

Non più ospiti. Ma gli ospiti *giusti*.

Ospiti che sanno apprezzare il vostro vino e il vostro olio.

Abbiamo creato un'app per il basso Lago di Garda. In autunno andiamo online — e vorremmo davvero avere voi al nostro fianco.

Garda Unica nasce a San Benedetto di Lugana, da chi vive qui: Cristina, con radici italiane, e Tim, che sviluppa la tecnologia. E Luna, il nostro cane, che ha una rubrica tutta sua. Non un portale straniero che vende visibilità — vicini di casa che conoscono il territorio.

Il Garda non è troppo pieno: è distribuito male. Ogni giorno migliaia di ospiti passano accanto a cantine e frantoi straordinari senza saperlo. **Chi cercherebbe davvero il vostro vino, spesso non vi trova.**

COSÌ APPARIRÀ NELL'APP

SCOPRI

EDIZIONE AUTUNNO 2026

Il lago, scelto a mano.

Nessun luogo che non abbiamo visto di persona.

IN STAGIONE

Il tempo del vino

Il momento più bello sul lago non cade ad agosto.
Cade in queste settimane: quando si vendemmia, l'olio nuovo è ancora torbido e le cantine sono più tranquille.



LE COLLEZIONI



Le nostre *rubriche*.

Sei sezioni curate a mano, tutte con lo stesso peso. **Vino & Olio** è quella che stiamo costruendo adesso — ed è il motivo per cui vi scriviamo oggi.

- **Vino & Olio** — cantine, frantoi, degustazioni, bottiglie e olio da portare a casa
- **Le Tavole** — ristoranti, osterie e bar
- **A quattro zampe** — il lago con il cane, con Luna come padrona di casa
- **Spiagge** — spiagge e baie, al momento giusto
- **Noleggi** — bici, Vespa, auto, barca
- **In Giro** — traghetto, bus e treno: il lago senza auto

Il lago cambia cinque volte l'anno.

Da settembre a ottobre l'app si apre su *Il tempo del vino*: in cima, prima di ogni altra cosa. Poi l'olio, le passeggiate, le terrazze, il lago. Chi ama il vino arriva da voi nelle settimane in cui avete qualcosa da mostrare.

Le vostre esperienze, *prenotabili*.

Non un semplice indirizzo sulla mappa. Visite, degustazioni, vendemmia e molitura raccontate bene e proposte all'ospite nel momento in cui è pronto a viverle. Ecco come potrebbero apparire le vostre:

€45 / persona

◆ VENDEMMIA

Vendemmia e degustazione

La vostra cantina · San Benedetto

2h 30 Max 8 IT · DE

A settembre, quando l'uva entra in cantina.

● VISSUTO DA NOI

PRENOTA

€35 / persona

◆ CANTINA

Visita in bottaia, quattro calici

La vostra cantina · Peschiera

1h 30 Max 12 IT · DE · EN

Il venerdì pomeriggio, prima dell'aperitivo.

● VISSUTO DA NOI

PRENOTA

€28 / persona

◆ OLIO NUOVO

Molitura e olio nuovo

Il vostro frantoio · Lazise

1h 00 Max 10 IT · DE

A novembre, quando esce l'olio nuovo.

● VISSUTO DA NOI

PRENOTA

ESEMPI ILLUSTRATIVI · DURATE, PREZZI E LINGUE LI DECIDETE VOI

I nostri *ospiti*.

- **Coppie tra i 45 e gli 80 anni**, senza figli al seguito, fuori dall'alta stagione
- **Capacità di spesa alta** — qualità e non quantità, e comprano volentieri da portare a casa
- **Spesso con il cane** — un pubblico fedele, che sceglie con cura dove è il benvenuto
- **Di lingua tedesca** — il mercato più ricettivo per il Garda DOP e per il Lugana
- **Tornano** — chi vive una bella esperienza in autunno rientra in primavera, e porta amici

Riempiamo i mesi buoni,
non solo agosto.

Il nostro focus è autunno e primavera: vendemmia, olio nuovo, la Festa dell'Uva di Bardolino, le giornate miti di San Martino. I mesi in cui avete tempo per accogliere davvero.

LANCIO · AUTUNNO 2026

LO SCAMBIO, IN TUTTA TRASPARENZA

Perché non vi costa *nulla*.

Perché in questo momento il denaro sarebbe la valuta sbagliata. Un consiglio vale solo quanto valgono le realtà che vi compaiono — ed è utile solo se lo usano abbastanza ospiti. Stiamo costruendo entrambe le cose adesso. Per questo non cerchiamo inserzionisti paganti, ma partner veri. **Da noi non si compra una posizione: mai.**

Cosa ricevete voi

- un posto tra i nostri consigli selezionati, in tre lingue
- visite, degustazioni ed eventi resi visibili e prenotabili
- ospiti che capiscono la vostra qualità — e che tornano in primavera

Cosa chiediamo a voi

- **Visibilità presso i vostri ospiti:** un piccolo QR code nel wine shop, al banco o in sala degustazioni
- il vostro programma, gli orari e qualche immagine
- un riscontro sincero durante la prima stagione

Voi ci fate conoscere ai vostri ospiti. Noi facciamo conoscere voi ai nostri.

Nessun denaro, in nessuna direzione. Uno scambio equo, in cui entrambi guadagnano qualcosa.

Partiamo con una fase pilota: per i partner della prima ora è gratuita, e ciò che avrà senso in seguito lo decideremo insieme a voi.

*Il Garda merita di essere scoperto bene.
E voi meritate di essere *trovati*.*