



Rassegna
stampa
/Press release

Articoli cartacei
/ Printed articles

TASTING Lunedì 16 una giornata per addetti ai lavori con 298 vini

Avviniamo a “Cicogna”



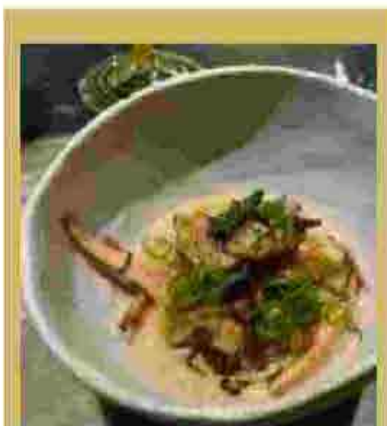
Cicogna
nella tenuta
Cavazza
ad Alonte
lunedì 16
assaggi
liberi
di 298 vini

Lunedì 16 settembre alla tenuta Cicogna di Alonte giornata di degustazioni con la selezione vini di “Avviniamo” di Gianfranco Cipresso e Giulio Dall’Ava. Inizio alle 10.30 per terminare alle 18.30: saranno 298 vini in degustazione con la presenza di 27 produttori e 5 importatori e distributori nazionali.

Ci sarà la presenza di alcuni produttori locali come Cavazza, Zonta, Ca’ Rovere, Diletta Tonello, Spagnol, Pietro Zanoni e grandi nomi dell’enologia nazionale come Pieropan, Caprai, Fontanafredda, Borgogno, Livio Felluga, Masciarelli, Planeta, Terlano,

La Spinetta. Produttori più piccoli, ma dal fascino incredibile: Barone Pizzini, Conterno Fantino, Montonale, Pedrotti, Vajra. Distribuzioni nazionali come Area6, Les Grands Crus e Heres che faranno assaggiare il meglio del loro catalogo e Thaler Wine, un progetto con pochi anni di storia, ma con una bellissima e particolare selezione di Champagne. Non mancherà un assaggio della cioccolata di Maglio abbinata ai distillati di Marolo. Altri produttori si aggiungeranno. L’evento è dedicato agli addetti ai lavori, titolari di locali, enoteche e rivendite. Info agenzia@avviniamo.it. **G.Ro.**

CENA FUNGHI

**Tra trombette
e porcini, Grandi
va ai fornelli**

Una decina di tipi di funghi differenti saranno i protagonisti della cena organizzata dallo chef stellato Matteo Grandi al Caffè Garibaldi, il bistrot del suo ristorante in piazza dei Signori per giovedì 10 ottobre. Alla cena saranno abbinati i vini della cantina Cavazza, in particolare alcune annate vecchie molto interessanti.

Il menu studiato da Grandi apre con due antipasti intriganti, una zuppetta di funghi misti e insalata di porcini e a seguire il carvo finfelle tartufo, poi un risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano di vacche rosse, bistretto di pollo, di secondo fondente di manzo con spuma di patate e trombette nere a chiudere la torta di rose con zabaglione al Recioto. Costo 50 euro vini Cavazza compresi. Info e prenotazioni al numero 328.182.4572. **G.Ro.**

18 | ATTUALITÀ - AGRICOLTURA
 di Riccardo Longhi


Aumenta la produzione vinicola berica, con le mutate richieste del mercato e sempre più importanti sono le iniziative enoturistiche. Dieci aziende vitivinicole impegnate nella produzione di "Colli Berici Rosso" e "Colli Berici Bianco". Ne parliamo con il presidente del Consorzio Colli Berici Silvio Dani



Silvio Dani, riconfermato per la quarta volta Presidente del Consorzio Vini Colli Berici, ha al suo fianco i due vicepresidenti Giancarlo Cavazza, titolare dell'azienda agricola Cavazza, e Matteo Lovato, vicepresidente di Vitevis.

Presidente, l'annata 2023 è stata molto positiva per il settore vinicolo berico (+12% di bottiglie sul 2022 e miglior risultato in termini di imbottigliamento rispetto ai 6 anni precedenti), cosa ci dice del 2024?

«Il 2024 conferma i buoni risultati dell'anno precedente, presentando anzi una prospettiva di crescita perché a fine novembre, senza quindi considerare il mese di dicembre di cui avremmo i dati solo all'inizio del prossimo anno, abbiamo già raggiunto l'imbottigliato del 2023. E questo nonostante un contesto generale che vede un calo dell'imbottigliato, in particolare per i vini rossi».

Cosa chiede oggi il mercato alle nostre aziende?

«Si punta maggiormente su vini meno strutturati e con una minore gradazione alcolica rispetto al passato. A fare

da contraltare, la ricerca di un prodotto con un'importante presenza di frutto ed un buon bilanciamento di acidità e sapidità. Questa domanda di vini meno corposi è intercettata dal nostro Tai Rosso, che ben si presta alle istanze di equilibrio ed eleganza oggi richieste».

Quest'anno è stato eletto per il suo quarto mandato, su cosa intende concentrarsi nei prossimi tre anni?

«Da alcuni anni stiamo lavorando per slegarci dai nomi delle varietà che compongono la nostra filiera a favore di un investimento sul brand "colli berici". È un progetto a cui crediamo molto e che sta dando buoni risultati, considerando ad esempio che oggi sono sei le aziende impegnate nella produzione di "Colli Berici Rosso" e tre in quella di "Colli Berici Bianco", laddove appena sette anni fa il numero era pari a zero».

Si è parlato in più occasioni di promuovere iniziative enoturistiche nel nostro territorio, ci sono progetti in cantiere?

«È un altro dei canali attraverso i quali intendiamo promuovere l'immagine del territorio. L'area berica, per la naturale conformazione, le opere di interesse

culturale e storico e le infrastrutture a sostegno di una "mobilità lenta" si presta molto bene ad attività enoturistiche che possono contribuire a far conoscere la nostra produzione. Per questo stiamo lavorando alla promozione dei percorsi esistenti, per esempio con la pubblicazione sui nostri social e sul nostro sito di mappature e canali per la prenotazione di degustazioni guidate presso le aziende del consorzio».

Il consorzio è favorevole alle recenti sperimentazioni di genoma editing della vite, di cui il Veneto è apripista?

«Assolutamente. Un processo come quello del genoma editing, che non ha nulla a che vedere con gli Ogm a cui siamo fortemente contrari, permetterebbe alla vite di acquisire una maggiore resistenza nei confronti delle varie fitopatie mantenendo comunque le sue caratteristiche organolettiche e senza in alcun modo apportare materiale genetico esterno. È un modo per ridurre l'utilizzo di fitofarmaci, fino anche all'80%, mantenendo la storicità del legame della coltura al territorio».

LA CANTINA Nuovo progetto sulla longevità dei prodotti berici

I vini vecchi di Cavazza

Cavazza prosegue nel suo percorso di ricerca dell'eccellenza. La cantina di Montebello inaugura il periodo delle fiere del vino presentando per la prima volta un listino interamente dedicato alle vecchie annate dei Colli Berici.

Durante gli appuntamenti di Taste (Firenze 8-10 febbraio), Wine Paris (Parigi 10-12 febbraio), Eurovino (Karlsruhe 9-10 marzo), ProWein (Düsseldorf 16-18 marzo) e Vinitaly (Verona 6-9 aprile), presenterà il lavoro di archiviazione svolto e condividerà la sua visione sull'invecchiamento dei vini come una sfida e un'opportunità per valorizzare il territorio.

Da oltre un secolo la cantina è ambasciatrice dei sapori autentici dei Colli Berici: grazie alla visione coraggiosa e innovativa della famiglia, è ora in grado di presentare un progetto ambizioso, che sfida le pratiche in uso tra i produttori della zona. Un lavoro che ha pre-



so vita già con terza generazione, quando Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco hanno iniziato a conservare le annate più vecchie, ed è poi proseguito con la quarta generazione dei cugini Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa.

In occasione delle fiere Cavazza presenterà Cabernet Cicogna 2013, Merlot Cicogna 2015 e Merlot Cicogna 2017, etichette che rappresentano le massime espressioni del progetto invecchiamento. **Gi.Ar.**

Articoli digitali
/ Digital articles



Profumati, avvolgenti o speziati: 10 vini per esaltare i sensi

News 13 Settembre 2024 Tempo di lettura: 8 minuti

Il bouquet di questi aromatici, quali che siano i vostri gusti, riuscirà a sorprendervi

di Camilla Rocca

I vini aromatici si contraddistinguono per un'esplosione sensoriale unica e avvolgente, espressa in un'ampia varietà di note fruttate, floreali, mielate e speziate, dovute soprattutto alla scelta del vitigno. I vitigni aromatici sono delle varietà di uva che si distinguono per la capacità di dar vita a vini dai profumi distintivi e complessi. Si tratta dei cosiddetti profumi primari, appartenenti al vitigno, e quindi anche noti come profumi varietali. Alcuni vitigni sono "più aromatici" di altri perché le bucce hanno una concentrazione più alta di terpeni, delle biomolecole che determinano la ricchezza aromatica del vitigno in questione. Le varietà aromatiche sono: Gewurztraminer, originario dell'Alto Adige, con note predominanti di frutta tropicale, rosa canina, agrumi e spezie dolci; Moscato, antica varietà di vitigno aromatico il cui nome deriva da muscum, il muschio, che è uno dei suoi aromi predominanti con anche sentori tipici di albicocca, miele, spezie e agrumi; Malvasia, che regala vini orange ricchi e intensi, con note di agrumi, fiori di acacia e frutta candita e Brachetto, varietà a bacca rossa piemontese utilizzata principalmente per la produzione di spumanti rossi e rosati dalla bassa gradazione alcolica e un ricco bouquet di frutti di bosco, soprattutto fragola e lampone.

Opunzia - Cavazza

Il nome prende origine dalla pianta di Opuntia Compressa, scoperta su di un rilievo a margine dei vigneti da cui le uve vengono raccolte. Il terreno è vulcanico formato da strati basaltici. Il vino proviene dal vitigno Riesling; le uve vengono vendemmiate nella seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano. La fermentazione in bianco avviene ad una temperatura controllata di 16 °C in vasche di acciaio inox quindi imbottigliamento a gennaio e successivo affinamento in bottiglia per sei mesi. In tutte le fasi della vinificazione, dalla pigiatura all'imbottigliamento, si lavora in riduzione, tecnica che evita il contatto del mosto e del vino con l'ossigeno. Presenta colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso apre intenso con sentori floreali di bosso e ginestra, frutta esotica come ananas e maracuja. È ottimo con antipasti crudi di pesce, piatti leggermente speziati e formaggi stagionati.

Retour en Colli Berici

LE 18/09/2024 / PAR LES5DUVIN

/ DANS **DANS LE VIGNOBLE, ITALIE**

Ma première visite dans les Colli Berici remonte à 2019. Cinq ans après, il m'a semblé utile d'aller reprendre le pouls de cette étonnante région où les cépages bordelais, prennent des accents particuliers. Sans oublier la grande spécialité locale, le *tai rosso*, un curieux rejeton de la grande famille des grenaches.



Il suffit de passer la porte...

Cette région dominée par le rouge offre cependant aussi quelques jolis blancs (notamment de garganega, vu qu'elle est encadrée par les appellations Soave et Gambellera); bon nombre de producteurs proposent également des effervescents à base de *durella*; mais ceux-ci sont produits un peu plus au nord, dans la DOC Monti Lessini.

Cavazza/Cicogna (Alonte)



Nous sommes ici au sud de la DOC, à Alonte. Le vignoble historique de la famille Cavazza se trouve à Gambellara – un terroir spécialisé dans le blanc de Garganega. Elle produit aussi des fines bulles sous les appellations Prosecco et Monti Lessini. Mais dans les années 1980, avec l'achat de la Tenuta Cicogna, elle s'est étendue aux Colli Berici, où elle s'est prise de passion pour le rouge.



