

Novembre 2023
November



NEWS



PREMI _____ pag. 3

pag. 4

pag. 5

**EVENTI
CONCLUSI**

EVENTI _____ pag. 6
IN PROGRAMMA pag. 7

**RASSEGNA
STAMPA** _____

pag. 8

pag. 9

pag. 10

pag. 11

pag. 12

pag. 13

pag. 14

“TERZO MIGLIOR VINO BIANCO D’ITALIA* 2024 PER LUCA MARONI”

Secondo l’Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 3° MIGLIOR VINO BIANCO D’ITALIA* Chiaropuro Rocca Sveva 2022 con indice di piacevolezza di 96 punti.

** (pari merito con altri vini che hanno ottenuto lo stesso punteggio)*



According to Luca Maroni’s Year-book of the Best Italian Wines, 3rd BEST WHITE WINE FROM ITALY Chiaropuro Rocca Sveva 2022 with a pleasantness index of 96 points.*

**(tie with other wines that obtained the same score)*



PREMI
/ AWARDS

3

“A.I.S. SCEGLIE BORGRO ROCCA SVEVA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI A 200 NEO SOMMELIER ”

A.I.S. CHOOSES BORGRO ROCCA SVEVA TO AWARD DIPLOMAS TO 200 NEW SOMMELIERS

Borgro Rocca Sveva da sempre attenta alla promozione della cultura del vino.

Lunedì 20 novembre ha ospitato 200 neo diplomati di tutte le città del Veneto per la cerimonia di consegna del diploma.

Borgro Rocca Sveva has always been attentive to the promotion of wine culture. On Monday 20 November it hosted 200 new graduates from all the cities of the Veneto for the diploma award ceremony.



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

4

“ARIA DI FESTA CON L'AMARONE ROCCA SVEVA ALL'ENOTECA NOTE DI VINO (BARI)”

*Festive air with Rocca Sveva Amarone at
the Note di Vino wine shop (Bari)*

L'Amarone della Valpolicella, il Valpolicella Ripasso e il Valpolicella Rocca Sveva protagonisti nelle vetrine dell'enoteca

Note di vino.

Amarone della Valpolicella, Valpolicella Ripasso and Valpolicella Rocca Sveva, are protagonists in the windows of the Note di vino wine shop.



“DAGLI OSTI A CERA. ALESSANDRO BRISIGHELLA PROPONE LO SPUMANTE LESSINI DURELLO DI MONTECCHIA DI CROSARA”



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

5



Appassimento

LUNEDÌ
4 DICEMBRE
2023

**IL FRUTTAIO SAN MARTINO NELL'AREA VALPOLICELLA A TREGNAGO
APRIRÀ I SUOI CANCELLI PER UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA
TECNICA DELL'APPASSIMENTO.**

ORE 11:00

FRUTTAIO SAN MARTINO A TREGNAGO

Visita guidata fra i grappoli in appassimento di Corvina, Corvinone
e Rondinella, le uve dell' Amarone.

ORE 12:30

BORGO ROCCA SVEVA

Degustazione Amarone della Valpolicella Bio 2019 DOCG Cantina di Illasi e
Amarone della Valpolicella 2016 DOCG Rocca Sveva
in accompagnamento Risotto all'Amarone.

The San Martino "fruttaio" in the Valpolicella area of Tregnago will open its gates for a journey to discover the drying technique.

**PROSSIMI EVENTI
NEXT EVENTS**

6

wine & chocolate

SABATO 16
DICEMBRE
2023



Concedetevi il lusso di un intrigante percorso sensoriale accompagnati dai nostri sommelier. Il magico connubio tra vino e cioccolato, tra dolci contrasti e sorprendenti abbinamenti, vi avvolgerà in un incredibile vortice di sensazioni indimenticabili che aspettano solo voi...

EVENTO NON RIMBORSABILE

15:00

VISITA GUIDATA ALLE CANTINE SOTTERRANEE

15:45

VINI IN DEGUSTAZIONE:
Ogni vino sarà abbinamento a pregiata cioccolateria

- Equipe5 Metodo Classico 2019 (Tartufini al cioccolato bianco e granella di pistacchio)
- Chiaropuro 2022 (Tavoletta al cioccolato al latte 80% con chips di banane)
- Nottefonda 2020 (Cremino classico con pasta di nocciola Piemonte IGP)
- Amarone della Valpolicella Riserva 2016 (Crema al cioccolato fondente e polvere di caffè)
- Recioto di Soave Classico 2020 (Zeste di arancia candita ricoperte di cioccolato fondente)

17:00

Termine e possibilità di visitare il wine shop di Borgo Rocca Sveva

COSTO:
€ 45,00 / CAD.

