

Ottobre 2023  
October



# NEWS



**PREMI**

pag. 3

pag. 4

pag. 5

pag. 6

**EVENTI  
CONCLUSI**

**EVENTI**

pag. 7

**IN PROGRAMMA**

**RASSEGNA  
STAMPA**

pag. 8

pag. 9

pag. 10

pag. 11

pag. 12

pag. 13

pag. 14

pag. 15

# “WOW LA COMPETIZIONE ENOLOGICA DI CIVILTÀ DEL BERE ”



WOW! seleziona i vini che esprimono al massimo livello la combinazione di qualità e tipicità nel senso di rispondenza con un canone (sempre contemporaneo) riconducibile alla zona di appartenenza.

*WOW! Civiltà del Bere's wine competition, selects wines that express at the highest level a combination of quality and typicality, in the sense of compliance with a standard (always contemporary) referable to the area they belong to.*



# “WOW LA COMPETIZIONE ENOLOGICA DI CIVILTÀ DEL BERE”



CHIAROPURO AMBASCIATORE DEL TERRITORIO  
MIGLIOR VERONA IGT

*"Ambassadors of the territory": the wines that have obtained the highest scores in the various denominations Ambassador of the territory.*



THE ITALIAN WINE COMPETITION  
Civiltà del bere

La redazione di Civiltà del bere si congratula per l'eccellente risultato ottenuto. La competizione era agguerrita e il vostro vino ha dimostrato di saper coniugare qualità intrinseca e identità territoriale.

**Rocca Sveva**

Chiaropuro, Verona Igt 2022

Civiltà del bere



6ª edizione  
DUEMILA23



PREMI  
/ AWARDS

4

# “ TOP 100, LA GUIDA AI VINI DI VERONA 2024 ”

La guida top 100 , la guida ai vini di Verona 2024 , premia due delle nostre doc:

- Lessini Durello Riserva, Collineri Metodo Classico della Cantina di Montecchia, con 92 punti
- Bardolino Classico Terre al Lago con 92 punti

*The guide to the best Verona wines 2024 awarded two of our DOCs:*

- *Lessini Durello Riserva, Collineri Classic Method from the Cantina di Montecchia with 92 points*
- *Bardolino Classico Terre al lago with 92 points*



17/10/2023

**L'Arena**  
Il giornale di Verona



## I top 100 vini veronesi «Premiate le eccellenze»

**OTTAVA EDIZIONE** Premiate le etichette scelte a partire dalle 1.506 degustate dai sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero

PREMI / AWARDS

5

# “ DEGUSTAZIONE DEI VINI ROCCA SVEVA E LO SPUMANTE 733 LESSINI DURELLO ”

08/10/2023

Tasting of Rocca Sveva wines and Durello sparkling wines



# “ I VINI ROCCA SVEVA AL COCKTAIL BAR SPIRITO - ROMA ”

11/10/2023

Rocca Sveva wines at cocktail bar Spirito Roma



# “AMBRA NERA OSTERIA SANTA MARIA A MONTE PISA ”



EVENTI CONCLUSI  
/END OF THE EVENTS



6

# “FESTA DEL DIPLOMA A BORGO ROCCA SVEVA”

Una giornata speciale a Borgo Rocca Sveva per 250 sommelier neodiplomati provenienti da tutto il Veneto. **Lunedì 20 novembre:** giornata della consegna dei diplomi.

*A special day at Borgo Rocca Sveva for 250 newly graduated sommeliers from all over Veneto. Monday 20th November is the day of graduation.*



# Cucinare bene

## Novità in vetrina



Il gusto fresco di latte e burro è esaltato dalle note profumate e resinose del pino mugno nel formaggio Pino di **Lattaria Tre Clime**, soffice e delicato, ottenuto dal Latte Fieno STG dell'Alta Pusteria, in Alto Adige.



Per genitori sempre di corsa, ma attenti al cibo sano e genuino, **Rice Nero** propone il nuovo Brodo Pronto di Verdure Baby Food: solo verdure biologiche 100% italiane, senza olio e sale aggiunto, dalla consistenza liscia, adatto alla prima infanzia.



Con le Bocce per pizza surgelate di **Koch** si può tenere in casa una scorta per ogni occasione: oltre all'impasto tradizionale, ci sono ben altre 8 referenze con cereali antichi (al farro, orzo e avena, integrali, con semi di canapa...) e lievito madre.



Per favorire il riposo in modo naturale, è perfetto l'infuso Erbe del Sonno di **Pompadour** arricchito con 1 g di melatonina, che riduce i tempi necessari per addormentarsi.



