



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

90°  
BOCARA

DAL PROFUMO DI ANTICHE TRADIZIONI, DAI SENTORI  
EROSI SEGRETI CHE DAL 1928 SI TRAMANDANO,  
RAZIONI AUTENTICHE, DI VIGNE AGGRAPPALE ALLE COLLE  
ISTENTE COME LA NOSTRA DEDIZIONE ALLA TERRA.





# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

B O C A R A  
90

| MasterClass | Bocara wird 90 Jahre alt!

Montag 18. März 2019, ProWein Messe  
*moderiert von Steffen Maus*

Weine zur Verkostung:

1. *Bocara* Gambellara Classico DOC 2018
2. *Creari* Gambellara Classico DOC 2016
3. *Creari* Gambellara Classico DOC 2009
4. *Cicogna* Merlot Colli Berici DOC 2016
5. *Cicogna* Merlot Colli Berici DOC 2008

CAVAZZA  
STORIE DI VIGNA DAL 1928





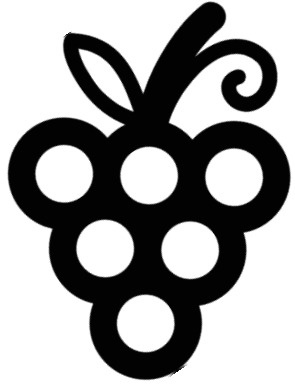
*Es war im Jahr 1928, als unser Gründer, Giovanni Cavazza, begann, die „Geschichte unseres Weinberges“ zu schreiben, indem er den Weinberg **Bocara** kaufte, der mit der Lese 2018 sein neunzigjähriges Jubiläum feierte. Wir sind mit diesem Ort tiefer verbunden als mit jedem anderen. Hier hat alles seinen Ursprung. Dies ist der Boden, den unser Urgroßvater Giovanni auswählte, um seine Leidenschaft zu pflegen. Zu einer Zeit, zu der die Rebzeilen im venetischen Dialekt noch „le bine“ genannt und die Reben „verheiratet“ wurden, was bedeutet, dass sie an Ulmen emporkletterten, die ihnen anstelle der heutigen Pfähle als Stütze dienten. Was Giovanni dazu veranlasste, dieses Stück Land als das Zentrum und Herzstück unseres Betriebes auszuwählen, war der leichte Wind, der damals wie heute von Norden nach Süden durch den Weinberg weht und die im Pergola-System erzogen Reben sanft streichelt, während er gleichzeitig die Trauben belüftet. Ein wichtiger Faktor, vor allem an heißen Sommertagen mit hohen Temperaturen. Nicht ohne Grund bedeutet **Bocara** in unserem Dialekt „der Ort, an dem der Wind weht“. Der Wind trägt einen entscheidenden Teil dazu bei, Frische, Würze und Fruchtaromen in dieser wunderbaren Traube, der Garganega, die die unangefochtene Königin unseres Bodens ist, auszubilden. Diese Pflanze verfügt über die für diesen Untergrund perfekt geeigneten Wurzeln, die sie tief in diesen weltweit einzigartigen Boden eingräbt, in dem vor einigen Millionen Jahren ein Vulkan pulsierte, wovon noch heute das dunkle Basaltlava-Gestein zeugt. Daraus entsteht ein würziger, intensiv duftender Wein mit einem hohen Gehalt an Mineralität und einem für die Rebsorte typischen Mandelaroma im Abgang.*

*Heute, bei unserer neunzigsten Lese angekommen, bekräftigt durch ein bedeutendes, wertvolles Erbe, sind wir erfüllt von einem Geist, der uns das Gefühl verleiht, dass wir uns in einem stetigen Aufbruch in neue Abenteuer befinden. In die Zukunft schreiten ohne zu vergessen, woher man kommt: Das ist unsere Geschichte – eine Geschichte, die von Leidenschaft, Arbeit und der Liebe zu unserem Land handelt.*

***Wir sind stolz die neunzigste Weinernte von Bocara mit Ihnen feiern zu können. Prosit!***

*Die Familie Cavazza*

**CAVAZZA**  
STORIE DI VIGNA DAL 1928



**Rebsorte:** Die Rebsorte **Garganega** gehört zu den wichtigsten Weißweinreben Italiens. Vor allem in **Venetien** steht die Garganega in zahlreichen Weingärten, hier, genauer in der Provinz **Vicenza** ist vermutlich auch ihre Heimat. Die walzenförmige Traube ist groß, 20 – 25 cm lang und lockerbeerig. Die rundlichen Beeren sind mittelgroß und von rosé bis weißlicher Farbe. Die Beere ist saftig und von leicht parfümiertem Geschmack; der Saft ist farblos.