Per info:
hospitality@cadis1898.it - tel. 0456139845
Soave, Via Covergnino 7

Treat yourself to the luxury of an intriguing sensorial journey accompanied by our sommeliers. The magical union between wine and chocolate.

PROSSIMI EVENTI
NEXT EVENTS

7

“ SCEGLI I REGALI SOLIDALI AGBD ”

Choose AGBD
solidarity gifts

BIS VERONA - 26€*



CANTINA SPERI
Ripasso Valpolicella - 750ml
CANTINA MONTECCHIA DI CROSARA
Lessini Durello - 750ml

Panettone 500g - Pasticceria Scarpato
Lessini Durello 750g - Cantina Montecchia di Crosara
Olio EVO 250ml - Frantoio Bonamini
Sugo Bio 300g - Coop. Sociale Caresà
Fettuccine 250g - Pastificio Passilongo
Riso Vialone Nano 500g - Az. Agr. Stoppato
Canestrellini 125g - Baratti e Milano
Cioccolata calda 90g - Baratti e Milano
Biscotti cocco e cioccolato - Coop. Sociale Frolla

BOX DELLE FESTE - 48€*



AGBD
ASSOCIAZIONE SINDROME DI DOWN
onlus

*A Natale,
esaudiamo
un desiderio*

Scegli i pensieri solidali di AGBD
e aiutaci a regalare una
vita autonoma ai nostri ragazzi

www.agbdverona.org

Via Valpantena 16/A
37142 Verona

Seguici su
f i

Per info e prenotazioni:
www.agbdverona.org

LESSINI DURELLO - 10€*



CANTINA MONTECCHIA
DI CROSARA - 750ml

RASSEGNA STAMPA
/ PRESS

8



Lo spumate più celebre di Cantina Soave

Cantina di Soave, tra le principali e più qualificate realtà del panorama enologico italiano ed internazionale, propone per il suo spumante più celebre: il **Maximilian I Müller 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 di origine vulcanica che gli conferisce note minerali e una freschezza agrumata 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. Come tutti i Maximilian I, sono spumantizzati garantendo una filiera sicura e controllata, dal vigneto alla botiglia. Cantina di Soave, che detiene il marchio Maximilian I ormai da moltissimi anni, si posiziona tra le prime 10 aziende spumantistiche italiane e attualmente gestisce il 70% dei vigneti dell'area di produzione del Lessini Durello D.O.C. www.maximilianspumante.it

FACCIAMO UN BRINDISI

di Clelio Torelli

...so orario:
... DOCG
... La
...ffret
...onetto
...eller
...o 2020,
... come
... (16);
...
...1998,
... in
... (45);
... Brut
...2021



MAXIMILIAN I BLANC DE BLANCS E AC MONZA

Lo spumante Extra Dry perfetto per il Natale 2023

Maximilian I propone per il Natale 2023 lo spumante Blanc de Blancs astucciato e firmato AC Monza per celebrare la consolidata partnership tra i due brand. Nell'elegante cofanetto dalla grafica speciale firmata Maximilian I e AC Monza ed il tappo personalizzato con il logo della squadra brianzola, è un regalo speciale per brindare nelle feste di Natale. Dal caratteristico profumo fine e intenso, e dal perlage fitto e persistente, il Maximilian I - Blanc de Blancs è un vino fresco ed elegante. Ideale a tutto pasto, perfetto da sorseggiare per l'aperitivo e da abbinare ai piatti di pesce.

a proposito di vini
VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

I magnifici 7 DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pliotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte in rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità dei territori, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Giallicino
Graticola in Maremma ha radici antiche. Nel comune di Magliano (GR) sorge la cantina che nelle migliori annate dedica le sue uve cabernet sauvignon e in piccola percentuale cabernet franc a questo rosso rubino, frutto di un lungo affinamento in barrique di rovere. Al palato è elegante, strutturato e avvolgente: si abbina a carne rossa, funghi, agnello arrostito e a primi con sugli importanti (€ 22).

Montedetha Lessini Durello Doc - Cantina Montecchia
La viticoltura dei Lessini è in da sempre unitaria vocata alla produzione spumantistica. Da uve Durello nasce questo spumante riserva bianco che, nel corso della sua maturazione di 60 mesi, dà luogo a bouquet floreale di acacia e zagara e frutta esotica. Spuma piatti dalla tradizione nostrana, pesce, risotti e minestre di verdura (€ 28,90).

Sassi Chiusi Igt Toscana Bertinga
In Gallesio in Chianti le uve dei Sassi Chiusi, Bone Sangiovese e zeta Merlot, provenienti da tre ceca prestigiosi - Bertinga, Adine, Vertere - vengono a conclusione biologica. Solo dopo una lenta maturazione Sassi Chiusi sa esprimere al meglio il suo abbinamento ai primi con sugli di carne, carni rosse arrostate e in umido, formaggi semi stagionati (€ 23).