**Sazioli** è la nuova linea di **Sacchi**, in quattro gustose referenze, con verdure selezionate, aceto di mele e olio extravergine di oliva italiano. Grazie al barattolo in vetro di piccolo formato, si evitano anche gli sprechi.



Succhi di frutta amici del benessere e del Pianeta: **Derby Blue Zero** ha un ridotto contenuto calorico e nessun impatto sull'ambiente, grazie alla confezione in materiale riciclabile e prodotta senza l'uso di fonti di energia fossili.



Per chi ama sperimentare nuovi sapori, **Bauer** propone il Dado Miso Bio, con verdure di alta qualità, miso ed estratto di lievito biologico, senza glutine e lattosio, per avere un ottimo brodo e per insaporire i piatti.



Cosa c'è di più buono di pane e salame? Ed è anche uno spuntino nutriente ed equilibrato. Secondo gli esperti, in particolare il **Salame Italiano alla Cacciatora Dog** è un alimento da inserire nella dieta: è ricco di proteine nobili, minerali e vitamine utili, con un contenuto apporto di grassi, sale e colesterolo.



MAXIMILIAN I SILVER SPONSOR

Prosegue anche nella stagione 2023/2024 la partnership tra Maximilian I di **Cadis 1898** e A.C. Monza, fondata nel 1912, che l'anno scorso ha esordito in serie A, con ottimi risultati. Da poco, inoltre, l'azienda ha lanciato il bitter Maximilian I, perfetto per aperitivi e cocktail.



**Pastifico Bragagnolo** ha messo sotto vetro uno dei prodotti più iconici della cucina italiana, il pomodoro datterino rosso, da gustare crudo oppure da cucinare, per ottenere salse e condimenti.



Con pochi ingredienti genuini e biologici, **PanPiumino** è il pane tenero senza crosta pensato per i più piccoli, in una confezione divertente con i Supereroi della morbidezza.



La Brioche Crema e Mirtilli di **Italian Green Bakery** è la scelta giusta per una colazione o una merenda nutriente e golosa, ma sana e adatta a tutti, perché è senza latte e senza uova, e con lievito madre.



Con gli innovativi fogli in carta per friggere ad aria e vaporeira di **Dinamic Italia** si evita che i cibi si attacchino o si brucino durante la cottura, facilitando anche la pulizia degli apparecchi. Sono adatti anche al forno tradizionale.

MAXIMILIAN I SILVER SPONSOR

Prosegue anche nella stagione 2023/2024 la partnership tra Maximilian I di **Cadis 1898** e A.C. Monza, fondata nel 1912, che l'anno scorso ha esordito in serie A, con ottimi risultati. Da poco, inoltre, l'azienda ha lanciato il bitter Maximilian I, perfetto per aperitivi e cocktail.



# GENTE

**GENTE** Cucina IL PIATTO PREFERITO DAGLI ITALIANI

## IMPAREGGIABILE POLLO

MAGRO, NUTRIENTE E IDEALE  
PER PIATTI APPETITOSI,  
METTE TUTTI D'ACCORDO. ARROSTO  
AL FORNO



## I VINI SCELTI DA GENTE



1



2

**Sapido e floreale**  
Maximilian I - Müller  
Thurgau Durello (1)  
ha soavi sentori di  
biancospino e gusto  
di mela Golden e  
pesca gialla (5,99 €).

**Sulla Via  
della Seta**  
Savoia Orancio (2)  
è un vino aperitivo,  
ha note agrumate  
e di frutti rossi,  
sentori di zenzero,  
zafferano e  
melograno (21 €).

## PIATTO CON FUNGHI E FORMAGGIO

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
1 pollo intero con la pelle \* 100 g di formaggio  
mental o Fontina  
funghi porcini freschi  
cipollie di vino bianco  
aglio scalogno \* farina  
travergine di oliva

**PROCEDIMENTO:** Mondate i funghi eliminando la parte bassa del fusto con le radichette. Tagliateli a cubetti. In una padella fate soffriggere la cipolla, aggiungete i funghi e fateli cuocere. Con l'aiuto di un coltello affilato, ricavate una tasca dal petto di pollo. Riempitela con i funghi e una striscia di formaggio. Sigillate il petto con uno stuzzicadenti e infarinatelo. Fate soffriggere il pollo, quindi sfumate con vino bianco e portate a cottura a fuoco basso per circa mezz'ora. Una volta cotto, tagliate il petto a fette spesse e servite con un'insalatina.

