

Gennaio 2024  
January



# NEWS



pag. 3  
pag. 4  
pag. 5

# EVENTI CONCLUSI

## EVENTI \_\_\_\_\_ IN PROGRAMMA

pag. 6  
pag. 7  
pag. 8

## RASSEGNA STAMPA \_\_\_\_\_

pag. 9  
pag. 10  
pag. 11  
pag. 12

# “ARMONICO, SAPIDO..DI ESTREMA ELEGANZA SOAVE CLASSICO DOC ROCCA SVEVA.”

"Harmonious, sapid...extremely elegant.  
SOAVE CLASSICO DOC ROCCA SVEVA."

**7  
GOLD**

in collaborazione  
con:



Associazione Italiana Sommelier



# “IMMEDIATO, PIACEVOLE ED ELEGANTE, MA AL CONTEMPO VIVACE E DI GRANDE CARATTERE.”

"Frank and forward,  
appealing and elegant,  
but at the same time vibrant and with  
superb character."

**7  
GOLD**

in collaborazione  
con:



Associazione Italiana Sommelier

**EVENTI CONCLUSI**  
/END OF THE EVENTS



**3**

# “UN’ ACCURATA SELEZIONE DELLA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA, LA BASE PER UNA CUCINA DI QUALITÀ DOVE IL PESCE FRESCO E IL NOSTRO 733 LESSINI DURELLO BRUT, DIVENTANO PROTAGONISTI.”

*"A careful selection of quality raw material, the basis for a quality cuisine where fresh fish AND OUR 733 LESSINI DURELLO BRUT become the protagonist."*



Via Vittorio Veneto, 143  
Povegliano Veronese



**PERINA s.r.l.**  
PRODOTTI ITTICI



**EVENTI CONCLUSI**  
/END OF THE EVENTS

# 4

# “UNA BOTTEGA CON PRODOTTI D’ECCELLENZA, UNA “CAREGA” PER SEDERSI, DEGUSTARLI E CONDIVIDERLI CON GLI ALTRI”



Via XXV Aprile, 62  
Cerea - Verona

*“A shop with excellent products, a  
“carega” to sit, taste and share  
with others.”*



**BOTTEGA  
e  
CAREGA**  
DAGLI OSTI ENOGASTRONOMICI



**EVENTI CONCLUSI**  
/END OF THE EVENTS

# 5

# “AMARONE OPERA PRIMA, L'EVENTO INTERAMENTE DEDICATO AL PRODOTTO DI PUNTA DELLA DENOMINAZIONE VALPOLICELLA”



Palazzo della Gran Guardia  
Verona

*"Amarone Opera Prima, the event  
entirely dedicated to the top  
product of the name Valpolicella"*

**Amarone**  
Opera Prima

3 e 4 Febbraio 2024  
Palazzo della Gran Guardia,  
Verona

CANTINA DI ILLASI  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CANTINA DI ILLASI

MALANCHINO  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
RISERVA  
CANTINA DI ILLASI

CA 18  
A 98  
DIS

**PROSSIMI EVENTI**  
/NEXT EVENTS

6

# “UNA WINE EXPERIENCE CHE VI GUIDERÀ NEL CUORE DELLA PRODUZIONE ROCCA SVEVA CON STILE ELEGANTE ED UN TOCCO CARNEVALESCO”



Via Covergnino 7  
Soave - Verona

*"A Wine Experience that will guide you in the heart of Rocca Sveva production with elegant style and a carnival touch."*

**CARNIVAL**  
*tasting*

BORGO  
ROCCASVEVA

**10.02.24**  
Dalle 11:00 alle 13:30

**11:00** Aperitivo di benvenuto con lo spumante "Equipe Metodo Classico" e cicchetto di polenta e baccalà mantecato

**11:20** Visita guidata delle Cantine Sotterranee

**12:00** Degustazione guidata di 3 vini:  
"Castelcerino Soave Classico DOC 2022"  
"Vino Mascherato"  
"Amarone della Valpolicella DOCG 2016"

Bis di gnocchi pomodoro e burrata e noci, gorgonzola e salvia.

