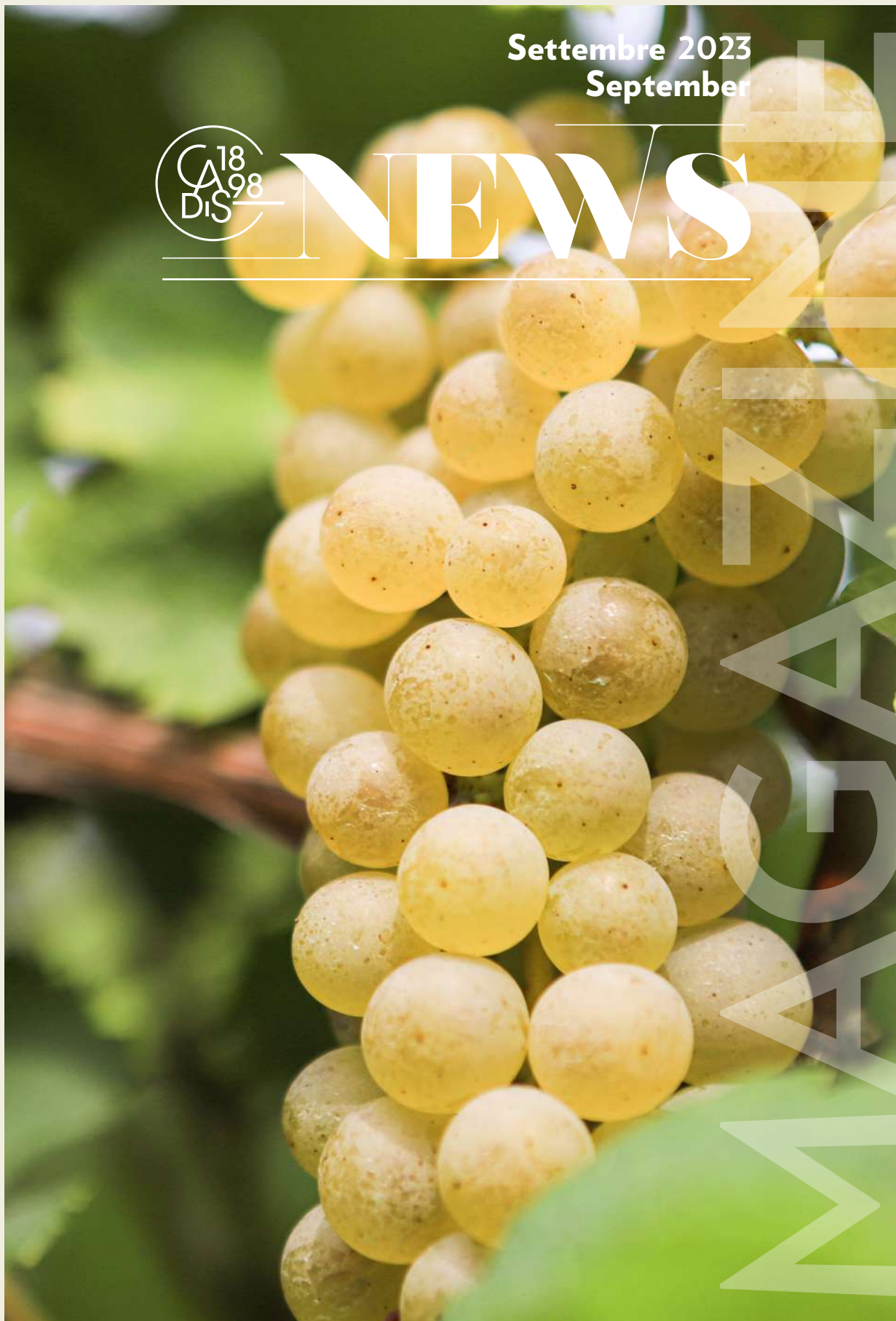


Settembre 2023  
September



# NEWS



ITALIA  
CA  
A  
G  
A  
M

**PREMI** \_\_\_\_\_

pag. 3

pag. 4

pag. 5

pag. 6

pag. 7

pag. 8

**EVENTI  
CONCLUSI**

**EVENTI \_\_\_\_\_  
IN PROGRAMMA**

pag. 9

pag. 10

**“NEW WINE”**

pag. 11

**RASSEGNA  
STAMPA** \_\_\_\_\_

pag. 12

pag. 13

pag. 14

pag. 15

pag. 16

pag. 17

pag. 18

pag. 19

pag. 20

pag. 21

pag. 22

pag. 23

# “WOW PREMIA IL CHIAROPURO ROCCA SVEVA”



La prestigiosa competizione enologica WOW! 2023 di Civiltà del Bere ha premiato Chiaropuro, Verona Igt 2022 con il premio “Ambasciatori del Territorio” ottenendo inoltre la preziosa Medaglia Argento.

*The prestigious WOW 2023 Wine competition/ Civiltà del Bere, awarded Chiaroropuro 2022 with the Silver medal and the “Ambassadors of the Territory” award.*



# “ NOTTEFONDA ROCCA SVEVA GOLD AL MUNDUS VINI ”

Il concorso internazionale **Mundus Vini** premia con una medaglia d'oro il **NOTTEFONDA ROCCA SVEVA 2020 - GOLD, 92 PUNTI**

*The international Mundus vini competition awards Nottefonda Rocca Sveva 2020 with a gold medal, 92 points*



PREMI  
/ AWARDS

4



# “ FALSTAFF PREMIA MAXIMILIAN I GARDA DOC BRUT”

La degustazione “Sparkling Trophy” della rivista austriaca Falstaff si sta affermando anno dopo anno come una delle più importanti a livello mondiale per i vini Spumanti.

Grande soddisfazione per il nostro spumante Maximilian I Garda doc brut che ha ottenuto **91 punti** allo **Sparkling Trophy 2023**.

*The “Sparkling Trophy” tasting of the Austrian magazine Falstaff is establishing itself year after year as one of the most important in the world for sparkling wines. Great satisfaction for our Maximilian I Garda doc brut sparkling wine which obtained 91 points at the Sparkling Trophy 2023.*

# falstaff

SPARKLING  
SPECIAL 2023

CADIS 1898  
Soave (VR)

has been awarded

**87 POINTS**

for the sparkling wine

MAXIMILIAN I GARDA  
DOC BRUT

*W. Rosam*  
Wolfgang M. Rosam  
Falstaff Publisher

*Othmar Kiem*  
Othmar Kiem  
Falstaff Editor-in-Chief Italy

*Simon Staffler*  
Simon Staffler  
Falstaff Head of Tastings Italy



PREMI  
/ AWARDS

# 5

# “DUE MEDAGLIE D'ARGENTO MUNDUS VINI AI ROSSI DI CANTINA DI ILLASI ”

Due ambiti riconoscimenti al concorso internazionale Mundus Vini, che premia con due medaglie d'argento i nostri vini:

- SILVER, 88 punti: CAMPOBRUN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 2019
- SILVER, 88 punti: VALPOLICELLA DOC 2022

*Two silver medals for "Illasi winery's" red wines. Two coveted awards at the international Mundus vini competition which awards our wines with two silver medals:*

- "Campobrun" Valpolicella Ripasso Superiore 2019 (88 points)
- "Valpolicella" doc 2022 (88 points)



PREMI  
/ AWARDS

6

# “ SOAVE MULTIVERSO ”

Alla scoperta di uno dei vini bianchi più rappresentativi d'Italia. In degustazione il nostro Soave doc 2022, il Castelcerino 2022e il Recioto di Soave 2018 della linea Rocca Sveva



*Discovering the soul of one of Italy's most representative white wines. Tasting is our Soave doc Castelcerino and the Recioto from the Rocca Sveva line.*



**EVENTI CONCLUSI**  
/END OF THE EVENTS

# 7



# “UNA VISITA SPECIALE A BORGO ROCCA SVEVA”



Una gradita visita alle cantine di Borgo Rocca Sveva : Duong Hai Hung l'ambasciatore in Italia del Vietnam, una delle economie a più rapida crescita in Asia.

