che favoriscono la formazione di interessanti bouquet floreali.
L'annata al momento della vendemmia si distingue per l'assenza di fenomeni grandinigeni, l'elevata sanità delle uve, l'equilibrio vegetativo delle viti, le produzioni non esuberanti, un quadro compositivo delle uve nella media delle ultime annate per zuccheri e acidità, ma con ottime opportunità qualitative per gli altri componenti.
Il quadro analitico delle uve in vinificazione ci porta ad attendere vini più "classici" e quindi probabilmente più sapidi e floreali.

Winter 2015/2016 had a low rainfall rate, except of February. Temperatures were above the historical average.
The season registered an optimal early shoot for Garganega, with budburst in advance. Even in May, the weather situation was optimal.
Flowering in June felt the effects of low average temperatures and high rainfall in the first 15 days, causing millerandage that affected the fruit set.
Even in sanitary control, some areas disclosed some problems of downy and powdery mildew, overtaken in July, that was characterized by not elevated temperatures but no rain at all. It rained regularly in the first days of August, leading the vineyards towards a full and optimal ripeness.
2016 vintage could be defined a synthesis of the two previous vintages: on one side the optimal management of diseases, with very low spraying, like 2015; on the other, high rainfall in June and August that helped the normal photosynthetic and vegetative activity. Optimal diurnal range at the end of the ripening period.
The harvest was distinguished by no hail, healthy grapes, vegetative vines balance, production not too exuberant, an average and balanced acidity and sugar rate, but with high qualitative opportunities for the other compounds.
The analytical framework of grapes in vinification bring us to expect more "classic" wines, probably more floral and salty.

VINTAGE 2015

24 APRIL
germogliamento/budding

13 SEPTEMBER
vendemmia/grape harvest



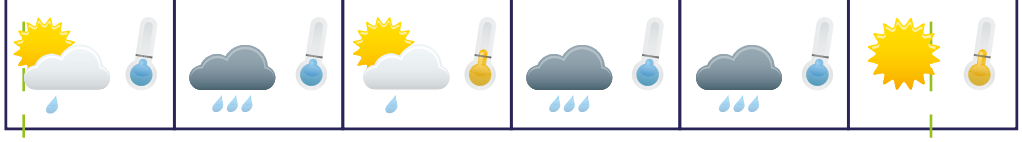
L'inverno 2014/2015, con temperature miti, non ha dato completo riposo alla pianta, che in primavera si è presentata con una bassa energia di ripresa vegetativa.
La stagione ha comunque fatto registrare un avvio ottimale della fase vegetativa per la garganega, con germogliamento in anticipo di qualche giorno e la fioritura nella prima settimana di giugno, anche grazie a temperature sempre nella media con l'aternarsi di bel tempo e piogge ristoratrici.
Aprile e maggio hanno fornito alla garganega i presupposti per recuperare risorse vegetative, ma già a giugno le alte temperature hanno iniziato a sottoporla a forti stress termici.
L'andamento ha poi assunto dinamiche del tutto particolari con i mesi di luglio e agosto, caratterizzati da temperature sistematicamente al di sopra della media, con ondate di calore ben oltre i dati storici e con quasi totale assenza di precipitazioni. Con il passare delle settimane e per tutto il mese di luglio al caldo si è aggiunta la carenza di acqua che in alcuni casi si è trasformata in vero e proprio stress idrico, situazione protratta anche nel mese di agosto con valori termici da record. Le precipitazioni si sono manifestate a fine agosto, accompagnando il vigneto verso una maturazione completa.
Se da un lato questa situazione ha consentito una ottimale gestione delle emergenze sanitarie, con trattamenti ai limiti storici, d'altro canto il perdurare delle alte temperature ha rallentato la normale attività fotosintetica e vegetativa della garganega. Le elevate temperature diurne hanno infatti costretto la pianta a chiudere gli stomi già alle prime ore del mattino per ridurre le perdite d'acqua; da qui i lenti incrementi in zuccheri e il calo acido.
Il quadro analitico delle uve in vinificazione ci porta ad attendere vini più fruttati che floreali al naso, sostanzialmente più sapidi e meno aciduli.