Mes préférés : Tai Rosso 2023 (superbe intro au cépage, pour sa fraîcheur et sa grande « buvabilité ») et Corallo 2021 (plus puissant)

Egalement appréciés: Cicogna Merlot 2020 et Cicogna Cabernets 1994

Camping Wine da Bonometti Centrocaravan

 Di Redazione Web

Camping Wine, l'evento di ottobre da Bonometti Centrocaravan

Domenica 20 ottobre 2024 una visita alla sede di Altavilla Vicentina di **Bonometti Centrocaravan** è l'occasione ideale per scoprire non solo le numerose proposte in pronta consegna di veicoli nuovi e usati, ma anche per degustare una interessante selezione di etichette, nell'ambito dell'evento "Camping Wine". Oltre alle novità dei prodotti delle gamme 2025 potrete trovare numerose offerte sui veicoli 2024, sia che si tratti di camper profilati, mansardati e motorhome come per van e minivan, sempre molto completa l'esposizione di modelli di caravan per ogni esigenza.



I VINI

La degustazione di alcuni dei vini simbolo dei ricchi territori di provenienza vuole essere un tour virtuale anche di questi territori, alla scoperta delle numerose mete che l'appassionato del turismo itinerante può comodamente visitare, rilassandosi anche presso le varie aree di sosta che si incontrano sul cammino.

Il percorso di degustazione si snoda tra il territorio dei Colli Berici, il versante vicentino dei Monti Lessini, il territorio di Breganze – alle falde dell'altopiano di Asiago, fino a raggiungere la provincia di Verona, nella zona di produzione del celebre Soave.

Sempre dalla zona di Montebello Vicentino provengono i vini di **Cavazza Wine**, (<https://cavazzawine.com/>), che offre in degustazione uno dei rossi appartenenti ai classici della sua produzione, accreditata con la certificazione "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata".



Inno all'autunno: annate Cavazza e chef Matteo Grandi per 'Cena dei Funghi'

 04/10/2024 16:45  Redazione Agenfood  EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

(Agen Food) – Vicenza, 04 ott. – Il prossimo **10 ottobre**, il ristorante **Garibaldi Bistrot di Vicenza**, guidato dallo **Chef stellato Matteo Grandi**, sarà il palcoscenico di un'esperienza enogastronomica unica: la **"Cena dei Funghi"**, una serata esclusiva dedicata ai sapori autunnali e alle eccellenze vitivinicole del territorio. Il menu, incentrato sui protagonisti della gastronomia di questa stagione, sarà accompagnato da un'attenta e pregiata selezione di **vecchie annate della cantina Cavazza**, che per la prima volta vuole presentare al pubblico il grande potenziale di invecchiamento dei vini del suo territorio.



Chef Matteo Grandi

Stefano Cavazza, tra i quattro proprietari dell'azienda, commenta: "Nella filosofia del nostro territorio l'invecchiamento non ha mai avuto un ruolo importante. **Oggi Cavazza è fiera di presentare una limitata serie di annate invecchiate direttamente nella nostra cantina e da ottobre alcune di queste saranno anche disponibili per la vendita.** Questa cena è un'anticipazione del grande potenziale del nostro territorio, da apprezzare anche nel corso degli anni".

Lo Chef **Matteo Grandi** ha ideato per l'occasione un menu che celebra l'autunno, mettendo in risalto la versatilità dei funghi e ricercando l'abbinamento perfetto con i vini Cavazza. Le vecchie

annate che si assaggeranno in occasione della cena sono **CREARI Gambellara Classico DOC 2015**, **Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015** e **CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000**.

Ad aprire la cena ci sarà un antipasto con zuppetta di funghi misti e insalata di porcini, cervo finferli e tartufo. Il **CREARI Gambellara Classico DOC 2015** è un bianco complesso e strutturato, capace di sorprendere con la sua evoluzione, perfetto in abbinamento ai piatti a base di funghi più delicati come il risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano di vacche rosse, ristretto di pollo. **Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015** è un rosso ricco e avvolgente, che accompagna alla perfezione le preparazioni più intense dello Chef Grandi che in abbinamento propone un fondente di manzo con spuma di patate e trombette nere. A concludere ci sarà quindi il **CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000**, vino dolce che saprà incantare i palati con il suo bouquet aromatico, abbinato alla torta di rose con zabaione al Recioto di Gambellara.

La "Cena dei Funghi" è un'esperienza unica, capace di esaltare l'incontro tra i sapori autentici della stagione autunnale e la raffinatezza dei vini Cavazza, in un contesto che celebra la tradizione e l'innovazione culinaria. Una serata imperdibile per tutti gli appassionati di alta cucina e di etichette d'eccezione, in cui ogni piatto e ogni calice raccontano una storia.

CURIOSITÀ | EVENTI IN VENETO | GUSTO

Le vecchie annate di Cavazza e la grande cucina dello chef Matteo Grandi protagonisti della "Cena dei Funghi" il 10 Ottobre a Vicenza



Redazione
Ott 4, 2024



UN INNO ALL'AUTUNNO!

Le vecchie annate di Cavazza e la grande cucina dello chef Matteo Grandi protagonisti della "Cena dei Funghi"

il 10 ottobre - al Garibaldi Bistrot di Vicenza - una serata d'eccellenza, tra sapori stagionali e vini prestigiosi

Il prossimo 10 ottobre, il ristorante Garibaldi Bistrot di Vicenza, guidato dallo Chef stellato Matteo Grandi, sarà il palcoscenico di un'esperienza enogastronomica unica: la "Cena dei Funghi", una serata esclusiva dedicata ai sapori autunnali e alle eccellenze vitivinicole del territorio. Il menu, incentrato sui protagonisti della gastronomia di questa stagione, sarà accompagnato da un'attenta e pregiata selezione di vecchie annate della cantina Cavazza, che per la prima volta vuole presentare al pubblico il grande potenziale di invecchiamento dei vini del suo territorio.

Stefano Cavazza, tra i quattro proprietari dell'azienda, commenta: "Nella filosofia del nostro territorio l'invecchiamento non ha mai avuto un ruolo importante. Oggi Cavazza è fiera di presentare una limitata serie di annate invecchiate direttamente nella nostra cantina e da ottobre alcune di queste saranno anche disponibili per la vendita. Questa cena è un'anticipazione del grande potenziale del nostro territorio, da apprezzare anche nel corso degli anni".

Lo Chef Matteo Grandi ha ideato per l'occasione un menu che celebra l'autunno, mettendo in risalto la versatilità dei funghi e ricercando l'abbinamento perfetto con i vini Cavazza. Le vecchie annate che si assaggeranno in occasione della cena sono CREARI Gambellara Classico DOC 2015, Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015 e CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000.

Ad aprire la cena ci sarà un antipasto con zuppetto di funghi misti e insalata di porcini, cervo finferli e tartufo. Il CREARI Gambellara Classico DOC 2015 è un bianco complesso e strutturato, capace di sorprendere con la sua evoluzione, perfetto in abbinamento ai piatti a base di funghi più delicati come il risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano di vacche rosse, ristretto di pollo. Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015 è un rosso ricco e avvolgente, che accompagna alla perfezione le preparazioni più intense dello Chef Grandi che in abbinamento propone un fondente di manzo con spuma di patate e trombette nere. A concludere ci sarà quindi il CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000, vino dolce saprà incantare i palati con il suo bouquet aromatico, abbinato alla torta di rose con zabaione al Recioto di Gambellara.

La "Cena dei Funghi" è un'esperienza unica, capace di esaltare l'incontro tra i sapori autentici della stagione autunnale e la raffinatezza dei vini Cavazza, in un contesto che celebra la tradizione e l'innovazione culinaria. Una serata imperdibile per tutti gli appassionati di alta cucina e di etichette d'eccezione, in cui ogni piatto e ogni calice raccontano una storia.

Le vecchie annate di Cavazza e la grande cucina dello chef Matteo Grandi protagonisti della "Cena dei Funghi"

Un inno all'autunno! Il 10 ottobre - al Garibaldi Bistrot di Vicenza - una serata d'eccellenza, tra sapori stagionali e vini prestigiosi.

📅 07/10/2024 📁 Categoria: Varie



Photo credits: Tonis ufficio stampa Zedboniv

Il prossimo 10 ottobre, il ristorante Garibaldi Bistrot di Vicenza, guidato dallo Chef stellato Matteo Grandi, sarà il palcoscenico di un'esperienza enogastronomica unica: la "Cena dei Funghi", una serata esclusiva dedicata ai sapori autunnali e alle eccellenze vitivinicole del territorio. Il menu, incentrato sui protagonisti della gastronomia di questa stagione, sarà accompagnato da un'attenta e pregiata selezione di vecchie annate della cantina Cavazza, che per la prima volta vuole presentare al pubblico il grande potenziale di invecchiamento dei vini del suo territorio.

Stefano Cavazza, tra i quattro proprietari dell'azienda, commenta: "Nella filosofia del nostro territorio l'invecchiamento non ha mai avuto un ruolo importante. Oggi Cavazza è fiera di presentare una limitata serie di annate invecchiate direttamente nella nostra cantina e da ottobre alcune di queste saranno anche disponibili per la vendita. Questa cena è un'anticipazione del grande potenziale del nostro territorio, da apprezzare anche nel corso degli anni".

Lo Chef Matteo Grandi ha ideato per l'occasione un menu che celebra l'autunno, mettendo in risalto la versatilità dei funghi e ricercando l'abbinamento perfetto con i vini Cavazza. Le vecchie annate che si assaggeranno in occasione della cena sono CREARI Gambellara Classico DOC 2015, Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015 e CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000.

Ad aprire la cena ci sarà un antipasto con zuppetta di funghi misti e insalata di porcini, cervo finferli e tartufo. Il CREARI Gambellara Classico DOC 2015 è un bianco complesso e strutturato, capace di sorprendere con la sua evoluzione, perfetto in abbinamento ai piatti a base di funghi più delicati come il risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano di vacche rosse, ristretto di pollo. Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015 è un rosso ricco e avvolgente, che accompagna alla perfezione le preparazioni più intense dello Chef Grandi che in abbinamento propone un fondente di manzo con spuma di patate e trombette nere. A concludere ci sarà quindi il CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000, vino dolce che saprà incantare i palati con il suo bouquet aromatico, abbinato alla torta di rose con zabaione al Recioto di Gambellara.

La "Cena dei Funghi" è un'esperienza unica, capace di esaltare l'incontro tra i sapori autentici della stagione autunnale e la raffinatezza dei vini Cavazza, in un contesto che celebra la tradizione e l'innovazione culinaria. Una serata imperdibile per tutti gli appassionati di alta cucina e di etichette d'eccezione, in cui ogni piatto e ogni calice raccontano una storia.

Cavazza

L'azienda agricola Cavazza nasce nel 1928 a Montebello Vicentino. Da allora è stato uno dei più importanti interpreti della Garganega coltivata nella zona del Gambellara Classico DOC, una piccola denominazione che sorge su un vulcano spento, di antica origine, che ancora oggi conferisce un particolare carattere ai vini che vi si producono. Negli anni '80 la famiglia decide di puntare su un altro territorio, quello dei Colli Berici, di origine marina e adatto alla produzione di vini rossi identitari sia da uve autoctone come il Tai Rosso che internazionali come il Merlot o il Cabernet Sauvignon. Ad oggi si contano 130 ettari vitati nelle due denominazioni per una produzione di 600.000 bottiglie. L'azienda è certificata SQNPI, ed è molto focalizzata sulla preservazione della biodiversità e sull'utilizzo di risorse energetiche rinnovabili.

Per partecipare alla serata è richiesta la prenotazione al ristorante Garibaldi.

Cavazza: Vecchie Annate e Sapori d'Autunno alla "Cena dei Funghi" di Vicenza

NEWS

By Redazione | 7 Ottobre 2024



Un evento gourmet al Garibaldi Bistrot con lo chef Matteo Grandi e i pregiati vini Cavazza

Il **10 ottobre**, il **Garibaldi Bistrot di Vicenza** sarà la cornice di un'esperienza gourmet imperdibile: la **Cena dei Funghi**, una serata dedicata ai **sapori autunnali** e ai vini **Cavazza**. La cantina presenta per la prima volta al pubblico una selezione di vecchie annate, mostrando il potenziale di invecchiamento dei suoi vini e accompagnando i piatti creati dallo chef stellato **Matteo Grandi**.

