

Settembre 2024
September



NEWS



pag. 3

EVENTI CONCLUSI

EVENTI _____ IN PROGRAMMA

pag. 4

pag. 5

pag. 6

RASSEGNA STAMPA _____

pag. 7

pag. 8

pag. 9

pag. 10

“WINE TASTING”

*CIRCOLO UFFICIALI
CASTELVECCHIO VERONA*



9 Settembre 2024

UN VIAGGIO ENOLOGICO E CULTURALE TRA STILI PRODUTTIVI, ZONE CALCAREE, TERROIR VULCANICI E LONGEVITÀ, ALLA SCOPERTA DELL'ANIMA DI UNO DEI VINI BIANCHI PIÙ RAPPRESENTATIVI D'ITALIA.

A WINE AND CULTURAL JOURNEY BETWEEN PRODUCTION STYLES, CALCAREOUS AREAS, VOLCANIC TERROIRS AND LONGEVITY, DISCOVERING THE SOUL OF ONE OF THE MOST REPRESENTATIVE WHITE WINES IN ITALY.



EVENTI CONCLUSI
/END OF THE EVENTS

3

“TASTE OF EARTH”

THE RESTAURANT



dal 20 settembre al
13 ottobre 2024



“LA NUOVA FIERA DEL RISO”
Una nuovissima location dove poter degustare i nostri vini all'interno del Ristorante “TASTE OF EARTH” durante la Fiera del Riso di Isola della Scala.
Il menù è curato dagli chef dell'associazione Cuochi Scaligeri e dagli studenti dell'Enaip Veneto, e vi offre l'occasione di gustare piatti della tradizione e creazioni gastronomiche originali abbinati ai vini **733 Lessini Durello Doc - Cantina di Montecchia** e il **Soave Classico Doc Rocca Sveva**

“LA NUOVA FIERA DEL RISO”
*A new location where you can taste our wines in the “Taste of Earth” restaurant during the Rice Fair of Isola della Scala.
The menu is prepared by the chefs of the Cuochi Scaligeri association and the students of Enaip Veneto, and offers you the opportunity to taste traditional dishes and original gastronomic creations paired with wines 733 Lessini Durello Doc - Cantina di Montecchia and Soave Classico Doc -Rocca Sveva*



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

733
LO SPUMANTE
DEL TIFOSO

733 Sulle colline dei Monti Lessini, da un territorio calcareo, formato da basalti, inizia la straordinaria storia di questo spumante, unico per natura.
BRUT
Lessini Durello
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CANTINA
MONTECCHIA
DI CROSARA

OFFICIAL SPONSOR:

telenuovo ☆ | Telearena ▲
ALÈ VERONA | SUPER MERCATO | GIALLOBLÙ SUPERSTAR

**733: LO SPUMANTE DEL TIFOSO
GIALLOBLÙ!**

Siamo entusiasti di annunciare che ogni settimana potrai seguire le emozioni delle partite di campionato dell'Hellas Verona nei programmi Gialloblù Superstar e Alè Verona dove sarà presente il nostro "733" Lessini Durello Doc per brindare ai momenti di festa! Unisciti a noi e segui la diretta su TeleArena e Telenuovo.

733: THE SPARKLING WINE OF THE GIALLOBLÙ FAN! We are excited to announce that every week you can follow the emotions of the Hellas Verona championship matches in the Gialloblù Superstar and Alè Verona programs where our "733" Lessini Durello Doc will be present to toast the festive moments! Join us and follow the live on TeleArena and Telenuovo.

PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

5

“HOSTARIA 2024”



X° EDIZIONE
HOSTARIA
IL FESTIVAL DEL VINO
E DELLA VENDemmIA DI VERONA

**HOSTARIA
X° FESTIVAL
DEL VINO**

11-12-13 Ottobre
in centro a Verona

Sarà un'ottima annata.

organizzato da
HOSTARIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
in collaborazione con
Athesis
in collaborazione con
Comune di Verona
con il patrocinio di
PATROCINIO REGIONALE del VENETO
provincia di Verona

Dall' 11 al 13 ottobre si torna a brindare nel cuore di Verona, all'interno della mescita collettiva del Consorzio del Soave con i vini **733 Lessini Durello Doc** e **Castelcerino Soave Classico Doc**.

Venerdì 11 ottobre dalle 18 alle 20 presso lo stand del Consorzio Soave saremo presenti per presentarvi il nostro **CASTELCERINO SOAVE CLASSICO DOC 2023 - Rocca Sveva**

From 11 to 13 October, we will be back to toast in the heart of Verona, at the collective tasting of the Consorzio del Soave with 733 Lessini Durello Doc and Castelcerino Soave Classico Doc wines.

*Friday, October 11 from 18 to 20 at the stand of the Consortium Soave we will be present to present our **CASTELCERINO SOAVE CLASSICO DOC 2023 - Rocca Sveva***



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

6

05/09/2024

L'Arena
il giornale di Verona

Soave

Calcio, vino e cultura Tappa di Benitez nel borgo murato

• L'allenatore spagnolo del Celta Vigo ha visitato il centro storico, le colline e le cantine Cadis dove ha degustato le etichette

SOAVE Nel suo tour nell'Est veronese, l'allenatore Rafa Benitez, oltre che a conoscere da vicino il sorprendente Calcio Caldiero Terme promosso in serie C, ha fatto tappa alla Cantina di Soave e nel borgo murato. Benitez è uno degli allenatori più vincenti della storia recente del calcio internazionale. È stato il coach dei più blasonati team europei, tra i quali Liverpool, Chelsea, Real Madrid, Inter, Napoli e Celta Vigo. L'allenatore spagnolo detiene a tutt'oggi un primato singolare: è infatti il primo mister ad aver vinto sia la Coppa Uefa che la Champions League, in due stagioni consecutive e con due

squadre diverse.

Non c'è solo il pallone tra gli interessi di Benitez, che ha voluto visitare la cittadina dell'Est veronese, attratto dall'architettura medievale e dal paesaggio collinare, ma soprattutto dal suo pregiato vino bianco. L'allenatore, dopo aver visitato il centro storico, si è intrattenuto per qualche ora a Borgo Rocca Sveva, sede di rappresentanza di Cadis, dove ha degustato gli ottimi bianchi della denominazione. «Siamo stati onorati», sottolinea il sindaco Matteo Pressi, «di annoverare tra gli estimatori di Soave anche uno sportivo così importante. Ogni an-

no arrivano nel nostro borgo migliaia di visitatori, tra cui personaggi famosi». «È stato un piacere», sottolinea Alberto Marchisio, direttore generale Cadis, «accogliere una personalità del calibro di Benitez a Borgo Rocca Sveva. La sua visita rappresenta un riconoscimento non solo per la qualità dei nostri vini, ma anche per l'importanza del patrimonio culturale e vinicolo dell'Est veronese. Mi auguro che la sua passione per il vino possa contribuire a diffondere la denominazione a livello internazionale». Z.M.



Borgo Rocca Sveva. A destra Benitez in visita alle cantine

10/09/2024

LaVerità

**PAMBIANCO
MAGAZINE**

BENE CON TUTTO



CANTINA DI SOAVE

Cantina di Soave propone il suo vino bianco più nobile: il **Soave Doc**. La garganega è di antichissima coltivazione e raggiunge l'apice della sua finezza nel Soave, lasciando un finale leggermente ammandorlato.

**RASSEGNA STAMPA
/ PRESS**

7

05/09/2024

Terre al Lago presenta un vino elegante e fruttato: Chiaretto di Bardolino Doc

Rassegna Stampa Sep 5, 2024 0 32



Le viti del Bardolino sono un'espressione del lago di Garda, un ambiente che ricorda i colori e i profumi del Mediterraneo.

Leggi

fooday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Terre al Lago presenta un vino elegante e fruttato: Chiaretto di Bardolino Doc

Le viti del Bardolino sono un'espressione del lago di Garda, un ambiente che ricorda i colori e i profumi del Mediterraneo.

05/09/2024 Categoria: Vino



Foto: [www.terrealago.it](#)

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.

Tra le splendide colline della doc Bardolino nasce il vino Chiaretto dall'elegante colore rosa e dai profumi fruttati di lampone, fragola e un piccolo accenno di pompelmo rosa.

Il Chiaretto di Bardolino Doc è un vino dal sapore morbido, perfetto da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi oppure ideale da accostare anche ad antipasti, primi piatti come paste, secondi piatti come pesci e carni bianche.

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.

Terre al Lago propone un vino elegante e fruttato: Chiaretto di Bardolino Doc



PRNews

NEWS DAL MONDO DEL BUSINESS

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.

Tra le colline della doc Bardolino nasce il vino Chiaretto dall'elegante colore rosa e dai profumi fruttati di lampone, fragola e un piccolo accenno di pompelmo rosa.

È un vino dal sapore morbido, perfetto da sorseggiare come aperitivo abbinato a formaggi e salumi oppure ideale da accostare anche ad antipasti, primi piatti come paste, secondi piatti come pesci e carni bianche.

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.