*A welcome visit to the cellars of Borgo Rocca Sveva: Dong Hai Hung, Vietnam ambassador to Italy, one of the fastest growing economies in Asia.*



## Ambasciatore del Vietnam a Soave: visita alla Festa dell'Uva

Giornata soavese per S. E. Duong Hai Hung, ambasciatore della Repubblica del Vietnam in Italia. L'alto diplomatico, infatti, ha scelto la giornata più importante della 95ª edizione della Festa dell'Uva, la domenica, per visitare la cittadina scaligera ed alcune importanti realtà produttive del territorio. Invitato dal sindaco di Soave, Matteo Pressi, l'ambasciatore è stato al suo arrivo ricevuto in municipio.

Dopo un colloquio di circa un'ora, durante il quale il sindaco ha illustrato il volume d'affari generato dalla denominazione vinicola e dai settori ad essa collegati, primo su tutti l'agromeccanica, il diplomatico ha visitato la nuova scenografica Cantina Pieropan e la sede di rappresentanza della Cantina di Soave, ovvero il complesso di Borgo Rocca Sveva.

Molte sono state le domande poste dall'ambasciatore e dal personale diplomatico ai produttori, soprattutto in ordine alla possibilità di avviare nuovi contatti commerciali tra la nazione dell'estremo oriente, nota come il paese del sorriso, e la zona del Soave. Nel 2020, infatti, l'Unione Europea e la Repubblica Vietnamita hanno siglato un importantissimo accordo di libero scambio che porterà, entro il 2026, ad una forte riduzione dei dazi sulle importazioni, aprendo quindi nuove strade per l'esportazione della manifattura e dei prodotti alimentari Made in Italy.

Un'occasione che Soave vuole cogliere, come spiegato dal sindaco: "Ringrazio Sua Eccellenza l'ambasciatore per la sua importante presenza. Il nostro compito di amministratori è anche quello di creare sempre nuove occasioni di sviluppo per le nostre imprese. Se le nostre realtà produttive funzionano c'è più lavoro. E più lavoro significa più tranquillità per le nostre famiglie. Il nostro DNA di veneti ci induce ad impegnarci sempre di più per aiutare noi stessi e gli altri".

Nuove opportunità, quindi, anche per il Vietnam che, come spiegato dall'ambasciatore, una nazione che vive una condizione di sviluppo straordinario. Così il diplomatico: "Il mio paese, che in questo momento vanta un buonissimo tasso di crescita, ha ormai raggiunto i 100 milioni di abitanti. Circa il 30% della popolazione, grazie agli investimenti governativi, ha ormai raggiunto il livello di benessere tipico della classe media e mostra sempre maggior interesse per i prodotti italiani, una terra cui ci lega una antica amicizia".

Una relazione di amicizia, quindi, foriera di vantaggi per entrambi i paesi, anche nella prospettiva dell'azzeramento dei dazi previsto per il 2026 e che può rappresentare una opportunità, come ricorda il sindaco, per il Soave: "Le imprese interessate ad entrare in contatto con l'ambasciata possono scrivere al Comune, invieremo prontamente i loro nominativi all'ambasciata e alla camera di commercio Italia-Vietnam", conclude il sindaco.

18 /09/2023

telenuovo 

EVENTI CONCLUSI  
/ END OF THE EVENTS



# “LA PIÚ GRANDE FESTA DEL VINO A VERONA”

The largest wine festival in Verona.

From Friday 13th to Sunday 15th October we will be present at the tasting desk of the Soave Consortium in Hostaria Verona which will be held in Piazza dei Signori.

**HOSTARIA**  
IL FESTIVAL DEL VINO  
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

**SOAVE**

**ROCCA SVEVA**  
CASTELCERINO  
SOAVE CLASSICO

**13-14-15**  
ottobre 2023

**DAL 13 AL 15 OTTOBRE**

Banco collettivo del Consorzio di Soave a Hostaria Verona che si terrà in piazza dei Signori, nella loggia di Frà Giocondo.

**DOMENICA 15 OTTOBRE**

Presso la loggia di Frà Giocondo dalle 17:00 alle 19:00 presenteremo la nostra U.G.A. Castelcerino 2022.

**EVENTI IN PROGRAMMA  
/ NEXT EVENTS**

In particular, on Sunday 15 October from 5pm to 7pm in the reserved area of the Frà Giocondo loggia we will present our UGA Castelcerino 2022.

9

# “ PICCOLI CORSI AIS GIÙ IN CANTINA BORGO ROCCA SVEVA ”



16 / 23 / 30  
OTTOBRE 2023  
dalle 17:00 alle 19:00

per info e prenotazioni:  
[WWW.AISVENETO.IT](http://WWW.AISVENETO.IT)

Un modo diverso di interpretare la formazione che l'Associazione Italiana Sommelier vuole offrire ad appassionati ed operatori, utilizzando un approccio semplice e diretto. Un minicorso di 3 serate organizzato a Borgo Rocca Sveva, dove accanto alla parte teorica seguirà la degustazione. L'ultima serata si concluderà con le bollicine!

*A different way of interpreting the training that the Italian Sommelier Association wants to offer to enthusiasts and operators, using a simple and direct approach. A 3-evening mini-course organized in Borgo Rocca Sveva, where the tasting will follow the theoretical part. The last evening will end with bubbles!*

**EVENTI IN PROGRAMMA  
/ NEXT EVENTS**

# 10





Cantina di Illasi presenta il nuovo Amarone della Valpolicella biologico, da vigneti situati nell'area Valpolicella Doc. Le uve restano in appassimento 3 mesi e dopo la pigiatura maturano nelle nostre cantine.

*Cantina di Illasi presents the new organic Amarone della Valpolicella, from vineyards located in the Valpolicella doc area. The grapes remain drying for 3 months and after pressing they is left to age in our cellars.*

## ORGANIC WINE : AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2019 CANTINA DI ILLASI



# 11



# VERO

**PER UN BRINDISI D'ECCELLENZA**  
 Per una serata speciale, che merita un brindisi d'onore, è perfetto lo spumante Maximilian I Rosé Extra Dry. Dal profumo delicatamente fruttato, questa frizzante bollicina è ottenuta da una speciale cuvée di uve a bacca rossa: oggi si presenta in una veste tutta nuova con una bottiglia trasparente che mette in risalto i suoi riflessi ramati. Estremamente versatile negli abbinamenti è eccellente da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi o durante una cena è ideale anche con piatti a base di pesce. Unica attenzione: è da servire ghiacciato per assaporare al meglio il suo gusto pieno e setoso, piacevolmente armonico.  
 Maximilian I Rosé Extra Dry di Cantina di Soave, da 4,90 euro.



54 VERO

**Cucina shopping**

**UN'ESTATE TUTTA DA BERE IN ROSA**

Non solo cibo. Questa volta ci occupiamo di vini da accompagnare ai vostri pranzi o alle vostre cene estive. Si tratta di cinque vini che brillano nel calice grazie a un colore unico e a un sapore... divino!

