

Luglio 2023
July



NEWS



VIDEO _____ pag. 3

PREMI _____ pag. 4

pag. 5

pag. 6

pag. 7

pag. 8

pag. 9

**EVENTI
CONCLUSI**

EVENTI _____ pag. 10
**IN PRO-
GRAMMA**

**“SUMMER
2023”**

pag. 11

pag. 12

pag. 13

pag. 14

pag. 15

**RASSEGNA
STAMPA**



L'APERITIVO

BLACK WHITE

Serata "L'APERITIVO" con il COLLINERI
LESSINI DURELLO DOC RISERVA
Cantina Montecchia a Borgo Rocca Sveva.

*Last aperitif with the COLLINERI
LESSINI DURELLO RISERVA by Cantina
Montecchia in Borgo Rocca Sveva.*



5 LUGLIO 2023
BORGO ROCCA SVEVA

VIDEO
/VIDEO

3

“TRIPADVISOR PREMIA BORGO ROCCA SVEVA”

“TRIPADVISOR
AWARDS BORGO
ROCCA SVEVA”

Non è solo un borgo ricco di storia da visitare, Borgo Rocca Sveva è un'esperienza da vivere, grazie ai numerosi eventi, alle degustazioni a tutte le attività che lo animano quotidianamente e che richiamano ogni anno oltre migliaia di visitatori da tutto il mondo.

Much more than a must-see medieval hamlet, Borgo Rocca Sveva is an experience to be lived, thanks to the many events, tastings and all the activity that animates it every day, attracting over thousand visitors from all over the world each year.

Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this attraction in the top 10% worldwide.

BORGO
ROCCASVEVA

**Tripadvisor
Travellers'
Choice
2023**

“ L’ APERITIVO AL WINE BAR TRE CORONE ”

“THE APERITIF AT
THE WINE BAR TRE
CORONE”

5 LUGLIO 2023
LAGO D'ISEO

Degustazione delle nostre bollicine, 733
Lessini Durello e Collineri Lessini Durello Doc
Riserva della Cantina Montecchia presso il
Wine Bar “Tre Corone” sul Lago d’Iseo.



*Tasting of our bubbles, 733
Lessini Durello and Colli-
neri Lessini Durello Doc
Riserva from the Montecchia
winery at the Tre Corone
Wine Bar on Lake Iseo.*

EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

5

“CENA e DEGUSTAZIONE a CORTE CASELLO”

Una suggestiva location immersa nel verde, dove i nostri vini sono stati i protagonisti della cena a Corte Casello. Inizia la serata con un'entree accompagnato dal “Pam Spritz”, l'aperitivo creato in occasione di Vinitaly 2023 con il 733 Lessini Durello della Cantina Montecchia e per concludere con il Nottefonda Rocca Sveva.

“DINNER AND TASTING AT CORTE CASELLO”

14 LUGLIO 2023
PIUBEGA



A charming location surrounded by greenery, where our wines were the protagonists of a dinner at Corte Casello. The evening began with an entree accompanied by “Pam Spritz”, the aperitif created on the occasion of Vinitaly 2023 based on 733 Lessini Durello by Montecchia winery, and closed with Rocca Sveva Nottefonda.

“*VininCorte*”
CENA DEGUSTAZIONE A CORTE CASELLO

14 LUGLIO 2023
ore 20:00

Entree...MiniCheesecake con pomodorini confit e basilico
“Pam Spritz” con 733 Lessini Durello - Cantina di Montecchia

Antipasto...Tagliere di Salumi e sfizioosità di Corte
“733” Lessini Durello - Cantina di Montecchia

Primo...Risotto al profumo di Soave e Burrata fresca
“Castelcerino” Soave Doc Classico - Rocca Sveva

Secondo...Arrosto di Vitello alla riduzione di Ripasso e cipolle rosse di Tropea
accompagnato da Patate al forno aromatizzate al Timo
Valpolicella Superiore Ripasso Doc - Rocca Sveva

Dolce...Sbrisolona mantovana accompagnata da Gelato aromatizzato al Recioto
Recioto di Soave Classico - Rocca Sveva

Conclusione...Caciotta delle Valli del Mincio
“Nottefonda” - Rocca Sveva

PER INFO e PRENOTAZIONI:
+39 0376 414317
agriturismocortecasello@gmail.com

Strada San Fermo 131 - 46040 - PIUBEGA (MN)

EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS



6

“CENA DI BENEFICENZA a CA' CORNARO”

21 LUGLIO 2023
ROMANO D'EZZELINO

“CHARITY DINNER AT CA' CORNARO”

Hanno accompagnato la serata il 733 Lessini Durello della Cantina di Montecchia e il Nottefonda Rocca Sveva.

