

Febbraio 2024
February



NEWS



MAGAZINE

PREMI _____ pag. 3

pag. 4
pag. 5
pag. 6
pag. 7

**EVENTI
CONCLUSI**

EVENTI _____ pag. 8
IN PROGRAMMA pag. 9

**RASSEGNA
STAMPA** _____

pag. 10
pag. 11
pag. 12
pag. 13
pag. 14
pag. 15
pag. 16
pag. 17
pag. 18



CADIS 1898 IN PARTENZA PER PROWEIN CON UN BOTTINO DI BEN OTTO MEDAGLIE CONQUISTATE AL MUNDUS VINI SPRING 2024, UNO DEI PIÙ PRESTIGIOSI CONCORSI INTERNAZIONALI DEDICATI AL MONDO DEL VINO. ECCO I RISULTATI NEL DETTAGLIO, DOVE SPICCANO I DUE RICONOSCIMENTI PER IL MIGLIOR VINO BIANCO VENETO E QUELLO PER IL MIGLIOR VALPOLICELLA RIPASSO:

- "BEST VENETO WHITE": (MIGLIOR VINO BIANCO VENETO)
CASTELCERINO SOAVE CLASSICO DOC 2023, CANTINA DI SOAVE
- "BEST VALPOLICELLA RIPASSO": (MIGLIOR VALPOLICELLA RIPASSO)
VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2022, ROCCA ALATA

CADIS 1898 on its way to Prowein with a booty of eight medals won at the MUNDUS VINI SPRING 2024, one of the most prestigious international competitions dedicated to the world of wine. Here are the results in detail, where the two awards for the best white wine Veneto and the one for the best Valpolicella Ripasso stand out:

- "BEST VENETO WHITE": CASTELCERINO SOAVE CLASSICO DOC 2023, CANTINA DI SOAVE
- "BEST VALPOLICELLA RIPASSO": VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2022, ROCCA ALATA



92 POINTS

91 POINTS



Best of Show
Veneto white



Best of Show
Valpolicella Ripasso



90 POINTS

90 POINTS

91 POINTS



88 POINTS

88 POINTS

89 POINTS

PREMI / AWARDS

3

**“INTENSO E
FRAGRANTE CON
NOTE DI FRUTTA
BIANCA, MELA E
PERA..
PINOT GRIGIO
GARDA DOC
ROCCA SVEVA.”**

**7
GOLD**

in collaborazione
con:



Associazione Italiana Sommelier

"Intense and fragrant with notes of white fruit, apple and pear.. PINOT GRIGIO GARDA ROCCA SVEVA."



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

4

“PROGETTO IDENTITÀ SOAVE”

Telearena 



IL CONSORZIO DI TUTELA DEL SOAVE, DI CUI CADIS 1898 FA PARTE, HA APPROVATO ALL'UNANIMITÀ LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE PER GARANTIRE MAGGIORI CONTROLLI E QUALITÀ IN BOTTIGLIA.

The Soave Protection Consortium, of which Cadis 1898 is part, unanimously approved the changes to the specification to ensure greater control and quality in the bottle.

“L'OSTE MICHELE SCEGLIE COLLINERI LESSINI DURELLO DOC RISERVA PER L'ABBINAMENTO CON IL PROSCIUTTO DI PARMA”

“The host Michele chooses COLLINERI LESSINI DURELLO DOC RISERVA for the matching with PROSCIUTTO DI PARMA”

 Via Antonio Meucci, 2
Noceto, Parma




EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

5

**“ANNI DI PASSIONE
CULINARIA LEGATA AL
TERRITORIO E ALLA
RICERCA
DELLE MATERIE PRIME...
SIAMO AL RISTORANTE**

“Years of passion culinary linked to territory and the pursuit of raw materials... We are at the restaurant da ALDO”

 Via Carlo Maria Cipolla, 4,
Legnago (VR)




EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

6

“AMARONE OPERA PRIMA”

IL 3 E 4 FEBBRAIO SCORSI A PALAZZO DELLA GRAN GUARDIA, ERAVAMO PRESENTI ALLA MANIFESTAZIONE AMARONE OPERA PRIMA. QUI ABBIAMO PRESENTATO IN ESCLUSIVA IL NUOVISSIMO “MALANCHINO” AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG 2016 E L’AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BIO 2019, ENTRAMBI DI CANTINA DI ILLASI.

 Palazzo della Gran Guardia
Verona

On 3 and 4 February at Palazzo della Gran Guardia, we were present at the Amarone Opera Prima. Here we presented exclusively the brand new “Malanchino” Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2016 and the Amarone della Valpolicella DOCG Organic 2019, both from Cantina di Illasi.



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

7

“WINE & E-BIKE.. IN SELLA NEL CUORE DEL SOAVE”

 Via Covergnino 7
Soave - Verona




BORGO
ROCCASVEVA

WINE & E-BIKE

IN SELLA NEL CUORE DEL SOAVE

**SABATO
MARZO 9**

Una wine experience green e sostenibile pensata per wine lovers, appassionati di bicicletta o semplici viaggiatori che vogliono scoprire le splendide colline del Soave ammirandole in sella ad una e-bike. Una collaborazione nata con KM Experience.