**DIRETTAMENTE DAL TRENINO CON GRANDE PASSIONE**  
 Piace alla vista per il colore rosato tenue, vivo e brillante, e anche al palato, per il corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità. Valdicave Cuvée Rosé nasce dall'unione di due varietà autoctone di grande tradizione nella provincia di Trento: Teroldego e Schiava, coltivate da tempo immemore e coltivate fin dal 1300. Si tratta di un vino molto versatile, che si adatta ai primi e base di piatti, ai secondi leggeri e a formaggi non stagionati. A voi lo sceglie Valdicave Cuvée Rosé, prezzo di riferimento.



**UN PROSECCO DELICATO DA SERVIRE GHIACCIATO**  
 Da servire rigorosamente frasciato, il Prosecco Rosé di Bellenda è il frutto di una selezione delle migliori uve provenienti da particolari vitigni in provincia di Treviso. L'uva Gloria proviene dalla zona nord della provincia di Treviso, mentre le uve di Pinot Nero provengono dalle zone più ricche di scheletro calcareo, per assicurare una buona struttura al vino. Ha un bellissimo colore rosa tenue, luminoso e brillante, mentre nel bicchiere sprigiona sentori di ciliegia, lampone e fragole di bosco. Pronti a stupirvi e farvi stupire dalla sua eleganza? Prosecco Rosé di Bellenda, da 12,50 euro.



**DA TANCA. LA FRESCHEZZA DA PORTARE IN TAVOLA**  
 Se ai party fatti della stagione estiva, dalle grigliate alle tartare di salmone, volete abbinare una bottiglia esclusiva, c'è la Champagne Cuvée Pascal Rosé di Tancia Brando. Una bollicina fresca e fruttata perfetta da portare in tavola nella bella stagione, che nasce da uve di Pinot Nero e da una percentuale di uve Chardonnay. Dal colore rosa e con bollicine fini, ha un profumo di lampone, ribes rosso, pepe e rosa. Con questo Champagne gusto e freschezza sono pronti da portare in tavola! Champagne Tancia Cuvée Pascal Rosé, da 60 euro.



**PER UN BRINDISI D'ECCELLENZA**  
 Per una serata speciale, che merita un brindisi d'onore, è perfetto lo spumante Maximilian I Rosé Extra Dry. Dal profumo delicatamente fruttato, questa frizzante bollicina è ottenuta da una speciale cuvée di uve a bacca rossa: oggi si presenta in una veste tutta nuova con una bottiglia trasparente che mette in risalto i suoi riflessi ramati. Estremamente versatile negli abbinamenti è eccellente da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi o durante una cena è ideale anche con piatti a base di pesce. Unica attenzione: è da servire ghiacciato per assaporare al meglio il suo gusto pieno e setoso, piacevolmente armonico.  
 Maximilian I Rosé Extra Dry di Cantina di Soave, da 4,90 euro.



54 VERO

**LE BOLLICINE DA STAPPARE**  
 Quando arriva l'aperitivo, o chi non riesce a dire di no al vino "fizzante". Volere un perlage sottile e persistente, colore rosato e profumi freschi che ricordano la fragole di bosco? Altemani Rosé rappresenta un'armonica unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Si presenta come una bottiglia davvero completa, il cui gusto rinfrescante in bocca consente di apprezzare appieno le caratteristiche aromatiche. Da il meglio di sé con antipasti a base di pesce crudo, come una tagliata di riccio affumicata. Da provare anche con carni bianche cotte con preparazioni delicate.  
 Altemani Rosé di Cavi, da 23 euro.



**OG SHOPPING**

## Fine agosto effervescente

CALICI COLMI DI FRESCHEZZA, BOLLICINE RAFFINATE, TAGLIERI SAPORITI PER CONCLUDERE ALLA GRANDE LA NOSTRA ESTATE

- 1. Brezza alpina**  
Alpitz Aperitivo Alpino di Pircher fruttato e dolceamaro, con soda, prosecco e fetta di limone, crea un ottimo cocktail estivo. € 11,49.
- 2. Delizia cremosa**  
Spicca per dolcezza e cremosità il Gorgonzola Dolce Cremificato di Latteria Soavesina. € 13,95 al kg.
- 3. Conoscio vincente**  
Le vendute crude sono un'occasione: Insalata Lattughino e Dottore di Dondeulle è fresca e pronta da gustare. € 1,99.
- 4. Salame con dedica**  
Interno profumato di salame arricchito da note di aglio e pepe: è Galbanetto limited edition Le Dedicatette di Galbani. € 4,49.
- 5. Sentori di pesca e fiori**  
Grechetto Graeciano di Arnaldo Caprai è un bianco mercuriale, perfetto con carpacci di carni, carni bianche o frittate. € 12.
- 6. Bouquet fruttato**  
Il San Lorenzo Soave Classico Cantina di Soave è l'ideale da accostare ad antipasti, pesce e carni bianche. € 7,99.



# OGGI CUCINO



**6. Bouquet fruttato**  
 Il San Lorenzo Soave Classico Cantina di Soave è l'ideale da accostare ad antipasti, pesce e carni bianche. € 7,99.







**L'Espresso**

**CHARLOTTE Casiraghi**  
IO SONO LIBERA

NUMERO SPECIALE PRINCESSE

Kate Middleton  
Lady Diana  
Grace di Monaco  
Cenerentola  
Chiara Ferragni

E ALTRE FIABE DI IERI E DI OGGI RACCONTATE DA SCRITTRICI E SCRITTORI

**Donne coraggiose**  
IL TEST CHE SALVA I NOSTRI BAMBINI

**Moda**  
20 TENDENZE AUTUNNO-INVERNO

**Viaggi**  
CAMPING SÌ, MA DI LUSO

**Cucina**  
PARTY IN GIARDINO

**PIÙ TONICA DOVE VUOI**

VITA, FIANCHI, GAMBE: IL MENU "LASER"

NO.33 SETTEMBRA 22.08.2023 € 1,20 IN ITALIA

BARCODE: 1120-1120-2023

CANTINA DISOAVE

**OGGI CUCINO**  
IL RISTORANTE DEGLI ITALIANI

N° 18 - 2023 8 MAGGIO 2023  
Prezzo complessivo di € 2,50

**70 ricette a soli €0,50**

**LO CHEF**  
Il mare nei piatti di Giuseppe Stanzione

**SPAZIO FANTASIA**  
Verdure sotto vetro e l'estate non finirà

**WEEKEND**  
Candido yogurt per dessert buoni e vellutati

**Spaghetti al mix di ortaggi e arachidi**

**SUPER SPAGHETTATE**  
La pasta più amata si gusta in compagnia

Prosciutto e pomodorini  
Fettine di fesa ai capperi  
Gelato al miele

**CUCINA NEWS**  
di ELISABETTA RANIERI

**PARMA GOURMET**  
A tavola in mille, chef pluristellati ed eccellenze Dop

**APPUNTAMENTO IL 5 SETTEMBRE.** Al primo piatto ci pensa Enrico Bartolini, primo in Italia e secondo nel mondo per numero di stelle Michelin conquistate 12. L'altro chef pluristellato, Riccardo Monaco, titolare dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, firmerà il dolce, un cremoso di cioccolato al gianduia con un cuore di saba parmense. Antipasti e finger food a cura delle aziende della Parma Food Valley, il brand che dal 2017 riunisce le eccellenze del territorio, saranno disposti, in 12 stazioni, in piazza Garibaldi. La cena del Mille regala ogni anno una vera e propria scoperta emozionale del territorio, tramite il sapore dei prodotti elaborati dalla creatività dei grandi chef, immersi tra le bellezze architettoniche e storiche della città ducale che ne fanno da cornice (parmeducalifeconomy.it).