733 Lessini Durello by Cantina di Montecchia and Nottefonda by Rocca Sveva have accompanied the evening.

Scatta l'estate in giallo
cena di beneficenza



21 LUGLIO 2023 **B2A** CA' CORNARO

EVENTO A SCOPO BENEFICO IN VILLA
CA' CORNARO A ROMANO D'EZZELINO
DRESS CODE GIALLO

18.30 APERITIVO CON "ALMOST BLUES"

21.00 CENA CON SPETTACOLO MUSICALE
"GRACE IS GONE"



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

7

“TE LE DO IO LE BOLLICINE”

24 LUGLIO 2023
NAPOLI

XIII edizione di “TE LE DO IO LE BOLLICINE” a Napoli dove si festeggia la chiusura dell’anno di attività dell’AIS con calici di spumanti e champagne. Banchi di assaggio a cura dei Sommelier AIS di Napoli, presente la bollicina 733 della Cantina Montecchia.

NABILAH
presenta

opening
20:30

TE LE DO IO LE BOLLICINE
XIII edition

lunedì
24 luglio

NABILAH | aisnapoli.it



XIII edition of “TE LE DO IO LE BOLLICINE” in Naples, where the closure of the year of AIS activity was celebrated with glasses of sparkling wines and champagne. 733 bubble of Cantina Montecchia was present at the tasting tables by the AIS Sommeliers Naples.



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

8

“THE LOVE BOAT AL NEW ESPERIA BEACH”

30 LUGLIO 2023

Il mese di Luglio termina con la serata al “NEW ESPERIA BEACH” a Porto Garibaldi (Ferrara) con i vini Rocca Sveva, Equipe5 e della Cantina Montecchia di Crosara.

The month of July ended with the evening at “NEW ESPERIA BEACH” in Porto Garibaldi (Ferrara) with the wines Rocca Sveva, Equipe5 and Cantina Montecchia di Crosara.

PIZZOLATO GIORGIO
TIM
CENTRO LIDO DEGLI ESTERNI

New “ESPERIA” beach
Bagno 78 & Restaurant

DOMENICA 30 LUGLIO 2023

HAPPY HOUR

2 The LOVE BOAT XXL SINCE 2016

SALSICCIA - DAY -

HAPPY B DAY ALICE

DJS
RICKY - BONFO - MR P
VOCALIST PENCY

ROCCA SVEVA
CANTINA MONTECCHIA DI CROSARA
EQUIPE5

INFO E PRENOTAZIONI 339 765 2499
VIA ANITA GARIBALDI 3, PORTO GARIBALDI (FE)

“ IN PISTA CON CANTINA DI ILLASI ”

Dal 4 al 6 agosto il Valpolicella Doc - Cantina di Illasi, sarà degustato nella motorhouse DUCATI in occasione del Gran Premio di MotoGP di Silverstone

From 4 to 6 August the Valpolicella Doc - Cantina di Illasi, will be tasted in the DUCATI motorhouse at the MotoGP Silverstone.



In occasione del Gran Premio di
MotoGp di Silverstone.



4 - 6 agosto 2023

Il Valpolicella DOC - Cantina di
Illasi sarà degustato nella
motorhouse Ducati.



IN PROGRAMMA
/ AWARDS

10



L'estate sul Lago di Garda è firmata 733 Lessini Durello Cantina di Montecchia. Ci troviamo al CocoBeach a Lonato del Garda (Bs), una location unica.

"L'ESTATE AL COCOBEACH"

"SUMMER AT COCOBEACH"



Summer on Lake Garda is marked by Cantina Montecchia's 733 Lessini Durello. We are at CocoBeach in Lonato del Garda, a unique location.



ESTATE 2023
/ SUMMER 2023

11

03 / 07 / 2023



CANTINA
DISOAVE



"IN THE FOOT-
STEPS OF MAT-
TIELLI" WITH
THE TRAVELLING
TOUR.