The winter of 2014/2015, with its mild temperatures, did not allow the vines to rest completely, so that the vines were a bit sluggish in starting their new vegetative cycle in the spring.
Nevertheless, the start of the vegetative phase for Garganega began extremely well, with bud-break taking place a few days early and flowering in the first week of June, partly thanks to temperatures that were always in line with the norm, with alternating fine weather and welcome rains.
April and May provided the Garganega vines with the right conditions for recuperating their vegetative resources, but as early as June the high temperatures began to subject the plants to considerable heat stress.
The weather conditions then became really extraordinary in the months of July and August, which were characterized by temperatures that were regularly above average, with exceptional heat waves and an almost total lack of rainfall. As the weeks passed in July, the great heat was accompanied by a shortage of moisture, causing in some cases real water stress; this situation carried on through the month of August as well, again with record high temperatures. There was rainfall at the end of August, though, which allowed the grapes to ripen completely. If on the one hand this situation allowed for excellent management of the vines' health, with sprayings limited to an all-time low, on the other the relentless high temperatures slowed down the normal photosynthetic and vegetative activity of the Garganega vines. The high daytime temperatures in fact forced the plants to close their stomata from the early hours of the morning onwards, so as to reduce the dispersion of moisture; this led to a slow increase in sugars and a reduction in acidity.
The analysis of the grapes prior to vinification leads us to expect wines that are fruity rather than floral on the nose, and which are generally tangier but less acidulous than the norm.

VINTAGE 2014

5 APRIL
germogliamento/budding

20 SEPTEMBER
vendemmia/grape harvest



Una stagione da ricordare tra le più difficili ed anomale del punto di vista climatico.
Dopo una primavera piovosa e con temperature nella media, l'attività' vegetativa è iniziata ai primi di aprile, con un discreto anticipo rispetto alla media storica.
La fase fenologica della fioritura sulle varietà precoci (Chardonnay, Pinot in particolare) è iniziata in maggio, mese che ha fatto registrare una notevole piovosità. La fase si presentava in lieve ritardo sulle medie stagionali, ritardo che si protrarrà per tutta la stagione vegetativa.
La fioritura della garganega è iniziata attorno alla metà di giugno, periodo caratterizzato da una situazione meteo più stabile che ha contribuito a ridurre l'irregolarità della fase vegetativa e che portato ottimismo.
Da luglio in poi si è invece assistito a un'estate quasi senza sole che ha rallentato la maturazione dell'uva.
Agosto ha fatto registrare 25 giorni di piovosità, record storico, oltre a temperature al di sotto della media. Un'estate che ha costretto i produttori ad una costante allerta per gestire al meglio l'emergenza sanitaria in vigna.
Il mese di settembre e l'inizio di ottobre hanno portato un lungo periodo di beltempo quasi ininterrotto, con temperature molto miti, che ha consentito di recuperare in termini di maturazione delle uve, oltre a permettere di raccogliere uve asciutte e nel momento più opportuno.
In questa situazione alcuni fattori di differenziazione hanno permesso di ottenere un buon risultato.
I vigneti di collina avvantaggiati rispetto a quelli di pianura; le varietà tardive come la Garganega hanno potuto godere di alcune settimane di tempo buone e una vendemmia manuale con cernita delle uve ha consentito di portare in cantina prodotti di valore. Le uve ottenute hanno una componente acidica più evidente ed un tenore zuccherino lievemente ridotto rispetto ad annate più calde come il 2011 e il 2012.
Ciò porterà a vini più fragranti, snelli e molto profumati. Un'annata quindi che privilegia sicuramente i vini freschi ed immediati.

It has been a season to remember as one of the hardest and most abnormal for the climate.
After a rainy spring with average temperature, the vegetative "activity" began earlier than usual, in the first days of April. The phenological stage of flowering of the varieties which usually are untimely (as Chardonnay but especially Pinot) began in May, a month that was especially rainy too. The phase was delay respect on the seasonal average, delay that would continue throughout all the growing season.
The flowering of garganega began around the middle of June, a period characterized by a more stable weather. This stability helped to reduce the irregularity of the previous vegetative stage: producers were optimistics. But from July onwards, the summer turned out to be sunless the most of the time, slowing the ripening of the grapes. August recorded 25 days of rainfall, an historical record, with temperatures below the average. It was a summer which forced wine producers to be constant alert to manage in the best way the emergency in the vineyard. The month of September and the beginning of October instead led to a long period of good weather almost never interrupted, with very mild temperatures. This was the chance for the grapes to recover the ripening and allowed to pick up grapes dry at the right time. Other factors allowed to obtain good results despite the abnormality of the season: the hillside vineyards had an advantage over those on the plains; the later varieties as the Garganega could enjoy few weeks of good weather; a manual selection during the grape harvest allowed to bring only the best value product in the cellar.
The grapes obtained have an acid component most evident and a sugar content slightly reduced compared to the warmer vintages as 2011 and 2012. The wines from these grapes would be more fragrant, slender and very fragrant. In conclusion, a vintage that definitely favors fresh and immediate wines.

HISTORIC SOAVE VINEYARDS RECOGNISED BY UNITED NATIONS' FAO

The Food and Agricultural Organisation of the United Nations (FAO) has recognised the vineyards of Soave as a Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS).