**Cadis 1898. Business flourishes under the umbrella brand.**

## Cadis 1898

# Sotto il brand-ombrello gli affari fioriscono

Una riorganizzazione strategica delle attività e un nuovo marchio-ombrello per trasmettere maggiore chiarezza al mercato e garantire più visibilità a ogni sito produttivo aziendale. È questa la ragione che ha spinto i soci di Cantina di Soave, la più longeva cooperativa vitivinicola del Veneto, a posizionarsi da quest'anno sul mercato con il brand **Cadis 1898**, l'acronimo che riprende le iniziali dello storico nome del gruppo accompagnandolo all'anno di fondazione.

Sotto questo nome trovano oggi spazio le quattro cantine principali del gruppo: **Cantina di Soave**, Cantina di Montecchia di Crosara, Cantina di Illasi e Terre al Lago. «Cantina di Soave ha alle spalle una storia di 125 anni, vissuta per quasi un secolo in autonomia: poi, a partire degli anni Novanta, il gruppo ha iniziato a incorporare altre cantine sociali — spiega Wolfgang Raifer, direttore generale di **Cadis 1898** —. Il nostro portafoglio delle etichette si è arricchito di nuove denominazioni, come Valpolicella, Lessini

Durello, Garda, Custoza e Bardolino, che si sono affiancate proprio al Soave. La presenza di tante etichette sotto la denominazione Soave ha finito però per generare confusione tra i consumatori. Da qui è nata l'esigenza di essere più specifici e soprattutto di dare risalto ad ogni singola realtà territoriale».

Sul mercato si trovano oggi i vini Soave marchiati **Cantina di Soave**, i Valpolicella di Cantina di Illasi, i Lessini Durello di Cantina di Montecchia di Crosara e i Bardolino, Custoza e Garda di Terre al Lago. Il gruppo, di cui fanno parte più di duemila soci per 6.400 ettari vitati, ha raggiunto lo scorso anno il suo fatturato record, pari a 143,8 milioni di euro, in crescita del 16% sul 2021, di cui il 66% raccolto sul mercato domestico e il restante 34% oltre confine in 60 Paesi. Un risultato ottenuto nonostante una contrazione dei volumi nell'ordine del 6%. Ma non è tutto, perché i duemila soci hanno visto la liquidazione delle uve salire a 66,5 milioni di euro con una redditività media per ettaro di oltre 10.300 euro. «Questi risultati indicano che la strada sin qui delineata è quella giusta, perché garantire la sostenibilità economica e sociale della nostra filiera, insieme alla qualità del prodotto, è il nostro primo obiettivo», conclude Raifer.



**Wolfgang Raifer**  
 Direttore generale  
 di **Cadis 1898**

**Andrea Salvadori**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cantina di Montecchia di Crosara presenta  
 "Montecletha"

**Montecchia di Crosara winery presents Montecletha**

Si chiama "Montecletha" ed è un omaggio al territorio da cui nasce: Montecchia di Crosara, Comune del nord est veronese dove ha sede l'omonima cantina parte di **Cadis 1898**. Forte del successo ottenuto nel mondo della spumantistica, **Cadis 1898** prosegue così il suo percorso di innovazione nel solco della tradizione con questa nuova referenza che va ad arricchire l'offerta di bollicine in una denominazione in cui l'azienda crede fermamente.



Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "Montecletha" nasce dall'attenta selezione delle partite di uva che gli enologi di **Cadis 1898** ritengono più vocate al lungo affinamento. Riposa per 5 anni sui lieviti, acquisendo un'affascinante profondità e un'armonica intensità. Si tratta di una Riserva Nature, perché oltre a sostare sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale del vino è inferiore a 3 grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017.

Insieme al Lessini Durello Brut "733" e al Lessini Durello "Collineri" Riserva 36 mesi, la nuova etichetta arricchisce la gamma di Cantina di Montecchia di Crosara, rendendola protagonista di questa trilogia che rappresenta l'essenza stessa dell'arte di produrre bollicine d'eccellenza. "Abbiamo grande fiducia nella denominazione del Durello e il lancio del "Montecletha" va proprio in questa direzione", afferma il direttore generale di **Cadis 1898** Wolfgang Raifer, "È importante che anche una realtà di dimensioni importanti come la nostra, continui a ricercare la qualità in bottiglia, anche con prodotti di nicchia che non hanno niente da invidiare rispetto a denominazioni più famose". "La produzione di quest'anno", prosegue Raifer, "è di 1.898 bottiglie, come l'anno di fondazione di **Cadis**, quantità che raddoppieremo con la prossima annata".

