

Dicembre 2023
December



NEWS

Auguri a tutti



pag. 3
pag. 4
pag. 5

EVENTI CONCLUSI

EVENTI _____ pag. 6
IN PROGRAMMA

RASSEGNA
STAMPA _____

pag. 7
pag. 8
pag. 9
pag. 10
pag. 11
pag. 12
pag. 13
pag. 14

“CASTELCERINO CI PORTA NEL TERRITORIO DI SOAVE CON LA GARGANEGA CHE SPRIGIONA UN BOUQUET MOLTO INVITANTE”

Castelcerino takes us to the Soave area with Garganega which releases a very inviting bouquet.



**7
GOLD**

in collaborazione
con:



Associazione Italiana Sommelier



“BUONE FESTE CON LA SUADENZA DEL RECIOTO DI SOAVE ROCCA SVEVA”

Happy holidays with the persuasiveness of Recioto of Soave Rocca Sveva

**7
GOLD**

in collaborazione
con:



Associazione Italiana Sommelier

EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS



3

CENA DI NATALE CON IL CABERNET SAUVIGNON ROCCA SVEVA E LO SPUMANTE METODO CLASSICO LESSINI DURELLO COLLINERI

5 dicembre alla LOCANDA CASCINA BONETA a SARNICO (BG)

Christmas dinner with Rocca Sveva Cabernet Sauvignon and Lessini Durello Collineri classic method sparkling wine



Con la collaborazione di **MYTRAINING**
SARNICO - SARNICO (BG)

EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

4

“ I VINI ROCCA SVEVA AL MACRAMÈ’ DI REGGIO EMILIA”

Nel centro storico di Reggio Emilia al
Macramè Nottefonda e Amarone della
Valpolicella Rocca Sveva sono i protagonisti.

*In the historic center of Reggio
Emilia at Macramè Nottefonda and
Amarone della Valpolicella Rocca
sveva are the protagonists*



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

5

SAVE
THE
DATE

2024

— **PARIGI VINEXPO**

dal 12 al 14 febbraio



— **DUSSELDORF
PROWEIN**

dal 10 al 12 marzo



— **VERONA VINITALY**

dal 14 al 17 aprile



01/12/2023

DIVA E DONNA



D&D SPECIALE FESTE

Sopra, da sin.: charm Disney, Tilly nella Nette rifinito a mano, in argento sterling 925 ed esclusiva lega placcata oro 14k Firenze, € 95. Choker in argento dorato L'Occidente Fashion Jewelry, € 120.00. Fermagli Face in polimeri color oro Xiani Design Italia, € 64.90. Top con pallottole dorate INEU ZHENQI, € 136.00. 82 La Sorella dell'Alleanza con miele, cioccolato di frutta, frollini, caramelle e barretta Maltosa Bio, € 19.99.

Sopra, da sin.: Panettoni alla Mela e alla Cannella e Dolce & Gabbana con Raccorchi, € 40. KJ Vintania C con detergenti, crema e maschera Diego dalla Palma Milano, € 42.90. Più sopra, Barro Gold, ideale per feste: Bayerwald, € 289.290 g.

A sin.: Paillo Terna e Valicori in 39 Formenti, € 200. Sopra, da sin.: canestro Pini Sophie L'Occidente Buchanan, € 100. Cuvata Logorantia in rete jacquard con Tildes, € 210. Vaso terna, in ceramica Oltum, € 14.95.

Sopra, da sin.: Baci Baci Guato Amaretto con messaggi di auguri. Il giacchino in cioccolato Fontaine Perugini, € 6.50 circa la confezione da 12. Chale, Panettoni Reggiani 1740 mesi, in tegame in 200g Latt, € 0.99. Anello Intertouching 0 18 carati (Lucca), € 750.

Sopra, da sin.: borsa gioielli in pelle con manico: rigido rivestita di preziosi crinoidi Dorati Altissimo, € 409. Bracciale Mincor 500, maxi in metallo in bronzo placcato oro: in lavorazione e artigianale made in Italy di 100% (Bellezza Gioielli), € 220.

Sopra, da sin.: MaxMillari Blanc de Blancs con AC Marco Cadoi 1898, € 190. Sicilic portogallo Salas, € 18.90. Pillow Talk, Dreama Curve True, trucco per il viso. Tilly, € 300. A di, immetta nella box Silat Doca con la Crema Mani Fleur d'Orange Propanat, € 10.

Sopra, da sin.: ciotola per snack Ghinda la topologia, € 20.99. Kawaii giraffa Hydro Force Bestway Life Rapid X2 in subsonico, € 226.96. Programma arte Abelle Hoyle Douze R Adrover Serini Guarnati, € 200.