L'Eccellenza della Cantina Cavazza

Stefano Cavazza, uno dei proprietari dell'azienda, commenta l'iniziativa: "L'invecchiamento non è mai stato centrale nella filosofia del nostro territorio. Oggi vogliamo mostrare la grande capacità evolutiva dei nostri vini, alcuni dei quali saranno disponibili per la vendita da ottobre". La cena sarà un'anticipazione di questo nuovo approccio, valorizzando la complessità e la raffinatezza delle vecchie annate Cavazza.

Un Menu Stellato con Abbinamenti d'Eccellenza

Il menu ideato dallo chef **Matteo Grandi** esalterà i sapori autunnali, con protagonisti i funghi in diverse preparazioni, abbinati alle vecchie annate Cavazza:

- **CREARI Gambellara Classico DOC 2015**: un bianco strutturato e complesso, in abbinamento al risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano e ristretto di pollo.
- **Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015**: un rosso avvolgente, perfetto con il fondente di manzo, spuma di patate e trombette nere.
- **CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000**: un vino dolce e aromatico che conclude la serata con la torta di rose e zabaione al Recioto di Gambellara.

Bonometti, Camping Wine 2024

Il porte aperte di ottobre è anche l'occasione per approfondire la conoscenza dei vini veneti



L'apertura straordinaria di **domenica 20 ottobre** di **Bonometti** propone la terza edizione di Camping Wine. Un evento che conferma il solido legame della concessionaria con il territorio e con le sue eccellenze enogastronomiche. Una visita alla sede di Altavilla Vicentina sarà quindi l'occasione per scoprire non solo le numerose proposte in pronta consegna di veicoli nuovi e usati, ma anche per **degustare un'interessante selezione di etichette di alcuni dei vini simbolo della regione**. Mete che l'appassionato del turismo itinerante potrà anche comodamente visitare, rilassandosi presso le diverse aree di sosta che s'incontrano lungo l'itinerario.



Non solo camper

Il percorso di degustazione si snoda tra il territorio dei Colli Berici, il versante vicentino dei Monti Lessini, il territorio di Breganze – alle falde dell’altopiano di Asiago – fino a raggiungere la provincia di Verona, nella zona di produzione del celebre Soave.

In occasione di questo del **Camping Wine** Bonometti sarà aperto con **orario continuato dalle 9.30 alle 19**. In modo da poter pianificare al meglio la visita della concessionaria distribuita su quattro piani di esposizione, con una ricca varietà di van, semintegrali, motorhome e caravan dei prestigiosi marchi **Bürstner, Carado, Crosscamp, Eriba, Etrusco, Fendt, Hobby, Hymer, Laika**.

Cavazza Wine

Sempre dalla zona di **Montebello Vicentino** provengono i vini di **Cavazza Wine** che offre in degustazione uno dei rossi appartenenti ai classici della sua produzione, accreditata con la certificazione Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata.



Cavazza Wine

Al ristorante Garibaldi Bistrot di Vicenza va in scena la "Cena dei Funghi"

Le vecchie annate di Cavazza e la grande cucina dello chef Matteo Grandi protagonisti della "Cena dei Funghi", tra sapori stagionali e vini prestigiosi

EVENTI

Redazione 5 8 Ottobre 2024 - 16:05



EVENTI - Il prossimo 10 ottobre, il ristorante **Garibaldi Bistrot** di Vicenza, guidato dallo Chef stellato **Matteo Grandi**, sarà il palcoscenico di un'esperienza enogastronomica unica: la "**Cena dei Funghi**", una serata esclusiva dedicata ai sapori autunnali e alle eccellenze vitivinicole del territorio. Il menu, incentrato sui protagonisti della gastronomia di questa stagione, sarà accompagnato da un'attenta e pregiata selezione di vecchie annate della cantina **Cavazza**, che per la prima volta vuole presentare al pubblico il grande potenziale di invecchiamento dei vini del suo territorio.

Stefano Cavazza, tra i quattro proprietari dell'azienda, commenta: "*Nella filosofia del nostro territorio l'invecchiamento non ha mai avuto un ruolo importante. Oggi Cavazza è fiera di presentare una limitata serie di annate invecchiate direttamente nella nostra cantina e da ottobre alcune di queste saranno anche disponibili per la vendita. Questa cena è un'anticipazione del grande potenziale del nostro territorio, da apprezzare anche nel corso degli anni*".

Lo Chef Matteo Grandi ha ideato per l'occasione un menu che celebra l'autunno, mettendo in risalto la versatilità dei funghi e ricercando l'abbinamento perfetto con i vini Cavazza. Le vecchie annate che si assaggeranno in occasione della cena sono **CREARI Gambellara Classico DOC 2015**, **Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015** e **CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000**.

Ad aprire la cena ci sarà un antipasto con zuppetta di funghi misti e insalata di porcini, cervo finferli e tartufo. Il **CREARI Gambellara Classico DOC 2015** è un bianco complesso e strutturato, capace di sorprendere con la sua evoluzione, perfetto in abbinamento ai piatti a base di funghi più delicati come il risotto di funghi selvatici, spuma di parmigiano di vacche rosse, ristretto di pollo. **Merlot TENUTA CICOGNA Colli Berici DOC 2015** è un rosso ricco e avvolgente, che accompagna alla perfezione le preparazioni più intense dello Chef Grandi che in abbinamento propone un fondente di manzo con spuma di patate e trombette nere. A concludere ci sarà quindi il **CAPITEL Recioto di Gambellara DOCG 2000**, vino dolce che saprà incantare i palati con il suo bouquet aromatico, abbinato alla torta di rose con zabaione al Recioto di Gambellara.

La "Cena dei Funghi" è un'esperienza unica, capace di esaltare l'incontro tra i sapori autentici della stagione autunnale e la raffinatezza dei vini Cavazza, in un contesto che celebra la tradizione e l'innovazione culinaria. Una serata imperdibile per tutti gli appassionati di alta cucina e di etichette d'eccezione, in cui ogni piatto e ogni calice raccontano una storia.

Camping Wine da Bonometti Centrocaravan

L'evento del 20 ottobre ad Altavilla Vicentina

Pubblicato il 09/10/2024

L'apertura straordinaria di ottobre presso **Bonometti Centrocaravan** propone la terza edizione di **"Camping Wine"**, il fortunato evento che conferma il solido legame della concessionaria con il territorio e con le sue eccellenze enogastronomiche.

Domenica 20 ottobre 2024 una visita alla sede di Altavilla Vicentina di Bonometti Centrocaravan è l'occasione ideale per scoprire non solo le numerose proposte in pronta consegna di veicoli nuovi e usati, ma anche per degustare una interessante selezione di etichette, nell'ambito dell'evento **"Camping Wine"**.

La degustazione di alcuni dei vini simbolo dei ricchi territori di provenienza vuole essere un tour virtuale anche di questi territori, alla scoperta delle numerose mete che l'appassionato del turismo itinerante può comodamente visitare, rilassandosi anche presso le varie aree di sosta che si incontrano sul cammino.

Il percorso di degustazione si snoda tra il territorio dei Colli Berici, il versante vicentino dei Monti Lessini, il territorio di Breganze - alle falde dell'altopiano di Asiago, fino a raggiungere la provincia di Verona, nella zona di produzione del celebre Soave.



Sempre dalla zona di Montebello Vicentino provengono i vini di **Cavazza Wine**, che offre in degustazione uno dei rossi appartenenti ai classici della sua produzione, accreditata con la certificazione "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata". Proseguendo verso la provincia di Verona, si raggiunge l'**Azienda Agricola Inama**, nel territorio del Soave Classico che propone il Vin Soave 2022, definito dall'azienda "un piccolo lusso per tutti i giorni".

COLLI BERICI DOC: VERTICALE DI VINI ROSSI CAVAZZA

Inserito da Chiara Bassi | Ott 17, 2024 | Vino | 2 🗨️ | ★★★★★

Martedì pomeriggio ho fatto una bella verticale dei vini **Colli Berici DOC di Tenuta Cicogna a Lonigo**, in Veneto (Nord Italia). Dopo una passeggiata tra i vigneti con la **Famiglia Cavazza**, oggi alla quarta generazione, siamo stati nella splendida foresteria dove è stata allestita la degustazione di merlot e cabernet sauvignon. In questo articolo troverai i miei appunti di degustazione dall'annata 2010 all'annata 1002.

TENUTA CICOGNA – CAVAZZA A LONIGO

Tenuta Cicogna è il brand della cantina Cavazza nato per raccogliere l'eccellenza della produzione. Si tratta di un bellissimo casolare d'epoca ristrutturato egregiamente e circondato da vigneti che ripercorrono le antiche colline emerse oltre 60 milioni di anni fa ricche di fossili marini e sassi calcarei con una terra argillosa rossa ricca di ferro, potassio e magnesio. Le viti hanno una densità di circa 4.000 piante per ettaro, viene eseguita la potatura verde e la selezione delle gemme. In caso di necessità, prima dell'invasatura, per evitare che le piante vadano in sofferenza, si esegue l'irrigazione di soccorso. La vendemmia manuale in piccole cassette si fa più riprese per rispettare il grado di maturazione di ogni singola pianta.

DEGUSTAZIONE DEI VINI ROSSI COLLI BERICI DOC TENUTA CICOGNA – CAVAZZA

Mattia Cavazza, classe 1990, enologo della famiglia, ha organizzato una degustazione verticale molto interessante perché ha scelto per due vitigni vinificati in purezza, il [merlot](#) e il [cabernet sauvignon](#). 3 annate rappresentative: 2019, 2015 e 2006. In più ci ha aperto anche una chicca: il Cabernet 1992 che però non è vinificato in purezza perché ha al suo interno anche del [cabernet franc](#). Dal 1994 l'azienda ha scelto di utilizzare solo il cabernet sauvignon perché in questi terreni argillosi e ferrosi il cabernet franc tende a essere molto ruvido e meno elegante.

I vini che mi sono piaciuti di più sono contrassegnati come sempre con uno o più cuori.

Tradizione e innovazione al calice

La Cantina Cavazza è una delle realtà più longeve e radicate nel panorama vitivinicolo del Veneto, con una storia che risale al 1928. Da quattro generazioni, la famiglia Cavazza ha sviluppato una profonda connessione con il territorio e una passione per il vino, che si riflettono nella cura dei vigneti e nella produzione di vini di alta qualità

DI STEFANO AMPOLLINI

18 October 2024



Le radici dell'azienda affondano a Gambellara, piccolo comune in provincia di Vicenza, caratterizzato da terreni di origine vulcanica. Qui, nel cuore di una delle poche zone in Italia con un suolo così ricco di minerali, Giovanni Cavazza e la moglie Augusta posero le basi dell'azienda. Da un piccolo vigneto coltivato con il metodo tradizionale "piantà", in cui la vite cresceva sostenuta da alberi vicini, la famiglia ha portato avanti un percorso di crescita e innovazione, mantenendo sempre al centro il rispetto per la terra e per la tradizione.

La storia di Cavazza Wine

Negli anni del dopoguerra, l'azienda ha intrapreso un processo di modernizzazione, abbandonando gradualmente le attività agricole secondarie, come l'allevamento, per concentrarsi esclusivamente sulla viticoltura. Questo cambiamento ha segnato una svolta importante: la priorità è diventata la produzione di vini di qualità superiore, grazie anche all'adozione di tecnologie moderne e metodi più efficienti di vinificazione.

Nel 1987, l'azienda ha ampliato i propri orizzonti acquisendo la Tenuta La Cicogna sui Colli Berici, una zona collinare caratterizzata da terreni calcarei di origine marina. Questo ha permesso a Cavazza di affiancare alla tradizione dei vini bianchi di Gambellara anche la produzione di vini rossi di grande pregio.

Oggi, alla guida dell'azienda ci sono la terza e la quarta generazione della famiglia, con Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco, affiancati dai giovani Elisa, Stefano, Mattia e Andrea. La nuova generazione porta avanti l'eredità di famiglia con una visione orientata alla sostenibilità e all'innovazione, ma sempre nel rispetto della tradizione.