Note degustative:

Siamo di fronte ad un vino che viene affinato in acciaio fino al tiraggio, segue la rifermentazione in bottiglia e la sosta sui lieviti per 60 mesi. Il colore è un giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage fine e persistente. Al naso è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente.

05/10/2023

## IL GIORNALE DI VICENZA

**IL VINO** Presentata la riserva 60 mesi di Montecchia di Crosara

# La "bomba" Montecletha

*The wine. Montecchia di Crosara's 60-month reserve presented. The "bomb" Montecletha*

**C**adis 1898 entra a pieno diritto nella stretta cerchia di cantine che possono vantare una "Riserva" di Lessini Durello metodo classico. È stata presentata in questi giorni l'edizione limitata di "Montecletha", un omaggio al territorio da cui nasce: Montecchia di Crosara, e alla cantina del gruppo dove la riserva è nata quella di Montecchia di Cosara.

Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "Montecletha" nasce dall'attenta selezione delle migliori uve selezionate dagli enologi di Cadis 1898. Riposa per 5 anni sui lieviti, acquisendo un'affascinante profondità e un'armonica intensità. Si tratta di una Riserva Nature, perché oltre a sostenere sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale è inferiore a 3 grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017.

Insieme al Lessini Durello Brut "733" (metodo char-



mat) e al Lessini Durello "Collineri" Riserva 36 mesi, la nuova etichetta va a completare la gamma di spumanti a base Durella.

Edizione limitata di sole 1.898 bottiglie, come l'anno di fondazione di Cadis, questa bolla di un paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente, al naso ha note floreali, di corsta di pane, con sentori minerali e una buona acidità. Avvolgente e cremosa nel finale, con un ritorno persistente. **ALTO.**

05/10/2023

vinievino.com

## Cantina di Montecchia di Crosara presenta il nuovo "Montecletha"

*Cantina di Montecchia di Crosara presents  
the new Montecletha*

Il gruppo Cadis 1898 ha dato vita al suo primo Lessini Durello Riserva Nature 60 mesi, un elegante Metodo Classico prodotto in appena 1.898 bottiglie.

Si chiama "**Montecletha**" ed è un omaggio al territorio da cui nasce: Montecchia di Crosara, Comune del nord est veronese dove ha sede l'omonima cantina parte di Cadis 1898.

Forte del successo ottenuto nel mondo della spumantistica, Cadis 1898 prosegue così il suo percorso di innovazione nel solco della tradizione con questa nuova referenza che va ad arricchire l'offerta di bollicine in una denominazione in cui l'azienda crede fermamente.

Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "**Montecletha**" nasce dall'attenta selezione delle partite di uva che gli enologi di Cadis 1898 ritengono più vocate al lungo affinamento. Riposa per 5 anni sui lieviti, acquisendo un'affascinante profondità e un'armonica intensità. Si tratta di una Riserva Nature, perché oltre a sostenere sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale del vino è inferiore a 3 grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017.

Insieme al Lessini Durello Brut "733" e al Lessini Durello "Collineri" Riserva 36 mesi, la nuova etichetta arricchisce la gamma di Cantina di Montecchia di Crosara, rendendola protagonista di questa trilogia che rappresenta l'essenza stessa dell'arte di produrre

bollicine d'eccellenza. "Abbiamo grande fiducia nella denominazione del Durello e il lancio del "**Montecletha**" va proprio in questa direzione", afferma il direttore generale di Cadis 1898 Wolfgang Raifer, "È importante che anche una realtà di dimensioni importanti come la nostra, continui a ricercare la qualità in bottiglia, anche con prodotti di nicchia che non hanno niente da invidiare rispetto a denominazioni più famose". "La produzione di quest'anno", prosegue Raifer, "è di 1.898 bottiglie, come l'anno di fondazione di Cadis, quantità che puntiamo già a raddoppiare con la prossima annata".