DIVA EDONNA 87

01/12/2023

GENTE



Speciale bontà di Natale

Intorno al "viale sando", ovvero la bottiglia, quando la acquistate verificate che sia stata fermentata in Sardegna e che dalle acque dell'isola provengano anche i magliani da cui è ricavata, come nel caso della bottiglia di Cabras del Naaso conosciuto Patis. Se invece amate scegliere formaggi o salumi, quest'anno la lista dei desideri, oltre ai classici come prosciutto o culatello, contempla anche la mortadella, riscoperta dagli americani e celebrata dal New York Times come prodotto di tendenza. L'altra idea, che nasce dai tempi dei primi anni del secolo, è quella di regalare della pasta, considerando che tutti i migliori produttori offrono condizioni dove già presento, o addirittura ▶

OPERA D'ARTE
Il gelato cioccolato a forma di simpatico Schiacciamoi dello chef italiano Paolo Grillo senza l'occhio al celebre scultore di E.T.A. Hoffmann e alle musiche di Copland.

Shopping raffinato

I vini per brindare in famiglia e con gli amici, un grande pomeriggio dopo le feste gourmet e il panettone tradizionale per chiudere in dolcezza

1. Montecletha di Cantina di Montecchia di Cresara - Cadi 1898 ha riflessi dorati, note floreali di acacia e zagara e sentori di frutta essicca, cedro candito, bergamotto 29.90€.
2. Parmigiano Reggiano Dop Delle, stagionato oltre 40 mesi, di Luff Italia, 5.90 €.
3. Panettone tradizionale con scorze di arance candite italiane, con uova di gallina allungate a terra, di MD, € 6,99.
4. Pasta all'uovo (pacchetti e mezza maniche), olio Novello e una sigaretta sbopper, di Montecchia d'Alba, € 4,99 € (solo su www.casostichelo.com).
5. Anari N.3 Lucrezia è un prosciutto superiore brut millenario dog, ha colore paglierino, dalla spuma sottile e persistente, con note di acacia e fiori campestri, gusto armonico e giustamente sapido, di Anari, 24 € D.A.

87

01/12/2023

01/12/2023

December
n° 12 - 2023

2,00 €

Cucinare bene

Recette gourmet
Preparare i ravioli

Sforzi di bacca con prosciutto
Servite ltrorando a piacere con un filo di olio extravergine aromatizzato

CHIARETTO di BARDOLINO
Denominazione di Origine Controllata
TERREALLAGO

festeggiare IL NATALE

Costa macedone viene il valore delle verdure
Per mantenere le verdure in un colore verde brillante anche una volta cotte, è sufficiente scottarle in un po' d'acqua bollente salata, circa 1 minuto. Scolatele e trasferite subito in una ciotola con acqua e ghiaccio: il verde delle foglie apparirà ancora più intenso, quasi fluorescente. È lo risultato anche in tutte le preparazioni successive in cui userete questa verdura.

Facile Prep. 20 min. Cott. 20 min.
biondi con 4 rita per rivoli 200 g e cipollini 500 g
avanzata a bollire 10 g di burro 30 g
olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini
avanzato 1 Parmigiano Reggiano grattugiato 1 cucchiaino
brodo vegetale 1 litro circa
Emmentaler Dop 80 g
sale - pepe

«Lavate gli spinaci, eliminate i gambi e metteteli in foglie ancora umide in una padella, in cui avrete fatto scaldare un cucchiaio di olio e di burro. Salate da parte a leggere bollitura»

«Coprite gli spinaci con il caciocavallo e lasciate riposare 1 minuto. Alimantate con un paio di cucchiai di cultura alla macerazione spesso. Alcolata e passata nel frullatore fino a ottenere una crema liscia. «Scaldate un cucchiaino di olio in una casseruola e fate croccante la pancetta fino a renderla croccante ma non secca. «Riciccolate e benedite da colata. «Aggiungete 10 g di burro e, agitata a steglia, unite lo scartolo bollito, «fate bollire a coprire a fiamma bassa 1-2 minuti, mescolando. «Mette il riso, inasportato 2 minuti, versate un mestolo di brodo bollente e proseguite la cottura, versando man mano il brodo bollente, mescolate spesso»