**Anbaugebiet:** Gambellara liegt an der Grenze zwischen **Vicenza** und Verona am Ende des **Valle Chiampo** auf den letzten Ausläufern der **Monti Lessini**, die hier sanfte Hügel mit einer Höhenlage von 250 bis 350 m darstellen. Weinberge wohin das Auge reicht und dazwischen grüne Täler mit Wasserläufen. Die zur heutigen Zeit mit Weinbergen bebaute Fläche beträgt etwa 1000 ha, ein Großteil davon wird als **klassische Zone** bezeichnet mit der längsten Weinbautradition.



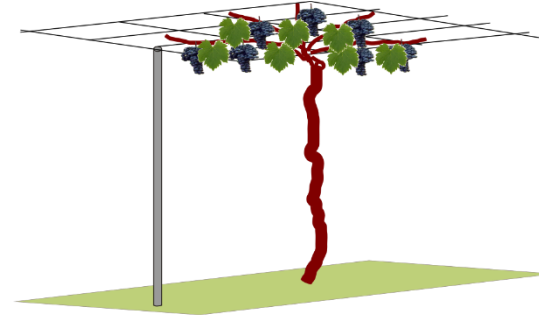
**Klima:** Die **Belüftung** und die thermischen **Ausschläge** sind bestimmende Faktoren für die Frische und Aromenvielfalt des Gambellara.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



**Boden: Vulkanische Böden** repräsentieren nur 1% der Fläche auf der Erde. Sie setzen sich aus **Tuffstein** und **Basalt** zusammen, die reich an **Eisen, Magnesium** und sehr vielen Mikroelementen sind, die sich über die Traube an den Wein übertragen und ihm dabei **salzige, würzige und mineralische** Eigenschaften geben. Durch die Porosität sind die vulkanischen Böden in der Lage, das **Wasser** und die Wärme der **Sonne** zu speichern und bei Bedarf wieder abzugeben. Sie sind außerdem reich an Nährsubstanzen für die Rebe und stellen zudem eine natürliche Barriere gegen Krankheiten aus dem Untergrund dar. Darum kommt der Weinbau auf vulkanischem Boden mit weniger Eingriffen aus und ist damit ökologisch eher tragbar.



**Erziehungsmethode: Die Pergola Veronese** ist die traditionelle Erziehungsmethode der **Garganega** Traube. Die Pergola-Erziehung ist ein altes, horizontales Erziehungssystem, bei dem sich ein mehr oder weniger geschlossenes **Laubdach** (Dachlaubenerziehung) in ca. 2 m Höhe entwickelt.



Der **Weinbau** in Gambellara begann mit der **Etrusker**. Wir wissen nicht viel von der ersten Rebsorten aber schon im **De Agricultura** zitiert **Plinio il Vecchio** auch eine Traube «Garganica» .