Due territori, Gambellara e Colli Berici

La Cantina Cavazza si distingue per la sua produzione legata a due territori vitivinicoli molto diversi: Gambellara e i Colli Berici. Queste due aree rappresentano al meglio la diversità del terroir veneto.

A Gambellara, i vigneti si estendono su circa quaranta ettari di suolo vulcanico, ricco di minerali come basalto, ferro, magnesio e potassio. La varietà autoctona dominante è la Garganega, un vitigno che ha trovato in questo terreno le condizioni ideali per esprimere al meglio le sue qualità. Il suolo vulcanico garantisce una riserva idrica naturale, consentendo alle viti di sopravvivere anche in periodi di siccità e assicurando una mineralità che si riflette in vini dal carattere distintivo.

I Colli Berici, invece, offrono un terroir completamente diverso. Qui, **i vigneti della Tenuta La Cicogna si estendono su terreni calcarei, che risalgono a oltre sessanta milioni di anni fa, con antiche formazioni marine.** Ben visibili ancora oggi sono resti fossili che testimoniano la presenza di una barriera corallina dove oggi sorgono colline di 250 metri di altezza media (e una vista spettacolare sugli Appennini). Questa zona è particolarmente vocata alla produzione di vini rossi strutturati e complessi, grazie alla presenza di varietà come il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah. Il clima temperato e la composizione minerale del terreno conferiscono ai vini una ricchezza e un'eleganza uniche:



Cavazza Wine, Tenuta La Cicogna

Filosofia di produzione e sostenibilità

Fin dalle sue origini, la Cantina Cavazza ha adottato un approccio etico e sostenibile verso la viticoltura. La tutela della biodiversità e l'uso di pratiche agricole a basso impatto ambientale sono tra i pilastri della loro filosofia produttiva. Dal 2019, l'azienda ha ottenuto la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), che attesta l'adozione di metodi sostenibili lungo tutta la filiera produttiva. Tra le pratiche sostenibili adottate, troviamo l'uso di concimi organici, il controllo meccanico del sottofila e la rotazione colturale, che contribuiscono a preservare la fertilità del suolo. Inoltre, l'azienda utilizza la tecnica del sovescio, una pratica antica che prevede la semina di erbe spontanee per arricchire il terreno di nutrienti naturali.

La Cantina Cavazza ha anche investito in energia sostenibile, grazie a un impianto fotovoltaico installato nel 2010, che rende l'azienda autosufficiente dal punto di vista energetico. Questo sistema permette di coprire le necessità di produzione, dalla refrigerazione alle operazioni di imbottigliamento, riducendo significativamente l'impatto ambientale.

Vini Cavazza: eccellenza e identità

La gamma di vini Cavazza è un riflesso del forte legame con il territorio e della continua ricerca della qualità. Dalle uve Garganega coltivate a Gambellara nascono vini come il Bocara (il vino più conosciuto, che prende il nome dalla leggera brezza che soffia costante da queste parti) e il Creari, espressioni autentiche di un terroir vulcanico unico. Questi vini bianchi si caratterizzano per la loro freschezza, mineralità e longevità. Da non dimenticare il Recioto, vino dolce le cui uve maturano per quattro mesi all'interno dell'azienda (spettacolare il sistema a trecce con cui i grappoli vengono conservati appesi alle travi in legno di un soppalco areato interamente dedicato a questo scopo), e il Vin Santo, un passito che venne prodotto per l'ultima volta nel 2004 e che quest'anno i cugini Cavazza hanno deciso di riproporre a una nicchia molto ristretta di clienti affezionati. **Sui Colli Berici, invece, la Tenuta La Cicogna è sinonimo di grandi vini rossi. Tra questi spiccano il Cabernet Cicogna, il Merlot Cicogna e il Syrah Cicogna**, che esprimono al meglio le potenzialità di questi suoli calcarei. Vini strutturati, eleganti e longevi, frutto di un'attenta selezione delle uve e di un affinamento in botti di rovere.



Cavazza Wine, il Cabernet Sauvignon raccolto in Cicogna

Sguardo al futuro

Oggi, la Cantina Cavazza è apprezzata non solo in Italia, ma anche sui mercati internazionali, con una presenza consolidata in paesi come Germania, Stati Uniti, Belgio e Cina. La visione aziendale è quella di continuare a crescere, mantenendo alta la qualità e puntando su una viticoltura sempre più sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

Il futuro dell'azienda è nelle mani della quarta generazione, che, pur con uno sguardo moderno e dinamico, rimane fedele ai valori di tradizione, rispetto per la terra e passione per il vino. Cantina Cavazza continuerà così a essere un punto di riferimento per la viticoltura veneta, con vini che raccontano la storia, la cultura e l'identità di un territorio ricco e generoso.

Cavazza: vini contemporanei dalla lunga tradizione tra Gambellara e i Colli Berici

[Lascia un commento](#) / [Wine](#) / [Di Eva](#)



In quanti modi si può viaggiare? Infiniti. In sella a una moto, attraverso le pagine di un libro, tra le pieghe di un tessuto, le vibrazioni di un profumo.

Tra le vie di esplorazione e sperimentazione spesso battute da Ubique, quella delle **strade del vino** è di certo tra le più frequentate negli ultimi anni e intesa non solo come percorso di degustazione ma anche, e soprattutto, come **il tramite con territori e culture, come mezzo profondamente sincero per scoprire i luoghi dove il vino nasce.**

Qualche giorno fa, ho fatto visita a **Cavazza Wine**, una cantina che si snoda **tra Gambellara e i Colli Berici** che voglio iniziare a raccontare a partire da una sua stessa frase che tanto bene la rappresenta e che da subito ne mette in luce la realtà profondamente legata alla natura, alle persone, ai cicli produttivi e ai saperi contadini, ingredienti riconoscibili in ogni calice.

"Siamo terra, prima di essere vino".

Cavazza: la storia di una famiglia oltre che di una Cantina

Non solo la saga di un vino, quella di Cantina Cavazza è anche **la storia di una famiglia** i cui destini si possono fare incrociare nel **1928**, anno in cui **Giovanni Cavazza** acquista una casa con un vigneto della Bocara a Selva di Montebello, quando l'agricoltura e l'allevamento affiancavano la produzione del vino.

Da qui, si sono susseguite **quattro generazioni**, tutte custodi dei valori di famiglia e protagoniste dell'evoluzione della cantina, che hanno attraversato gli anni di guerra, partecipato alla rinascita degli anni '60, all'avvio di nuove produzioni e all'acquisto di nuove terre.

Oggi Cavazza Wine è rappresentata dalla **terza generazione** che guida l'azienda **con la quarta, Elisa, Stefano, Mattia e Andrea**, ancora una volta tutti insieme per seguire ogni singola fase, dalla campagna alla cantina fino alla commercializzazione.

*I numeri possono riassumersi in **2 terroir, oltre 130 ettari di proprietà, 600 mila bottiglie all'anno, e un mercato Italia 40% ed estero 60%.***

Cantina Cavazza: due denominazioni per una sola anima

"Siamo il bianco della roccia, siamo il nero del vulcano".

Se dici Cavazza, dici due territori di produzione delle uve collocati in due zone vitivinicole completamente diverse dal punto di vista del terroir e del microclima: **Gambellara** e i **Colli Berici**.

Le colline di Gambellara è dove sono ben piantate le radici di Cavazza. **Terre di origine vulcanica, principalmente basaltiche**, che donano **un'impronta minerale e inconfondibile ai vini**.

Una roccia che abbonda di ferro, magnesio e potassio dove la Regina è l'**uva Garganega**, bianca e autoctona, di cui Cavazza Wine è tra i maggiori interpreti del territorio.



Dagli anni '80, con l'acquisizione dei vigneti di Alonte, **i Colli Berici rappresentano l'evoluzione dei vini della**

Cantina. Qui le colline hanno origine marina e il suolo, con roccia calcarea e terreni di argille rosse, è vocato alla produzione di vini a bacca rossa.

Al centro dei vigneti dei Colli Berici si trova **Tenuta Cicogna**, uno scrigno tra i boschi delle colline beriche, che con le sue ampie vetrate si fonde e si confonde con la bellezza del paesaggio che la circonda.

I vini Cavazza sono il risultato della volontà di potenziamento dei due territori e di una perseverante ricerca della qualità.

Da Gambellara, e dalle uve Garganega, nascono vini dal carattere autentico, sapidi e longevi, che esprimono unicità e differenza senza perdere un inconfondibile savoir-faire territoriale.

Il **Bocara**: vino molto rappresentativo che prende il nome dalla brezza locale. 100% Garganega, proviene non da un vigneto unico ma da vari e di epoche diverse, in parte allevati a Pergoletta Veronese e in parte a Guyot. Al sorso è fresco e morbido, al palato fruttato ma con l'equilibrio della spinta minerale.

Il **Creari**: Garganega in purezza, espressione della sottozona "Creari" della DOC di Gambellara. Questo è il vino pensato per l'invecchiamento, per esaltare il potenziale di longevità della Garganega.

Quindi il **Recioto**, vino dolce che deve il suo nome alla "recia" (orecchio, in veneto), le parti laterali del grappolo della Garganega. Il suo **scenografico metodo di appassimento** sono i **picaì**, intrecci di grappoli fatti a settembre e lasciati appassire per quattro mesi sulle travi di un ambiente areato. Fascino, storia e tecnica a braccetto.



I vini della Tenuta Cicogna sono il frutto del coraggio, dell'intuito, dell'esperienza e della volontà di esplorare e amplificare un territorio.

Il potenziale inespresso della zona alla produzione di vini a bacca rossa viene valorizzato da un progetto di viticoltura rivolto alla crescita e alla ricerca della qualità che dona vini quali **Tai Rosso**, **Merlot** e **Cabernet Sauvignon** e che osa addirittura un **Syrah**, capace di mantenere la sua peculiarità speziata nonostante la zona non caldissima.

In sintesi, posso dire che i vini di Tenuta Cicogna raccontano al meglio le potenzialità dei suoli calcarei distinguendosi per struttura, eleganza e longevità anche grazie a un lavoro in cantina che mixa abilmente conoscenze e tecnologie.

Le mie degustazioni Cavazza

Nella prima giornata presso La Tenuta Cicogna ho potuto degustare **una doppia verticale di Merlot e Cabernet Sauvignon**, vinificati in purezza, delle **annate 2019, 2015 e 2006** e in aggiunta un Cabernet **1992**.



Il giorno dopo, l'experience è proseguita con **Identità Tasting**, un focus su Gambellara da uva Garganega che ha esplorato il **Bocara** nelle annate **2023 e 2020** e il **Creari** e la sua capacità di invecchiamento che garantisce costanza nelle annate **2020, 2015 e 2009**. La degustazione si è conclusa con un **Recioto 2020** e un eccezionale **Vin Santo del 2004** che ricorderò come un'esperienza di puro miele di castagno sulle labbra.

La ricerca di una forte identità dei luoghi diventa di fatto la sua stessa costruzione attraverso una proposta enoica che non ha mai smesso di voler mettere in luce i luoghi, di cui la famiglia e l'Azienda Cavazza sono ambasciatori, come si deduce anche dal **conseguimento della certificazione SQNPI**, frutto di anni di lavoro volti alla preservazione della biodiversità e all'utilizzo di risorse energetiche rinnovabili.



SLOW WINE 2025 LA GUIDA DEI VINI BUONI, GIUSTI E PULITI

Di **Roberto Gatti** - 21 Ottobre 2024

E' stata presentata sabato 19 ottobre 2025, a Milano, la nuova edizione della guida, di cui in oggetto.



485 cantine presenti e ben 939 vini premiati per questa ultima edizione.

Ecco quanto riportato nella prefazione all'evento di presentazione della Guida :

" Ma i numeri non dicono tutto, lo sappiamo bene. E allora andiamo ad analizzarli in profondità.

Il dato di partenza è l'entusiasmante qualità dei vini che potete consultare nella wine list più bella di sempre. Un mix unico e irripetibile di grandi nomi affiancati alle stelle nascenti, alle chicche e ad alcune etichette realmente rare e pregiatissime.