**A Cervinia, come a Buckingham Palace**  
Tra i tre chef strepitosi che lavoreranno a sei mani per la cena del 26 agosto al ristorante La Chandelle dell'Hotel Hermitage Relais & Château di Brunico Cervinia, c'è Enrico Derflinger, chef personale della Casa reale inglese e della Casa Bianca. Con lui, Silvia Regi Baracchi, del Relais & Château il Piacchiere (Cortona), e Giovanni Porretto, executive chef a La Chandelle. Alta cucina con vista sul Cervino e mille etichette di vini, per info: hotelhermitage.com

**Passione griglia: ricchi premi**  
In queste domeniche estive, ovunque si vada, mare, montagna, laghi, c'è qualche griglia in giardino. Protagonisti soprattutto gli uomini, portati da familiari e amici. Fino al 15 settembre, comprando più sacchi di bricchetti e kit miniera Weber si partecipa al concorso Accendi le tue grigiate, che mette in palio barbecue di ultima generazione. Info: accendite.weber.it

**OG SHOPPING**

**Vino agosto effervescente**

**LI COLMI FRESCHIZZA, ILLICINE AFFINATE, GLIERI SAPORITI R CONCLUDERE LA GRANDE NOSTRA ESTATE**

**Brezza alpina**  
Aperitivo Alpino di Percher itato e dolcescaro, con soda, osacco e fetta di limone, crea l'ottimo cocktail estivo. € 11,49.

**Dolcia cremosa**  
Picca per dolcezza e cremosità Gorgonzola Dolce Cremificata il Lattorino Sorsina. € 13,99 al kg.

**Il Conoscente vincente**  
Le verdure crude sono le occasioni: insalata Lottughino di Bonduelle è fresco e gustoso da gustare. € 1,99.

**Salame con dedica**  
Intenso profumo di salame arricchito da note di aglio e pepe e Galbanetto limited edition Le Dedichette di Galbani. € 4,49.

**Sentori di pesca e fiori**  
Grechetto Greccante di Arnaldo Caprai e un bianco morbido, perfetto con carpacci di mare, carni bianche e frittate. € 12.

**Bouquet fruttato**  
Il San Lorenzo Soave Classico Cantina di Soave è l'ideale da accostare ad antipasti, pesce e carni bianche. € 7,99.

**Bianco paglierino**  
Porta il nome del patrono del borgo che lambisce coi suoi vigneti. Piacevole e armonico, profumo di frutta, in particolare di mela. Ideale per antipasti, pesce, carni bianche.  
• San Lorenzo Soave Classico, 750 euro, codi 1898.it

**Verde pistacchio**  
Cremoso e sfizioso il nuovo yogurt zero grassi che nasce sui prati di montagna e unisce i pistacchi al latte fresco 100% altoatesino.  
• Yogurt magro al pistacchio, Mila 1,19 euro.

**Giallo senape**  
Dopo anni sono tornate le chips croccanti al gusto senape, che si riconoscono per il colore deciso, l'aroma intenso e leggermente piccante. Perfette per l'aperitivo.  
• Piogusto Senape, San Carlo, 1,50 euro.

1. Aperitivo Alpino di Percher  
2. Gorgonzola Dolce Cremificata  
3. Insalata Lottughino  
4. Yogurt magro al pistacchio  
5. Grechetto Greccante  
6. San Lorenzo Soave Classico  
7. Galbanetto limited edition  
8. Carri bianche e frittate









#### LA RICETTA VEG/VELLUTATA AI FUNGHI

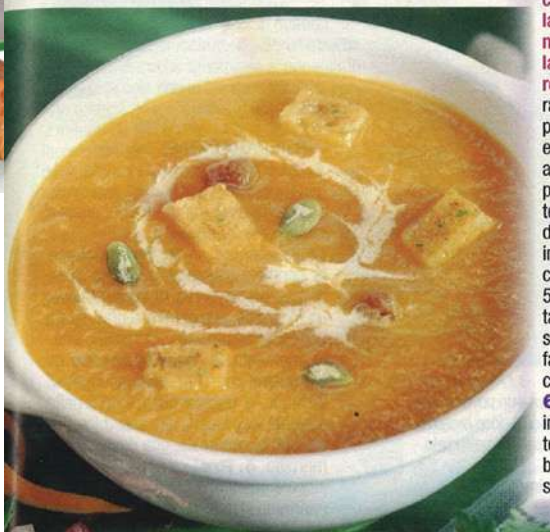
Pulite quattro porri privandoli della base e della parte verde e dura delle foglie, poi tagliateli a rondelle e rosolateli in una casseruola con un filo di olio e uno spicchio d'aglio sbucciato. Unite 400 g di funghi misti a tocchetti e due patate sbucciate a fette, fate rosolare per 10 minuti, poi versate un litro di brodo vegetale e cuocete per 20 minuti. Frullate, salate e servite con crostini.

## Crema di carote al cocco e aglio

**INGREDIENTI PER 4** ■ 600 g di carote ■ 50 g di uvetta ■ 100 g di cocco secco grattugiato ■ un litro di brodo vegetale ■ 50 g di semi di zucca sgucciati ■ 3 fette di pane in cassetta ■ 4 spicchi d'aglio ■ un bicchiere di bevanda alla soia ■ sale ■ un ciuffo di prezzemolo ■ olio extravergine d'oliva  
**Difficoltà:** facile **Preparazione:** 30 minuti  
**Cottura:** 45 minuti **Riposo:** 24 minuti **Costo:** economico

#### PREPARAZIONE

**1. Ammolate** l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida per circa 15 minuti, fino a quando sarà morbida, poi scolatela, strizzatela leggermente e asciugatela con carta da cucina. Tenetela da parte. **2. Mescolate** il cocco grattugiato in una ciotola con la bevanda di soia, coprite e lasciate macerare al fresco per 24 ore. Frullate quindi il composto fino a ottenere una crema fine. **3. Spuntate** e raschiate le carote, tagliatele a fettine e ponetele in una casseruola con il brodo e due spicchi d'aglio sbucciati. Portate a ebollizione e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti. **4. Frullate** le carote con l'aglio e il brodo unendo un filo d'olio. Sbucciate l'aglio rimasto e fatelo insaporire in una casseruola con qualche cucchiaino di olio, a fuoco basso per 5 minuti. **5. Unite** il prezzemolo tritato, mescolate e fate raffreddare, poi spennellate con l'olio all'aglio il pane e fatelo tostare in forno caldo a 200° per circa 10 minuti. Tagliatelo poi a cubetti. **6. Distribuite** la crema di carote in quattro ciotole individuali, aggiungetevi la crema di cocco, l'uvetta e i cubetti di pane all'aglio, cospargete con i semi di zucca e servite.



#### IL VINO CHIARETTO

Da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, il Chiaretto di Bardolino di Cadis 1898 è un rosé adatto ad accompagnare primi leggeri come questa crema.



#### PER LA SALUTE

##### Miniera di sali

Ricco di selenio, manganese e rame, il cocco disidratato o secco è un alimento dalle alte proprietà antiossidanti, che proteggono le cellule dai radicali liberi. Di aiuto per il sistema nervoso, è ricco anche di altri minerali quali calcio, potassio, fosforo, ferro e zinco.