SOAVE Ogni sabato e mercoledì di luglio in due diversi orari

«Sui passi di Mattielli» con la visita itinerante

In visione 32 opere
in 12 postazioni
in occasione dei
140 anni della nascita

Zeno Martini

●● Inizia domani alle 9 l'itinerario «Sui passi di Adolfo Mattielli (1883 - 1966)» per ricordare l'opera del frescante e pittore soavese, nel 140esimo anniversario della nascita.

Si tratta di un percorso itinerante in vari luoghi del borgo medioevale, dove ha vissuto e dove si trovano conservate alcune sue opere, predisposto dall'assessorato a cultura e turismo del Comune di Soave, assieme alla Pro loco di Soave.

Tutti i sabati e i mercoledì di luglio, con partenza scaglionata in due momenti, al-

le 9 e alle 16, sempre dalla sede dello Iat dell'Est veronese, in piazza Foro Boario, le comitive verranno accompagnate da guide a conoscere i luoghi e ben 32 opere del Mattielli collocate in 12 punti.

Porta Verona è il punto di partenza, quindi Cantina di Soave in borgo Rocca Sveva, abitazione del maestro e via a lui intitolata, Cantina del Castello, negozio Soaverie nel Palazzo dei conti di Sambonifacio, bar «Il Bugi - La belle époque», chiesa parrocchiale di San Lorenzo, cantina Coffele, cantina Pieropan, Palazzo del Capitano

(sede del municipio), chiesa di San Rocco e santuario della Madonna della Bassanel-la.

Adolfo Mattielli si proietta sempre più, assieme ad alcuni artisti coevi veronesi, in un olimpo artistico che, apparentemente dimenticato, acquisisce un proprio spazio a livello culturale e nella pittura veronese e veneta.

Il Comune di Soave, unitamente ad alcune realtà che custodiscono opere del pittore, nonché alle tante parrocchie che soprattutto nel Tri-veneto accolgono affreschi dell'artista soavese, predispongono in questo mese un itinerario che ne ripercorre le vicende biografiche e il percorso artistico.

«Abbiamo deciso di celebrare in questo anniversario l'artista più importante di Soave», spiega il sindaco Matteo Pressi, «con la mostra più grande che sia mai stata allestita sul Mattielli e con un percorso che tocca tutto il borgo murato e alcune delle più rinomate cantine. Un itinerario che si inserisce in questa estate soavese, tra scenografie dell'ente lirico, musica, libri, statue e mostre».

«Camminando Sui passi

di...», aggiunge l'assessora a cultura e turismo Regina Minchio, «si va alla scoperta di opere conservate sia a livello pubblico che privato».

«La visita guidata», specifica l'assessora, «ha lo scopo di

evidenziare alcuni momenti significativi dell'opera del pittore. Si tratta di una riscoperta e di una ulteriore possibilità di conoscenza».

Collaborano alla mostra anche la parrocchia di Soave che mette a disposizione tre grandi tele e l'Istituto Bearzi di Udine che ha portato a Soave tre opere di carattere sacro di Mattielli.

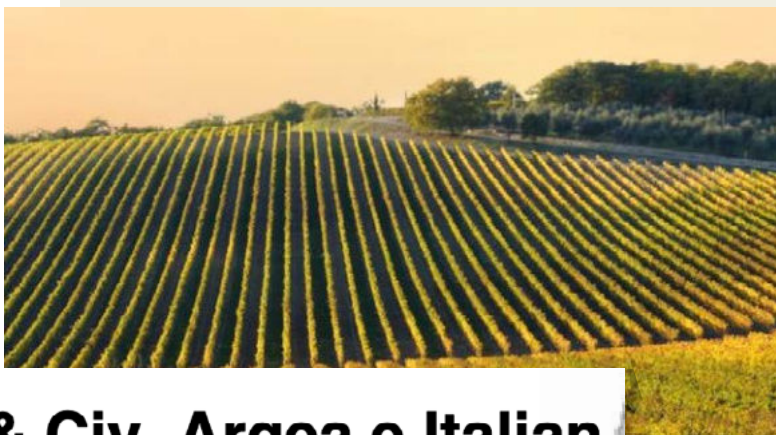
Il Comune di Soave ha l'intenzione, con questo evento espositivo, di raccogliere informazioni inerenti al possesso di eventuali inediti dell'opera fresca di Adolfo Mattielli.

Il costo della visita è di 5 euro.

«Quanto sarà raccolto dai visitatori sarà devoluto al restauro della chiesa dei Padri Domenicani», conclude l'assessora Minchio.