Questa è la prima volta, in quindici anni di presentazione della guida, che siamo riusciti a offrirvi la lista completa, perché è inutile fare l'uovo se poi non si canta! E questo canto che dovrebbe aggiungere?

Potrebbe dirci che alla degustazione della guida Slow Wine 2025 potrete trovare: 19 Barbaresco, 47 Barolo, 21 Franciacorta, 21 Amarone della Valpolicella, 19 Valpolicella, 27 Brunello di Montalcino, 32 Chianti Classico, 11 Etna...

Ma, l'unicità è anche questa. Fatevi venire in mente una denominazione qualsiasi: ebbene, sabato 19 ottobre presso il Superstudiomaxi la troverete! Così come potrete incontrare quei produttori che quasi mai partecipano a eventi, mentre ci saranno per la nostra degustazione. "

Cavazza Colli Berici Tai rosso 2023

CAVAZZA: DA QUASI UN SECOLO PRODUTTORI A GAMBELLARA



OTTOBRE 25 2024



A cura di SABRINA SOMIGLI

[CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO](#)

Gambellara è uno di quei nomi appresi al corso per sommelier, nei numerosi tentativi di ricordare a memoria le doc e docg del Veneto. E quel Recioto di Gambellara tanto decantato negli anni di studio e praticamente mai assaggiato. Insomma i vini di Gambellara non si trovano facilmente, almeno per la mia personale esperienza. Peccato, perché qui, al confine con le terre del Soave, la garganega, ovvero il vitigno impiegato, è assai performante.

Il territorio è piccolo e pochi sono gli ettari vitati distribuiti su quattro comuni; vige una zonazione in 6 microaree, e ben due denominazioni la **DOC Gambellara** per la garganega in versione ferma, classica, spumante e per il vin santo e la **DOCG per il Recioto**.

I terreni sono di origine vulcanica, come quelli del vicino **Soave e dei Monti Lessini**, pietre scure, dure, suoli di buona fertilità. Una piccola enclave dalla forte vocazione viticola fin da tempi remoti.

Qui a Montebello Vicentino, per la precisione a **Selva di Montebello**, una delle sottozone del Gambellara, la famiglia Cavazza si occupa di vino dal 1928, anno in cui **Domenico Cavazza** acquista casa con annesso lo storico **vigneto Bocara**. Oggi l'azienda è guidata da quattro cugini affiatati e appassionati, la quarta generazione **Cavazza: Elisa, Stefano, Andrea e Mattia** gestiscono l'azienda che negli anni è cresciuta e conta oggi **130 ettari vitati** e due tenute, la storica di **Gambellara**, sede dell'azienda e **Tenuta Cicogna sui Colli Berici**, di più recente acquisizione.

E quattro sono anche le versioni di garganega proposte: i **Gambellara Classico Bocara e Creari**, il **Capitel Recioto** e il **Recioto Spumante**; e quest'anno, dopo ben 20 anni di non produzione, sono state messe ad appassire uve per tornare a fare anche il **Vin Santo di Gambellara**.

Il **Gambellara Classico Bocara**, garganega in purezza, assemblaggio di uve da vari vigneti della sottozona della Bocara è il bianco di punta dell'azienda, quello con la maggiore produzione, vinificato solo in acciaio e pensato come un vino dalla pronta beva. Parliamone; il **Bocara 2020**, assaggiato da magnum è buonissimo, nessun cenno di ossidazione o cedimento della parte aromatica. L'evoluzione in bottiglia porta con sé un tratto fumé molto gradevole, che accompagna certe note mai ingombranti di mandorla e vaniglia. Scorrevole al sorso ha ancora vita davanti a sé alla faccia del vino da consumo immediato. Il **Bocara 2023**, annata in commercio, ha i caratteri di un vino giovane e un po' più massiccio al sorso, poiché figlio di un'annata molto calda.

Il **Gambellara Classico Creari**, anch'esso garganega in purezza, proviene dall'omonima sottozona, da un unico vigneto di oltre 40 anni con viti allevate a pergola veronese. Qui il suolo vulcanico ha una peculiare presenza di calcari, che forse hanno a che fare con la discreta sapidità avvertita in chiusura in tutte le annate assaggiate. La parola forse è d'obbligo quando si insinua una qualunque relazione suolo-profilo minerale del vino. Il **Creari** è la garganega pensata per il lungo periodo, infatti adesso si trova la **2020** in commercio; le uve sono raccolte un po' più mature e il mosto è sottoposto a macerazione pellicolare in pressa per 48 ore. Tutto questo arricchisce il profilo gustativo e la texture del vino, dona consistenza e una maggiore lunghezza tattile in chiusura. Dal punto di vista aromatico a mio avviso non aggiunge molto e forse carica in eccesso quel bouquet naturalmente floreale e goloso della garganega.



E veniamo alle versioni passite: **Recioto di Gambellara e Vin Santo di Gambellara**. Entrambi si ottengono da uve garganega appassite sui **pical** e si differenziano per la durata dell'appassimento, più lunga nel caso del **Vin Santo**, per il residuo zuccherino che ne consegue e per l'affinamento. Il **Vin Santo** è una novità che la famiglia **Cavazza** ha deciso di riprendere quest'anno, dopo **20 anni di assenza** di questo prodotto, che ormai a Gambellara, il vin santo è più un lascito del passato, e sono rimasti in pochi a produrlo, complici le bassissime rese e il lungo affinamento. Il Recioto invece è prodotto in maggiore quantità e può essere un passito "*favorabile*" in ristorazione. Proprio perché addetta al settore, mi rendo conto della difficoltà di vendere i vini dolci, che sono ormai prodotti quasi fuori mercato. Il **Recioto**, in virtù di un residuo zuccherino contenuto e quindi una dolcezza meno sparata e un prezzo accessibile, potrebbe essere un prodotto da tenere al bicchiere e magari da proporre in abbinamenti alternativi al classico fine pasto che non si fila più nessuno.

A questo proposito il **Cavazza Capitel 2020 Recioto Classico** proposto a 18€ franco cantina il mezzo litro, li vale tutti: fiori secchi, caramello, carruba e pasta di mandorle, scorrevole al sorso e non troppo oleoso come potrebbe dare a intendere una garganega appassita, ha un buonissimo finale salato che non stanca affatto.

L'altra anima di Cavazza, di più recente acquisizione è **Tenuta Cicogna, sui Colli Berici**. Qui sono impiantate principalmente varietà internazionali: merlot, cabernet e syrah e per fortuna ancora un poco di tai rosso, il fu tocai rosso, vitigno autoctono dei Colli Berici e ormai coltivato solo da queste parti.

Nella piacevole conversazione intrattenuta durante la degustazione dei vini di **Tenuta Cicogna** si è posto l'accento sulla difficoltà di far emergere la denominazione **Colli Berici**, benché abbia vocazione viticola storica. In questa zona del Veneto vi sono varie altre doc che a mio avviso condividono le difficoltà dei **Colli Berici**. Ora io credo che puntare sull'ennesima interpretazione, seppur piacevole, di varietà internazionali non sia la via più semplice.



Mi chiedo se invece puntare sulla ricchezza originaria del luogo, ovvero il **Tai rosso**, possa essere invece una strada praticabile più mirata. Non so se questo vitigno sia problematico dal punto di vista agronomico, o di rese e per tale motivo non ritenuto quello su cui puntare; ma da un punto di vista di gusto non gli manca nulla per essere un rosso dalle forti connotazioni contemporanee. E' un vitigno parente della **grenache**, con cui condivide le caratteristiche di agilità, frutto croccante, tannino moderato, freschezza e beva, declinate in versione berica. Ha le carte per essere il portavoce di un territorio, al pari di una **schiaiva**, vedi **Lago di Caldaro**, o di una perla enologica come la **pelaverga per Verduno**.

Cantina Cavazza – Tra Gambellara e Colli Berici vini capaci di andare oltre le mode e il tempo



Durante il mio ultimo viaggio in Veneto ho avuto l'opportunità di visitare di una realtà che conoscevo da anni ma solo tramite il calice. In quanto non ne avevo mai potuto approfondire direttamente dinamiche di vigneto e cantina. Parlo dell'azienda agricola Cavazza.

La storia della Cantina Cavazza è un intreccio di tradizione, innovazione e sostenibilità che affonda le proprie radici nella cultura vitivinicola del territorio. Fondata nel 1928 a Gambellara, in provincia di Vicenza, la famiglia Cavazza ha saputo, generazione dopo generazione, portare avanti con dedizione il lavoro della vigna, abbracciando nel tempo anche i Colli Berici. Quattro generazioni si sono tramandate il sapere contadino e l'amore per la terra, con l'obiettivo di produrre vini di eccellenza e preservare un legame profondo con il territorio.



Fin dalle sue origini, la Cantina Cavazza ha mantenuto un forte legame con la terra di **Gambellara**, un territorio di origine vulcanica che dona ai vini un'impronta minerale unica. Oltre 40 ettari di vigneti si estendono su queste colline, dove il vitigno autoctono Garganega trova un ambiente ideale per crescere. A partire dagli anni '80, l'azienda ha esteso la propria attività anche sui **Colli Berici**, una zona caratterizzata da terreni di origine marina, ideali per la produzione di vini rossi di alta qualità.

Con ca. 130 ettari di vigneti di proprietà e una produzione di oltre 600.000 bottiglie all'anno, la Cantina Cavazza è oggi un'azienda all'avanguardia. La gestione dell'intera filiera è rigorosamente controllata dalla famiglia, che punta a garantire una qualità costante attraverso scelte concrete e sostenibili e producendo vini solo e soltanto dalle proprie uve. L'attenzione verso la sostenibilità si riflette in pratiche come l'utilizzo di concimi organici, la rotazione culturale, l'inerbimento controllato e l'adozione di un sistema di irrigazione a basso impatto ambientale.

La sostenibilità è un valore centrale per la Cantina Cavazza. L'azienda ha sviluppato un manifesto di viticoltura sostenibile che include pratiche come la diversificazione culturale, il rispetto della biodiversità e la salvaguardia delle vigne storiche. Ai bordi dei vigneti sono state create fasce di vegetazione tipica della flora mediterranea, come querce e lentischi, contribuendo alla tutela della biodiversità locale.



Dal 2019, l'azienda ha ottenuto la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), che attesta l'adozione di pratiche viticole sostenibili e rispettose dell'ambiente. Il progetto di sostenibilità include anche un impianto fotovoltaico che rende la cantina autosufficiente dal punto di vista energetico.

La Cantina Cavazza è guidata oggi dalla terza e quarta generazione della famiglia, che porta avanti con passione l'eredità dei fondatori Giovanni e Augusta. I nipoti e pronipoti, tra cui Elisa, Stefano, Mattia e Andrea Cavazza, rappresentano il futuro dell'azienda, ognuno con un ruolo preciso e una visione chiara. Elisa si occupa del mercato estero, Stefano del mercato italiano, Andrea della parte amministrativa e Mattia dell'area enologica.



La gamma di vini prodotti da Cantina Cavazza è un vero e proprio viaggio attraverso le espressioni uniche del territorio di Gambellara, caratterizzato da un evidente filo conduttore minerale e vulcanico. Questo marcatore distintivo si riflette in ogni vino, attraversando zone, stili e tipologie, mantenendo intatta la sua forte identità territoriale. Gli assaggi fatti di **Bocara** risultano freschi e dinamici, confermando che si tratti, indipendentemente dall'annata, di vini che vogliono esprimere armonia e costanza, nella più netta e lineare espressione della varietà e del territorio. I **Creari**, invece, si mostrano intensi e materici, con una struttura bilanciata e una non scontata agilità. La macerazione a freddo in pressa di 48h e la lunga sosta sulle fecce fini conferiscono ampiezza e enfatizzano le peculiarità olfattive, gustative e tattili di una varietà che conserva nelle sue bucce buona parte della propria identità come la Garganega. In una fase privilegiata la 2020. Poi arrivano i vini prodotti con le uve appese (picaì) e appassite in fruttai: il **Recioto di Gambellara** docg, un vino energico, luminoso e armonioso, rappresentante della tradizione del territorio con un piglio più versatile e gastronomico (interessante sarebbe utilizzarlo per abbinamenti in contrasto che sdoganino i classici ma errati accostamenti dolce-dolce a fine pasto). Tradizione che si fa ancora più radicata e preziosa quando parliamo del raro **Vin Santo di Gambellara** doc, complesso e profondo, capace di sfidare il tempo con la sua evoluzione lenta e costante.