RITROVO A BORGO ROCCA SVEVA E SPARKLING WELCOME con:
- Equipe5 Cuvée n°60
A SEGUIRE VISITA GUIDATA DELLE CANTINE E DEGUSTAZIONE FINALE DI:
- Castelcerino Soave Classico DOC
- Amarone della Valpolicella DOCG

ARRIVEDERCI E POSSIBILITA' DI VISITARE IL WINE SHOP DI BORGO ROCCA SVEVA

13.30
RITROVO A BORGO ROCCA SVEVA E BRIEFING INIZIALE CON LE GUIDE DI KM

14.00
PARTENZA IN SELLA

15.45

17.00



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

PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

8

“PROWEIN”

DAL 10 AL 12 MARZO CADIS 1898 SARÀ PRESENTE A PROWEIN 2024, LA FIERA INTERNAZIONALE DI VINO E LIQUORI, CHE SI TIENE OGNI ANNO A DÜSSELDORF, IN GERMANIA. POTRETE TROVARCI ALLO STAND F41 PADIGLIONE 16.

From 10 to 12 March CADIS 1898 will be present at PROWEIN 2024, the international fair of wine and spirits, held annually in Düsseldorf, Germany. You can find us at Stand F41 Hall 16.



 **10 -12**
Marzo 2024

 **Düsseldorf**
Germania

 **Hall 16**
Stand F41



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

9



TRE LIEVI SFUMATURE DI GIALLO

Ultracentenaria, è stata la prima cooperativa sociale vinicola del Veneto. Viaggio nella **Cantina di Soave** alla scoperta delle bottiglie che l'hanno resa famosa nel mondo.

di Chiara Risolo

È il nome di un piccolo comune in provincia di Verona, ma è anche un aggettivo e pure un vino. Molti avranno già capito: stiamo parlando di Soave. In tutti e tre i casi questa parola rimanda a qualcosa di ameno.

Il borgo medievale ai piedi dei monti Lessini ha un'offerta turistica strepitosa, l'attributo non ha bisogno di ulteriori spiegazioni e quanto al nettare bianco, si sa, è rinomato e apprezzato in tutto il mondo. Qui, naturalmente, si parlerà di quest'ultima declinazione di cui una realtà vitivinicola è davvero un'ottima interprete. Realtà che, oltretutto, si chiama Cantina di Soave.

Di antichissime origini - è ultracentenaria - fa capo al gruppo **Cadis 1898** (che comprende anche Cantina di Illasi, Cantina di Montecchia e Terre al Lago) e vanta un primato degno di menzione: è stata la prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto. Un articolo comparso sul quotidiano *L'Arena* dell'epoca riporta testuale: «La Cantina è nata con uno scopo preciso: la lavorazione in comune delle uve appartenenti a un dato numero di individui per confezionare, sotto la direzione di un enotecnico, una sola massa di vino a tipo costante che, meglio di quello ottenuto con una lavorazione isolata, risponda alle esigenze dell'odierno commercio al consumo».

Non c'è dubbio: rispondono molto bene le etichette che annata dopo annata escono dal quartier generale di viale della Vittoria al civico 128, ovvero il San Lorenzo e il Fittà, entrambi

LIQUORI E PIACERI DA BERE



Soave Classici Doc, e il Recioto di Soave Docg. A fare la differenza, come sempre, è la qualità. In questo caso della Garganega, cioè il vitigno autoctono per eccellenza di tutto il territorio del Soave. Presente da almeno mille anni, grazie anche a suoli di origine vulcanica, pertanto ricchi di minerali fondamentali per la sanità delle uve, si caratterizza per i suoi grappoli generosi, di colore ambrato-dorato, con un livello di acidità consona, per esempio, al famoso appassimento, il metodo tradizionale impiegato per produrre il vino dolce Recioto di Soave.

Quello proposto dalla Cantina di Soave viene prodotto sempre in piccole quantità, ha un ampio bouquet aromatico di frutta matura, un sorso pieno, caldo e vellutato con un bel finale di mandorla. È la metà perfetta di dessert a base di piccola pasticceria, ma anche di formaggi erborinati. Il San Lorenzo, invece, è un giallo paglierino di notevole eleganza, in cui sventa una gradevole nota di mela croccante che duetta con antipasti poco elaborati e carni bianche. Chiude la triade il Fittà. È un bianco decisamente secco che nel calice oltre alla mela regala anche note fresche di melone verde. A tutto pasto, dà il meglio di sé con le zuppe e con le grigliate di pesce. Il consiglio? Provarli tutti e tre, *bien sûr*. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



- 1) San Lorenzo, Soave Classico Doc.
- 2) Fittà, Soave Classico Doc.
- 3) Recioto di Soave Docg.

5/02/2024

beverfood.com

Per San Valentino "Maximilian I", Prosecco Rosé Doc Extra Dry

05/02/2024 - 431 LETTURE

Share on Facebook

Share on X

12/02/2024

fooday
food & beverage today

Food - Beverage - Consigli e curiosità - Rubriche - Business News - Regioni - Altro

Per San Valentino Maximilian I - Prosecco Rosé Doc Extra Dry

Per festeggiare il San Valentino, una delle ricorrenze più amate e celebrate, si brinda con un calice di Prosecco Rosé Doc Extra Dry - Maximilian I.