Le prenotazioni si ricevono allo Iat, in piazza Foro Boario, telefono 045.2240250, e - mail info@estveronese.it.

05/07/2023



Cantine Riunite & Civ, Argea e Italian Wine Brands: il 2022 dei big del vino italiano

"Cantina Riunite & Civ, Argea e Italian Wine Brands: the 2022 of Italian wine giants."

A proposito di novità, **Cantina di Soave**, Cantina di Montecchia, Cantina di Illasi e Terre al Lago sono diventati **Cadis 1898**, che ha chiuso il bilancio d'esercizio 2022 con un fatturato di **143,8 milioni di euro (+16 % sul 2021)**, costituito per il 66% dal mercato italiano e per il 34% da quello estero, nonostante un calo dei volumi venduti del -6%.

beverfood
.com

10 /07/2023



Dal borgo medievale di Soave nasce il San Lorenzo Soave Classico

"San Lorenzo Soave Classico hails from the ancient village of Soave"

Il vino **San Lorenzo** è un vino bianco elegante, ottenuto da uve raccolte a mano nel tipico **borgo medievale di Soave**, ideale da accostare ad antipasti, pesce e carni bianche. Dal colore giallo paglierino, con aromi delicati di frutta e in particolare di mela, fa risultare il sapore piacevole ed armonico.

"Soave" un'unica parola che è insieme il nome della suggestiva cittadina medievale in cui è nata la cantina, il nome di un vino e l'aggettivo che meglio lo descrive. Mai come nel caso del Soave, infatti, il nome di un vino ha espresso così bene la sua essenza, le sue caratteristiche di piacevolezza, armonia ed estrema eleganza.

Cantina di Soave attualmente gestisce il 43% dei vigneti dell'area di produzione del Soave Classico.

L'area del Soave rappresenta una delle **realità vitivinicole** più importanti a livello nazionale. L'identità enologica di questo comprensorio prende forma tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, anche grazie alla nascita di **Cantina di Soave** nel 1898, la prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto.

Cucinare bene



PRIMI PIATTI » per tutti i giorni

vegetariano
Primo piatto unico
circa 1,75
€ 0,92

Insalata di farro arcobaleno

Facile Prep. 20 min. Cott. 30 min.
Ingredienti per 4
farro perlato 200 g • spinacocchie di maia
precotte 4 • farina stagionata 100 g
• scaciotta fresca 100 g • spinacolo piccolo
1 • pomodori 12 • pomodori secchi
sottile 12 • basilico fresco 20 foglie
• per servire olio extravergine d'oliva
8 cucchiaini • sale

Portate a bollore, in una pentola, abbon-
dante acqua. Regolarmente salate e lessate il
farro 30 minuti a quello indicato sulla
confezione. • Scolatelo, lasciatelo infil-
tipire e conditelo con 3 cucchiaini di olio
e un pizzico di sale, se necessario. • In-
ducete la fontina e la scaciotta a liquido,
plumbeo piccolo e i pomodori secchi, ben
sgocciolati dal loro olio, e filetti. • Lava-
te i pomodori, asciugateli e affettateli a
rotelle. • Tagliate anche la parte centrale
delle spinacocchie a fette e sgocciate quella
iniziale e finale. • Aggiungete nella ciotola

con il farro i formaggi, i pomodori secchi
e il maia sgrassato. • Abbacchiate e regolate
di sale. • Mandate il basilico e il spinacolo,
raccolteli entrambi nel bicchiere di un
frullatore. • Azionate e versate a filo l'olio
rimasto, agghiungendone eventualmente
altro se desiderate una salsa più liquida.
• Disponete le fette di maia sul bordo di
una ciotola capiente, appoggiate le fette
di pomodoro e versate al centro l'insalata
di farro. • Guarnite con qualche fogliolina
di basilico e accompagnate con la salsa
preparata. • Servite.



il vino

Servite con
un Soave
Doc Cantina
di Soave
Cadis 1898.



58

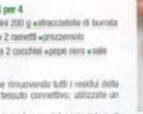


Facile Prep. 30 min.