RASSEGNA STAMPA
/ PRESS

8

01/09/2024

Diplo Tv • Fascicolo 0031 • Anno 2024

CANALE 5 ANNUNCIA
• LE NUOVE FICTION
• LA TALPA Il cast

PROGRAMMI
Dal 3
al 9 agosto

Il "poster"
VICTORIA DEI
MANESKIN

BLASI E MARCUZZI
SENZA PROGRAMMI
RESTANO IN VACANZA

Lo strazio
ball
GI
STAN
HO PERSO LA
SECONDA MAN

LUI
RANIE
TAGLI
I LUNGI
CAPELLI
PER UN
FILM

Da CADIS 1898, l'eccellenza del Moscato
Maximilian I: 100% bollicine dorate

Il vino dolce per eccellenza, il Moscato, è la proposta di Maximilian I di CADIS 1898. Un Moscato in purezza dal caratteristico color giallo paglierino con riflessi brillanti, elegante con le sue bollicine dorate, ideale da abbinare al proprio dolce preferito per solleticare piacevolmente il palato. Il Moscato Maximilian I è unico per il suo profumo fine e delicato, dal sapore di frutta candita e vaniglia, risultando così dolce al palato e leggero nell'alcool.

01/09/2024

un mese in SOLO 2.99€

Cucina

100 Piatti di sicuro successo

50 consigli per restare in forma mangiando smacchiare in modo naturale conservare e congelare i cibi

LA GOLOSITA' CHE RINFRESCA
9 dolci freddi e semifreddi

Peperoni, sup

INSERTO GRIGIATA ESTIVA 22 PAGINE IN PIÙ € 1.499.995

LA RICETTA: **CAKE INTEGRALE AI FIORONI!**
Semplice 150 g di farina integrale e 150 g di farina di semola con una bustina di lievito per dolci, un uovo, un bicchiere di latte, un bicchiere di olio di semi, un bicchiere di zucchero e un bicchiere di cacao. 70 ml di olio di semi e la stessa quantità di un bicchiere. Versare in una teglia foderata con carta da forno, distribuire 400 g di fiori e infornare a 180°C per 45'.

Torta ai fichi, mandorle e ricotta

INGREDIENTI PER 4: Per la pasta: • 200 g di biscotti mandorle, per il ripieno: • 400 g di ricotta • 200 g di mandorle • 100 g di zucchero • 100 ml di panna fresca • 4 uova e un uovo di maiale
Difficoltà: facile Preparazione: 30 minuti Costo: un'ora Costo: economico

PREPARAZIONE
1. Pulite i fichi pressandoli con un canovaccio umido, poi tagliateli a pezzi. Immergete uno stamecchio nel diametro di 20 cm e 4 stampi da torta da forno della misura della stola, senza però toccare il fondo della teglia e burro a fiamma bassa. 2. Stacciate il cake con il coltello e mettetelo in un contenitore con il burro fuso e le mandorle, pressandolo fino a ottenere un composto omogeneo. Formando un bordo alto un cucchiaio. 3. Mescolate le uova con lo zucchero e la ricotta, non aggiungete una fetta di fiamma e mescolate ancora. 4. Aggiungete anche il cacao ancora con la stola e ricotta e mescolate ancora. 5. Versate il composto nella teglia e infornate per circa un'ora, fino a quando il forno sarà leggermente rosso. Lasciate raffreddare il dolce, sformatelo e servitelo.

IL VINO MOSCATO
Dal profumo fine e delicato al sapore di frutta candita e vaniglia, il Moscato Maximilian I di CADIS 1898 è un vino dolce per eccellenza. Il Moscato Maximilian I è unico per il suo profumo fine e delicato, dal sapore di frutta candita e vaniglia, risultando così dolce al palato e leggero nell'alcool.

PER LA SALUTE
Solletta benefica
Sui vini e marionette, i dolci sono anche grandi amici della salute. Il Moscato Maximilian I di CADIS 1898 è un vino dolce per eccellenza. Il Moscato Maximilian I è unico per il suo profumo fine e delicato, dal sapore di frutta candita e vaniglia, risultando così dolce al palato e leggero nell'alcool.

IL CONSIGLIO
VECCHI METODI
Se non possedete un rubinetto, potete comunque rubricare con il vostro vecchio pentolame. Per rubricare il rubinetto in un rubinetto di plastica per almeno 10 anni. Per rubricare il rubinetto in un rubinetto di plastica per almeno 10 anni. Per rubricare il rubinetto in un rubinetto di plastica per almeno 10 anni.

un mese in esclusiva 31

01/09/2024

Settembre - n°9 - 2024

2,00 €

Cucinare bene

- ✓ Le paste famose
- ✓ Carpacci & carpioni
- ✓ La cucina greca
- ✓ Street food

Con crema senza uova

Fantasia di TIRAMISÙ

AL CAFFÈ CON CREMA AL CIOCCOLATO

Lumacconi con merluzzo e capperi

FAGOTTINI DI PASTA AI MIRTILLI RIPIENI DI PESCE

SPAGNOLLE SENZA FATICA

Baccala fritto e marinato

Non tutti sanno...

HAMBURGER DI CARNE

BURGER DI PESCE

Al forno con hamburger

RASSEGNA STAMPA / PRESS

10