HIPMILLER

HIPMILLER

HOME AUTOMOBILI CULTURA DESIGN MOTO LIFESTYLE

SAN VALENTINO: ELEGANZA IN UN CALICE CON PRO- SECCO ROSÉ DOC EXTRA DRY MAXIMILIAN I

Ideale per brindare a San Valentino, il Prosecco Rosé Doc Extra Dry firmato Maximilian I è eleganza e raffinatezza, perfetta per celebrare i momenti speciali.

di Caterina Di Iangi 44 minuti



RASSEGNA STAMPA
/ PRESS

11

1/02/2024



Carciofi
Varietà differenti esprimono il loro carattere in piatti stuzzicanti

Cacio e pepe
Due ingredienti intriganti, non solo sulla pasta

Polpettoni
Mix insoliti e sfiziosi di carne e ortaggi, per ricchi secondi di stagione

Dolci inglesi
Viaggio goloso alla scoperta di pie, pudding e cake



sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PURA E SEMPLICE

DADO VEGETALE BAUER
CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Preparato per chi ama la bontà e l'attenzione per il dettaglio, il Dado Vegetale Bauer con olio extravergine di oliva rende ogni piatto un vero capolavoro. Preparato con ortaggi di prima scelta, il Dado Vegetale Bauer è senza glutine e senza lattosio, un prodotto completo ideale per realizzare ricette saporenti dal gusto naturale, per preparare un brodo vegetale da aggiungere in purpurea, per squisiti primi piatti o anche per secondi di pesce e di carne.

MONTSCIOLE SPEZIE IMPILABILI

Belle, pratiche e colorate, le spezie impilabili Montsciole sono ideali per chi cerca di portare i profumi ed i colori delle spezie in cucina risparmiando spazio. Origine Iser di Filiera Montsciole viene coltivato nei campi della Filiera Italiana in Calabria, lavorate entro le 24 ore dal raccolto per preservarne al massimo i profumi e conferiscono in un vasetto originale dotato di salva-freschezza, così da trattenere l'aroma fino al momento dell'apertura.

Valpolicella Ripasso Superiore Doc Campobrun

Campobrun si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella. Il Valpolicella Ripasso Superiore Doc rappresenta una sola successione enologica ma anche un viaggio attraverso la maestria artigianale e l'amore per la tradizione vitivinicola. Questo vino incanta l'arte di unire la modernità dell'analisi con le radici profonde della cultura vitivinicola, regalando a chi lo degusta un'esperienza inimitabile.

Alce Nero BEVANDE VEGETALI BIOLOGICHE

Alce Nero rilancia la gamma bevande vegetali biologiche, un'importante alternativa al latte tradizionale. Ideali per chi è intollerante al lattosio, sono preparate con riso, soia, avena, fieno e mandorle italiani. Prodotte con solo ingredienti biologici coltivati in Italia, naturalmente prive di lattosio, senza zuccheri aggiunti e addensanti. Bevute fresche, sono giusticate e piacevoli, mentre con l'aggiunta di orzo, caffè o cacao diventano ideali per la colazione.

SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA

Naturale e sostenibile, il salmone selvaggio dell'Alaska nasce e cresce libero e indisturbato nelle acque incontaminate dell'Oceano Pacifico dell'estremo nord, ha una consistenza soda e compatta ed è ricco di Omega 3, acidi grassi polinsaturi a catena lunga, fibre e fibre allungate, e cruciali in qualità, al forno e alla griglia.

Tutte le cinque varietà (King/Reale, Ciallo/Argentino, Sockeye/Rosso, Beta e Pink/Rosa) garantiscono ineccepibile qualità e gusto a tavola.

MADAMA OLIVA GRANMIX

Olive fresche, confite con peperoni a fiammi, basilico e arancia di limone, per un vortice di gusto e freschezza, pensato per il momento dell'aperitivo. Novità assoluta sul mercato italiano, si tratta delle migliori cultivar greche con una nuova ricetta comprendono le olive verdi Nalkaki, che nascono nella zona di Salonicco dalle terre che si allungano nel mare Eggeo e le olive Kalamata, coltivate tra il mare e le colline a sud del Peloponneso. Confezionate con plastica riciclata al 100%.