#### IL CONSIGLIO

##### LATTE ADDENSATO

La procedura indicata per la preparazione della crema di cocco ha il vantaggio di assicurarvi il controllo sul prodotto finito (sempre che la bevanda di soia sia di qualità), ma è macchinosa. Al suo posto potrete usare del latte di cocco lasciato addensare in frigo.



Settimanale di attualità - Anno XIX n. 35 - 6 settembre 2023 - € 1,50 in Italia

# VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

**ALLARME RINCARI**  
BRUTTE SORPRESE AL RIENTRO DALLE VACANZE

SOLO SU VERO

LA MACCHINA DEL TEMPO  
COSA FAREBBERO I VIP SE POTESSERO TORNARE INDIETRO

PSICOTEST  
SCOPRI INSIEME A NOI CHE TIPO DI AMICO SEI

MEGHAN-HARRY  
SEMPRE PIÙ IN CRISI?

LE "CORNA", LA C...  
SE... SIMBOLO DELLA FEDELTA'

LA SVELA IL S...  
DURARE UN...  
ONIO: GUAR...  
ESSA DIRE

NADIA RINALDI  
"SE SONO INNAMORATA? SÌ, DELLA VITA!"

CRISTIANA CALONE  
L'APPELLO DELLA FIGLIA DI MASSIMO RANIERI

SALUTE  
Le cozze, elisir di lunga vita



## Cucina shopping



### UN'ESTATE TUTTA DA BERE IN ROSA

di Simona Cortopassi

Non solo cibo. Questa volta ci occupiamo di vini da accompagnare ai vostri pranzi o alle vostre cene estive. Si tratta di cinque vini che brillano nel calice grazie a un colore unico e a un sapore... divino!

#### DIRETTAMENTE DAL TRENTO CON GRANDE PASSIONE

Piace alla vista per il colore rosato tenue, vivo e brillante, e anche al palato, per il corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità. Valdelac Cuvée Rosé nasce dall'unione di due varietà autoctone di grande tradizione nella provincia di Trento: Teroldego e Schiava, coltivate da tempo immemore e citata fin dal 1300. Si tratta di un vino molto versatile, che si adatta ai primi a base di pasta, ai secondi leggeri e a formaggi non stagionati. A voi la scelta! Valdelac Cuvée Rosé, prezzo da rivenditore.



#### PER UN BRINDISI D'ECCELLENZA

Per una serata speciale, che merita un brindisi d'onore, è perfetto lo spumante Maximilian I Rosé Extra Dry. Dal profumo delicatissimo fruttato, questa frizzante bollicina è ottenuta da una speciale cuvée di uve a bacca rossa: oggi si presenta in una veste tutta nuova con una bottiglia trasparente che mette in risalto i suoi riflessi ramati. Estremamente versatile negli abbinamenti è eccellente da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi o durante una cena è ideale anche con piatti a base di pesce. Unica attenzione: è da servire ghiacciato per assaporare al meglio il suo gusto pieno e setoso, piacevolmente armonico.

Maximilian I Rosé Extra Dry di Cantina di Soave, da 4,90 euro.



#### UN PROSECCO DELICATO DA SERVIRE GHIACCIATO

Da servire rigorosamente freschissimo, il Prosecco Rosé di Bellenda è il frutto di una selezione delle migliori uve provenienti da particelle situate in provincia di Treviso. L'uva Giera proviene dalla zona nord della provincia di Treviso, mentre le uve di Pinot Nero provengono dalle zone più ricche di scheletro calcareo, per assicurare una buona struttura al vino. Ha un bellissimo colore rosa tenue, luminoso e brillante, mentre nel bicchiere sprigiona sentori di ciliegia, lampone e fragolina di bosco. Pronti a stapparlo e farvi stupire dalla sua eleganza?

Prosecco Rosé di Bellenda, da 12,50 euro.



#### DA TANCA, LA FRESCHEZZA DA PORTARE IN TAVOLA

Se ai piatti tipici della stagione estiva, dalle triglie grigliate alle tartare di salmone, volete abbinare una bottiglia esclusiva, c'è lo Champagne Cuvée Pascal Rosé di Tanca Brands. Una bollicina fresca e fruttata perfetta da portare in tavola nella bella stagione, che nasce da uve di Pinot Nero e da una percentuale di uve Chardonnay. Dal colore rosa e con bollicine fini, ha un profumo di lampone, ribes rosso, pepe e rosa. Con questo Champagne gusto e freschezza sono pronti da portare in tavola!

Champagne Tanca Cuvée Pascal Rosé, da 56 euro.



#### LE BOLLICINE DA STAPPARE

Quando arriva l'aperitivo, c'è chi non riesce a dire di no al vino frizzante. Volete un perlage sottile e persistente, colore rosato e profumi freschi che ricordano le fragoline di bosco? Altèmasi Rosé rappresenta un'armonica unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Si presenta come una bottiglia davvero completa, il cui gusto rinfrescante in bocca consente di apprezzarne appieno le caratteristiche aromatiche. Da il meglio di sé con antipasti a base di pesce crudo, come una dadolata di ricciola affumicata. Da provare anche con carni bianche cotte con preparazioni delicate.

Altèmasi Rosé di Cavit, da 23 euro.





01/09/2023



**MAXIMILIAN I**  
SPUMANTI DAL 1977



**SILVER SPONSOR**

Un'alleanza tra due realtà accomunate dalla stessa voglia di crescere per raggiungere traguardi sempre più ambiziosi: da un lato il Monza, fondato nel 1912, che lo scorso anno è approdato per la prima volta al massimo campionato italiano conquistando uno strepitoso undicesimo posto grazie ai 52 punti raccolti. Si tratta del secondo miglior punteggio per un'esordiente in Serie A dopo il Chievo Verona che nell'annata 2001-2002 conquistò 54 punti. Dall'altro Cadis 1898, tra le principali e più qualificate realtà del panorama enologico italiano e internazionale, che con il suo brand Maximilian I da diversi anni si posiziona stabilmente tra gli spumanti più venduti in Italia.

«Sono oltre 10 milioni gli italiani che ogni anno brindano con le nostre bollicine, non possiamo quindi che essere orgogliosi di scendere nuovamente in campo al fianco di mister Palladino e dei suoi campioni anche in questa stagione. Il Monza rappresenta per noi una grande opportunità di

sviluppo sotto il profilo del marketing e commerciale. Nel corso dell'ultima stagione sportiva Maximilian I ha ottenuto un ritorno d'immagine importante da quest'attività, le bottiglie vendute nel corso degli ultimi dodici mesi sono state oltre 2 milioni», commenta Wolfgang Raifer, direttore generale di Cadis 1898, al fischio d'inizio di questa rinnovata partnership che annuncia anche un'ulteriore novità «Da poche settimane abbiamo lanciato il **bitter Maximilian I**, un prodotto fortemente voluto per completare l'offerta e legare i nostri spumanti anche al momento degli aperitivi e dei cocktail».

01/09/2023



## MAXIMILIAN I TOASTS WITH AC MONZA AND LAUNCHES THE BITTER FOR COCKTAILS AND APERITIFS

Over 2 million bottles sold in the last 12 months for Cadis 1898's flagship brand

After toasting the victories that led to an excellent result on the pitch in their first year in Serie A, Maximilian I and AC Monza will continue their partnership also in the 2023/2024 football season.