Ingredienti per 4

• maciome di manzo 400 g • spinacocchie 200 g • trifacciolletta di farinata
200 g • uccello 60 g • basilico 2 rametti • peperoncino
2 rametti • olio extravergine di oliva 2 cucchiaini • spezie nere • sale

1-2-3-4 Preparate la carne rimuovendo tutti i residui della
tracciatura e il tessuto connettivo; utilizzate un
coltello da disce.
5-6 Carne delle fettine sottili. • Sovrapponete 2 alla volta e schia-
cciate leggermente con la punta del coltello. • Tenetele quiete.
7-8 Lavorate un paio di fettine alla volta: con un coltello trinciate
• Tagliate la carne in maniera molto sottile. • Ripetete l'operazione
nell'altro senso per ottenere un trito fine, adatto alla farfare. • In-
coglierete il trito man mano in una ciotola. • Procedete con le altre fettine.
• Lavate e tagliate i pomodori a metà. • Eliminate il guscio della to-
rta, buccia e borsoline; mondate basilico e peperoncino. • Condite
la carne con metà olio, sale e pepe; mantenetela in frigorifero coperta
fino al momento di servire. • Condite i pomodori, rucola, basilico e
peperoncino in una ciotola con il restante olio, sale e pepe. • Addiverite
la farfare nel cassetto dei piatti utilizzando un coppapasta e completate la
presentazione con l'insalata preparata e cuffetti di stracciatella.



37

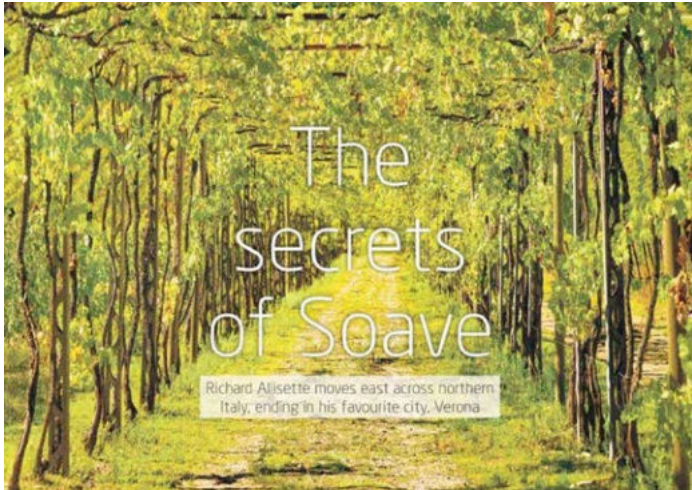


Servite con un
Maximilian I
Müller Thurgau
Durello Brut
di Cadis 1898.



GUERNSEY PRESS AND STAR

21 / 07 / 2023



IF YOU ever get the romantic urge to pick grapes in a vineyard one autumn may I say just one thing – don't. I've only done it for a few hours but it is back-breaking hot, sticky, grimy work – romantic it certainly isn't. But if you must, forget famous names like Bordeaux, Burgundy, Stellenbosch or Napa. Instead, take a flight to Verona and head off for the town of Soave and look for a vineyard planted before 2002. Because, until 2002, the grapes for Soave were usually grown on pergolas, so you reached for the bunches rather than bending over to pick them. New rules means that this is no longer the case for more recent vineyards so you will need to pick and choose how you pick and choose. The way vineyards are planted is not the only thing to have changed in Soave over the past 40 years – quality has improved beyond all recognition. I drank Soave when I was a student in the 1970s – not because it tasted particularly pleasant (it didn't) but because it came in two-litre screw-capped bottles and was the cheapest alcoholic thing I could find that wasn't beer. I was not the only one to appreciate its cheapness – in the 1970s it was the largest selling Italian wine in the USA. It took pinot grigio some 30 years to knock it off its pedestal. Although cheap and not so cheerful Soave is still churned out on the flat alluvial plains of the Adige river, there are now some very fine wines produced by top-class quality conscious producers and a couple of remarkably consistent co-operatives. It is one of my favourite Italian white wines and I drink it probably more than any other Italian white wine because even from some of the top names it is affordable. Buy Soave from one of the co-operatives (cantinas) and it is a true bargain – many of the Soaves sold in British supermarkets are from these sources (look for the word cantina on the back label if it's not on the front). Some six million bottles of Soave are made each year – 80% of it by these co-operatives of growers – the Cantina de Monteforte produces excellent well priced wines and **the Cantina di Soave is good too.**