7/02/2024



DONNE CORAGGIOSE
LA MIA VITA CONTRO LA MAFIA

SPECIAL SAN VALENTINO
GIOIELLI
PROFUMI
RICETTE
LEZIONI
PARIGI

KATE Middleton
QUANDO IL SILENZIO È LIBERTÀ

Jamie Simmer
IL CAMPIONE CHE CAMBIERÀ L'ITALIA

Natasha Stefanenko
QUANDO ERO IL BRUTTO ANATROCCOLO

Sandra Milo

CUCINA DA CHEF
DI ELISABETTA GAMBINI

ROBERTO OKABE
CHEF DEI RISTORANTI FINGER'S

Da San Paolo a Milano, col Giappone nel sangue

CRESCIUTO IN BRASILE, madre giapponese, gran tifoso dell'Inter, Roberto Okabe sognava fin da piccolo di aprire un ristorante tutto suo, e oggi ha fatto di Finger's, avventura iniziata nel 2004 con Clarence Senokoff (ex calciatore dell'Inter, ex socio del ristorante), un brand con quattro locali da Milano alla Costa Smeralda. «Apena ne ho avuto la possibilità economica, ho cominciato a provare i sushi bar di San Paolo, che già sperimentavano un mix giapponese-brasiliano. Con l'esperienza in Giappone, l'amore per i sushi ereditato da mia madre - a lei è dedicato il piatto Futomaki Maria - è esploso. Successivamente ho unito le due linee gastronomiche e i rispettivi sapori, così è nata la mia cucina: giapponese creativa, semplice e innovativa. Per alcuni sushi master la creatività è quasi un tabù. Per me è l'arte di rispettare tradizione e sapori minimalisti della cucina giapponese senza precludermi la possibilità di sperimentare e lavorare la materia prima per esaltarne qualità e gusto».

Brasile, Giappone, Italia: che Paese l'ha ispirato di più?
Dal Giappone ho imparato educazione, dedizione al lavoro e rispetto per le persone. Dal Brasile, a fronteggiare i problemi della vita. L'Italia ha accettato il mio modo di essere e la mia idea di cucina, ed è il Paese che al momento sento più "mio". Nei miei piatti ci sono tutti e tre i più classici sashimi e nigiri giapponesi eseguiti ad arte: il carpaccio di Kobe con vinaigrette di pomodoro e Funtescote di Wagyu con chips di manzo, entrambi di ispirazione brasiliana; il riso al nero di seppia con umeboshi, che più rievoca l'Italia.

Consigli per chi si avvicina alla cucina giapponese?
Partire dalle basi, come la giusta cottura del riso per i sushi, il taglio del pesce, la frittata leggera, la tartara, e usare verdure o uova di pesce come elementi decorativi.

Prossimo passo?
Lavorare sul catering e, come sogno nel cassetto, il Cammino di Santiago de Compostela. Intanto, nel poco tempo libero, gioco a tennis e a calcio, ma vivo soprattutto della mia passione per la cucina.

Il Finger's Garden a Milano. Altri ristoranti Finger's sono a Roma e in Sardegna (fingersrestaurant.com).

News
Brindisi in rosa
Da una Glera e Pinot nero, una bollitura rosa con grande freschezza aromatica e note di rosa e melagrana, perfetto per l'aperitivo e per festeggiare l'anniversario.
• Prosecco Rosé Doc Extra Dry - Maximilian 1,650 euro.

A lume di candela
Un regalo green, pensato dalla metà del bollino del cuore: una lampada a led eco-friendly in carta, perfetta per San Valentino.
• Kami by Ripoptal Limited Edition per Pink Lady, online su ripoptal.it, 60 euro.

Amore al cubo
Palatine con ripieno di nocciola tostate e cereali e grandi gusti fondenti in confezione regalo.
• Choco Love Cubes, palline Bio Rose e grandi gusti dark, white, 240 g, 6,99 euro, online su amorescollette.com

RASSEGNA STAMPA / PRESS

12

CURIOSA OTTIMISTA DINAMICA

Donna

moderna

50€ PRIMO
E SE FACCI
MALE A
MIO FIGLIO?

Beauty
Scopri
Sexy

Moda
BACI
BIJOUX

Cooking

di Stefania Carlevaro
stefania.carlevaro@steltaliaedizioni.it

LEZIONI D'OLIO a bordo

PARTECIPARE a una degustazione di olio extravergine d'oliva in volo tra Milano e New York è un'esperienza unica, uno degli eventi enogastronomici organizzati da La Compagnie (lacompanie.com), la compagnia aerea smart Business Class che vola da Milano, Parigi e Nizza a New York. «L'idea è di imparare ad apprezzare l'eccellenza dell'olio made in Italy abbinata ai piatti di chef stellati, come Lorenzo Coggi e Isabella Pado - mi spiega Giovanna Bellini dell'Alco, associazione italiana sommelier dell'olio, o ambasciatrice Olio I&P di Canino (VT - land.it). «A bordo si ha il tempo per approfondire e per godersi un momento di puro piacere. Gli oli italiani hanno infinite varietà di aromi e sapori che dipendono da ben 538 diverse cultivar, dai Nord ai Sud della Penisola. E ogni olio, dal più delicato al più intenso, dal dolce all'amaro, si abbinerà meglio a un cibo. Un mondo affascinante, poco conosciuto e da valorizzare, puntando sulla qualità. Perché se un olio è davvero buono fa miracoli».

Fast food VIP

Hamburger super high quality: non difficile quando c'è la carne della macelleria Dario Cecchini, il pane di Antonio Follador con il suo pretzel bun creato su misura, le verdure selezionate e le salse prodotte al Quintino, il ristorante di Erbusco in Franciacorta (BS) dove è nata l'idea del Quintino. Founder: l'imprenditore e volto televisivo Francesco Panella, la famiglia De Rosa (istituzione nel mondo del vino e dell'ospitalità) e il conduttore e autore Alessandro Cattelan. In menu, 4 hamburger, 2 toast, 2 patatine, bibite e vini. Anche delivery (quintino.it).