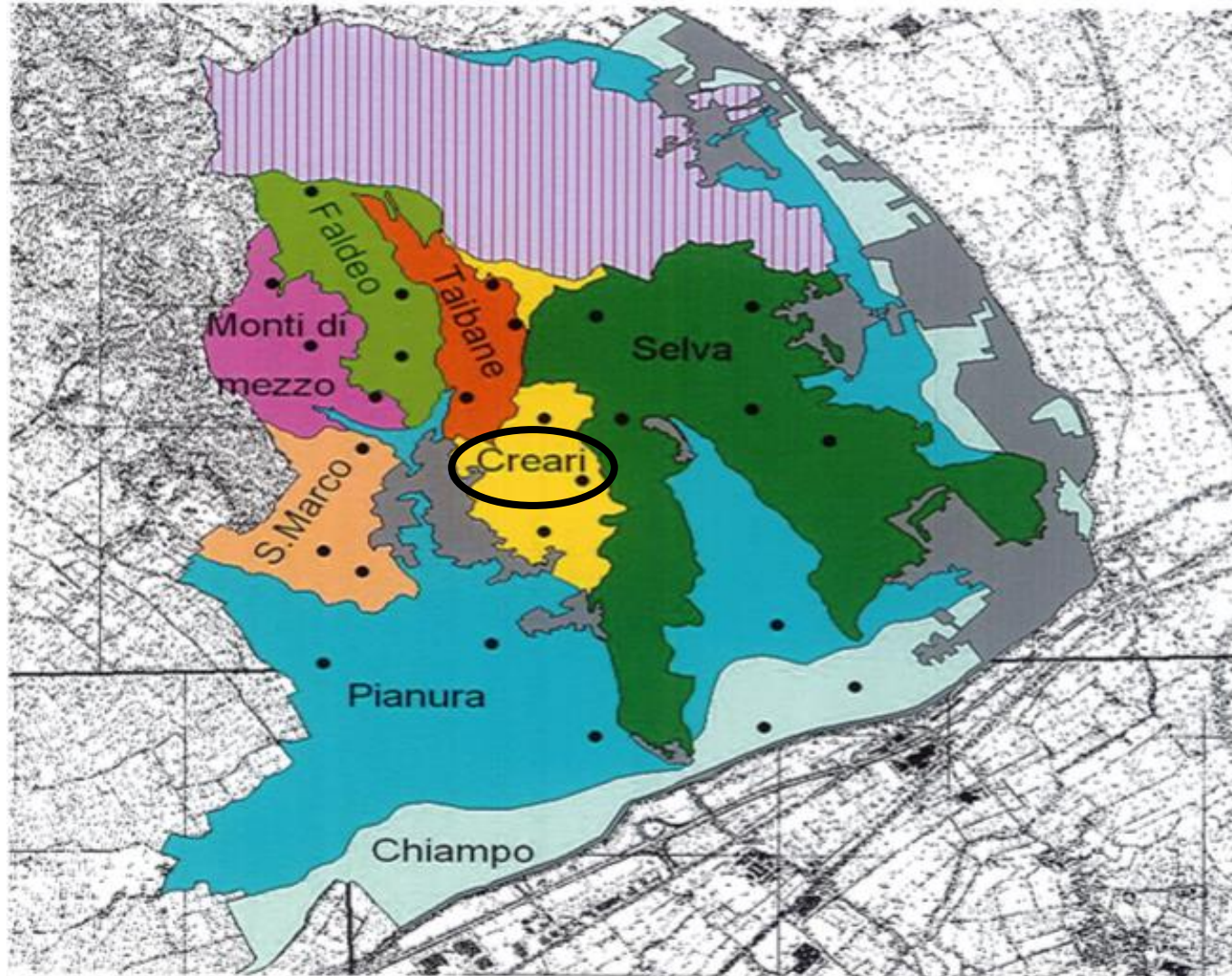
**Bocara** ist kein normaler Weingarten, Bocara ist der Weingarten. In diesem Gebiet ist die **Temperaturschwankung** sehr hoch, ca. 14 Grad zwischen Tag und Nacht. Während der Reifungsprozess der Traube werden die Terpene auf der Schalen fest, die Primäraromen entwickeln sich gut. Nämlich bedeutet der Name Bocara eine natürliche Engstelle wodurch sich die **kühle Luft** nachts aus den Lessinia Hügeln kanalisiert. Auch die **Niederschläge** sind im Frühling und Winter reichlich und lassen die **Aromen, Mineralsalze, Zucker** drin in den Beeren konzentrieren.



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928





Das Gebiet Gambellara hat **8 Subzonen**. **Creari** ist eine Kleinstlage in der **Gambellara Classico DOC Zone**.

Der Creari Weingarten befindet sich auf dem gleichnamigen Hügel, dem 240 m.ü.d.M liegt. Im Unterschied zu den anderen Subzonen, ist der Boden hier am meisten **kalkhartig** und teil vulkanisch.

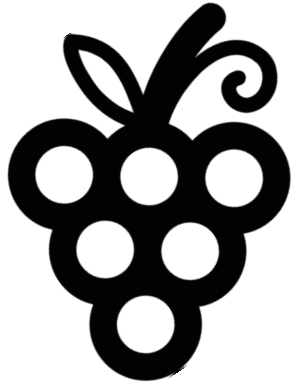
Die **Temperaturschwankung** ist niedrig und im Sommer ist die Nachttemperatur höher als üblich.