L'azienda, però, nonostante il grande rispetto per il passato, non ha mai smesso di osare e di innovare, come testimoniato dall'introduzione del **Syrah** sui Colli Berici, che – non vi nego – è risultata una scelta vincente e, per quanto mi compete, una sorpresa positiva nel calice: questo vitigno poliglotta che ben sembra essersi adattato alla traduzione di questo territorio, con una potenza espressiva che esalta l'equilibrio tra materia e bevibilità, senza perdere la classica e auspicata vena speziata, intrigante ma non eccessivamente "calda", nonostante sia stato impiantato in una delle zone dalla temperatura media e dall'esposizione più importanti.

Tra gli internazionali, così ben acclimatati nei Colli Berici, è il Merlot a spiccare per capacità di esprimere un vino diverso, di grande afferenza territoriale e dall'indubbia contemporaneità, data da parametri analitici e da peculiarità organolettiche di difficile riscontro altrove, oggi.

Ottima la 2019, attualmente in commercio, ma è la **2015 del Merlot Cicogna** a colpire per equilibrio, dinamica, ritmo e affondo ematico, tanto da entrare di diritto tra le migliori referenze prodotte con questa varietà in Italia degustate quest'anno. Molto didattico il Cabernet, che conferma l'idoneità di un territorio con queste caratteristiche pedologiche e mesoclimatiche alla coltivazione di una varietà non certo semplice da trattare. Emblema vero del territorio è, però, il **Tai Rosso** che viene interpretato da Cavazza in due versioni: una più fresca e spigliata, l'altra più strutturata e concreta. Un vitigno che reputo tra quelli (come tutte le varietà dalla genetica ascrivibile alla famiglia delle Grenache) che di più possono anelare a raggiungere senza particolari elucubrazioni agronomiche ed enologiche quei canoni di piacevolezza, versatilità e riconoscibilità richiesti ai vini contemporanei.

Alla cuore della produzione si affiancano gli spumanti base Durella e Glera, che completano la gamma senza scendere in esercizi di stile dalla mera mira commerciale.

In sintesi, la forza dei vini della Cantina Cavazza risiede nella possibilità di attingere alle matrici di due territori distinti, ma complementari. Le colline vulcaniche di Gambellara offrono condizioni uniche per la coltivazione della Garganega, con suoli ricchi di minerali come ferro, magnesio e potassio. Sui Colli Berici, invece, i vigneti di Tenuta Cicogna si estendono su terreni di origine marina, con fossili marini e sassi calcarei che arricchiscono le piante di minerali essenziali. In questa zona, l'azienda ha saputo valorizzare il potenziale di un contesto ancora poco esplorato. In ambo i casi **mineralità** e **longevità** sono caratteri che vanno ben oltre l'abuso di questi termini nella maggior parte delle "brochure" delle aziende vinicole.



Grazie all'impegno verso l'ambiente e all'adozione di tecnologie innovative, la Cantina Cavazza è riuscita a coniugare i valori del passato e la proiezione futura, producendo vini che raccontano la storia di una famiglia e di un territorio, con uno sguardo rivolto alla sostenibilità e un piglio sempre più contemporaneo nell'interpretazione di vini che meritano grande attenzione per gli equilibri che riescono a mostrare.

IL NATALE DI CAVAZZA SI VESTE DI DOLCEZZA E IDENTITÀ

Scritto da REDAZIONE | Pubblicato: 06 Dicembre 2024



Il Capitel Recioto di Gambellara conquista con la sua personalità, frutto della tradizione. E la Box Identità - con le sue tre referenze - celebra il territorio, raccontandolo "nel bicchiere".

Per il Natale 2024, **Cavazza** festeggia l'autenticità e il gusto con due proposte pensate per conquistare appassionati di vino e buongustai: il pregiato **Capitel Recioto di Gambellara** Classico DOCG, un nettare dolce e avvolgente, e la sorprendete **il Box Identità**, una confezione regalo che racchiude tre vini simbolo della filosofia della cantina: **Bocara, Corallo e Fornetto**.

Il Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG racconta una storia di passione e tradizione, legata all'antica arte dei "**picai**", un metodo di appassimento naturale dell'uva tipico della zona ovest della provincia di Vicenza. Il termine **picai** deriva dall'espressione veneta **picar via**, che significa "**appendere**". I grappoli vengono infatti appesi alle travi con dei fili e lasciati appassire. È un metodo suggestivo che richiede una lavorazione meticolosa e totalmente manuale: tramandato di generazione in generazione. Il recioto di Cavazza ha un profumo intenso con note di miele e frutta secca e un gusto cremoso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Ideale da abbinare ai dolci delle feste, con i formaggi o da gustare "da solo" durante una serata di meditazione.

Per chi desidera scoprire l'essenza della produzione Cavazza, **la Box Identità** offre un'esperienza unica. Al suo interno si trovano tre vini che incarnano il territorio e l'expertise della cantina. **Bocara è un Gambellara Classico DOC**, ottenuto da Garganega in purezza. Le uve provengono dal vigneto Bocara, il primo della famiglia Cavazza, e la vinificazione in acciaio esalta la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir vulcanico. **Corallo è un Tai Rosso Colli Berici DOC**, dopo un affinamento in barrique di sei mesi, si presenta rosso brillante, con profumi di more e lampone. Al palato sorprende per l'equilibrio tra la sapidità del terroir e la morbidezza del frutto. **Fornetto è un Rosso Veneto IGT**, un blend di Merlot e Syrah, raccolti e selezionati a mano. L'esposizione a sud e il terreno calcareo dei Colli Berici donano a questo vino note calde e avvolgenti.

Ogni bottiglia di Cavazza racconta una storia fatta di rispetto per il territorio, cura nei dettagli e amore per il vino. Scegliere Cavazza significa regalare un'esperienza capace di unire gusto, emozione e autenticità.



IL VINO PER NATALE DI CAVAZZA? UN RECIOTO DA MEDITAZIONE (ottenuto con l'arte dei picai)



Di Redazione

Dic 6, 2024



Il Capitel Recioto di Gambellara conquista con la sua personalità, frutto della tradizione. E la Box Identità – con le sue tre referenze – celebra il territorio, raccontandolo "nel bicchiere".

Per il Natale 2024, Cavazza festeggia l'autenticità e il gusto con due proposte pensate per conquistare appassionati di vino e buongustai: il pregiato **Capitel Recioto di Gambellara** Classico DOCG, un nettare dolce e avvolgente, e la sorprendente **Box Identità**, una confezione regalo che racchiude tre vini simbolo della filosofia della cantina: **Bocara, Corallo e Fornetto**.

Il **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG** racconta una storia di passione e tradizione, legata all'antica arte del "picai", un metodo di appassimento naturale dell'uva tipico della zona ovest della provincia di Vicenza: il termine "picai" deriva dall'espressione veneta "picar via", che significa "appendere". I grappoli vengono infatti appesi alle travi con dei fili e lasciati appassire. È un metodo suggestivo che richiede una lavorazione meticolosa e totalmente manuale: tramandato di generazione in generazione. Il recioto di Cavazza ha un profumo intenso con note di miele e frutta secca e un gusto cremoso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Ideale da abbinare ai dolci delle feste, con i formaggi o da gustare "da solo" durante una serata di meditazione.

Per chi desidera scoprire l'essenza della produzione Cavazza, la **Box Identità** offre un'esperienza unica. Al suo interno si trovano tre vini che incarnano il territorio e l'expertise della cantina. **Bocara è un Gambellara Classico DOC**, ottenuto da Garganega in purezza. Le uve provengono dal vigneto Bocara, il primo della famiglia Cavazza, e la vinificazione in acciaio esalta la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir vulcanico. **Corallo è un Tai Rosso Colli Berici DOC**, dopo un affinamento in barrique di sei mesi, si presenta rosso brillante, con profumi di more e lampone. Al palato sorprende per l'equilibrio tra la sapidità del terroir e la morbidezza del frutto. **Fornetto è un Rosso Veneto IGT**, un blend di Merlot e Syrah, raccolti e selezionati a mano. L'esposizione a sud e il terreno calcareo dei Colli Berici donano a questo vino note calde e avvolgenti.

Ogni bottiglia di Cavazza racconta una storia fatta di rispetto per il territorio, cura nei dettagli e amore per il vino. Scegliere Cavazza significa regalare un'esperienza capace di unire gusto, emozione e autenticità.

Cavazza

L'azienda agricola Cavazza nasce nel 1928 a Montebello Vicentino. Da allora è stato uno dei più importanti interpreti della Garganega coltivata nella zona del Gambellara Classico DOC, una piccola denominazione che sorge su un vulcano spento, di antica origine, che ancora oggi conferisce un particolare carattere ai vini che vi si producono. Negli anni '80 la famiglia decide di puntare su un altro territorio, quello dei Colli Berici, di origine marina e adatto alla produzione di vini rossi identitari sia da uve autoctone come il Tai Rosso che internazionali come il Merlot o il Cabernet Sauvignon. Ad oggi si contano 130 ettari vitati nelle due denominazioni per una produzione di 600.000 bottiglie. L'azienda è certificata SQNPI ed è molto focalizzata sulla preservazione della biodiversità e sull'utilizzo di risorse energetiche rinnovabili.

Per maggiori informazioni: www.cavazzawine.com



Il Capitel Recioto di Gambellara conquista con la sua personalità, frutto della tradizione. E la Box Identità - con le sue tre referenze - celebra il territorio, raccontandolo "nel bicchiere".

Per il Natale 2024, Cavazza festeggia l'autenticità e il gusto con due proposte pensate per conquistare appassionati di vino e buongustai: il pregiato **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG**, un nettare dolce e avvolgente, e la sorprendete il **Box Identità**, una confezione regalo che racchiude tre vini simbolo della filosofia della cantina: **Bocara, Corallo e Fornetto**.

Il **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG** racconta una storia di passione e tradizione, legata all'antica arte dei "picai", un metodo di appassimento naturale dell'uva tipico della zona ovest della provincia di Vicenza. Il termine *picai* deriva dall'espressione veneta *picar via*, che significa "appendere". I grappoli vengono infatti appesi alle travi con dei fili e lasciati appassire. È un metodo suggestivo che richiede una lavorazione meticolosa e totalmente manuale: tramandato di generazione in generazione. Il recioto di Cavazza ha un profumo intenso con note di miele e frutta secca e un gusto cremoso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Ideale da abbinare ai dolci delle feste, con i formaggi o da gustare "da solo" durante una serata di meditazione.

Per chi desidera scoprire l'essenza della produzione Cavazza, la **Box Identità** offre un'esperienza unica. Al suo interno si trovano tre vini che incarnano il territorio e l'expertise della cantina. **Bocara è un Gambellara Classico DOC**, ottenuto da Garganega in purezza. Le uve provengono dal vigneto Bocara, il primo della famiglia Cavazza, e la vinificazione in acciaio esalta la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir vulcanico. **Corallo è un Tai Rosso Colli Berici DOC**, dopo un affinamento in barrique di sei mesi, si presenta rosso brillante, con profumi di more e lampone. Al palato sorprende per l'equilibrio tra la sapidità del terroir e la morbidezza del frutto. **Fornetto è un Rosso Veneto IGT**, un blend di Merlot e Syrah, raccolti e selezionati a mano. L'esposizione a sud e il terreno calcareo dei Colli Berici donano a questo vino note calde e avvolgenti.

Ogni bottiglia di Cavazza racconta una storia fatta di rispetto per il territorio, cura nei dettagli e amore per il vino. Scegliere Cavazza significa regalare un'esperienza capace di unire gusto, emozione e autenticità.



Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG

Cavazza

di Redazione Itinerari 7 dicembre 2024



Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG - Cavazza



Il **Capitel Recioto di Gambellara Classico Dogc di Cavazza** incarna l'antica tradizione dell'appassimento naturale tipica dei **Colli Berici**, al confine tra le province di Vicenza e Verona. Grazie alla tecnica dei '**picai**', i grappoli vengono appesi a travi e **lasciati appassire in modo manuale**, un metodo che richiede cura e passione e che viene tramandato da generazioni. Dopo 24 mesi in barrique di rovere francese, questo Recioto, frutto di una lavorazione meticolosa, si distingue per un **profumo ricco di miele e frutta secca**, mentre il gusto è **cremoso, avvolgente e perfettamente bilanciato tra la dolcezza e una vivace freschezza**.

Ideale per accompagnare **dolci tipici delle feste** o **formaggi stagionati**, è anche un vino perfetto per essere **degustato da solo**, come una riflessione lenta durante una serata speciale.

Prezzo consigliato: 21,90 (500 ml)

NATALE di Cavazza si veste di dolcezza e identità

Il Capitel Recioto di Gambellara conquista con la sua personalità, frutto della tradizione. E la Box Identità - con le sue tre referenze - celebra il territorio, raccontandolo "nei bicchieri".

📅 09/12/2024 📁 Categoria: Vino

📷



Foto a credito: Foris s.r.l. (se stampo) Zedoc.com

Per il Natale 2024, Cavazza festeggia l'autenticità e il gusto con due proposte pensate per conquistare appassionati di vino e buongustai: il pregiato Capitel Recioto di Gambellara Classico DCG, un nettare dolce e avvolgente, e la sorprendete il Box Identità, una confezione regalo che racchiude tre vini simbolo della filosofia della cantina: Bocara, Corallo e Fornetto.

Il Capitel Recioto di Gambellara Classico DCG racconta una storia di passione e tradizione, legata all'antica arte dei "picai", un metodo di appassimento naturale dell'uva tipico della zona ovest della provincia di Vicenza. Il termine picai deriva dall'espressione veneta picar via, che significa "appendere". I grappoli vengono infatti appesi alle travi con dei fili e lasciati appassire. È un metodo suggestivo che richiede una lavorazione meticolosa e totalmente manuale: tramandato di generazione in generazione. Il recioto di Cavazza ha un profumo intenso con note di miele e frutta secca e un gusto cremoso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Ideale da abbinare ai dolci delle feste, con i formaggi o da gustare "da solo" durante una serata di meditazione.

Per chi desidera scoprire l'essenza della produzione Cavazza, la Box Identità offre un'esperienza unica. Al suo interno si trovano tre vini che incarnano il territorio e l'expertise della cantina. Bocara è un Gambellara Classico DOC, ottenuto da Garganega in purezza. Le uve provengono dal vigneto Bocara, il primo della famiglia Cavazza, e la vinificazione in acciaio esalta la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir vulcanico. Corallo è un Tai Rosso Colli Berici DOC, dopo un affinamento in barrique di sei mesi, si presenta rosso brillante, con profumi di more e lampone. Al palato sorprende per l'equilibrio tra la sapidità del terroir e la morbidezza del frutto. Fornetto è un Rosso Veneto IGT, un blend di Merlot e Syrah, raccolti e selezionati a mano. L'esposizione a sud e il terreno calcareo dei Colli Berici donano a questo vino note calde e avvolgenti.

Ogni bottiglia di Cavazza racconta una storia fatta di rispetto per il territorio, cura nei dettagli e amore per il vino. Scegliere Cavazza significa regalare un'esperienza capace di unire gusto, emozione e autenticità.

Per Natale, Cavazza propone un Recioto da meditazione e tre vini esclusivi nella Box Identità

Per Natale 2024, Cavazza propone il Capitel Recioto di Gambellara DOCG e la Box Identità, un regalo perfetto con tre vini simbolo della cantina

VINO E SPUMANTE

Redazione 5 9 Dic 2024 - 16:33



VINO E SPUMANTE - Per il Natale 2024, **Cavazza** festeggia l'autenticità e il gusto con due proposte pensate per conquistare appassionati di vino e buongustai: il pregiato **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG**, un nettare dolce e avvolgente, e la sorprendete il **Box Identità**, una confezione regalo che racchiude tre vini simbolo della filosofia della cantina: **Bocara, Corallo e Fornetto**.



Il **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG** racconta una storia di passione e tradizione, legata all'antica arte dei "picaï", un metodo di appassimento naturale dell'uva tipico della zona ovest della provincia di Vicenza. Il termine picaï deriva dall'espressione veneta picar via, che significa "appendere". I grappoli vengono infatti appesi alle travi con dei fili e lasciati appassire. È un metodo suggestivo che richiede una lavorazione meticolosa e totalmente manuale: tramandato di generazione in generazione. Il recioto di Cavazza ha un profumo intenso con note di miele e frutta secca e un gusto cremoso e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Ideale da abbinare ai dolci delle feste, con i formaggi o da gustare "da solo" durante una serata di meditazione.

Per chi desidera scoprire l'essenza della produzione Cavazza, la **Box Identità** offre un'esperienza unica. Al suo interno si trovano tre vini che incarnano il territorio e l'expertise della cantina. **Bocara** è un **Gambellara Classico DOC**, ottenuto da Garganega in purezza. Le uve provengono dal vigneto Bocara, il primo della famiglia Cavazza, e la vinificazione in acciaio esalta la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir vulcanico. **Corallo** è un **Tai Rosso Colli Berici DOC**, dopo un affinamento in barrique di sei mesi, si presenta rosso brillante, con profumi di more e lampone. Al palato sorprende per l'equilibrio tra la sapidità del terroir e la morbidezza del frutto. **Fornetto** è un **Rosso Veneto IGT**, un blend di Merlot e Syrah, raccolti e selezionati a mano. L'esposizione a sud e il terreno calcareo dei Colli Berici donano a questo vino note calde e avvolgenti.

Ogni bottiglia di Cavazza racconta una storia fatta di rispetto per il territorio, cura nei dettagli e amore per il vino. Scegliere Cavazza significa regalare un'esperienza capace di unire gusto, emozione e autenticità.

Cavazza, 96 anni di storia tra Gambellara e i Colli Berici

 Lele Gobbi · 19 Dicembre 2024

 73  3 minuti di lettura



Andrea Cavazza

Una famiglia, quattro generazioni, due terroir, 143 ettari di proprietà, 600.000 bottiglie, 28 persone che lavorano la terra, un ciclo produttivo indipendente, 12 Paesi nel mondo. Così si presenta la cantina Cavazza, una realtà vitivinicola solida e tenace prima a Gambellara, per poi evolvere sui Colli Berici, ma sempre e comunque nella provincia di Vicenza. Siamo dunque in due pregevoli territori del vino, fuori dal cerchio delle grandi denominazioni, ma storicamente vocati alla produzione di nettari di qualità.

Il tutto inizia nel 1928 quando **Giovanni Cavazza** compra una casa con vigneto a Selva di Montebello e oltre al vino c'è anche tanta agricoltura e allevamento. In quel periodo, infatti, il commercio di frutta e verdura integra i bilanci domestici: "un'agricoltura rispettosa della terra e dei cicli nelle stagioni", anche perché "nel sistema di coltivazione chiamato *piantà*, la vite maritata attorno a una pianta che ne sostiene l'abbraccio e al vigneto, si alternano erba medica e granoturco". Spiega la quarta generazione, aggiungendo che tale armonia da novant'anni viene ancora confermata il più possibile in azienda.

Da una parte ci sono le colline di Gambellara di origine vulcanica, principalmente basaltiche, che riflettono una decisa impronta minerale come ferro, magnesio e potassio; dall'altra ci sono i Colli Berici con i vigneti situati nel comune di Alonte, dove le colline hanno origine marina e il suolo, con roccia calcarea e terreni di argille rosse. La prima quindi destinata alla produzione di vini bianchi è la terra della Garganega, dove le rocce vulcaniche su cui si sviluppano i vigneti sono caratterizzate da macro-porosità per immagazzinare risorse idriche fino al 100% del loro peso e dove le radici possono respirare attivamente. La seconda, *ça va sans dire*, ideale per i rossi, è caratterizzata da dolci rilievi le cui radici delle vigne affondano su colline formatesi 60 milioni di anni fa.



Ed è qui che sorge il loro gioiellino, **Tenuta Cicogna**, uno splendido edificio che con le sue ampie vetrate si fonde col paesaggio che lo circonda tra viti e olivi. A Selva, invece nella propaggine dei Monti Lessini, il luogo di produzione (cantina) dove la famiglia Cavazza ha messo le radici di una realtà che adesso racconta due denominazioni e viaggia in tutto il mondo.

Mentre nei rossi la potenza non manca di certo, per quanto riguarda i bianchi è la scia minerale ad essere, a tutti gli effetti, molto evidente. In un'ampia degustazione, i vini anche con discreti anni sulle spalle, hanno colpito per profondità e struttura.

Il **Colli Berici Tai Rosso Corallo 2021** è un ottimo vino complesso e originale, da uve surmature (con una lunga macerazione ed un affinamento in barrique, risulta morbido e balsamico al palato. Nel **Gambellara Classico Bocara 2020** è netto e stagiato il carattere "vulcanico" all'olfatto, con palato a sua volta animato da note di camomilla e fiori bianchi; gusto sottile e tagliente con una tenace persistenza. Il **Creari 2015** presenta note aromatiche su sentori spiccatamente floreali; ricco di succo, cristallino e slanciato, è accarezzato da delicate note di erbe e solcato da profonde tracce minerali, con finale elegante. Il **Merlot Cicogna 2006**, nonostante l'età, gioca ancora e bene su toni di lampone, prugna e pepe bianco, il centro bocca rimane succoso e reattivo nel suo lungo e compatto finale. Il **Cabernet Cicogna 2015** si presenta con un ottimo rilievo fruttato accompagnato da erbe e sottobosco, per un quadro gustativo intenso e tonico, di buona incisività e un finale dai toni salini. Il **Vin Santo di Gambellara DOC 2004** dal colore marrone intenso e velato, emana sentori di caffè, datteri e menta; il palato è decisamente ricco e concentrato, correttamente viscoso e dolce, di buon allungo sul finale. Il **Gambellara DOC Recioto Capitel Santa Libera 2020** sprigiona delicati cenni di albicocca che si amalgamano con note di canditi e di miele, palato di buon carattere, denso e modulato, dal finale fresco e contrastato.

Selezione delle migliori "cantine" italiane del 2024



L'Italia, culla della cultura enologica, è uno libro infinito, pieno di storie uniche che si intrecciano tra tradizioni secolari, eccellenza tecnica, innovazione e singolari identità territoriali. Per questo, dopo anni in cui chiudevo l'anno con delle **selezioni dei migliori vini** degustati durante gli ultimi 12 mesi, ho deciso di segnalare non più le singole referenze, bensì le realtà che mi hanno colpito di più attraverso il loro lavoro a 360°. Ogni azienda vitivinicola è un microcosmo che racchiude passione, dedizione e la capacità di tradurre il vigneto in un prodotto straordinario, in grado di restituire – se prodotto con onestà intellettuale, rispetto, attenzione e nitidezza espressiva – una riconducibilità zonale di cui pochi altri prodotti agroalimentari dispongono. Che il vino stia attraversando un momento complesso dal punto di vista commerciale e comunicativo, dunque percettivo, è palese ma credo che, proprio grazie a realtà virtuose di cui l'Italia è piena, questa congiuntura possa rappresentare un'ulteriore occasione di confronto ed evoluzione. Nella selezione che segue, troverete una mera **lista di cantine** (dalle più piccole alle cooperative), **produttori, progetti enologici condotti da vignaioli e/o enologi** scelti in maniera **laica**, senza preconcetti o criteri dettati da dimensioni, volumi o "filosofie produttive" al fine di dare uno spaccato il più possibile variegato ed attendibile dell'Italia del vino, con un occhio di riguardo nei confronti dei giovani (ai quali dedicherò una speciale selezione nei prossimi giorni).