TÊTE-À-TÊTE

La tua serata speciale la illumina Kami, la lampena perfetta da mettere in tavola per riscaldare l'atmosfera di una cena tête-à-tête. Realizzata in carta pregiata, è nata dalla collaborazione tra la start-up di ecodesign Ripicci e la mia Pink Lady Ripicci.it.

L'ELEGANZA DEL ROSÉ

Bollicine per festeggiare San Valentino: ci vuole un calice di Prosecco rosé doc extra dry Maximilian I. Le uve Glera e Pinot nero formano un bouquet profumato da abbinare a formaggi freschi, salumi, tartare di pesce o avocado toast (maximilianspume.it).

Vini classici MA POP

La comunicazione è disomogenea, il territorio tra i più storici della tradizione vitivinicola italiana, il cuore delle Langhe: qui si trova la cantina de L'Ateneo Pirella, l'azienda vitivinicola più pop del Piemonte, guidata da Sandra Vizza, appassionata, non solo di vino ma anche di arte contemporanea e design. Da visitare per un'esperienza da gustare e degustare (astempena.it).

Te lo dice la food editor

78 DONNA MODERNA

Ci piace cucinare

2,50 euro

DOLCI

Carnevale

Shopping bag

DOLCISSIME NOVITÀ
Tre sono le nuove grafiche per le confezioni Piernero Macher, Mon Chéri e Maxifrutti, dedicate a San Valentino perfette per donare un cuore ricco di prelibato.

BONTÀ IN BLOCCO
Per realizzare dolci squisiti non c'è alleato migliore del blocco di cioccolato fondente extra. Zovatta di Zibetti

UN JOLLY IN CUCINA
Che sia di naturale o come ingrediente di piatti dolci e salati, la Pispiccia Bioextra realizzata con 100% Latte Alto Adige, non delude mai!

DAI MARI DEL NORD...
Ecco sulle nostre tavole Pilsnanna, lo squisito maltenato norvegese affumicato che Pilsnab-brewery con un metodo unico, frutto di una lunga e intensa esperienza.

BRANDISI IN ROSA
Il prosecco rosé Docc extra dry di Maximilian I grazie alle sue eleganti bollicine e al gusto equilibrato, rende ogni cen di un momento indimenticabile.

SPIUMERIZZARE CON STILE
Per spargere zucchero a velo, cacao, farina o anche le sode, quel che ci vuole è l'esperto Dispenser Miacross, disponibile in ben 7 colori!

Dispenser

FUMARA

L'INTERVISTA

Raifer (Cadis 1898): «La sfida è far scoprire ai giovani il vino e il suo valore come alimento»

Il direttore generale della maggiore cooperativa vitivinicola del territorio analizza la contrazione di consumi sui mercati mondiali e la situazione delle Doc Veronesi



Wolfgang Raifer, direttore generale di Cadis 1898

Speciale Più Un week-end il cibo sarà alla fier...

Un week-end per gli appassionati di gastronomia... il cibo sarà alla fier...

Stazioni di Servizio Al Risparmio Verona... Via Principe Amedeo, 25/1

Vitivinicoltura La sfida dei consumi in calo Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

Il direttore di Cadis 1898: «Sui mercati dobbiamo dare certezze di qualità dei prodotti»

«Sui mercati mondiali stiamo attraversando una contrazione... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

«Sui mercati mondiali stiamo attraversando una contrazione... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

«Sui mercati mondiali stiamo attraversando una contrazione... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La Valpolicella ha registrato in questa difficile situazione congiunturale, grazie a grandi vini come la Doc Veronese, un fatturato di 141,3 milioni di euro...

La Valpolicella ha registrato in questa difficile situazione congiunturale, grazie a grandi vini come la Doc Veronese, un fatturato di 141,3 milioni di euro...

La Valpolicella ha registrato in questa difficile situazione congiunturale, grazie a grandi vini come la Doc Veronese, un fatturato di 141,3 milioni di euro...



per poter cogliere le opportunità del consumatore... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

per poter cogliere le opportunità del consumatore... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

È ora di presentare domanda per la disoccupazione agricola 2024... Prenota subito il tuo appuntamento!

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

La capacità di acquisto del consumatore è in forte calo... La sfida dei consumi in calo... Raifer: «Conquistare i giovani spiegando l'alimento vino»

Elision BRAND VALUE SOLUTIONS

Valpolicella Ripasso Superiore Doc - CAMPOBRUN, là dove nasce la Val d'Illasi



CAMPOBRUN si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella. La Val d'Illasi si presenta come un lungo canale che collega i Monti Lessini alla Pianura Padana e, proprio per questa sua particolare conformazione, è un'area molto ventilata e fresca, con una notevole escursione termica tra il giorno e la notte...