Der Geschmack der Weine, die hier produziert werden, ist **weniger sauer** im Vergleich zu dem klassischen Gambellara Wein und der **Duft ist komplex** (reife Südfruchte und Gewürze).

Dank der **Position des Weinberges**, der **Zusammensetzung des Bodens** und dem kurzen **Kontakt mit dem Schalen** während der Weinbereitung unseres Creari, entwickelt der Wein eine gute **Lagerfähigkeit** und kann auch nach einigen Jahren getrunken werden.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



**Rebsorte:** Die berühmteste und exklusivste Rebsorte der **Colli Berici**, **Tocai Rosso** (auch Tai Rosso) ist eine lokale Spielart der Sorte Grenache. Auch die folgende internationale Weintypen werden innerhalb dieser Appellation erzeugt: **Merlot, Cabernet, Carmenere**. Wir können diese Rebsorten als **autochthon** schätzen, da sie sich in den Berici Hügeln vor zweihundert Jahren angesiedelt haben. **Merlot** der Berici Hügeln hat eine hohe Peronospora-Anfälligkeit aber die Sorte hat eine geringe Winterfrostopfindlichkeit. Die walzenförmige Traube ist mittelgroß, manchmal geschultert oder verzweigt und lockerbeerig. Die rundlichen Beeren sind klein bis mittelgroß und von schwarzblauer Farbe. Die Beerenhaut ist dünnschalig.



**Anbaugebiet:** In den Berici Hügeln wird schon **seit Jahrhunderten Weinbau** betrieben. Die Landschaft ist vulkanischen Ursprungs und erstreckt sich in einer Zone zwischen Vicenza und Padua. An ihren nördlichen Ausläufern liegt die Stadt Vicenza mit der Wallfahrtskirche Monte Berico. Über die sanft abfallenden Hänge sind antike Villen verstreut, die einst Zentren des Handels und der Landwirtschaft der Region waren.



**Klima:** Die **sonnige Lage** und das **milde Klima** begünstigen eine fast **mediterrane** Vegetation. Die Weiße Kalksteine nehmen die Wärme der Sonne auf und geben sie während der Nacht aus. Die Rebstöcke sind immer warm, deswegen erreichen die Trauben eine perfekte Reife.

CAVAZZA

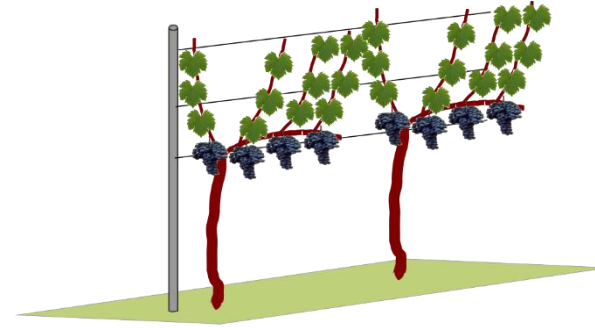
STORIE DI VIGNA DAL 1928



**Boden:** hügelige Gebiet, in dem sich die kalkreiche Natur des Felsens in den skelettreichen Böden mit **rotem Ton** fortsetzt, die besonders für den Weinbau geeignet sind. Die Wurzeln unserer Reben vergraben in einem Boden, den vor 60 Millionen Jahren eine **tropische Insel** war. Unter mariner Fossilien und weißen Kalksteinen reich an **Mineralien** wie **Potassium, Magnesium und Eisen** finden die Reben ihre Ernährung.

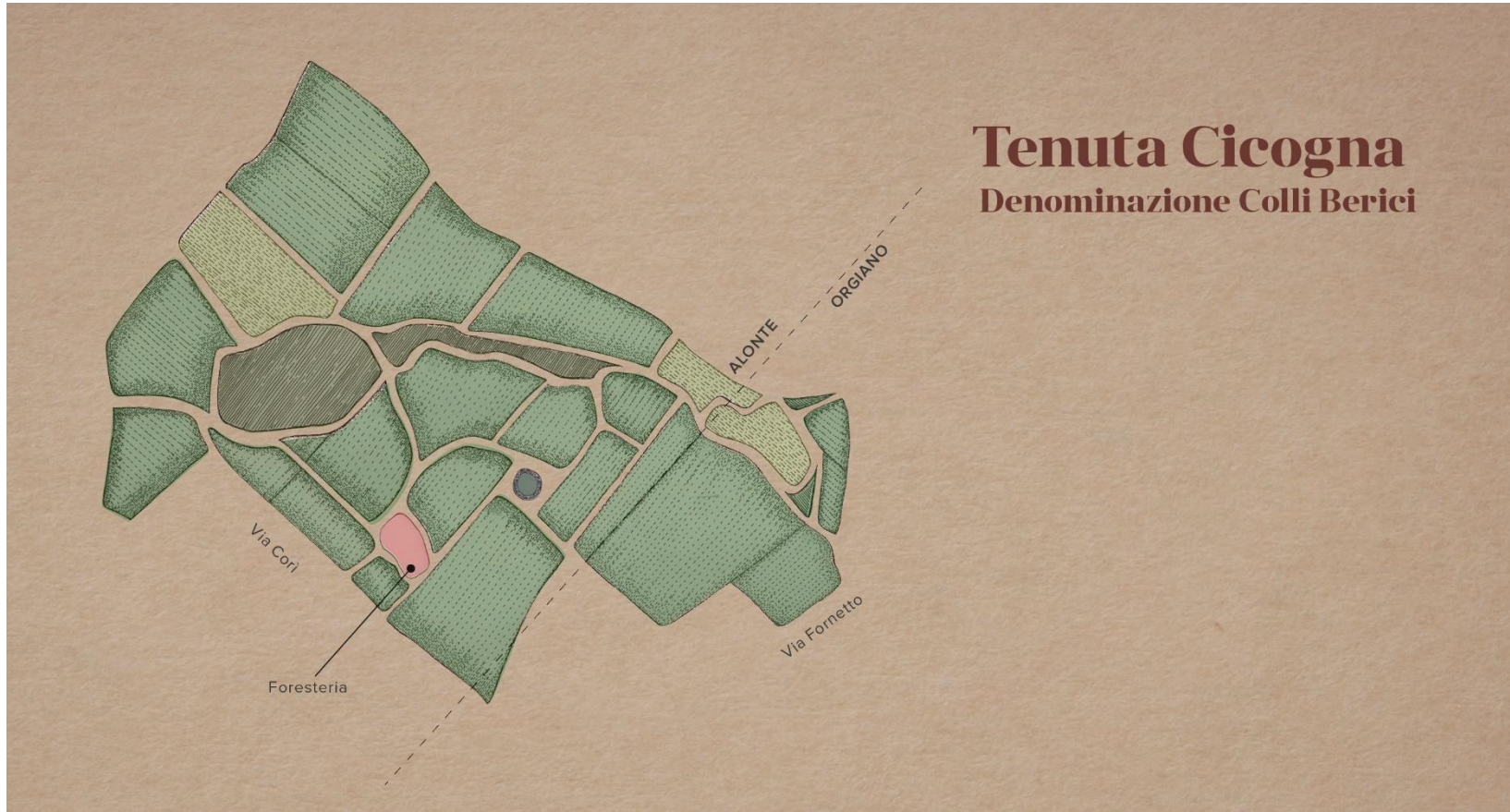


Seit dem **20. September 1973** genießt das Gebiet den Status einer **Denominazione di Origine Controllata** (kurz DOC).



**Erziehungsmethode:** Bei dem **Guyot System** ranken die Reben an horizontal gespannten Drähten empor. Die dem **Rebstamm** zweitnächste Fruchtrute wird am untersten Draht festgebunden, auf sechs bis fünfzehn Augen angeschnitten, dann gebogen und am untersten Draht festgebunden. Diese **Bogrebe** trägt in dem Jahr die Trauben. Die Fruchtrute, die dem Rebstamm am nächsten ist, trägt im nächsten Jahr die Trauben. Die Erträge, die mit dem Guyot-System erzielt werden, hängen stark vom Rebschnitt und dem Alter der Reben ab. Diese Erziehungsform ist im europäischen **Qualitäts-Weinbau** eine häufig praktizierte Erziehungsform.





**1987** wird das **Cicogna Weingut** auf dem Colli Berici gekauft. Das ist eine Wende für uns. Wir beginnen **rote Weine** zu vinifizieren. Zusammen mit den üblichen Trauben der Colli Berici, **Cabernet, Merlot, Tocai Rosso** pflanzen wir unter der Oberaufsicht der Universität von Conegliano experimentelle Weinreben wie **Aglianico, Primitivo, Syrah**.







## BOCARA Gambellara Classico DOC 2018



Garganega pur! Essenz der vulkanischen Hügel im Gebiet der Gambellara Zone. Die Trauben werden sauber selektioniert aus der Lage Bocara, dem Ursprung des Weinguts der Familie Cavazza. Die Weinbereitung ist einfach, nur Edelstahl zum Erhalt der knackigen Frucht und der Mineralität des Terroirs.

### **TECHNISCHE INFORMATIONEN**

**NAME & HERKUNFT** Der Name kommt von dem Ort Bocara in den Hügeln von Selva di Montebello, im Herzen der Classico-Zone von Gambellara

**BODENART** Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten

**REBSORTE** Garganega 100%

**ANBAUWEISE** Veroneser Pergola

**WEINBERGSHÖHE** 150 m.ü.d.M.

**AUSRICHTUNG** Südwest

**REBFLÄCHE** 8 Ha

**PFLANZDICHT** 2.400 Reben p. Ha

**TRAUBENMENGE** 90 DZ p. Ha

**ALTER DER REBEN** 40 Jahre

**ERNTENZEIT** Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.

**WEINBEREITUNG** Die Trauben werden in Kleinpartien schonend entrappt. Danach sanfte Pressung mit Temperaturüberwachung. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Der Wein bleibt 3 Monaten auf seinen eigenen Hefen. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.

**CAVAZZA**  
STORIE DI VIGNA DAL 1928



## ANALYSE

**VORH. ALKOHOL** 12,5 % Vol.

**RESTZUCKER** 4,0 g/l.

**SÄURE** 5,8 g/l.

**ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK** zartes strohgelb, zarter Duft nach Blüten und weißen Früchten, im Geschmack frisch, elegant, saftig und ausgewogen.

**SERVIERTEMPERATUR** 8 - 10°C

**SPEISEEMPFEHLUNG** Optimal als Aperitif, begleitet perfekt Risotto oder Vorspeisen mit Fisch oder , hellem Fleisch, Gemüsecremes, oder Reis mit zartem Gemüse der Jahreszeit, wie Spargel oder Erbsen.

## Verkostungsnotizen



---

---

---



---

---

---



---

---

---

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## CREARI Gambellara Classico DOC



Garganega pur! Ausdruck der Subzone Creari in den vulkanischen Hügeln in Gambellara. Kalkhaltiges Gestein, heißer als sonst, in einem sehr alten Weinberg hält sich dieses einzigartige Terroir. Eine kurze Mazeration auf der Schalen und der ständige Kontakt mit den eigenen Hefen geben Komplexität. Die Warme Düfte nach exotischen Früchten, Safran und Lakritz, künden von einem samtigen Geschmack, voll aber auch mineralisch, ein einzigartiges Erlebnis.

### **TECHNISCHE INFORMATIONEN**

**NAME & HERKUNFT** Der Name kommt vom gleichnamigen Hügel Creari, einer Kleinstlage in der Gambellara DOC Zone.

**BODENART** Kalkhaltig, zum Teil Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffsedimenten.

**REBSORTE** Garganega 100%

**ANBAUWEISE** Veroneser Pergola

**WEINBERGSHÖHE** 240 m.ü.d.M.

**AUSRICHTUNG** Südwest

**REBFLÄCHE** 2 Ha

**PFLANZDICHT** 3.800 Reben p. Ha

**TRAUBENMENGE** 80 DZ p.Ha

**ALTER DER REBEN** 30 Jahre

**ERNTENZEIT** bewusst spät, in der zweiten Hälfte des Oktobers, selektionierter Handlese.

**WEINBEREITUNG** Vorsichtiger Transport der Trauben temperaturüberwacht zur Presse. Sanfte Pressung. Der Most verbleibt für 24 Stunden im ständigen Kontakt mit den Schalen und den eigenen Hefen. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.

**LAGER & REIFE** Für 6 Monate verbleibt die Hefe mit dem Weintrub im Fass und alle 15 tage wird der Trub untergerührt (Batonnage). Zum Sommeranfang wird der Wein gefüllt und bedarf mindestens 6 Monate weiteres Flaschenlager. Er kommt frühestens 18 Monate nach der Lese in den Verkauf.

**CAVAZZA**  
STORIE DI VIGNA DAL 1928





## ANALYSE

**VORH. ALKOHOL** 13 % Vol.

**RESTZUCKER** 3,8 g/l.

**SÄURE** 5,6 g/l.

**ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK** leuchtendes Gelb, goldene Reflexe, komplexer Duft, mineralisch, dichte, gelblich-reife Früchte, Gewürze wie Safran. Schließlich im Geschmack und Duft frisch, saftig ausgewogen mit langem Nachhall.

**SERVIERTEMPERATUR** 8 - 10°C

**SPEISEEMPFEHLUNG** Optimal zu würzigen und geschmackvollen Vorspeisen mit Fisch oder helles Fleisch, geräuchert oder zu kräftigem oder bitterem Gemüse.

**2016:** Die niedrige Temperatur und die reichlichen Niederschläge haben Anfang Juni die Blütezeit behindert. Im Juli waren die Temperaturen durchschnittlich höher als üblich. Die regelmäßige Regenfälle im August haben dem Weinberg geholfen perfekt auszureifen. Die gute Temperaturschwankung hat die Entwicklung von blumigen Düften begünstigt. Diesen Weinjahr zeichnet ein gutes Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure aus.

**2009:** Dieser Weinjahr war besonders heiß während dem Sommer. Die Folge dieser Hitze war die Reduktion von den saueren Komponenten zugunsten des Alkohols und der Weinstruktur. Nach 10 Jahren von Flaschenlager, hat der Wein seinen Höhepunkt erreicht.

**CAVAZZA**  
STORIE DI VIGNA DAL 1928



## Verkostungsnotizen Weinjahr 2016:



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---



Verkostungsnotizen Weinjahr 2009:



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

## CICOGNA Merlot Colli Berici DOC



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

### **TECHNISCHE INFORMATIONEN**

**HERKUNFT** Der Name Cicogna(Storch) ergibt sich aus dem Ort “Storchenhügel” in den Colli Berici nah bei Alonte.

**BODENART** Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.

**REBSORTE** Merlot 100%

**ANBAUWEISE** Guyot

**WEINBERGSHÖHE** 160-190 m.ü.M.

**AUSRICHTUNG** Süd-Südwest

**REBFLÄCHE** 3 Ha

**PFLANZDICHTE** 5200 Reben p. Ha

**TRAUBENMENGE** 64 DZ pro Ha.

**ALTER DER REBEN** ca. 22 Jahre

**ERNTZEIT** Anfang Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.

**WEINBEREITUNG** ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°

**VERARBEITUNG & REIFUNG** 12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Monate.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928





## ANALYSE

**VORH. ALKOHOL** 13,5% Vol.

**RESTZUCKER** 3,2 g/l

**SÄURE** 5,6 g/l

**ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK** Tiefes Rubin mit Granatreflexen, Duft von rotem Früchtekorb, im Geschmack auch Kompott von Johannisbeer und Schokolade, weich und samtig, gut strukturiert, elegante eingebunden Tannine, sehr langer Nachhall.

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C

**SPEISEEMPFEHLUNG** Sehr gut zu Niederwild, Spanferkel, und gereiftem Käse.

**2016:** Während dem Winter waren die Niederschläge sehr gering und die Temperatur war durchschnittlich höher als üblich und das hat einen frühen Austrieb begünstigt. Das Juli schöne Wetter ohne Regenfälle hat dem Weinberg geholfen im August perfekt auszureifen. Diesen Weinjahr zeichnet ein gutes Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure aus. Die Weinernte begann am 15.09.2016.

**2008:** Der Winter dieses Weinjahres war kalt mit Regen- und Schneefällen. Wegen der Niederschläge waren die Temperaturen von März und April durchschnittlich niedriger als üblich. Der Austrieb geschah zeit- und naturgemäß, dagegen wurde die Blütezeit von den Niederschlägen beeinflusst. Im Juli und im August waren die Temperaturen mild und nicht zu heiß. Im September waren die Trauben ausgereift und wurden ab 25.09.2008 geerntet.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## Verkostungsnotizen Weinjahr 2016:



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---



## Verkostungsnotizen Weinjahr 2008:



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

Contrada Selva, 22 – Montebello Vicentino (VI) Italien – Tel.: +39 0444 649166

[info@cavazzawine.com](mailto:info@cavazzawine.com)

Follow us on:



[cavazzawine.com](http://cavazzawine.com)

[#cavazzawine](https://www.instagram.com/cavazzawine)