### Note degustative:

*Siamo di fronte ad un vino che viene affinato in acciaio fino al tiraggio, segue la rifermentazione in bottiglia e la sosta sui lieviti per 60 mesi. Il colore è un giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage fine e persistente. Al naso è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente.*

05/10/2023

passionegourmet.it

## Il Valpolicella Superiore



Recensito da Angelo Sabbadin  
**Una piacevole riscoperta**

Da otto anni ormai degusto i vini della **Valpolicella** e l'occasione per provare le differenti denominazioni è sempre un evento unico. Negli anni scorsi la tipologia che soffriva di personalità rispetto alle altre era il **Superiore** e devo dire che quest'anno il cambio di passo ci ha colto piacevolmente di sorpresa mettendoci di fronte dei vini ottimi per precisione, pulizia, finezza, autenticità. Autenticità è l'aggettivo che calza di più a pennello per questi vini, che se anche molto diversi per annata, stile e affinamento, mantengono una verticalità e uno stile opposto agli altri con l'appassimento, e cercano di mettere in risalto il territorio e l'idea che il **Valpolicella Superiore** sia un vino molto versatile e pronto a stare sulle tavole mettendo insieme varie combinazioni di pietanze, con i suoi profumi di frutti rossi a cui si aggiunge il floreale, lo speziato e l'agrumato e il suo incedere fresco e sapido sul palato, con una polposità media che lo rende adatto a verdure, carni e pesci insieme.

**Valpolicella Superiore 2018 [Rocca Sveva](https://www.roccasveva.it)** (opens in a new tab)"  
**href="https://www.roccasveva.it" target="\_blank" rel="nofollow noopener"> Rocca Sveva**

Timbrica olfattiva d'impronta territoriale, frutto rosso fragrante, ciliegie, prugna, spezie dolci, china, scorza d'arancio, cacao. Sul palato fresco, deciso, dinamico, bella profondità. 90/100

06/10/2023

adige.tv

*Cantina di Montecchia di Crosara presents Montecletha its first Lessini Durello Riserva Nature 60 months - elegant classic method produced in only 1898 bottles.*

### ADIGE.TV - Verona - Cantina di Montecchia di Crosara presenta "Montecletha" e Il suo primo Lessini Durello Riserva Nature 60 mesi – elegante Metodo Classico – prodotto in sole 1.898 bottiglie.

Cantina di Montecchia di Crosara presenta "Montecletha" e il suo primo Lessini Durello Riserva Nature 60 mesi – elegante Metodo Classico – prodotto in sole 1.898 bottiglie.

La denominazione "Montecletha" vuole essere un omaggio al territorio d'origine: Montecchia di Crosara, comune del Nordest veronese, in cui, ha sede l'omonima cantina, che è parte di **Cadis 1898**, ossia, della **Cantina di Soave**. Rinomata e navigata, con successo, nel mondo della spumantistica, **Cadis 1898** prosegue, nel suo percorso di innovazione nel solco della tradizione, con la nuova referenza, nel settore bollicine, in cui l'Azienda crede fermamente. Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "Montecletha" nasce dall'attenta selezione di uva, che gli enologi di **Cadis 1898** ritengono più vocate al lungo affinamento. Riposa per 5 anni sui lieviti, acquisendo un'affascinante profondità e un'armonica intensità, originando una Riserva Nature, perché, oltre a sostare sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale la nuova etichetta arricchisce la gamma di Cantina di Montecchia di Crosara, rendendola protagonista, nell'arte di produrre bollicine d'eccellenza. Il direttore generale di **Cadis 1898**, Wolfgang Raifer: "Abbiamo grande fiducia nella denominazione del Durello e il lancio del "Montecletha" va proprio in questa direzione", "E' importante che anche una realtà di dimensioni importanti come la nostra, continui a ricercare la qualità in bottiglia, anche con prodotti di nicchia, che non hanno niente da invidiare rispetto a denominazioni più famose. La produzione di quest'anno è di 1.898 bottiglie, come il millesimo dell'anno di fondazione di **Cadis**, quantità che raddoppierà con la prossima annata". Montecletha viene affinato in acciaio, fino al tiraggio – fase dell'imbottigliamento – segue la rifermentazione in bottiglia e la sosta, sui lieviti per 60 mesi. Il colore è un giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage fine e persistente. Al naso, è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente... Ma, è bene, è raccomandabile anzitutto, degustare e provare, pur nella certezza, che il nuovo Durello, figlio di Durella, non tradirà.  
Pierantonio Braggio

11/10/2023

# L'Arena

il giornale di Verona

**Lessini Durello Riserva is born.  
Cadis turnover at 140 million.**

**Cantina di Montecchia e Gruppo**

## Nasce Lessini Durello Riserva Il fatturato Cadis a 140 milioni

• Il direttore Raifer:  
«Montecletha prodotto  
in 1898 bottiglie, per  
ricordare l'anno di nascita  
della Cantina di Soave»



Wolfgang Raifer

La Cantina di Montecchia di Crosara ha presentato Montecletha, un nuovo Lessini Durello metodo classico riserva 60 mesi e punta a diventare la cantina referente per lo spumante doc da durezza di Cadis 1898, marchio nato dall'acronimo di Cantina di Soave. Ottenuto da vigneti a San Giovanni Ilarione e a Brenton, posti a 450 metri sul livello del mare, è stato realizzato con uva raccolta nella seconda metà di settembre del 2017, l'affinamento sui lieviti è stato di cinque anni. «Montecletha completa la gamma della Cantina di Montecchia di Crosara, che include anche il Lessini Durello brut 733 e il Lessini Durello Collineri riserva 36 mesi», ha detto Wolfgang Raifer, direttore generale Cadis 1898 all'Hosteria del Durello a Montecchia di Crosara, affiancato

dall'enologa Danfela Guiducci, che ha confrontato il nuovo nato con bollicine di altre denominazioni, degustate alla cieca. Tra le caratteristiche sono emerse note di agrumi canditi, di frutta esotica e di pasticceria.

«Al momento Montecletha è stato prodotto in sole 1898 bottiglie, per ricordare l'anno di nascita della Cantina di Soave, è presente nelle carte dei vini di ristoranti importanti, ma puntiamo a raddoppiare la produzione con la prossima annata e a fare una migliore selezione sui vigneti».

Il lancio rientra in un pro-

getto di valorizzazione delle cantine che Cadis ha incorporato: nel 1996, la Cantina di Cazzano di Tramigna, nel 2005 la Cantina di Illasi e nel 2008 la Cantina di Montecchia di Crosara. L'obiettivo è farle diventare punti di riferimento importanti per specifiche denominazioni nell'ambito del marchio ombrello Cadis 1898, che ha duemila soci e produce circa 44 milioni di bottiglie. Oggi la Cantina di Soave è specializzata nel Soave doc, la Cantina di Illasi nel Valpolicella doc, la Cantina di Montecchia di Crosara nel Lessini Durello doc e Terre al Lago in Custoza doc, Garda doc, Bardolino e Chiaretto di Bardolino doc. Per la Cantina di Cazzano di Tramigna ci sono progetti per il futuro.

«Abbiamo appena concluso il bilancio: considerando il contesto, è stato un anno positivo», ha preannunciato Wolfgang Raifer. «Chiuderemo con oltre 140 milioni di fatturato, in leggero calo rispetto all'anno scorso ma con quasi tutti gli obiettivi raggiunti».

11/10/2023

# PRIMO

GIORNALE  
EST VERONESE  
11 novembre 2023 - Anno 19 - Numero 9

**Sociale**

## Un'auto al servizio di anziani e disabili grazie a sponsor e "Progetti del Cuore"



**A**i primi di ottobre, a Rocca Sveva, centro di rappresentanza di "Cadis 1898", si è svolta la cerimonia di consegna dell'automezzo attrezzato per il trasporto di persone in difficoltà, appuntamento organizzato da "Progetti del Cuore". Per l'occasione l'assessore alle politiche sociali di Soave, Regina Minchio, ha consegnato l'attestato di ringraziamento al presidente di "Cadis 1898", Roberto Sorriolo, per il sostegno dato dall'azienda nell'acquisto del monovolume.

La Fondazione Progetti del Cuore si occupa di rendere possibili i servizi erogati da Comuni e associazioni di volontariato alle fasce più deboli della popolazione: in modo particolare bambini, cittadini diversamente abili e anziani. Grazie agli sponsor raccolti dalla Fondazione, che poi vedono il loro marchio sul mezzo "Progetti del Cuore, si colma la differenza per l'acquisto.

Questo monovolume

permetterà al Comune di Soave, tramite, l'associazione San Lorenzo Fevoss Onlus, di continuare a occuparsi di coloro che sono meno fortunati.

«A noi che facciamo volontariato, questo mezzo consente di essere molto più efficienti sul territorio - spiega il presidente della San Lorenzo Fevoss, Renzo Guadin -. Disponiamo già di due mezzi con pedana e questo ci darà l'opportunità di recarci in città e portare a termine i nostri servizi di chi vive in stato di necessità. Ci consente di prenderci cura di chi ha bisogno per i servizi di accompagnamento. Organizziamo trasporti per anziani e diversamente abili che devono sostenere le visite mediche o raggiungere centri di cura specifici. I nostri sono trasporti che potremmo definire socio-assistenziali, con cui copriamo l'Est Veronese, cercando di rimanere il più possibile vicino ai nostri concittadini».