RASSEGNA STAMPA / PRESS

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI - Sede: 20123 Milano, Via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Sottoscrizione per l'Italia: 120,00 euro (iva inclusa)
Una copia 5,00 euro, arretrati 0,50 euro - Area internet: www.corrierevinico.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 20/02/1943 Tariffa R.O.C. - Poste Italiane s.p.a. spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 conv. in L. 27/02/2004 n. 46 art. 1 comma 1 DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Unip, Unione Stampa Periodica Italiana.

NOSTRA INCHIESTA SU UN'ATTIVITÀ
DI SPONSORSHIP IN CRESCITA N



CANTINE E SP UN BRIND DI MARKET



Infine
il calcio...
con Cadis
1898

Non si può concludere un'inchiesta sul sodalizio vino e sport, senza toccare l'argomento più chiacchierato dagli italiani: il calcio. Parlando di numeri, non v'è dubbio che vino e calcio siano passioni che accomunano milioni di persone. L'intesa fra i due mondi viene spontanea e la lista di collaborazioni tra griffe vinicole e squadre di calcio è lunga. Spesso si tratta di iniziative di cosiddetto cobranding, con note compagini sportive che si fanno produrre un proprio vino "ufficiale", da posizionare magari sui mercati asiatici o americani, oppure da servire nelle aree vip degli stadi, all'interno dei ristoranti e delle enoteche, per rendere più esclusiva e completa l'esperienza della partita. Il calcio, poi, è lo sport più televisivo del pianeta: il messaggio dove compare lo sponsor (il classico cartellone che fa da sfondo alle azioni di gioco) ha una notevole penetrazione cognitiva, anche grazie a trucchetti tecnici e di regia che possono ulteriormente "attrarre" lo sguardo del telespettatore. Sull'argomento abbiamo sentito **Wolfgang Raifer**, direttore generale di Cadis 1898. "Da due anni - racconta Raifer - abbiamo un accordo con il Monza calcio. Siamo silver sponsor con il marchio Maximilian I, il nostro spumante di punta per la Grande distribuzione, che comprende varie tipologie di bollicine, sia bianche che rosé. Abbiamo deciso di investire nel calcio perché è

lo sport nazionale, quello che ci poteva garantire i maggiori ritorni in termini di visibilità. Quella del Monza è stata una scelta mirata: il recente approdo in Serie A, per la prima volta nella storia del club brianzolo, lasciava presagire un notevole interesse nei suoi confronti, con la bella favola dell'ascesa repentina dalla serie minori e la solidità di una famiglia importante di imprenditori alle spalle. Cercavamo, insomma, l'effetto novità, un po' come facciamo con i nostri prodotti. La collaborazione si è concretizzata in tante iniziative di marketing e comunicazione: lavoro sui social, con le foto del miglior giocatore di ogni match (Mvp) che mostra la bottiglia special edition da noi realizzata, con capsula color rosso e logo della squadra; biglietti a disposizione per i nostri clienti e prodotti nell'area hospitality dello stadio; rilancio del brand con i classici cartelloni e le apparizioni televisive. L'impegno dal punto di vista economico è stato senz'altro importante, ma ci avevamo visto giusto: un po' di fortuna ci ha assistito, perché la squadra lo scorso anno ha fatto una grande stagione, da record per una neopromossa, e il ritorno di visibilità è stato fenomenale! Abbiamo venduto, nel primo anno, più di 2 milioni di bottiglie! Per cui non abbiamo avuto dubbi nel rinnovare l'accordo, e le cose stanno andando molto bene anche quest'anno".

26/02/2024

2/02/2024

winenews.it



Cantina di Soave , Doc Soave Classico San Lorenzo 2022

Nel borgo di Soave la storia della rocca medievale si intreccia con la storia dei vigneti di Garganega, da cui nasce il Soave Classico San Lorenzo. Il suo nome è dedicato al santo patrono del paese, ed è ottenuto da uve raccolte nei vigneti vicini al borgo. La versione 2022 ha colore giallo paglierino trasparente, che anticipa un bagaglio olfattivo delicato che sa di mela verde e fieno. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, leggermente dolce e di buon contrasto, risultando scorrevole e dal finale dai toni agrumati. "Soave" è un'unica parola che è insieme il nome della cittadina veneta in cui è nata la cantina di Soave, il nome di un vino e l'aggettivo che meglio lo descrive. Un incrocio di "amorosi sensi", che ha regalato a questo bianco parte del suo attuale successo. La **Cantina di Soave** attualmente gestisce il 43% dei vigneti dell'area di produzione del Soave Classico e l'identità enologica di questo territorio - che prende forma storicamente alla fine dell'Ottocento - si è realizzata anche grazie alla nascita della **Cantina di Soave** nel 1898, la prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto. Oggi, la **Cantina di Soave** racchiude nel progetto "**Cadis** 1898" tutte le diverse cantine venete e i marchi che dagli anni Novanta sono entrati man mano nella sua orbita. 6.400 ettari di vigna complessivi, 2000 soci e 42 milioni di bottiglie annue, che però a Soave mantengono le radici più forti e tradizionali.