Lavico Doc Etna Bianco Duca di Salaparuta
È un microclima che garantisce la nascita di questo Sottile Duca di Salaparuta (CT) sul versante orientale di Etna. Qui il vino gioisce di una ventilazione data dal mare e di una buona escursione termica: creazione tra i due elementi si crea un vino ricco di profumi intensi di frutta tropicale con note di mandorle e di taffetà. Ottimo servito a fresco, spaghiati e bolliti (€ 20).

Valdobladiene Dorg Superiore di Cortaze - Col Vectoraz
Nella rinomata zona di Cortaze alto, nel territorio di S. Pietro di Barbaia, si estende una micro zona di 107 ettari da cui si produce questo Prosecco, famoso in tutto il mondo. A 8° C, accompagna incantevole le feste, un abbinamento insolito è con il salame o la soppressata (€ 23).

Tanillo Pas Dosè Cantina di Venosa
La gamma di vini della cantina si amplia con questo rosè che esprime tutta la forza, il carattere e la versatilità del grande vitigno e la versatilità del grande vitigno e la versatilità del grande vitigno (PG). Si tratta di un metodo classico rosè da aggrinzito in purezza, fresco e avvolgente al palato, con note minerali che ricordano il territorio vulcanico. Da servire a 8° C con pesce, verdure e primi con carne (€ 33).

Ottello Nerodolambusco Coci 1988
Si aggiudica il prestigioso premio "5 Grappoli-Biberaia 2014" tra i migliori vini italiani selezionati dalla Fondazione Italiana Sommelier. Questo lambusco dalle note fruttate e floreali con finale spiccatamente minerale: al palato è morbido, fresco, sapido con buona trama tannica, ideale con buona trame tannica, ideale con salumi, primi strutturali, carni alla griglia, formaggi semi stagionati o come aperitivo e vino da meditazione (€ 18).

OG SHOPPING

A novembre c'è più gusto

L'AUTUNNO ENTRA NEL VIVO? NON PERDERE LO SPRINT: ARRICCHISCI LA TUA ROUTINE DI STAGIONE CON SNACK SFIZIOSI, DOLCI E SALATI

1. Da solo o nei cocktail
Con le sue note aromatiche e balsamiche, Bolzar 100 si gusta liscio e freddo o nei drink. € 30

2. Quando il veg è Fresco
Le novità di Garden Gourmet, veggie e surgelate: Spinaci con spinaci, riso & formaggi, Nuggets di soia, Coloretta veggie con zucchine, carote & piselli e Mini medagliani di soia. € 3,40

3. In monoporzioni tascabili
Eggere e coccoati, Schar Notes ozo cialde gluten free con ripieno di crema di cioccolato al latte. € 4

4. Dorsata e corposo
Birro Deep Smoke del Birrifico artigianale L'Orso Verde è creato in edizione limitata e si abbinano cibi dai sapori decisi, come trighe e stinco di maiale. € 4,50

5. Bontà da forno gluten free
No lievito anche per cestati: è per il grande sogno gluten-free, prodotti dolci e salati assortiti, dalle brioche ai salati crostati. Da € 2,50

6. BOLLICINE
Montecchia di Cantina Montecchia, nel veronese, origina un bouquet elegante di fresche note floreali. € 28,90

7. mini SNACK
Coca-Cola mini snack 2x

Torta piadina con scamorza

Ingredienti per 4-6 (1 stampo con fondo rimovibile da 20-21 cm di diametro)
•olio d'oliva extra vergine di oliva, 300 g
•pasta di semola di grano duro, 300 g
•scamorza bianca a fette, 150 g
•cipollini bianchi, 150 g
•olio extravergine di oliva, 50 ml
•sale, q.b.

Facile Prep. 20 min. Cott. 1 ora

Preparazione
1. Scaldate il forno a 200°C. Tagliate la cipolla a tocchetti e fate soffriggere in olio d'oliva. Unite la scamorza a fette e lasciate insaporire a fuoco dolce per 5-10 minuti. Mescolate il tutto con la semola di grano duro e l'olio extravergine di oliva. Spargete sul fondo dello stampo la restante piadina, dopo averla spennellata con estratti di olio. Aggiungete le cipolle e la scamorza e chiudete lo stampo con il fondo della piadina, facendola aderire bene. Dovrete cuocere per 40-45 minuti.

Shopping

UN FICILE DA ABBINARE... ITA
Prosecco Rosé è lo spumante italiano con la sua dolcezza e il suo carattere unico. È il compagno perfetto per i momenti speciali e per tutte le occasioni.

UNA FESTA DA PIÙ TE
Prosecco Rosé è lo spumante italiano con la sua dolcezza e il suo carattere unico. È il compagno perfetto per i momenti speciali e per tutte le occasioni.