GIAHS was launched by the United Nations in 2002, to conserve historical agricultural systems that give rise to distinctive and sustainable communities and landscapes. The goal is to recognise the economic, natural and human value of enduring agricultural heritage.

GIAHS sites have been recognised all over the world, and include the Muscatel raisin vineyards of the Malaga mountains in Spain, the saffron fields of Kashmir in India, and the traditional wasabi fields of Shizuoka in Japan.

The GIAHS advisory committee cited several attributes in approving Soave's vineyards for recognition under the scheme. These include the prevalence of the historic Pergola Veronese training system, and the on-going adherence to traditional management methods that have evolved to minimise erosion and maintain soil health on such high, steep slopes. These methods, which contribute to the distinctive beauty and character of the Soave landscape, include dry stone walling and terracing, the maintenance of ancient hedgerows, and the preservation, even within high-value vineyards, of oak and chestnut forests.

FAO declared the hills and terraces of Soave to be "one of the best-preserved agricultural systems of historical value in the Veneto region." These practices have also been recognised by UNESCO as an 'intangible cultural heritage'.

The vine-clad hills of Soave have been maintained by more than 3,000 families for over 200 years, continuing traditions that are handed down through the generations in this unique area.

FAO singled out the region's ability to ensure a sustainable source of income for the various stakeholders in the production chain (grape growers, wine producers and bottlers), even during historical times of intense hardship.

Sandro Gini, President of the Soave Consorzio explains: "We are very proud to receive this recognition. It puts Soave among the most important agricultural and wine systems in the world, and acknowledges our ability to maintain centuries of tradition, in parallel with the innovation in the industry which inevitably takes place over the years."

The criteria used to select these sites state that they must:

- **be of global importance**
- **have value as a public good through supporting food and livelihood security, agro-biodiversity, knowledge systems, adapted technologies and culture**
- **have outstanding landscapes**

Aldo Lorenzoni, director of the Consorzio says: "Soave is a unique region and this recognition reflects our continual efforts to preserve our heritage, while working sustainably and preserving our traditions for the future."

Notes to Editors

Globally Important Agricultural Heritage Systems" (GIAHS) are outstanding landscapes of aesthetic beauty that combine agricultural biodiversity, resilient ecosystems and a valuable cultural heritage. For further information: http://www.fao.org/giahs/en/

The sites were designated during a meeting of the GIAHS Scientific Advisory Group taking place in Rome on 28-30 November.

ESSENTIAL SOAVE - ALL THE NUMBERS

WHERE?

Italy

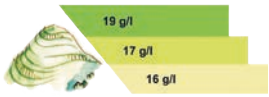
Veneto

Soave

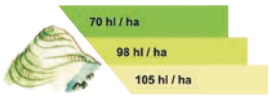
THE RULES

IMMISSIONE AL CONSUMO
RELEASE ONTO TO MARKET

GRADAZIONE MINIMA AL CONSUMO
MIN ALCOHOL BY VOL.



ESTRATTO SECCO NETTO
NET DRY EXTRACT



RESE IN CANTINA
YELD OF WINE PRODUCTION

IL VIGNETO NUOVO
THE NEW VINEYARD

MUNICIPALITIES

FARMS

BOTTLERS

HECTARS OF VINEYARD

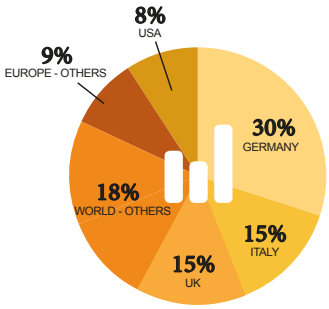
WINEMAKERS

THE GRAPES

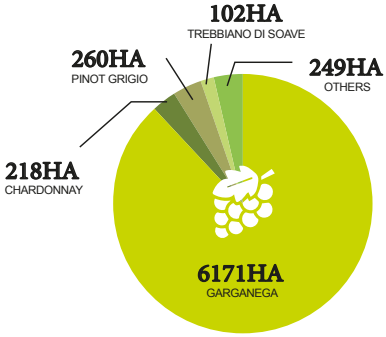
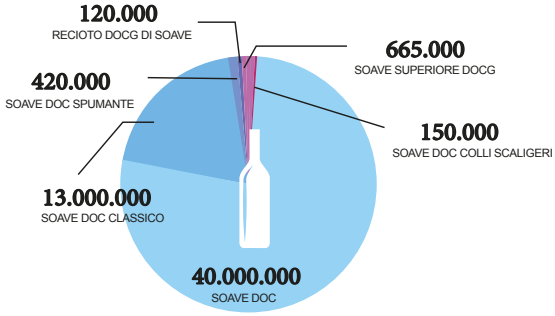
Garganega
70-100%

Trebbiano
di Soave
0-30%

THE MARKET



VINEYARDS



THE BOTTLES