8/02/2024

THE BICCHIERI

SOAVE. Taglio alle rese e più controlli Il nuovo piano "identitario" della DOC

di Gianluca Atzeni

Rese per ettaro ridotte e aumento delle verifiche in vigneto. Due decisioni prese in rapida successione da Cda e assemblea del Consorzio del Soave per la campagna 2024 che si collegano al nuovo corso (denominato "Progetto Identità Soave") di questa Doc veronese da 40 milioni di bottiglie. **Le maglie della produzione, di fatto, si stringeranno ulteriormente**, per adattarsi a un contesto di calo dei consumi, bere moderato e maggiore attenzione alla qualità.



LA STRATEGIA. Dopo aver deliberato nella scorsa estate la sospensione ai fini della rivendica per i vigneti realizzati dopo il 31 luglio 2023 e il blocco delle rivendicazioni su 900 ettari complessivi per le stagioni 2023 e 2024, l'ente presieduto da Sandro Gini ha scelto di ridurre le rese previste dal disciplinare per tutte le produzioni a Doc Soave. Nel dettaglio, come spiega il direttore **Igor Gladich**, **la resa per ettaro passa da 150 a 135 quintali** e la misura, attiva per la prossima campagna, diverrà definitiva ("strutturale") dopo una modifica al disciplinare e un passaggio al Comitato vini Masaf. "Vogliamo esaltare le caratteristiche dell'uva garganega, in un contesto mondiale di riduzione dei consumi. Poi, puntiamo a una Doc più sostenibile, con meno consumi di risorse idriche, e a dare pieno compimento al riconoscimento **Giàso-Fac**". I vigneti terrazzati del Soave sono, infatti, patrimonio agricolo globale da maggio 2023.

I CONTROLLI. Scelta coraggiosa ma anche necessaria, quella del taglio alle rese, condivisa soprattutto dai

grossi calibri, come **Cadis 1898** e Cantina di Monteforte, e che si affianca a un'altra decisione importante: l'aumento fino al 30% annuo delle verifiche da parte dell'organismo di certificazione Siquira. Nel 2024, di fatto, il 30% dei viticoltori della Dop sarà ispezionato (a campione) nel periodo di presenta del grappolo sulla pianta. L'obiettivo è **stimare la resa potenziale del vigneto e il rispetto dei nuovi limiti produttivi**. Questo renderà il Soave una delle prime Dop italiane con più alta percentuale di controlli in vigneto. La Regione Veneto ha dato l'ok a entrambe le misure.

Cosa cambia per i viticoltori? Già da questi mesi invernali potranno effettuare i lavori di potatura dei vigneti di garganega (notoriamente esuberante e produttiva), decidendo quali sono quelli più vocati per produrre Soave e quali, invece, ad altre tipologie. "Più controlli" sottolinea Gladich "significa per i produttori anche un aumento dei costi, ma abbiamo ritenuto che tutto ciò sia un valore: il consumatore deve sapere che non ci limitiamo alle verifiche minime imposte per legge, ma facciamo qualcosa che va oltre. Il controllo è un momento di credibilità e di crescita per lo stesso viticoltore".

GLI OBIETTIVI. Per il presidente **Sandro Gini** l'insieme di misure pun-

ta alla riorganizzazione interna sul fronte delle produzioni: "Il risultato è garantire al consumatore finale dei vini frutto di una severa selezione, in grado di distinguersi per l'elevata qualità. È una risposta importante" sottolinea "che come Dop intendiamo dare ai mercati che, oggi più che mai, ricercano vini fortemente identitari, con una gradazione alcolica non troppo spinta".

IL MERCATO. La Dop Soave oggi rivendica in media 5mila ettari, con un imbottiglio intorno ai 40 milioni di bottiglie. Nel 2024, la superficie rivendicata sarà inferiore, per via del già citato blocco di impianti e rivendicazioni. Nel 2023, la vendemmia è stata leggermente più bassa delle medie storiche, mentre la qualità è stimata ottima: "Saremo in grado di proporre vini con finezza e longevità", garantisce Gladich.

I PREZZI. Nel 2023, un kg di uva garganega in zona Doc è stata quotata in media a 0,43 euro, mentre in zona classica a 0,78. Un litro di vino Doc a 0,85 euro (in zona classica a 1,10 euro). L'occhio del Consorzio si poserà in futuro proprio su questi fondamentali: "Il valore del vino Soave dovrà aumentare rispetto a tali quotazioni. Le scelte del Consorzio vanno in tale direzione, ma non sappiamo quanto tempo ci vorrà. L'importante" conclude "è aver messo sul piatto le condizioni per essere più competitivi".



29/02/2024

sale pepe

**Equipe 5 Cuvée n° 60
Cadis 1898**

Alla base c'è un'attenta selezione di uve Chardonnay all'80% e Pinot Nero al 20% provenienti dallo stesso anno di vendemmia con rifermentazione in bottiglia di oltre 36 mesi, che dà vita a un grande metodo classico di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente e sentori freschi e fruttati (€ 18,90).