LA FESTA DA PIÙ TE
Prosecco Rosé è lo spumante italiano con la sua dolcezza e il suo carattere unico. È il compagno perfetto per i momenti speciali e per tutte le occasioni.

10

01/11/2023



IL PAGELLONE

Cadis 1898 presenta il Lessini Durello **Montecletha Riserva Nature**

Il 3 ottobre a Montecchia di Crosara (Verona), Cadis 1898 ha presentato il suo primo Lessini Durello Metodo Classico. Si chiama Montecletha, ed è un omaggio al territorio da cui nasce: per l'appunto Montecchia di Crosara, la cittadina dove ha sede l'omonima cantina parte di Cadis 1898. Espressione dei migliori vigneti di uva durella, il Montecletha riposa per cinque anni sui lieviti. Si tratta poi di una Riserva Nature, perché il residuo zuccherino finale del vino è inferiore a tre grammi per litro. La prima annata è figlia della vendemmia 2017. "Abbiamo grande fiducia nella denominazione del Durello e il lancio del Montecletha va proprio in questa direzione", ha affermato il direttore generale di Cadis 1898 Wolfgang Raifer.



UN BRINDISI SPORTIVO

Prosegue anche per la stagione 23/24 la partnership tra AC Monza e Cadis 1898, con il suo spumante **Maximilian I**, stabilmente tra i più venduti in Italia. L'accordo si basa sulla condivisione di valori quali costante spinta alla crescita e volontà di raggiungere traguardi importanti. Maximilian I, che negli ultimi 12 mesi ha superato i **2 milioni di bottiglie vendute**, si prepara al Natale con una bottiglia di **Blanc de Blancs astuceciata e firmata AC Monza**, perfetta da regalare. Ma non è tutto: Cadis 1898 ha lanciato una grande novità, il **Bitter Maximilian I**, ingrediente perfetto per preparare cocktail e aperitivi, come il celebre spritz. **Maximilianspumante.it**



una bottiglia di **Blanc de Blancs astuceciata e firmata AC Monza**, perfetta da regalare. Ma non è tutto: Cadis 1898 ha lanciato una grande novità, il **Bitter Maximilian I**, ingrediente perfetto per preparare cocktail e aperitivi, come il celebre spritz. **Maximilianspumante.it**

11/11/2023

GENTE

14/11/2023



Il Bardolino che conquista il palato di Terre al Lago

Morbido ed equilibrato, il Bardolino di Terre al Lago è un vino versatile che si può abbinare a una vasta gamma di piatti

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.



Da splendidi vigneti coltivati sulla sponda orientale del più grande lago d'Italia, nasce il Bardolino di Terre al Lago, un vino rosso fragrante e piacevole, fresco e armonico, con un finale sapido. Prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara che vengono raccolte a mano e vinificate in modo tradizionale. I gradevoli aromi fruttati ricordano il ribes ed il lampone. Morbido ed equilibrato, il Bardolino di Terre al Lago è un vino versatile che si può abbinare a una vasta gamma di piatti. È ideale per accompagnare antipasti, primi piatti con sughi leggeri, secondi piatti di carne e pesce alla griglia o al forno.

Il **Bardolino di Terre al Lago** è un vino di qualità che rappresenta al meglio la tradizione enologica del Veneto. È un vino che può essere apprezzato da tutti, dai neofiti ai winelover più esperti. Ecco alcuni consigli per degustarlo: servirlo a una temperatura di 16-18°C; aprire la bottiglia almeno un'ora per permettere al vino di ossigenarsi; versare il vino in un calice ampio e trasparente per apprezzarne al meglio il colore, il profumo e il gusto.



16/11/2023

beverfood.com

Cadis 1898 bilancio 2022-2023: fatturato stabile a 141 Mni €, di cui il 36% all'estero

Cadis 1898 balance sheet 2022-2023 turnover stable at 141 million euros, of which 36% abroad.



Bilanci

Cadis, fatturato oltre 141 milioni Investiti 5,7 milioni in fotovoltaico

• Aumenta il patrimonio netto, verso 173 milioni. Il dg Raifer: «Nonostante le criticità di mercato, realtà sana con conti in ordine»

Il fatturato si mantiene in sostanziale equilibrio rispetto all'esercizio precedente e chiude a 141,3 milioni nonostante le difficoltà del mercato vitivinicolo mondiale.

Aumenta il patrimonio netto, che sfiora i 73 milioni di euro, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 milioni e di un utile di esercizio di oltre 300mila euro. Scende l'indebitamento nei confronti delle banche, che negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 a 20 milioni. Questi i punti di forza del bilancio d'esercizio 2022-2023 di Cadis 1898 (che riunisce le cantine di Soave, Montecchia, Illasi e Terre al Lago), approvato dall'assemblea dei 2000 soci viticoltori, che quest'anno hanno visto la liquidazione delle uve a quota 64 milioni con una redditività media per ettaro di 9.700 euro. I buoni risultati ottenuti nel 125mo anno di fondazione della società, nonostante una situazione economica complessa a livello globale, danno fiducia anche per il futuro.