An alliance between two realities united by the same desire to grow in order to reach ever more ambitious goals: on the one hand, Monza, founded in 1912, which last year reached the top Italian championship for the first time, conquering a sensational eleventh place thanks to 52 points collected. This is the second best score for a debutant in Serie A after Chievo Verona who scored 54 points in the 2001-2002 season. On the other Cadis 1898, one of the main and most qualified realities on the Italian and international wine scene, which with its Maximilian I brand has for several years been firmly positioned among the best-selling sparkling wines in Italy.

«There are over 10 million Italians who toast with our bubbles every year, so we can only be proud to take the field again alongside Mr. Palladino and his champions again this season. For us, Monza represents a great development opportunity in terms of marketing and sales. During the last sporting season Maximilian I obtained an important image return from this activity, the bottles sold over the last twelve months were over 2 million», comments Wolfgang Raifer, general manager of Cadis 1898, at the whistle the beginning of this renewed partnership which also announces another novelty «A few weeks ago we launched the bitter Maximilian I, a strongly desired product to complete the offer and tie our sparkling wines also to the moment of aperitifs and cocktails».

The 2023/24 season will therefore celebrate the union of intentions, objectives and values of two great realities ready to win again on and off the pitch.

24/08/2023

01/09/2023

**winenews.it**

## Tra sponsor di maglia e official supplier, il legame tra i club di calcio e l'enogastronomia

rinnovata anche la partnership tra il **Monza** e **Maximilian I**, brand di punta di **Cadis 1898** e Silver sponsor della società lombarda, che punta a confermarsi in Serie A;

**RASSEGNA STAMPA**  
/ PRESS

**18**

01/09/2023

Maximilian I toasts to Serie A  
with AC Monza and a new bitter"

# WINECOUTURE

## Maximilian I brinda alla Serie A con l'AC Monza e un nuovo bitter



Una novità da Serie A, dopo aver brindato alle vittorie che hanno portato ad un ottimo risultato sul campo al primo anno tra i big del campionato di calcio italiano e a oltre 2 milioni di bottiglie vendute negli ultimi 12 mesi per il marchio di punta di Cadis 1898. Maximilian I e AC Monza hanno scelto di proseguire la loro partnership anche nella stagione sportiva 2023/2024, che ha visto la squadra brianzola vincere il primo match in occasione della seconda giornata, in casa contro l'Empoli sabato 26 agosto. Un successo benaugurante anche per quella che rappresenta la novità che caratterizza il fischio d'inizio del rinnovato accordo, con il lancio del bitter Maximilian I.

### La vittoria con l'Empoli inaugura la seconda stagione di Maximilian I in Serie A con l'AC Monza

Un'alleanza tra due realtà accomunate dalla stessa voglia di crescere per raggiungere traguardi sempre più ambiziosi: da un lato l'AC Monza, fondato nel 1912, che lo scorso anno è approdato per la prima volta al massimo campionato italiano conquistando uno strepitoso 11esimo posto grazie ai 52 punti raccolti: il secondo miglior punteggio per un'esordiente in Serie A dopo il Chievo Verona che nell'annata 2001/2002 conquistò 54 punti.

Dall'altro Cadis 1898, tra le **principali** realtà del panorama enologico italiano, che con il suo brand Maximilian I da diversi anni si posiziona stabilmente tra gli spumanti più venduti in Italia.

"Sono oltre 10 milioni gli italiani che ogni anno brindano con le nostre bollicine, non possiamo quindi che essere orgogliosi di scendere nuovamente in campo al fianco di mister Palladino e dei suoi **campioni** anche in questa stagione", sottolinea Wolfgang Raifer, direttore generale di Cadis 1898.

"A new bitter for  
cadis1898's flagship  
brand"

### Un nuovo bitter per il marchio di punta di Cadis 1898

Al via della rinnovata partnership, cui si è brindato in occasione della vittoria dell'AC Monza contro l'Empoli nel corso della seconda giornata di campionato, anche un'ulteriore novità.

"Da poche settimane abbiamo lanciato il bitter Maximilian I",  
chiosa Raifer, "un prodotto fortemente voluto per completare  
l'offerta e legare i nostri spumanti anche al momento degli  
apertivi e dei cocktail".

"L'AC Monza rappresenta per noi una grande opportunità di  
sviluppo sotto il profilo del marketing e commerciale. Nel corso  
dell'ultima stagione sportiva Maximilian I ha ottenuto un ritorno  
d'immagine importante da quest'attività, le bottiglie vendute nel  
corso degli ultimi 12 mesi sono state oltre 2 milioni".

Tutto è ufficialmente apparecchiato, dunque, anche per la Serie A 2023/2024, per celebrare l'unione di obiettivi e valori di due realtà pronte a una stagione vincente fuori e dentro il rettangolo di gioco.



01/09/2023

## italiaatavola.net

"which wineries have the highest turnover?  
here is the ranking of the top 20"

### Quali cantine italiane fatturano di più? Ecco la classifica delle prime 20

Le prime 10 posizioni:

- Cantine Riunite (698,5 milioni)
- Gruppo Caviro (417,4 milioni)
- Cavit (264,8 milioni)
- La Marca Vini e Spumanti (235 milioni)
- Gruppo Mezzacorona (213,4 milioni)
- Terre Cevico (168 milioni)
- Gruppo Vi V O Cantine (164,1 milioni)
- **Cadis 1898 (143,8 milioni)**
- Cantine Ermos (133,1 milioni)
- Collis Veneto Wine Group (127,0 milioni)

17/09/2023



### Maximilian I presenta il suo spumante più celebre: Muller Thurgau Durello

Uno spumante Brut ottenuto dalle eccellenti uve Müller Thurgau Durella provenienti dall'omonimo vitigno autoctono situato nella zona collinare dei Monti Lessini, tra la provincia di Verona e di Vicenza.



Dal caratteristico profumo floreale di biancospino e dal gusto aromatico di mela Golden e pesca gialla, il Maximilian I Müller Thurgau Durello racchiude il sapore della terra da cui proviene, un suolo di origine vulcanica che gli conferisce note minerali e una freschezza agrumata con un finale piacevolmente sapido.

Uno spumante ideale a tutto pasto, perfetto da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi e, grazie al gusto secco e pieno, si presta ad accompagnare anche antipasti, primi piatti come risotti e carni bianche. Il Müller Thurgau Durello, come tutti i Maximilian I, sono spumantizzati garantendo una filiera sicura e controllata, dal vigneto alla bottiglia.

RASSEGNA STAMPA  
/ PRESS

01/09/2023

"ROCCA SVEVA WINES  
AT VENICE VENICE HOTEL"

## Venezia News

I VINI ROCCA SVEVA AL  
VENICE VENICE HOTEL



Vino e vetro rappresentano un binomio inscindibile, contenuto e contenitore, materia e fluidità. In occasione di *The Venice Glass Week* Nexa Event & Travel Designers offre la possibilità di compiere un viaggio storico e degustativo esplorando il vino da un inedito punto di vista, quello dei grandi dipinti di due Maestri assoluti dell'arte italiana: Paolo Veronese e Caravaggio.

The Venice Venice Hotel – uno degli indirizzi più innovativi e di successo della Venezia contemporanea, in cui l'ospitalità non è solo appannaggio dei viaggiatori che scelgono di soggiornare nel bellissimo albergo, ma è anche a misura di chi vive in città ed è alla ricerca di un luogo in cui la speciale bellezza di Venezia si possa coniugare con il piacere di una sosta appagante, tra buon cibo, ottimo bere e una socialità discreta e brillante – è il luogo scelto per *Vetro e Vino a Venezia*, il 14 settembre, un invito riservatissimo per una degustazione emozionale di vini proposti da cantine d'eccezione come **Borgo Rocca Sveva**, Castello di Roncade, Venica Venica e Venissa. I dipinti che hanno fornito lo spunto a questa originale iniziativa sono i due dipinti di Paolo Veronese, *le Nozze di Cana* e *la Cena in Emmaus* del Louvre, e il *Bacco* di Caravaggio degli Uffizi. In tutti e tre i dipinti vino, bottiglie e bicchieri sono elementi importanti della narrazione pittorica. La degustazione del vino assume così, attraverso il vetro e la sua forma, valore di storia, arte e saperi.