**13:30** Arrivederci e possibilità di visitare il Wine Shop di Borgo Rocca Sveva

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

**PROSSIMI EVENTI**  
/NEXT EVENTS

7

# “CADIS 1898 SI PREPARA AD UN 2024 RICCO DI NOVITÀ.”

*“Cadis 1898 is getting ready  
to a 2024 full of news.”*



**W** WINE  
PARIS

**VINEXPO**  
PARIS



12 - 14  
Febbraio 2024



Paris  
Expo Porte de Versailles



**PROSSIMI EVENTI**  
/NEXT EVENTS

**8**



01/01/2024

Febbraio - n° 2 - 2024

Anno 23 - Mensile - €1,10 (IVA inclusa) - Poste Italiane SpA - Spedizione in abbonamento  
Postale DL 35/2003 (norma in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, L.5/06

2,00 €

# Cucinare bene

Ciambella di frittata con salame piccante e spinacini

- ✓ Primi con i broccoli
- ✓ Baccalò gourmet
- ✓ Piatti con i legumi
- ✓ A lezione di pizza

## CARNEVALE IN ALLEGRIA

Facile Prep. 20 min. Cott. 25 min.

Ingredienti per 4  
 - frittata 400 g  
 - spinaci 100 g  
 - cipolla 100 g  
 - olio d'oliva 100 ml  
 - sale q.b.

- 1 Sbucciate la cipolla con un coltello adeguato.
- 2 Dividete le patate a metà, tagliate ciascuna metà in 4 spicchi e scocciate.
- 3 Lavate le patate in acqua bollente, leggermente salata, 2-3 minuti.
- 4 Scaldate in una padella 40 ml d'olio con il rametto di rosmarino e appoggiate gli spicchi delle patate.
- 5 Salate e cuocete per 2-3 minuti.
- 6 Unite nella padella i cipollini, tagliati a metà, e lasciate cuocere altri 2-3 minuti.
- 7 Disporre le patate e il rosmarino rimasti, 4 rametti per piatto, e procedete.
- 8 Avvolgete in ciascun piatto, sopra lo strato di patate, un fazzoletto di carta.

Accompagnate la preparazione con della salsa all'aglio

al rosmarino patate viola



Facile Prep. 30 min. Cott. 35 min.

Ingredienti per 4-6  
 - maccheroni 200 g  
 - broccoli 200 g  
 - cipolla 100 g  
 - formaggio grattugiato 100 g  
 - olio d'oliva 100 ml  
 - sale q.b.

Maccheroni gratinati



Potete realizzare la fonduta anche con formaggi stagionati come pecorino o Parmigiano Reggiano

Gnocchi di barbabietola con fonduta di Fontina



RASSEGNA STAMPA / PRESS

9

10/01/2024

# Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC Campobrun, là dove nasce la Val d'Illesi



**#Campobrun** si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della **#Valpolicella**. La **Val d'Illesi** si presenta come un lungo canale che collega i **#MontiLessini** 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. Questo particolare clima favorisce l'accumulo degli zuccheri e degli antociani durante la maturazione, nonché la conservazione dell'acidità che è una caratteristica fondamentale per la longevità dei **#vini**.

Il **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** è un vino che si distingue per il suo metodo di produzione unico, caratterizzato dal ripasso sulle bucce dell'Amarone. Questo processo conferisce al vino una profondità e una complessità straordinarie, oltre a un carattere avvolgente ed elegante. Durante il **#ripasso**, il **#ValpolicellaSuperiore** assorbe parte delle caratteristiche dell'Amarone, un vino ricco e corposo prodotto mediante l'appassimento delle uve, intensificandone così il profilo aromatico e la struttura.

L'esperienza sensoriale del **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** è notevole. I persistenti aromi di frutti di bosco si combinano armoniosamente con tannini soffici, creando un equilibrio tra freschezza e complessità. Questo vino è un vero e proprio inno ai sensi, offrendo un viaggio gustativo attraverso strati di sapori che si sviluppano sul palato.

La struttura robusta lo rende un compagno ideale per una varietà di piatti. La sua versatilità si esprime al meglio in abbinamenti con carni rosse succulente, pollame aromatico, selvaggina ricca di sapori o formaggi stagionati. La capacità di adattarsi a diverse esperienze gastronomiche è ciò che lo rende così apprezzato, offrendo un'esperienza culinaria completa e soddisfacente.

Il **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** rappresenta non solo un'eccellenza enologica ma anche un viaggio attraverso la maestria artigianale e l'amore per la tradizione vinicola. Questo vino incarna l'arte di unire la modernità dell'enologia con le radici profonde della cultura vinicola, regalando a chi lo degusta un'esperienza indimenticabile.

12/01/2024



## Valpolicella Ripasso Superiore DOC CAMPOBRUN, là dove nasce la Val d'Illesi

*CAMPOBRUN si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella. La Val d'Illesi 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. Questo particolare clima favorisce l'accumulo degli zuccheri e degli antociani durante la maturazione, nonché la conservazione dell'acidità che è una caratteristica fondamentale per la longevità dei vini.*

Il **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** è un vino che si distingue per il suo metodo di produzione unico, caratterizzato dal ripasso sulle bucce dell'Amarone. Questo processo conferisce al vino una profondità e una complessità straordinarie, oltre a un carattere avvolgente ed elegante. Durante il ripasso, il **Valpolicella Superiore** assorbe parte delle caratteristiche dell'Amarone, un vino ricco e corposo prodotto mediante l'appassimento delle uve, intensificandone così il profilo aromatico e la struttura.

L'esperienza sensoriale del **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** è notevole. I persistenti aromi di frutti di bosco si combinano armoniosamente con tannini soffici, creando un equilibrio tra freschezza e complessità. Questo vino è un vero e proprio inno ai sensi, offrendo un viaggio gustativo attraverso strati di sapori che si sviluppano sul palato.

La struttura robusta lo rende un compagno ideale per una varietà di piatti. La sua versatilità si esprime al meglio in abbinamenti con carni rosse succulente, pollame aromatico, selvaggina ricca di sapori o formaggi stagionati. La capacità di adattarsi a diverse esperienze gastronomiche è ciò che lo rende così apprezzato, offrendo un'esperienza culinaria completa e soddisfacente.

Il **Valpolicella Ripasso Superiore DOC** rappresenta non solo un'eccellenza enologica ma anche un viaggio attraverso la maestria artigianale e l'amore per la tradizione vinicola. Questo vino incarna l'arte di unire la modernità dell'enologia con le radici profonde della cultura vinicola, regalando a chi lo degusta un'esperienza indimenticabile.

14/01/2024



RASSEGNA STAMPA  
/ PRESS

10

15/01/2024

## IL CORRIERE VINICOLO

La Carta dei Vini

CANTINA DI MONTECCHIA [WWW.CADUSSIBRE.IT/CANTINE/CANTINA-DEI-MONTECCHIA](http://WWW.CADUSSIBRE.IT/CANTINE/CANTINA-DEI-MONTECCHIA)

**"COLLINERI"  
LESSINI  
DURELLO  
DOC RISERVA  
METODO  
CLASSICO**



Collineri è lo spumante Lessini Durello Riserva Metodo Classico firmato Cantina di Montecchia. La cantina, che fa parte del Gruppo vitivinicolo Cadus 2000, si trova nel cuore di una terra dai semprepassati per gli spumanti, in particolare Lessini Durello, di cui il Gruppo è il più grande produttore. Collineri è un vero e proprio tributo alla natura vulcanica della terra da cui è originaria, i Monti Lessini, che fanno parte delle Dolomiti Venete e si trovano nel versante orientale del territorio veronese. I vulcani presenti in questa zona sono estinti prima da milioni di anni, ma le ardite e erose scogliere hanno ricoperto il suolo di basalti e tufi. Proprio in queste rocce vulcaniche ruvide e porose affondano le sue radici un antico vitigno autoctono, la Durella. Da quest'uva eccezionale prende vita Collineri, spumante che porta in sé il rigore della potenza litale e inesauribile dei vulcani. Collineri, dopo l'affermamento in acciaio fino al fraggio e la fermentazione in bottiglia, sosta sui lieviti per 36 mesi. È uno spumante che vanta una grande varietà di componenti aromatici che si spaziano tra le fragranze floreali della Lessina come il sambuco e il biancospino, fino alle delicate e seducenti note fruttate di lime e bergamotto, che conferiscono al sorso grande freschezza. Perlage fini e persistente. Morbido e cremoso, piacevole ed elegante, ma al contempo vivace e di grande carattere, è perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto. Uva: Durella - Alcol: 12,5 % - Formato: 750 ml, 1.500 ml

22/01/2024

CUCINA & VINI DAL 1999



## Masterclass Garda Doc sui vini varietali delle zone storiche

Doc tra Lombardia e Veneto, valorizza i vini varietali di 10 storiche zone di produzione, in un'area collinare naturalmente vocata alla qualità, grazie alle brezze e all'effetto mitigante del lago

### Maximilian I Brut

Da müller thurgau e durella, è prodotto con il metodo Martinotti. Dopo un giallo paglierinoluminoso, ha un naso floreale di biancospino, seguito da mela Golden, pera e un tocco di pesca gialla, poi delicati sentori di erbe aromatiche. Il sorso è sapido, fresco, di buona persistenza con un retrolfatto di frutta gialla.



**<StudioAperto>**

*"Al nuovo anno si brinda con il MONTECLETHA LESSINI DURELLO DOC RISERVA NATURE di CANTINA DI MONTECCHIA."*

01/01/2024



24/01/2024

**TELE  
CHIARA**

**RASSEGNA STAMPA  
/ PRESS**

**12**