RASSEGNA STAMPA / PRESS

17

15/02/2024

Veronaeconomia.it

A Soave la prima installazione del Veneto di DropControl per un'irrigazione di precisione



Massimizzare l'efficienza dell'uso dell'acqua in agricoltura, favorendo allo stesso tempo il risparmio energetico e l'incremento della produttività dei campi. È questo l'obiettivo di WiseConn, azienda hi-tech leader di mercato in California, con migliaia di installazioni in Cile, Stati Uniti, Messico, Perù, Australia e Turchia. Il braccio operativo di WiseConn in Europa, WiseConn Europe, ha una sede a Trento. E, in collaborazione con un'importante realtà scaligera, il gruppo vitivinicolo **CADIS 1898**, ha realizzato l'installazione della tecnologia brevettata DropControl presso le località di Cellere e Montecurto, in provincia di Verona.

Sbarca così in Veneto **DropControl**, sistema altamente tecnologico sviluppato e brevettato dalla multinazionale americana specializzata in irrigazione di precisione WiseConn, che permette agli agricoltori di efficientare la gestione dell'irrigazione del proprio campo e di prendere decisioni basate su dati affidabili e in modo intuitivo.

Obiettivo principe di queste installazioni demo è mostrare come l'**irrigazione di precisione**, rispetto alle pratiche di irrigazione tradizionali, possa beneficiare i viticoltori, anche alla luce degli effetti del cambiamento climatico, che rendono sempre più difficile fare previsioni per non solo la salute ma anche la produttività delle piante.

Tra i primi attori del Nordest italiano (una delle principali regioni vinicole in Italia) con cui WiseConn Europe ha da subito instaurato un dialogo c'era proprio **CADIS 1898**, cantina che rappresenta una delle più importanti e qualificate realtà del panorama enologico italiano e internazionale. Nel corso degli anni, diversi siti produttivi e vigneti sono entrati a far parte del gruppo vitivinicolo, che oggi abbraccia cinque valli dell'Est Veronese e comprende tre grandi vini DOC come Soave, Valpolicella e Durello.

Le due installazioni demo del sistema brevettato DropControl sono state realizzate presso le località di Cellere e Montecurto. Qui, WiseConn Europe ha selezionato una

particella sperimentale e una di controllo. La particella sperimentale è stata dotata di una stazione meteo e di un sensore di umidità del terreno per monitorare le reali esigenze delle piante e controllare da remoto la valvola di irrigazione. Mentre la particella tradizionale continuerà a essere gestita secondo le pratiche irrigue del consorzio.

Ciò permetterà di comparare, attraverso l'analisi di dati oggettivi, la **performance dell'irrigazione intelligente**, basata sui dati raccolti dal vigneto, e quella dell'irrigazione tradizionale. La sperimentazione sarà poi completata dai dati di qualità delle uve raccolti grazie al prezioso contributo di **CADIS 1898**. I dati di qualità saranno confrontati e correlati con i dati di umidità e di consumo irriguo. Lo scopo è quello di mostrare gli effetti concreti di un'irrigazione intelligente non solo in termini di risparmio idrico ma anche di una migliore qualità delle uve.

«Sebbene la **stagione irrigua 2023**, caratterizzata da piogge abbondanti, non abbia permesso di sfruttare appieno le potenzialità della soluzione DropControl, credo sia stato fondamentale fare il primo passo per mostrare con esempi concreti gli effetti negativi di un eccesso di irrigazione, sia sul terreno che sulle piante - dice **Marco Bezzi**, Direttore Regionale di WiseConn Europe. - I dati raccolti lo scorso anno costituiranno una preziosa base di partenza per la prossima stagione irrigua, in cui andremo a differenziare le irrigazioni tra particella sperimentale e particella di controllo. Credo che siamo all'inizio di una profonda trasformazione culturale, ancor prima che tecnologica, e trovo che sia fondamentale coinvolgere tutti gli attori che ruotano intorno al mondo dell'irrigazione: dall'azienda agricola, alla cantina, fino ai consorzi di bonifica e alle aziende tecnologiche».

«Il **viticoltore**, pur avendo una certa disponibilità idrica nel periodo estivo grazie a pozzi propri e consorzi irrigui, **molto spesso non utilizza sistemi di distribuzione adeguati** e non riesce a frazionare e modulare i volumi di intervento irriguo sulla base delle reali necessità della vite. Per la vite è molto importante ricevere acqua nella prima fase di germogliamento e successivamente, dopo la fioritura, durante la fase di moltiplicazione cellulare degli acini. Tuttavia, questi bisogni si scontrano con gli effetti del cambiamento climatico, che mette a dura prova il lavoro dei viticoltori. - spiega **Giuseppe Rama**, Responsabile dell'Ufficio Agronomico di **CADIS 1898** -. La viticoltura 4.0 è quindi fondamentale. Non solo, l'utilizzo di moderni sistemi per il controllo dell'irrigazione deve accompagnarsi a un adeguamento e aggiornamento delle tecnologie e alla conoscenza del reale fabbisogno della coltura. La raccolta di dati dal campo in tempo reale ci permette di risparmiare acqua, energia, ridurre l'utilizzo della manodopera e di controllare facilmente l'irrigazione da uno smartphone. Solo grazie all'impiego di queste tecnologie potremo garantire sostenibilità e produzioni di alta qualità ai nostri vigneti».