in the autumn. The majority of Soave is a still white wine (usually quite dry with almonds and white flowers found in my tasting notes quite often), though sparkling Soave can be found and sweet Soave, in the hands of a great grower like Pieropan, is one of Italy's greatest sweet wines. If you want to try a bottle make sure you read the label carefully because the very best wines have the word classico on the label. These are hillside vineyards and were first classified in 1927. The soils in the hills have a high percentage of limestone which retains the heat – vital in the cooler shoulder months but the altitude of the hills results in cooler night-time air which means that the grapes retain their natural acidity so you get ripe flavoursome grapes coupled with refreshing acidity. Soave can age – though few bottles get the chance to do so. One of the most memorable vertical tastings (different years of the same wine) I have done was of Leonildo Pieropan's Soave from La Rocca vineyard (visit the hilltop Castelli di Soave and the La Rocca vineyard is virtually next door). There were 29 different vintages and while the younger wines were already very drinkable, the older wines had a wonderful richness coupled by piercing lime juice acidity – if anything they reminded me of semillon-based wines from the Hunter Valley in Australia. There are a whole host of individual growers worth looking for, besides the aforementioned Pieropan (also a source of excellent valpolicella these days), look for wines from Pra, Ca Rugate, Gini, Inama, Suavia, Coffele, Tinazzi, Grassi and Tamellini. None of these have ever produced a poor bottle of wine in my experience. Finally I must mention Recioto di Soave, the area's sweet wine, which, as its name suggests is made with grapes that are dried before pressing – traditionally on straw mats but these days in temperature controlled rooms – so that at the end of winter they resemble nothing more than raisins. This concentrates the flavours and produces some of the best sweet wines in the world – but it is a labour intensive practice so is never going to be cheap. A similar practice is used to make a red sweet wine in neighbouring Valpolicella, an area we will explore in detail next week.

Torna Soave MultiVerso: calici di Bellezza alla scoperta dell'universo Soave



Sabato 2 e domenica 3 settembre, nel Cortile del Palazzo del Capitano di Soave, va in scena Soave Multiverso 2023, l'evento voluto dal Consorzio di Tutela del Soave per raccontare le migliori interpretazioni del Soave non solo ad operatori ed esperti di settore ma anche a semplici appassionati col gusto per la curiosità.

Alla sua seconda edizione, Soave Multiverso, forte del successo riscontrato lo scorso anno, già nel nome si prefigge di proseguire il percorso iniziato nel 2022, vale a dire far crescere un format dedicato al vino ma che al tempo stesso rappresenti un'occasione di confronto culturale attorno ai grandi temi di attualità, chiaramente interconnessi al mondo della produzione vitivinicola.

L'idea di fondo, rilanciata in maniera ancora più convinta quest'anno, è quella infatti di essere promotori di quel cambio di paradigma necessario anche al mondo del vino e di spaziare al di là dei tecnicismi per addetti ai lavori per parlare dritto al cuore non sono degli esperti ma anche di coloro che il vino lo conoscono ancora poco.

"Soave Multiverso è nato quasi come una scommessa – evidenzia Igor Gladich direttore del Consorzio del Soave – ed è stato pensato per dare un segno importante al mondo del vino in generale: siamo infatti a Soave, e naturalmente il vino sarà il principe dell'evento, ma non possiamo dimenticare che siamo anche testimoni e protagonisti di grandi sfide e di grandi cambiamenti che ci coinvolgono tutti in maniera indistinta".

"Mai come oggi c'è bisogno di Bellezza e di cultura, oltre che di qualità nel calice. La parola Multiverso vuole infatti indicare la complessità ma anche il fascino di tanti universi paralleli che ruotano attorno al mondo del vino e che sono tutti da scoprire. Per questo ci piace pensare che le persone che parteciperanno potranno nutrire la mente oltre che il corpo".

Temi e protagonisti in scena al Soave Multiverso 2023

Tema scelto per l'edizione 2023 di Soave Multiverso sarà l'importanza del Paesaggio e della Bellezza in esso contenuta, mutuando molti spunti dal GIAHS – Patrimonio Agricolo di importanza mondiale – il riconoscimento istituito dalla Fao nel 2002 e che viene conferito a quelle zone a vocazione agricola al cui interno l'uomo, col suo lavoro, è considerato primo artefice del mantenimento e della conservazione del paesaggio. Le Colline vitate del Soave sono state il primo comprensorio vitivinicolo italiano a fregiarsi di questo prestigioso riconoscimento.

A rendere ancora più gradevole l'evento sfiziosi abbinamenti coi sapori della tradizione e con il fresco poke, accompagnati nella due giorni da dj set.