«Incolate 10-15 minuti. «Assaggiare il riso gli spinaci trullati, 1 10 g di burro rimasti, 30 g di Emmentaler grattugiato, il parmigiano reggiano, il pepe e la pancetta sciolta, mescolate e lasciate riposare 1 minuto coperto. «Incolate il risotto nel colino e servitelo con l'Emmentaler rimasto, grato a dischetti, e con le foglie di spinaci crudi»

in spinaci e pancetta

Soave

CANTINA DISCAVE

99

In Italia Euro 1,80

Intimità

10 STORIE VENE
+ UN ROMANZO COMPLETO

SCRIVONO PER NOI
Milky Corfucci
Andrea Giuliani
Maria Venturi

Luana
«In amore l'orgoglio è una trappola»

GUIDI &...
«La no...
una strana coppa»

Intimità 37

SCELTI PER VOI

CIN CIN AROMATICO

Maximilian I presenta Müller Thurgau Durello, uno spumante brut dal profumo floreale, ideale per rendere speciale qualunque occasione

Come festeggiare un evento unico? Ma brindando con lo ballicine, ovviamente, come quelle dello spumante Müller Thurgau Durello di Maximilian I. Dal gusto aromatico profumo floreale di biancospino e dal giallo, racchiude il sapore delle uve e della terra da cui proviene (la zona coltiva di Verona e Vicenza), un suolo di origine vulcanica che gli conferisce note minerali piacevolmente agrumate con un frizzante non è perfetto solo per brindare ai momenti speciali, è ideale come aperitivo abbinato a formaggi e salumi e, grazie al gusto secco, si presta ad accompagnare anche antipasti, primi piatti come risotti e carni bianche. È prodotto garantendo una filiera sicura e controllata, dal vigneto alla bottiglia.

Intimità 37

01/12/2023



RASSEGNA STAMPA / PRESS

8

01/12/2023

melaverde

DAL PROGRAMMA DI SUCCESSO DI **51**
AGRICOLTURA • AMBIENTE • CUCINA • NATURA









Maximilian I di CADIS 1898 propone lo spumante Blanc de Blancs astucciato e firmato AC Monza per celebrare la consolidata partnership tra i due brand. Con il tappo personalizzato con il logo della squadra brianzola, è un regalo speciale per brindare durante le feste.



È TEMPO DI BRINDARE

Ottenuto da uve Müller Thurgau Durella, vitigno autoctono dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza, Maximilian I Müller Thurgau Durello ha un caratteristico profumo di biancospino e aroma fruttato. Racchiude il sapore della terra da cui proviene: il suolo di origine vulcanica gli dona note minerali e un finale piacevolmente sapido. Ideale a tutto pasto, perfetto come aperitivo, è adatto anche con antipasti, risotti e carni bianche. Müller Thurgau Durello, come tutti i Maximilian I, ha una filiera controllata, dal vigneto alla bottiglia. Maximilianspumante.it



Il Bardolino che conquista il palato di Terre al Lago

Le vie 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.

04/12/2023 Categoria: Vino



Foto credit: fonte Studio Florika Carbonari

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.

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.

La viticoltura ha origini antichissime: il territorio a sud del lago di Garda risulta popolato e fiorente fin dai tempi dei romani, trovandosi su una importante via di comunicazione che collega le città di Brixia (Brescia) e di Verona.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella

Formato: 750 ml

Alcool: 12%

Prezzo consigliato: 4,90 €

Per maggiori informazioni:

<https://www.cadis1898.it>

Home > Il mondo del bere > Natale 2023 e i regali all'insegna del buon vino

Attività | Il mondo del bere | Side 1

Natale 2023 e i regali all'insegna del buon vino

by Max

Arriva il Natale e con le feste raddoppia la voglia di stare insieme e godersi una buona cena magari sorseggiando un buon vino oppure un ottimo liquore per concludere una serata in allegria. Ecco una serie di proposte allettanti per regali di qualità per un Natale 2023 all'insegna del buon vino.

Il vino che arriva dal lago di Garda e conquista il palato: Bardolino Terre al Lago



Nasce da due grandi vigne coltivate sulla sponda orientale del lago più grande d'Italia: **Bardolino di Terre al Lago** è un vino rosso fragrante e piacevole, che si può abbinare ad antipasti, primi piatti con sughi leggeri e secondi piatti di carne o pesce alla griglia ed al forno. Ottimo per accompagnare il pranzo di Natale ed anche un cenone di pesce durante le

feste, meglio se in un calice ampio per apprezzarne il gusto ed il colore

Home > Il mondo del bere > Le bollicine di Natale 2023 per un brindisi unico

Attività | Il mondo del bere | Side 1

Le bollicine di Natale 2023 per un brindisi unico

by Max

Le feste e la voglia di stare insieme tipica del periodo natalizio aumentano la voglia di bollicine, per brindare in armonia con ottimi vini: ecco una selezione delle migliori bollicine delle feste di Natale 2023, una carrellata di proposte delle cantine per rendere il nostro brindisi ancor più unico