# 20



09/09/2023

Soave, Lessini Durello, Valpolicella and the other DOCs involved in hard selection work before harvesting. Glass price increases are a problem.

## IL GAZZETTINO

VENEZIA MESTRE

### CALDO E ACQUA, VERONESE IN CERCA DI EQUILIBRIO

Soave, Lessini Durello, Valpolicella e le altre Doc impegnate in un duro lavoro di selezione prima della raccolta. I rincari del vetro sono un problema

S

iccità, piogge torrenziali, caldo, qualche grandinata e la Peronospora. È stato un anno difficile e duro in vigneto che però ha portato, comunque, ad una vendemmia in corso che vede uve di ottima qualità per le Doc Veronesi. A sottolinearlo sono produttori storici, direttori di Consorzi di tutela, manager e direttori generali di grandi cantine sociali. «Vedo una stagione ottima dal punto di vista tecnologico e qualitativo: la buona fertilità delle gemme ed un ottimale ingrossamento degli acini, grazie alla disponibilità idrica, ha permesso di ottenere uve sane, con perfetta maturazione tecnologica e con un giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità; uve quindi ottimali alla vinificazione per tutte le denominazioni rappresenta-

te», sottolinea Igor Gladich, direttore dei Consorzi di tutela del Soave, del Lessini Durello e dell'Arcole.

«L'annata dal punto di vista meteorologico è stata caratterizzata da una primavera calda ed un'estate fatta di frequenti precipitazioni e difficoltà legate allo sviluppo di malattie fungine. Nonostante ciò, la qualità delle uve è buona e le rese produttive in crescita di qualche punto percentuale per quasi tutte le cultivar», assicura Wolfgang Raifer, direttore generale di Cadis 1898 che unisce le grandi cantine sociali di Soave: Illasi, Montecchia e Terre al Lago. «Il 2023 sarà ricordato certamente tra le annate più articolate per sommatoria termica e surplus idrico - evidenzia Michele Tessari proprietario dell'azienda agricola Ca' Rugate di Montecchia di Crosara -». Si racconta spesso come il

lavoro meticoloso in vigna determini la differenza del risultato finale. Personalmente credo che il 2023 sarà davvero un esempio di questa narrazione».

## L'Arena

il giornale di Verona

Soave

Raccolta uve Garganega donate per il «Recioto solidale»

Torna dopo sette anni, «Recioto solidale», a cura di Coldiretti Soave con Cantina Cadis. Tutto inizia dal «Recioto Casalini», prodotto al 2016 a scopo benefico. «Il ricavato della vendita del Recioto di Soave, in edizione limitata e numerata, andrà a un progetto sociale. I viticoltori della zona che desiderano partecipare possono donare una cassetta di Garganega. Domani, a Rocca Sveva, tra le 8 e le 12, si riceveranno le uve donate. Z.M.

13/09/2023

## L'ALTRO GIORNALE

### LA VENDEMMIA 2023

## Un'annata ad ostacoli, tra siccità, peronospera, piogge torrenziali

Per le Doc Veronesi la produzione resta di ottima qualità con anche un aumento di quantità. L'analisi di produttori, esperti e Consorzi

«L'annata dal punto di vista meteorologico è stata caratterizzata da una primavera calda ed un'estate fatta di frequenti precipitazioni e difficoltà legate allo sviluppo di malattie fungine. Nonostante ciò, la qualità delle uve è buona e le rese produttive in crescita di qualche punto percentuale per quasi tutte le cultivar. In linea di massima,

grazie alla tempestività di intervento della difesa fitosanitaria da parte dei nostri viticoltori, almeno per quello che ci riguarda, affrontiamo le diverse fitopatie con serenità e senza particolari preoccupazioni su quella che sarà la qualità dei nostri vini», assicura Wolfgang Raifer, direttore generale di Cadis 1898 che unisce le grandi cantine sociali di Soave, Illasi, Montecchia e Terre al Lago.

«Il 2023 sarà ricordato certamente tra le annate

2023 harvest

For the Veronese DOC production remains of excellent quality with also an increase in quantity



Il direttore generale di Cadis 1898, Wolfgang Raifer

# IL CORRIERE VINICOLO

## TUTTA LA VENDEMMIA REGIONE PER REGIONE

Interviste a cura di Fabio Carla, Giancarlo Monzaldà, Clementina Palese, Patrizia Cantini, Franco Santini, Antonella Genoa



### VENETO +5%

L'inverno 2022/2023 ha confermato la tendenza a inverni miti e con scarse precipitazioni e conseguenti riduzioni degli accumuli nelle falde. Questo implica una carenza idrica nella fase di ripresa vegetativa, rallentando le fasi fenologiche della vite con fioriture ritardate rispetto la passata stagione. Marzo ha registrato temperature sopra la media stagionale, al contrario di aprile che ha avuto abbassamenti termici



consistenti ma una piovosità ancor inferiore alla media. I frequenti eventi piovosi, talvolta di grande rilevanza, dei mesi successivi hanno però dato impulso alla ripresa vegetativa, grazie anche a un aumento delle temperature fino alla fine di luglio. Altro fattore che ha influenzato la seconda parte della stagione, riguarda gli eventi temporaleschi (vento e grandine) che hanno danneggiato gravemente le piante e i grappoli, con conseguenze negative principalmente nella zona dell'Alto Trevigiano e in alcune zone del Vicentino e del lago di Garda. Parlando del ciclo vegetativo, la fertilità delle gemme è leggermente superiore rispetto all'anno precedente. Stessa cosa dicasi per quanto riguarda i quantitativi produttivi che si prospettano stabili. A un germogliamento regolare avvenuto con qualche settimana in anticipo, la fioritura è proseguita senza problemi, come del resto anche l'allegagione, ma, il forte incremento delle temperature ha deter-

minato una scarsa pulizia del grappolo. Solo l'inviatura ha avuto un ritardo di circa dieci giorni. Dal punto di vista fitosanitario, laddove ci sono state condizioni climatiche avverse, si registrano infezioni fungine di peronospora e oidio su tutte. Seppur ben controllata una delle problematiche presenti nei vitigni è rimasta la flavescenza dorata dovuta allo *Scaphoideus titanus*, di cui sono stati trovati esemplari sia nella forma giovanile che adulta, in aumento anche le viti con sindrome da mal dell'esca. In generale si hanno uve belle e acidità buone, senza stress idrico, con quantitativi leggermente superiori rispetto l'anno scorso, seppur le zone colpite dalla grandine hanno avuto danni rilevanti che potrebbero portare a ripercussioni anche negli anni futuri. La vendemmia è stata posticipata rispetto al 2022, con inizio tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre, con la raccolta delle varietà precoci Chardonnay e Pinot grigio. ■



WOLFGANG RAIFER - Amministratore delegato Coda 1898  
FILIPPO POLEGATO - Amministratore delegato Astoria Wines

Condizioni atmosferiche critiche hanno inteso l'andamento dell'annata 2023 anche in Veneto, tuttavia i loro effetti non impediscono due degli attori di due importanti denominazioni della regione. "In linea di massima, grazie alla tempestività di intervento della difesa fitosanitaria da parte dei nostri viticoltori, almeno per quello che ci riguarda, affrontiamo le diverse fitopatie con serenità e senza particolari preoccupazioni per quella che sarà la qualità dei nostri vini", spiega Wolfgang Raifer, ad di Coda 1898.