«I soci sono sempre al centro del progetto di Cadis 1898 e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità», osserva il direttore generale Wolfgang Raifer. «La

Cadis turnover over 141 million. 5.7 million invested in photovoltaic.

nostra realtà è sana, con conti in ordine e può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni». Dal bilancio emerge che il fatturato è determinato per il 64% dal mercato domestico e per il 36% da quello estero. Buona la ripartizione tra vendite a marchio (55%) e private label (45%). Riconfermato l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, che valgono il 52% e il 48% dei ricavi. L'imbottigliamento, in particolare, cala del 2% in volume, ma cresce del 6% in valore. Durante l'ultimo anno sono proseguiti gli investimenti per 5,7 milioni e che hanno riguardato l'installazione di un impianto fotovoltaico negli stabilimenti di viale della Vittoria, a Soave, in grado di produrre il 20% del fabbisogno di energia e di 21 serbatoi in acciaio inox a Montecchia di Crosara, oltre all'ampliamento del fruttuoso San Martino a Tregnago.

L'orizzonte non è comunque tutto in discesa come valuta Raifer: «Sul comparto pendono diverse criticità: dalla recessione della Germania, mercato dove l'export di vino italiano ha sempre trovato grandi spazi, all'aumento dei costi di produzione che non si può più farricare sul consumatore finale. A tutto ciò si aggiunge anche un aspetto culturale da non sottovalutare: il vino deve essere comunicato come un alimento, per cui deve essere consumato e gestito in maniera adeguata».

Valeria Zanetti

Scende l'indebitamento nei confronti delle banche, che negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 a 20 milioni. L'imbottigliamento cala del 2% in volume, ma + 6% in valore

- In tema di **capitalizzazione aziendale**, il patrimonio netto è aumentato e sfiora i 73 milioni di euro, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 milioni di euro e un utile di esercizio di oltre 300 mila euro;
- La liquidazione destinata alla **remunerazione delle uve** conferite dai soci viticoltori ammonta a 64 milioni di euro;
- **L'indebitamento nei confronti delle banche** negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 milioni di euro a 20 milioni di euro;
- **Gli investimenti** nell'ultimo rendiconto sono stati pari a 5,7 milioni di euro e in particolare hanno riguardato: l'installazione di un impianto fotovoltaico negli impianti di viale della Vittoria in grado di produrre il 20% del fabbisogno complessivo dell'insediamento; l'installazione di 21 serbatoi in acciaio inox a Montecchia di Crosara e l'ampliamento del fruttuoso "San Martino" a Tregnago.

«I soci sono sempre al centro del progetto di **Cadis 1898** e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità», esordisce il direttore generale **Wolfgang Raifer**. «La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono». «Sull'intero comparto vitivinicolo», chiarisce il direttore generale di **Cadis 1898**, «pendono diverse problematiche, ad esempio: la recessione della Germania, un mercato dove l'export di vino italiano ha sempre trovato grandi spazi e l'aumento dei costi di produzione che

I dati in sintesi:

- **Cadis 1898** chiude il rendiconto con un **fatturato di 141,3 milioni di euro**, in sostanziale equilibrio rispetto al precedente esercizio. Tutto ciò nonostante le difficoltà a cui il **mercato mondiale vitivinicolo** è sottoposto da diversi anni;
- In termini di valore, il fatturato è determinato per il 64% dal mercato domestico e per il 36% da quello estero. Buona la ripartizione tra vendite "a marchio" e "private label" che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%;
- Riconfermato l'**equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso**, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato. In particolare, l'imbottigliamento ha visto un calo del 2% in volume ma una crescita del 6% in valore;

Attualità Aziende Formazione & Cultura Marketing & Comunicazione Mercati Personaggi Prodotti & Brands Vino 16/11/2023 165 letture **Cadis 1898** bilancio 2022-2023: fatturato stabile a 141 Mni €, di cui il 36% all'estero" > **Cadis 1898** bilancio 2022-2023: fatturato stabile a 141 Mni €, di cui il 36% all'estero" decoding="async" id="3864ef58"> Nel corso dell'ultima assemblea dei soci tenutasi nell'auditorium "**Commendator Luigi Pasetto**" di Borgo **Rocca Sveva** è stato approvato con **voto plebiscitario** il **bilancio d'esercizio 2022-2023**. Soddisfatti **Roberto Sorio** e **Wolfgang Raifer**, rispettivamente Presidente e Direttore Generale di **Cadis 1898**, e con loro tutto il **Consiglio di amministrazione**. I risultati ottenuti nel 125esimo anno di fondazione della società, nonostante una situazione economica complessa a livello globale, danno fiducia anche per il futuro. I 2000 soci viticoltori quest'anno hanno visto la liquidazione delle uve attestarsi a 64 milioni di euro con una redditività media per ettaro di 9.700 euro.

non è più possibile far ricadere sul **consumatore finale**. A tutto ciò si aggiunge anche un **aspetto culturale** da non sottovalutare e su cui occorre lavorare profondamente: il vino deve essere comunicato non più come una semplice bevanda ma come un alimento e come tale deve essere consumato e gestito in maniera adeguata», conclude Raifer.