Maximilian I – Blanc de Blancs ed Ac Monza, lo spumante perfetto per il Natale 2023



Una partner consolidata tra Maximilian I ed AC Monza, che si rinnova anche per le feste di Natale 2023 con uno spumante Blanc de Blancs personalizzato con i colori ed il logo della squadra brianzola, un regalo perfetto per le feste di Natale. Un vino fresco ed elegante, ottimo per accompagnare il pasto delle feste o per uno stuzzicante aperitivo

Grandi gruppi Approvato il bilancio 2022-23 di una delle maggiori cooperative vitivinicole

Cadis 1898, ai soci 64 milioni di euro

La "nuova" Cadis 1898 ha chiuso il bilancio 2023 con un fatturato di 141,3 milioni di euro e ben 64 milioni di euro distribuiti agli oltre 2000 soci viticoltori. I numeri sono stati presentati nel corso dell'assemblea dei soci, tenuta nell'auditorium "Comendator Luigi Pasetto" di Borgo Rocca Sveva, il 16 novembre, nella quale 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 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 5.700 euro.

«I soci sono sempre al centro del progetto di Cadis 1898 e hanno approvato un bilancio solido che garantisce stabilità», sottolinea il presidente Sorio.

«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 spiega il direttore generale Raifer -. Sull'intero comparto vitivinicolo pendono diverse problematiche



I 2000 viticoltori associati sono sempre al centro dei progetti dell'azienda. Conti in ordine e solidi a garanzia di stabilità anche per il futuro



Sul comparto pendono diverse problematiche, dalla recessione in Germania, mercato importante per i vini italiani, all'aumento dei costi di produzione

che, ad esempio la recessione in 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 - chiarisce il direttore generale di Cadis 1898 -. 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».

Cadis 1898, nata come

holding a febbraio scorso, cambiando l'immagine della storica Cantina di Soave, una delle più longeve e importanti realtà cooperative del mondo del vino, ha chiuso il rendiconto con un fatturato di 141,3 milioni di euro, in sostanziale equilibrio rispetto al precedente esercizio. 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.

In tema di capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto 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.



73
Milioni
Il valore raggiunto dal patrimonio netto con un cash flow operativo pari a 7,8 milioni di euro

COS'È
Nata 125 anni fa produce 42 milioni di bottiglie

Cadis 1898 è il nuovo nome dato alla cooperativa vitivinicola nata 125 anni fa come Cantina di Soave e che oggi controlla anche le cantine di Montecchia di Crosara, di Illasi e Terre al Lago. Forte di oltre 2.000 soci conferitori, per un totale di 6400 ettari di vigneti, produce vini espressione delle principali denominazioni veronesi: dal Soave, allo spumante Lessini Durello, ai rossi della Valpolicella, al Custoza, al Garda e al Bardolino. Ben 42 milioni all'anno le bottiglie prodotte nelle sette sedi operative di Cadis 1898.

141,3
Milioni
È il fatturato di Cadis 1898 in sostanziale pareggio con quello del precedente conto economico

36%
Export
È il valore del mercato estero sul totale del fatturato della cooperativa vitivinicola il 64%, quindi, è nazionale

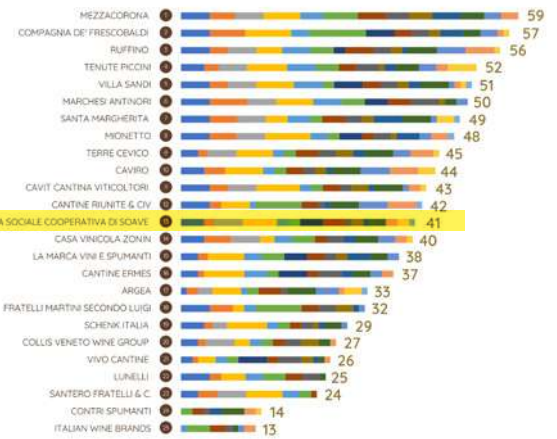
5,7
Milioni
Gli investimenti dell'ultimo anno, a partire dall'impianto fotovoltaico per la cantina di viale della Vittoria

Le evidenze dell'edizione n. 10 de "Il gusto digitale del vino italiano 2023" by Omnicom PR Group Italia sui 25 big, per fatturato, del Belpaese

The evidences of the edition n. 10 de "Il gusto digitale del vino italiano 2023" by Omnicom PR Group Italia on the 25 big, per turnover, of Italy.



CLASSIFICA FINALE 2023



CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI SOAVE

13

41