"Lo stesso clima che ci ha tormentato a luglio - sottolinea Filippo Polegato, ad di Astoria Wines - con piogge e grandinate, in particolare nell'area del Conegliano Valdobbiadene, che hanno provocato molti danni perché verificatesi all'inviatura, fortunatamente ci ha poi aiutato ad agosto, quando settimane molto calde hanno consentito a le piante di riprendersi bene, facendo rientrare l'emergenza. Rimangono, ovviamente, i cali dovuti al completo danneggiamento delle piante, ma tutte sommate si tratta di perdite limitate in modo particolare nei Doc. In generale, dal punto di vista qualitativo pare un'ottima annata, soprattutto per la Glera che si vendemmia per ultima e quindi beneficia di questo nuovo periodo soleggiato. L'uva che c'è è bella e sana: rispetto allo scorso anno ci aspettiamo una migliore combinazione tra acidità e componente aromatica, con acidità maggiore e aromaticità minore rispetto alla vendemmia 2022 in cui la grande siccità aveva fatto scendere i valori di aromaticità".

Se la qualità è salva, la riduzione produttiva di questa vendemmia a livello nazionale potrebbe incidere sui valori di uve e vini. "Ci sono tanti aspetti da considerare circa produzione e consumo - osserva Polegato - e mai come oggi è difficile fare previsioni: al momento i valori sono al ribasso del 20-30% per i Doc e ad oggi (l'intervista è stata raccontata il 4 settembre, ndr) ci si aspetta un calo simile e proporzionale per la Doc. Le previsioni parlano di consumi in calo (10% in Usa, 15% in Europa) e questo ovviamente influirà sui prezzi di tutta la filiera. Penso sia una questione di responsabilità di tutti riuscire ad affrontare un'annata che si preannuncia difficile: dal punto di vista degli imbottiglieratori, dovremmo riuscire a mantenere le posizioni di mercato (oltre a recuperare il terreno perso con la Doc nell'ultimo anno), tenere alti i consumi e il valore, anche a scapito della marginalità dove necessario. Ad oggi possiamo fare solo previsioni: ma sono fiduciosi che lavorando bene potremo limitare i riflessi negativi di questo congiuntura complessiva".

E in effetti non si può che fare previsioni, come sottolinea anche Raifer: "È prematuro a momento esprimersi sul valore delle uve perché sono numerosi i fattori che lo determinano e solo tra qualche settimana le cose saranno più chiare. Quello che intanto possiamo continuare a fare è ragionare assieme alle tre realtà che fanno parte del nostro territorio per preservare il valore delle denominazioni, tutto ciò anche grazie ai Consorzi". In questa situazione ancora fluida le aziende stanno mettendo a punto strategie per far fronte alla "frenata" dei consumi degli ultimi mesi. "Coda 1898 - racconta Raifer - sta raccogliendo i frutti di quanto seminato negli ultimi anni. Pianificazione e strategia commerciale ci hanno aiutato a non risentire del calo del mercato. In alcuni segmenti, come quello dello spumantistico nel canale moderno, uno dei nostri prodotti di punta continua ad avere risultati positivi. E questo nonostante il segmento sia in calo a livello nazionale. Siamo quindi fiduciosi in vista delle prossime scadenze e al lavoro per il lancio di nuove referenze".

Da canto suo Polegato elenca le strategie che l'azienda sta mettendo in atto da tempo anche per espandersi in nuovi e poco battuti mercati come quelli africani. "Dare supporto ai clienti in Italia e nel mondo, gestire i momenti di crisi e cercare di capire, mese dopo mese, tendenze e nuove possibilità per tenere alto il mercato. Rafforzare il marchio, investire di più e stimolare i consumi, fare progetti nuovi: penso che in momenti di difficoltà non ci si deve chiudere, ma al contrario cercare di spingersi più avanti, approfittarne ad esempio per guardare anche oltre il solito orizzonte: ci sono tanti nuovi mercati da andare a conquistare e tendenze di consumo da cogliere".



24 /09/2023

indeg wine

*Terre al lago offers an elegant and fruity wine: Chiaretto di Bardolino doc.*

*Chiaretto di Bardolino is a wine with a soft flavor perfect to sip as an aperitif paired with cheeses and cured meats.*

Terre al Lago propone un vino elegante e fruttato: Chiaretto di Bardolino Doc

**Il Chiaretto di Bardolino Doc è un vino dal sapore morbido, perfetto da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi**

Le viti del Bardolino sono un'espressione del lago di Garda, un ambiente che ricorda i colori e i profumi del Mediterraneo. Il clima mite, l'esposizione al sole, l'equilibrio delle piogge e delle temperature, unite alla varietà dei terreni, sono l'habitat naturale per un vino particolarmente apprezzato in ambito nazionale ed internazionale. Tra le splendide colline della doc Bardolino nasce il vino Chiaretto dall'elegante colore rosa e dai profumi fruttati di lampone, fragola e un piccolo accenno di pompelmo rosa. Il Chiaretto di Bardolino Doc è un vino dal sapore morbido, perfetto da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi oppure ideale da accostare anche ad antipasti, primi piatti come paste, secondi piatti come pesci e carni bianche. I vini Terre al Lago portano sulla tavola un angolo d'Italia amato in tutto il mondo. I sentori delicati e la grande freschezza che li contraddistinguono sono dovuti all'influenza del suolo e del microclima temperato del territorio del lago di Garda. Un esempio di qualità legata profondamente al territorio e all'armonia di un ambiente unico. L'area di produzione del Garda trasmette ai diversi vini eleganza, solarità e modernità.



25 /09/2023

CORRIERE IMPRESE  
NORDEST

*Raifer from Garda to Illasi and the roots of Soave*



maestri

Raifer, dal Garda a Illasi e le radici del Soave

Chi è

● Wolfgang Raifer, 50 anni, è il direttore generale di Cadis 1898 a Soave

● Enologo altoatesino, lavora in provincia di Verona dal 2017

● Ha valorizzato le etichette del territorio a cominciare dai top di gamma Rocca Sveva, protagonisti degli aperitivi all'aperto con vista sulle colline veronesi

«È cambiato il vestito ma non l'anima di questa realtà fondata nel 1898». Così Wolfgang Raifer aveva spiegato la scelta da parte di Cantina di Soave di diventare Cadis 1898. A questa scelta, condivisa con il consiglio e con i soci, Raifer ci è arrivato a distanza di tre anni dalla nomina di direttore generale di Cantina di Soave. «Abbiamo incorporato altre aziende del territorio veronese, ognuna delle quali ha portato nuove denominazioni, dal Garda alla val d'Illasi. Volevamo un nome che, partendo dalle nostre radici che affondano nel 1898, rappresentasse una scelta di semplificazione». E così è stato. Enologo altoatesino, 50 anni, Raifer si è fatto le ossa alla Cantina Colterenzio di Cornaiano (Bolzano), prima di affiancare per tre anni come vicedirettore una colonna del Soave, il direttore Bruno Trentini, che aveva lasciato dopo 27 anni. Raifer è alla guida di un gruppo che copre 6.500 ettari, pari all'1 per cento della superficie vitata italiana in un territorio che abbraccia sette denominazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA