



WEINWELTEN

CAVAZZA

FEINE WEINE AUS VENETIEN



„Auguri“ – 90 Jahre Bocara aus Gambellara!

Die Familie Cavazza steht für stimmige Weine, fair im Preis,
modern im Auftritt, authentisch im Geschmack.



Garganega-Trauben für den Süßwein beim Antrocknen

Zwischen Venedig und Verona ist eigentlich wenig Platz für die Weingebenden Gambellara und Colli Berici. Dabei sind diese Hügel für den Weinbau ebenso geeignet wie die angrenzenden viel berühmteren Weinberge des Soave, des Valpolicella bzw. des Prosecco Superiore im Osten Venetiens. Dass diese Weine weniger Beachtung finden, liegt an der historischen Grenzfestlegung und an der kleineren Zahl an ambitionierten und eifrigen Winzern vor Ort. Doch gibt es diese Weingüter, die eine hohe Identifikation mit ihrem Anbaugebiet besitzen und ihre Weine abseits der eingelaufenen Weinführerpfade Jahr für Jahr in bemerkenswerter Qualität und zu extrem fairen Preisen in die Flasche bringen.

Eines dieser Weingüter ist das Familienweingut Cavazza aus Montebello Vicentino bei Vicenza.

Die Familie ist seit 1928 im Weinbau tätig, heute arbeiten die dritte und bereits die vierte Generation Hand in Hand im Weingut. Kellermeister Giancarlo Cavazza (links im Bild) freut sich sehr, dass Elisa (rechts außen, Seite 4) und ihre vier Cousins ihrerseits viel bewegen, so dass sich mit einem schlagkräftigen Team von 9 Personen aus dem Familienkreis vieles wie von selbst erledigt; im Anbau, dem Weinmachen, der Weinlogistik, dem Marketing und der Kommunikation. Das gegenseitige Vertrauen ist spürbar, der Respekt und die damit verbundene Gelassenheit im Miteinander, eine Eintracht, die heutzutage nicht selbstverständlich ist. Gewissenhaft wird die alltägliche Arbeit erledigt, man ist ja im Veneto zuhause, genauer gesagt in der Provinz Vicenza und ist dort in positivem Sinne verwurzelt.

TEAMPLAYER MIT RESPEKT FÜRS MITEINANDER

Geschichte und Moderne werden unpräzise verbunden. Cavazza nutzt auf charmante wie erfolgreiche Weise auch die sozialen Medien, und Elisa arbeitet jedes Jahr gewissenhaft an der Weingutpräsentation zur Prowein, sowie der eigenen Webseite – natürlich auch in deutscher Sprache. Egal ob jung oder alt, alle Familienmitglieder legen natürlich Wert auf gutes Essen, und ihre Weine sollen fürs Essen perfekte Begleiter sein. Viel Zeit wird darauf verwendet, wo man gut essen kann und wer die besten Restauranttipps zur Hand hat. Deshalb ist es für Elisa auch ein Leichtes mit aussergewöhnlichen Restauranttipps für ihre Weinkunden und neugierige Weinliebhaber aufzuwarten. Denn in den Restaurants der Gegend von Vicenza finden Sie eine gehobene wie authentische Küche zu angemessenen Preisen, was irgendwie perfekt zu der Firmenphilosophie von Cavazza passt.

TIPPS VON ELISA

TRATTORIA ZAMBONI „Classica trattoria con cucina tipica vicentina, con prodotti a km zero come per esempio il tartufo dei Colli Berici.“

DAMINI E AFFINI „Macelleria e ristorante con stella Michelin. Carne di ottima qualità, gastronomia di eccellenza, enoteca ben assortita.“

PIZZERIA SAN MARTIN „Pizza gourmet e slow che utilizza materie prime di altissima qualità e con presidio Slow Food, come per esempio la pizza con gallina padovana.“



DAS DREIGESTIRN DER WEISSWEINE

Der beliebteste Weißwein der Kunden ist unbestritten der Bocara, der in diesem Jahr seinen 90. Geburtstag feierte. In diesem Gambellara Classico DOC vom Hügel Bocara zeigt die Rebsorte Garganega ihre charmante Frucht und eine ansprechende Saftigkeit/Mineralität bzw. Definition am Gaumen, welche die Böden vulkanischen Ursprungs verantworten. Die Säure ist sortentypisch sanft, der Wein wird von seiner Harmonie getragen, die durch Stahltankausbau und Feinhefelager herausgearbeitet wird.

Ein anderer Typ ist der Topwein Creari, denn dieser spielt mit seinem einzigartigen Terroir innerhalb der DOC Gambellara eine Sonderrolle. Creari ist der Name einer Unterzone der DOC Gambellara, ein kleiner Hügel inmitten der schwarzen Basaltböden, ausgestattet mit weißem Kalkstein und einem Lehmantel. Schon Napoleons Karten wiesen diesen Hügel als „Contra delle Garganeghe“ aus, und belegen somit die lange Historie dieser Sorte in Gambellara. Lange nach Napoleon, im



Jahre 2002 erstand die Familie dort einen 1,3 ha großen Weinberg. Mit seiner Komplexität in den Aromen, die durch den Ausbau im Holzfass harmonisiert werden, und seiner Langlebigkeit bis zu 10 Jahren (und mehr) ist der Creari einer der Lieblingsweine von Weinmacher Giancarlo Cavazza. Das Reifepotenzial vergleicht er selbstbewusst mit den Topweinen der bekannten Weißweinregionen Friaul und Südtirol.

Hoch gehalten wird in der Familie natürlich auch die Weinbautradition. So ist es jedes Jahr für alle ein besonderer Moment und eine Herzensangelegenheit, wenn die im Weinberg ausgewählten Trauben für den Gambellara Recioto Süßwein einzeln an Drahtgestellen zum Trocknen aufgehängt werden. Es entsteht daraus ein Meditationswein, der irgendwie aus der heutigen hektischen Zeit gefallen zu sein scheint. Und mit dem man trefflich philosophieren kann, was wirklich wichtig ist.

ROTWEINGEHEIMNIS COLLI BERICI

Ist Gambellara historisch anerkannt als herausragendes Weißweingebiet, so sind die Colli Berici mit ihrer Geografie und Bodenstruktur die ideale Heimat für die roten Rebsorten des Veneto. Die Colli Berici sind ein sehr eigenständiges Terroir, das im Jahre 1973 bereits seine DOC-Anerkennung erhalten hat. Weit entfernt von den Voralpen herrscht dort ein warmes und gemäßigtes Klima. Noch spannender sind die geologischen Betrachtungen, denn unter dem ursprünglichen, kalkreichen Meeresboden befindet sich lange erstarrte Magma, ein vulkanischer Basalt. Dieser uralte Vulkan hat den marinen Boden nach oben gedrückt und so die Hügel in der flachen Poebene erschaffen. Die Reben stehen in einem rötlich-lehmigen Boden, der mit Fossilien und Kalksteinbrocken durchsetzt ist.



Genau hier besitzt die Familie Cavazza mit ihrer Tenuta Cicogna ein zweites Weingut, das vom Stammsitz in Montebello Vicentino keine zwanzig Minuten ent-



Es gibt viele Gründe zum Feiern, hurra, der Nachwuchs ist da!

fernt ist. Es ist eine besondere Oase der Ruhe inmitten einer vitalen Natur, ein Ort der Entspannung inmitten gepflegter Weinberge, und ein Ort zum Feiern (und Übernachten) mit Freunden und Weingutsgästen.

Die Weine der Tenuta Cicogna, ob Merlot, Syrah oder Cabernet, besitzen einen präzisen Rebsortenausdruck und sind gleichzeitig Ausdruck des besonderen Terroirs. Insbesondere der im kleinen Holzfass ausgebaute Merlot Cicogna ist ein Paradebeispiel dafür. Das gesamte Rotweinsortiment ist stimmig und erfreulich eigenständig, das gilt auch für die seltene Sorte Tai Rosso, die von Cavazza im Rebsortenwein Corallo und in einem Rotweinblend eingesetzt wird. Tai Rosso ist in seiner DNA identisch mit der südfranzösischen Sorte Grenache bzw. Garnacha in Spanien oder Cannonau in Sardinien. Sie ist seit Jahrhunderten

hier heimisch und die Colli Berici sind erstaunlicherweise die einzige Gegend im Norden Italiens, wo der Tai Rosso angebaut wird. Die Familie Cavazza hat mit den Weinen aus den Colli Berici seit nunmehr 30 Jahren eine perfekte Ergänzung zu ihrer Weißweinhistorie gefunden, und ist dabei auch bodenständig und regional geblieben. Das Gesamtpaket Cavazza überzeugt: Fachhändler finden ansprechende Weiß- und Rotweine zu fairen Preisen in guter Ausstattung, und noch wichtiger als dies, sie haben es mit einer Familie zu tun, die von Grund auf sympathisch, bodenständig und intelligent, demütig und kultiviert das Venetien von heute repräsentiert.

www.cavazzawine.com

KONTAKT IN DEUTSCHLAND
info@hoesterey-wein.de