RIPRODUZIONE RISERVATA

30/10/2023

# CORRIERE IMPRESE

NORDEST

**Nelle cantine**

Un nuovo Riserva,

**Novant'anni di vini**

Montecletha è il nuovo Lessini Durello Riserva Nature 60 mesi di Cadis 1898. Il nome è un omaggio al comune di Montecchia di Crosara

**RASSEGNA STAMPA  
/ PRESS**

# 13



**Montecletha di Cadis 1898 is a tribute to Lessini Durello. Director Raifer: it is essential for a large company like ours to continue to seek quality in the bottle**

**È** l'omaggio di "Cadis 1898", prima realtà vitivinicola cooperativa del Veneto e tra le più grandi d'Italia, ad una Denominazione di nicchia e di alta qualità come il Lessini Durello. Non a caso, il nome scelto per questa nuova bollicina targata Cantina di Montecchia, presentata a Verona ai primi di ottobre, è "Montecletha" appunto come il territorio da cui nasce: Montecchia di Crosara, comune del Nordest Veronese dove ha sede l'omonima cantina parte di "Cadis 1898".

«Abbiamo grande fiducia nella denominazione del Durello e il lancio del "Montecletha" va proprio in questa direzione - afferma il direttore generale di Cadis 1898, Wolfgang Raifer -. È fondamentale che anche una realtà di dimensioni importanti come la nostra, continui a ricercare la qualità in bottiglia, anche con prodotti di nicchia che non hanno niente da invidiare rispetto a denominazioni più famose».



Il direttore generale di "Cadis 1898", Wolfgang Raifer, presenta a Verona il Lessini Durello "Montecletha" affinato sui lieviti per 36 mesi

Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "Montecletha" nasce dall'attenta selezione delle partite di uva che gli enologi di Cadis 1898 ritengono più vocate al lungo affinamento. Si tratta di una Riserva Nature, perché oltre a sostare sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale del vino è inferiore a 3 grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017. Insieme al Lessini Durello Brut "733" e al Lessini Durello "Collineri" Riserva 36 mesi, la nuova etichetta arricchisce la gamma di Cantina di Montecchia di Crosara, rendendola protagonista di questa trilogia che rappresenta l'essenza stessa dell'arte di produrre bollicine d'eccellenza.

«La produzione di "Montecletha" per quest'anno è di 1.898 bottiglie, come l'anno di fondazione di Cadis, quantità che raddoppierà con la prossima annata - prosegue il direttore Raifer -. Siamo di fronte ad un vino che viene affinato in acciaio fino al tiraggio, segue la rifermentazione in bottiglia e la sosta sui lieviti per 60 mesi. Il colore è un giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage fine e persistente. Al naso è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente».

Una produzione quindi limitatissima per una realtà come "Cadis 1898" che oggi produce 42 milioni di bottiglie, fattura oltre 133 milioni di euro nelle sue 7 diverse cantine grazie a oltre 2000 soci che coltivano 6400 ettari di vigneti dalla Valpolicella all'area del Bardolino a quella del Custoza, dal Soave al Lessini Durello.

Quella dei Monti Lessini, dove nasce il Lessini Durello,

## "Montecletha" di Cadis 1898 è un omaggio al Lessini Durello

Il direttore Raifer: «È fondamentale per una realtà di grandi dimensioni come la nostra continuare a cercare la qualità in bottiglia»



è per le sue particolari caratteristiche geografiche e pedoclimatiche da sempre un'area altamente vocata alla produzione spumantistica, caratterizzata nei versanti collinari della Val D'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, da rocce vulcaniche.

La viticoltura dei Monti Lessini vanta sette secoli di

storia, come testimoniano documenti storici molto antichi che riportano la formula "terra cum vineis", cioè terreno coltivato a vite. E l'antenata della Durella è l'uva Duraseña, citata negli statuti di Costozza (Vicenza) del 1290. L'area della doc del Lessini Durello si estende per una superficie di oltre 30.000 ettari tra le province di Verona e

Vicenza, di cui circa il 38% sono boschi.

«Un altro aspetto fondamentale del territorio da cui nasce "Montecletha" è la biodiversità - conclude Raifer -. La presenza di boschi e prati, di insetti predatori e impollinatori, di microrganismi indigeni che vivono in simbiosi con le piante, costituiscono elementi altamente

qualificanti in termini di qualità della vita del vigneto, la quale si traduce immancabilmente in qualità del vino. E Cantina di Montecchia di Crosara è la cantina del Lessini Durello, visto che tutta l'uva Durella del gruppo "Cadis 1898", che corrisponde al 70% dell'intera Doc, viene conferita qui».

RIPRODUZIONE RISERVATA

# IL GAZZETTINO

## ROVIGO

**Montecletha, 1898 bottles with the history of Durello. The tribute from Cadis 1898, the first wine cooperative in the Veneto, with a limited production for a company that creates 42 million bottles in its 7 different facilities**

### IL BIANCO

# MONTECLETHA, 1.898 BOTTIGLIE CON LA STORIA DEL DURELLO

L'omaggio di Cadis 1898, prima cooperativa vinicola del Veneto, con una produzione limitata per un'azienda che crea 42 milioni di bottiglie nelle sue 7 diverse cantine

Massimo Rossignati

# E

l'omaggio di "Cadis 1898", prima realtà vitivinicola cooperativa del Veneto e tra le più grandi d'Italia, ad una Denominazione di nicchia e di alta qualità come il Lessini Durello. Non a caso, il nome scelto per questa nuova bottiglia targata Cantina di Montecchia, presentata a Verona ai primi di ottobre, è "Montecletha" appunto come il territorio da cui nasce: Montecchia di Crosara, comune del Nordest Veronese dove ha sede l'omonima cantina parte di "Cadis 1898". «Abbiamo grande fiducia nella denomina-

zione del Durello e il lancio del "Montecletha" va proprio in questa direzione - afferma il direttore generale di Cadis 1898, Wolfgang Raifer -. È fondamentale che anche una realtà di dimensioni importanti come la nostra, continui a ricercare la qualità in bottiglia, anche con prodotti di nicchia che non hanno niente da invidiare rispetto a denominazioni più famose».

Espressione dei migliori vigneti di uva Durella, il "Montecletha" nasce dall'attenta selezione delle partite di uva che gli enologi di Cadis 1898 ritengono più vocate al lungo affinamento. Si tratta di una Riserva Nature, perché oltre a sostare sui lieviti per almeno 36 mesi, il residuo zuccherino finale del vino è inferiore a 3 grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017. Insieme al Lessini Durello Brut "733" e al Lessini Durello "Collineri" Riserva 36 mesi, la nuova etichetta arricchisce la gamma

di Cantina di Montecchia di Crosara, rendendola protagonista di questa trilogia che rappresenta l'essenza stessa dell'arte di produrre bollicine d'eccellenza. «La produzione di "Montecletha" per quest'anno è di 1.898 bottiglie, come l'anno di fondazione di Cadis, quantità che raddoppierà con la prossima annata - prosegue il direttore Raifer -. Siamo di fronte ad un vino che viene affinato in acciaio fino al tiraggio,

segue la rifermentazione in bottiglia e la sosta sui lieviti per 60 mesi. Il colore è un giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage fine e persistente. Al naso è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente».

Una produzione quindi limitatissima per una realtà come "Cadis 1898" che oggi produce 42 milioni di bottiglie, fattura oltre 133 milioni di euro nelle sue 7 diverse cantine grazie a oltre 2000 soci che coltivano 6400 ettari di vigneti dalla Valpolicella all'area del Bardolino a quella del Custoza, dal Soave al Lessini Durello. Quella dei Monti Lessini, dove nasce il Lessini Durello, è per le sue particolari caratteristiche geografiche e pedoclimatiche da sempre un'area altamente vocata alla produzione spumantistica, caratterizzata nei versanti collinari della Val D'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, da rocce vulcaniche. La viticoltura dei Monti Lessini vanta sette secoli di storia, come testimoniano documenti storici molto antichi che riportano la formula "terra cum vineis", cioè

terreno coltivato a vite. E l'antenna della Durella è l'uva Duraseña, citata negli statuti di Costozza (VI) del 1290. L'area della doc del Lessini Durello si estende per una superficie di oltre 30.000 ettari tra le province di Verona e Vicenza, di cui circa il 38% sono boschi.

«Un altro aspetto fondamentale del territorio da cui nasce "Montecletha" è la biodiversità - conclude Raifer -. La presenza di boschi e prati, di insetti predatori e impollinatori, di microrganismi indigeni che vivono in simbiosi con le piante, costituiscono elementi altamente qualificanti in termini di qualità della vita del vigneto, la quale si traduce in modo inimitabile in qualità del vino. E Cantina di Montecchia di Crosara è la cantina del Lessini Durello, visto che tutta l'uva Durella del gruppo "Cadis 1898", che corrisponde al 70% dell'intera Doc, viene conferita qui».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