+ INFO: cadis1898.it/

Scheda e news:

CADIS 1898 già Cantina di Soave Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

16/11/2023

L'Arena
il giornale di Verona

RASSEGNA STAMPA
/ PRESS

12

17/11/2023

alimentando.info

Cadis 1898 closes the year with a stable turnover of 141.3 million euros

Cadis 1898 chiude l'esercizio con un fatturato stabile a 141,3 milioni di euro

Salta al contenuto

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

• [Cadis - approvazione-bilancio-2022-2023_CS-400x289.jpg](#) alt="" decoding="async" id="257dacda">

Soave (Vr) – Nel 125esimo anno dalla sua fondazione **Cadis 1898** chiude il bilancio d'esercizio 2022-2023 con un fatturato di 141,3 milioni di euro – in sostanziale equilibrio rispetto al precedente esercizio -, realizzato per il 64% sul mercato domestico e per il restante 36% sulle piazze mondiali. In tema di capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto è aumentato e sfiora i 73 milioni, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 mln e un utile di esercizio di oltre 300 mila euro. La liquidazione destinata alla remunerazione delle uve conferite dai 2 mila soci viticoltori ammonta a 64 mln, con una redditività media per ettaro di 9.700 euro. L'indebitamento nei confronti delle banche negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 a 20 milioni di euro.

"I soci sono sempre al centro del progetto di **Cadis 1898** e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità", commenta il direttore generale, **Wolfgang Raifer**. "La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono". Tra gli altri dati emersi, la ripartizione tra vendite 'a marchio' e 'private label', che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%; l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato; un investimenti per 5,7 milioni di euro.

25/11/2023

Investireoggi.it

Migliori vini, ecco le cantine vitivinicole italiane top per fatturato

Le prime 10 coop per fatturato

8. **Cadis 1898**: 143,8 milioni di euro

17/11/2023

winemeridian.com

Cadis 1898 budget approved: 64 million euros distributed to 2000 members.

Approvato il bilancio di **Cadis 1898**: ai 2.000 soci distribuiti 64 milioni di euro

Raifer (DG **Cadis 1898**): "La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono". Di Redazione Wine Meridian Nel corso dell'ultima assemblea dei soci tenutasi nell'auditorium "Commendator Luigi Pasetto" di Borgo **Rocca Sveva** è stato approvato con voto plebiscitario il bilancio d'esercizio 2022-2023. Soddisfatti Roberto Sorio e Wolfgang Raifer, rispettivamente Presidente e Direttore Generale di **Cadis 1898**, e con loro tutto il Consiglio di amministrazione. I risultati ottenuti nel 125esimo anno di fondazione della società, nonostante una situazione economica complessa a livello globale, danno fiducia anche per il futuro. I 2000 soci viticoltori quest'anno hanno visto la liquidazione delle uve attestarsi a 64 milioni di euro con una redditività media per ettaro di 9.700 euro.

I dati in sintesi:

Cadis 1898 chiude il rendiconto con un fatturato di 141,3 milioni di euro, in sostanziale equilibrio rispetto al precedente esercizio. Tutto ciò nonostante le difficoltà a cui il mercato mondiale vitivinicolo è sottoposto da diversi anni.

In termini di valore, il fatturato è determinato per il 64% dal mercato domestico e per il 36% da quello estero. Buona la ripartizione tra vendite "a marchio" e "private label" che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%.

Riconfermato l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato. In particolare, l'imbottigliato ha visto un calo del 2% in volume ma una crescita del 6% in valore.

In tema di capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto è aumentato e sfiora i 73 milioni di euro, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 milioni di euro e un utile di esercizio di oltre 300 mila euro.

La liquidazione destinata alla remunerazione delle uve conferite dai soci viticoltori ammonta a 64 milioni di euro.

L'indebitamento nei confronti delle banche negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 milioni di euro a 20 milioni di euro.

Gli investimenti nell'ultimo rendiconto sono stati pari a 5,7 milioni di euro e in particolare hanno riguardato: l'installazione di un impianto fotovoltaico negli impianti di viale della Vittoria in grado di produrre il 20% del fabbisogno complessivo dell'insediamento; l'installazione di 21 serbatoi in acciaio inox a Montecchia di Crosara e l'ampliamento del fruttai "San Martino" a Tregnago.

Dichiarazione dg Wolfgang Raifer

"I soci sono sempre al centro del progetto di **Cadis 1898** e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità", esordisce il direttore generale Wolfgang Raifer. «La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono». Tra gli altri dati emersi, la ripartizione tra vendite 'a marchio' e 'private label', che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%; l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato; un investimenti per 5,7 milioni di euro. Gli investimenti nell'ultimo rendiconto sono stati pari a 5,7 milioni di euro e in particolare hanno riguardato: l'installazione di un impianto fotovoltaico negli impianti di viale della Vittoria in grado di produrre il 20% del fabbisogno complessivo dell'insediamento; l'installazione di 21 serbatoi in acciaio inox a Montecchia di Crosara e l'ampliamento del fruttai "San Martino" a Tregnago.

Dichiarazione dg Wolfgang Raifer

"I soci sono sempre al centro del progetto di **Cadis 1898** e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità", esordisce il direttore generale Wolfgang Raifer. «La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono». Tra gli altri dati emersi, la ripartizione tra vendite 'a marchio' e 'private label', che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%; l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato; un investimenti per 5,7 milioni di euro.

17/11/2023

adige.tv

A solid balance sheet that guarantees stability.

Cadis 1898 budget approved: 64 million euros distributed to 2000 members.

ADIGE.TV - Verona - Bilancio di Cadis 1898, 2022-2023. Cantina di Soave distribuisce ai 2.000 soci 64 mln di euro. "Un bilancio solido, che garantisce stabilità".

Bilancio di Cadis 1898, 2022-2023. Cantina di Soave distribuisce ai 2.000 soci 64 mln di euro. "Un bilancio solido, che garantisce stabilità".

L'Assemblea dei Soci di Cadis 1898, tenutasi nell'auditorium "Comm. Luigi Pasetto" di Borgo Rocca Sveva, Soave ha approvato il bilancio d'esercizio 2022-2023. Soddisfatti Roberto Sorio e Wolfgang Raifer, rispettivamente Presidente e Direttore Generale di Cadis 1898 e, con loro, tutto il Consiglio di amministrazione. I risultati, ottenuti nel 125° anno di fondazione della società, nonostante una situazione economica complessa, a livello globale, infondono fiducia, anche per il futuro. I 2000 viticoltori soci godono, quest'anno, d'una liquidazione delle uve con ferite di 64 mln di euro, pari ad una redditività media per ettaro di 9.700.-€. Il periodo, in considerazione ha chiuso con un fatturato di 141,3 mln di euro, in sostanziale equilibrio, rispetto al precedente esercizio, nonostante le difficoltà, incontrate, sul mercato mondiale del vino. Tale fatturato è determinato, per il 64% dal mercato domestico e per il 36% da quello estero. Buona la ripartizione tra vendite "a marchio" e "private label", che rappresentano rispettivamente il 55% e il 45%. Riconfermato l'equilibrio tra prodotto confezionato e sfuso, rispettivamente il 52% e il 48% del fatturato. In particolare, l'imbottigliato ha visto un calo del 2% in volume, ma una crescita del 6% in valore. Il patrimonio netto, in aumento, sfiora i 73 mln di euro, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 mln di euro e un utile di esercizio di oltre 300 mila euro. Come cannato, la remunerazione delle uve, conferite dai soci viticoltori, ammonta a 64 mln di euro. L'indebitamento, con banche, si è ridotto, da 35,9 milioni di euro a 20 milioni di euro. Gli investimenti ammontano a 5,7 milioni di euro, in particolare, di euro. Gli investimenti ammontano a 5,7 milioni di euro, in particolare, volti all'installazione di un impianto fotovoltaico, negli impianti di viale della Vittoria, in grado di produrre il 20% del fabbisogno complessivo dell'insediamento, a 21 serbatoi, in acciaio inox, a Montecchia di Crosara, e all'ampliamento del fruttajo "San Martino" a Tregnago. Wolfgang Raifer, direttore generale della Cantina: «I soci sono sempre al centro del progetto di Cadis 1898 e hanno approvato un bilancio solido, che garantisce stabilità. La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro, nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono. Sull'intero comparto vitivinicolo, pendono diverse problematiche, ad esempio: la recessione della Germania, un mercato, dove l'export di vino italiano ha sempre trovato grandi spazi e l'aumento dei costi di produzione, che non è più possibile far ricadere, sul consumatore finale. A tutto ciò si aggiunge anche un aspetto culturale, da non sottovalutare, e su cui occorre lavorare profondamente: il vino deve essere comunicato non più come una semplice bevanda, ma come un alimento, e, come tale, deve essere consumato e gestito in maniera adeguata». La buona amministrazione - complimenti! - ricompensa sempre, in questo caso, supportata dalla passione e dal costante impegno dei viticoltori. Pierantonio Braggio

30/11/2023



Cadis 1898 chiude l'esercizio con un fatturato stabile a 141,3 milioni di euro

Nel 125esimo anno dalla sua fondazione Cadis 1898 chiude il bilancio d'esercizio 2022-2023 con un fatturato di 141,3 milioni di euro - in sostanziale equilibrio rispetto al precedente esercizio -, realizzato per il 64% sul mercato domestico e per il restante 36% sulle piazze mondiali. In tema di capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto è aumentato e sfiora i 73 milioni, a fronte di un cash flow operativo di 7,8 mln e un utile di esercizio di oltre 300mila euro. La liquidazione destinata alla remunerazione delle uve conferite dai 2mila soci viticoltori ammonta a 64 mln, con una redditività media per ettaro di 9.700 euro. L'indebitamento nei confronti delle banche negli ultimi due anni si è ridotto da 35,9 a 20 milioni di euro. "I soci sono sempre al centro del progetto di Cadis 1898 e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità", commenta il direttore generale, Wolfgang Raifer. "La nostra è una realtà sana, con conti in ordine, che può guardare con fiducia al futuro nonostante le criticità degli ultimi anni e i nuovi ostacoli che emergono".

28/11/2023

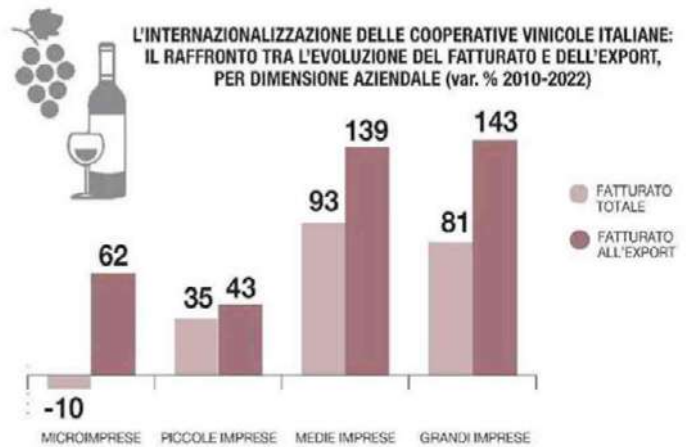
Largo Consumo

Cooperative wine looks abroad. Italian wine production is increasingly appreciated abroad, its quality and tradition distinguishing it while adapting to current fashions.

Il vino cooperativo guarda all'estero

La produzione enologica italiana è sempre più apprezzata all'estero, a contraddistinguerla sono la qualità e la tradizione pur adattandosi alle mode del momento.

di Viviana Persiani



Wolfgang Raifer, Direttore generale Cadis 1898, vive orgoglioso in prima persona, il successo della cooperativa che dirige: «Questo è un buon periodo per la cooperazione vitivinicola che, alla luce dei dati, evidenzia l'importanza della stessa in termini di produzione e fatturato nazionale. Il successo del settore è frutto di una filiera che coinvolge numerose aziende. Negli ultimi vent'anni, la cooperazione ha investito molto nella vigna, nelle cantine e nelle strutture. Inoltre, per garantire un'evoluzione della qualità del prodotto vino, abbiamo puntato anche sulle competenze vinicole ed enologiche. Ampio spazio dunque alle risorse umane e all'organizzazione delle attività. L'unione fa la forza: questo il nostro motto. Abbiamo dimostrato che, partendo da una struttura, da un'organizzazione e da obiettivi chiave, Cadis 1898 ha ottenuto risultati positivi sia nel medio che nel lungo periodo.

Da tempo abbiamo riscontrato con-

senso sul mercato nazionale e internazionale. Il successo della cooperazione è premiato anche all'estero perché viene apprezzata la qualità del nostro vino, inteso come prodotto che rispetta l'unicità del territorio e del lavoro dell'intera filiera. Esistono varietà internazionali che si coltivano ovunque, noi puntiamo a trasferire la qualità del territorio che ci appartiene nella bottiglia: il nostro vino è unico. Anche il consumatore straniero, così come quello italiano, apprezza la nostra capacità di comunicare le nostre radici. Abbiamo il compito di diffondere cultura enologica e dove non c'è, costruirla. Naturalmente seguiamo i trend, le mode, le richieste dei consumatori ma tutto ciò senza mai snaturare la tradizione del territorio di produzione. Ad esempio, negli anni scorsi l'acidità del vino era un requisito meno richiesto, oggi, soprattutto all'estero, sono ricercati prodotti enologici meno morbidi».