La mia scelta, quindi, non si basa solo sulla qualità di un singolo vino, ma sull'intero valore del lavoro dell'azienda segnalata. Ho voluto "premiare" la visione, la costanza e l'impegno che queste realtà dedicano alla viticoltura, alla sostenibilità e alla valorizzazione del loro territorio. È una lista che tiene conto di visite in azienda, focus territoriali, assaggi, incontri e confronti fatti in occasione dei principali eventi enoici italiani, grazie ai quali ho avuto modo di conoscere e/o approfondire l'operato di ciascuna "cantina" selezionata. Per questo, troverete un maggior numero di realtà presenti delle regioni e delle denominazioni che, oltre a disporre di un considerevole novero di cantine, mi hanno visto coinvolto più spesso in viaggi, visite e assaggi negli ultimi 12 mesi.

Un modo per andare oltre la semplice celebrazione di una determinata etichetta, in favore di una visione più ampia e completa del far vino e un plauso al lavoro a 360° di ogni realtà citata, senza faziosità di sorta.

Cavazza

CAVAZZA: L'ECCELLENZA ENOLOGICA DELLE VECCHIE ANNATE

🕒 30 Gennaio 2025 👁 57 visualizzazioni 🗨 0

La storica cantina **Cavazza**, situata a Montebello Vicentino, segna un nuovo capitolo nella valorizzazione del patrimonio enologico italiano. Con oltre un secolo di esperienza, la cantina ha scelto di puntare sulle **vecchie annate dei vini dei Colli Berici**, presentando per la prima volta un listino interamente dedicato a queste gemme enologiche durante le principali fiere di settore del 2025.

UN VIAGGIO NELLA STORIA DEL VINO

Dal Cabernet Cicogna 2013 al Merlot Cicogna 2017, ogni etichetta racconta una storia di passione, artigianalità e legame con il territorio. Questo progetto ambizioso, iniziato con la terza generazione della famiglia Cavazza e portato avanti con dedizione dalla quarta, rappresenta una sfida alle convenzioni, dimostrando come l'invecchiamento possa esaltare la ricchezza e la complessità dei vini.

"Crediamo che l'invecchiamento sia il miglior omaggio al nostro territorio," spiega Stefano Cavazza. Ogni bottiglia racchiude un racconto fatto di cura e visione, rivelando sapori unici che spaziano dagli anni '80 fino alle annate più recenti.



UN APPUNTAMENTO CON L'ECCELLENZA

Cavazza sarà presente a eventi di prestigio come **Taste Firenze**, **Wine Paris**, **ProWein Düsseldorf** e **Vinitaly Verona**, dove proporrà una selezione esclusiva delle sue vecchie annate, insieme a etichette più giovani dei Colli Berici e di Gambellara.



UN LEGAME INDISSOLUBILE CON I COLLI BERICI

Questo nuovo percorso posiziona Cavazza tra le realtà più innovative e coraggiose del panorama enologico italiano, dimostrando come tradizione e innovazione possano convivere in perfetta armonia. I vini Cavazza non sono solo un'esperienza sensoriale, ma un viaggio culturale che celebra la terra e la sua autenticità.

Per maggiori informazioni e per scoprire i dettagli della collezione, visita il sito ufficiale o partecipa alle prossime fiere del vino per degustare questi gioielli enologici.

Cavazza: da Montebello Vicentino al mondo, un calice alla volta.



Negli ultimi anni, la storica **azienda agricola Cavazza** ha intrapreso un **processo di rinnovamento** che ha interessato non solo l'immagine, ma anche le scelte produttive relativamente a **vini** e organizzazione delle vigne. Tale iniziativa è stata promossa dalle ultime generazioni di questa **cantina a conduzione familiare**, con l'intento di **modernizzarsi e allinearsi ai principi della sostenibilità**.

Il **rebranding** ha coinvolto l'intera estetica dell'azienda, dal logo alle etichette delle bottiglie. Per quanto concerne i vini, la principale novità consiste nel puntare a **lunghi periodi di affinamento** per ottenere bottiglie più strutturate ed eleganti, oltre alla ripresa della **produzione dei vini passiti**. La coltivazione è stata trasformata in una pratica non intensiva, alternando i vigneti con boschi di querce, oliveti e alberi di marasche, fichi, corbezzoli e gelsi. Da cinque anni si sono abbandonati i diserbanti chimici in favore di metodi meccanici accompagnati da **concimazioni organiche**, limitando l'impiego di agrofarmaci.

Per conoscere queste novità, abbiamo accettato l'invito di andare a scoprire la loro realtà in Veneto.



Cavazza vini | @gambiniagnese2024

Cavazza vini: una cantina per due territori

Cavazza vini suddivide la propria **produzione** in **due territori vitivinicoli** molto diversi, entrambi al di fuori del cerchio delle grandi denominazioni ma comunque rappresentativi della varietà dei terroir del **Veneto: Gambellara e Colli Berici** coprendo cinque comuni della **provincia di Vicenza**. I vigneti sorgono in quello che possiamo definire un Veneto "di mezzo", caratterizzato da **suoli neri vulcanici** e **terreni bianchi e calcarei** derivanti da antichi fondali marini, nonché da **argilla rosso scura**.

La storia dell'azienda ha inizio nel 1928 da una famiglia di agricoltori con un **focus iniziale** sulla **produzione di vini bianchi**. Nel 1995 le prime rivoluzioni: la ristrutturazione della cantina, l'introduzione di un rigoroso controllo sulla temperatura durante la fermentazione e la conversione di quasi tutti i vecchi vigneti dal sistema di allevamento a pergola al guyot.

La cantina Cavazza produce vino esclusivamente con uve di proprietà gestendo tutte le fasi della produzione, dalla cura del terreno dove vengono allevate le uve fino all'imbottigliamento del vino. Il **Garganega** è il loro vino più rappresentativo, da **uve autoctone** di questo territorio unico d'origine vulcanica. Il resto dei successi di questa cantina lo si deve ai **vitigni internazionali**.

La **casa di famiglia** e la **cantina storica**, dedicata ai vini bianchi, si trovano a **Selva di Montebello in Gambellara** mentre il polo produttivo dedicato ai **vini rossi** è la **Tenuta Cicogna** acquisita nel 1987 e situata sui **Colli Berici**.

Il terreno di Gambellara

La zona di **Gambellara** è estremamente **ricca di minerali** quali basalto, ferro, magnesio e potassio, oltre ad altri microelementi che fungono da nutrimento per le viti e fungono da barriera naturale contro le malattie del suolo. Le **rocce vulcaniche** su cui si sviluppano i vigneti di Cavazza vini, caratterizzate da macro-porosità, permettono di **immagazzinare risorse idriche** fino al 100% del loro peso, **rilasciando l'acqua in modo molto graduale**. Le colline di Gambellara sorgono su uno strato di **basalto**. Questa pietra, fuoriuscita sotto forma di lava dalla bocca di un vulcano, si solidificò immediatamente al contatto con l'allora oceano, creando interi fondali marini poi emersi che hanno dato vita alle colline intorno a Gambellara. Le **pietre basaltiche**, essendo così scure e nere, **trattengono** intensamente anche il **calore**, oltre all'acqua, contribuendo a creare un **terreno particolarmente tenace**. È proprio questo aspetto a conferire ai **vini di Gambellara** una **marcata impronta minerale**.

Il terreno dei Colli Berici

I **Colli Berici** si estendono ai piedi del sistema prealpino e sono influenzati dalla vicinanza dell'Adriatico. Qui, le **radici delle vigne** affondano su antiche **colline** emerse 60 milioni di anni fa caratterizzate nel suolo da una **ricchezza di fossili marini** (quali ricci di mare, stelle marine e conchiglie) e **rocce calcaree**, insieme ad **argille rosse**. Questi **terreni** sono particolarmente **vocati per** la produzione di **uve a bacca rossa**.

I vigneti di Cavazza vini

Sappiamo che per ottenere grandi vini, il lavoro inizia in vigna. I vigneti di Cavazza vini sono ad alta densità (4.000 piante per ettaro), si procede con la selezione delle gemme, vengono effettuate due vendemmie in base al grado di maturazione e la **raccolta è manuale**. I **concimi** sono esclusivamente di **origine organica** e il controllo del sottofila è realizzato meccanicamente o attraverso **inerbimento controllato**. La fertilità del suolo viene mantenuta mediante la **rotazione culturale** e l'adozione della **pratica del sovescio** con semina di erbe spontanee. Ai margini dei vigneti sono state piantate fasce di vegetazione tipiche della flora mediterranea e locale tra le quali quercia, leccio, corbezzolo e frassino.

Le viti sono allevate principalmente a **guyot** un sistema di coltivazione che privilegia la **qualità rispetto alla quantità**. Tuttavia, nella zona di Gambellara si è ritenuto opportuno **preservare** anche la **tradizionale** tipologia di allevamento a **pergola veronese**, considerata dalla famiglia Cavazza più idonea per l'**uva garganega** e capace di offrire maggiore **protezione dai fenomeni atmosferici e dall'eccessivo calore**.





Degustazione dei vini bianchi Gambellara DOC

Con il vino, **in cantina**, è sempre entusiasmante **passare dalla teoria alla pratica**. La **degustazione dei vini bianchi** di Cavazza ha riguardato il vino **Bocara Gambellara Classico DOC** nelle annate 2023 e 2020 (versione magnum) e il **Creari Gambellara Classico DOC** 2020, 2015 e 2009.

– **Bocara Gambellara Classico DOC** è il vino Cavazza con la maggiore distribuzione, con una produzione di 50.000 bottiglie. Risulta **minerale, sapido, fresco e fruttato**. In dialetto veneto, "Bocara" significa venticello o corrente d'aria, un nome scelto per richiamare i vigneti di provenienza, situati in una zona in cui il vento si incanala, rinfrescando le uve in estate e asciugando la pioggia in inverno. È prodotto esclusivamente con **uve garganega** coltivate con il sistema della pergola veronese. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, seguita da un affinamento in vasche di cemento per circa quattro mesi sulle fecce fini;

– **Creari Gambellara Classico DOC** è un ottenuto da **uve garganega da vendemmia tardiva**. Passaggi chiave nella vinificazione sono il contatto del mosto sulle bucce per 48 ore, la fermentazione in vasche d'acciaio inox e la permanenza del vino per sei mesi sulle proprie fecce con **batonnage** effettuati ogni quindici giorni. Dopo l'imbottigliamento questo vino viene fatto affinare per un ulteriore anno in bottiglia. A seconda delle annate questo vino assume caratteristiche diverse tra loro tanto da renderlo quasi irricognoscibile. L'annata **2020** ad esempio, è caratterizzata da un bouquet di **erbe aromatiche e note balsamiche** (spicca il cipresso), mentre il **2009** sembra **privarsi** completamente **delle tipiche caratteristiche di vini a base di Garganega** e i profumi di frutta a polpa gialla sono del tutto assenti, così come le spezie e lo zafferano.

Degustazione dei rossi Colli Berici DOC di Tenuta Cicogna

Per apprezzare i **vini rossi** della cantina Cavazza e conoscerne le **peculiarità e la capacità di durare ed evolversi nel tempo** abbiamo partecipato ad una **degustazione verticale** di due vitigni internazionali che Cavazza vinifica in purezza: **Merlot e Cabernet Sauvignon**. Tre le annate **2019, 2015 e 2006**, oltre a una rarità, un Cabernet Sauvignon del 1992 con una piccola percentuale di Cabernet Franc.

Questi **vini rossi** richiedono **lunghi periodi di affinamento** di almeno quattro anni, tuttavia, il loro potenziale ottimale si esprime dopo i dieci e i quindici anni. La **caratteristica più sorprendente** dei rossi dei Colli Berici è che le annate più vecchie sviluppano una marcata **sensazione ematica** dopo dieci anni di affinamento, sempre come conseguenza della presenza di **ferro nel terreno**.

Tra i vini assaggiati queste le migliori referenze:

– **Merlot Cicogna Colli Berici DOC 2015** affinato per dodici mesi in barrique, con un colore rosso rubino intenso con al naso aromi di frutta rossa matura quali ciliegia, ribes e more e con un'ottima struttura generale e un equilibrio magistrale;

– **Merlot Cicogna Colli Berici DOC 2006** anch'esso affinato per dodici mesi in barrique. Le note ematiche qui sono molto pronunciate con un crescendo della nota ferrosa mentre il vino nel calice entra a contatto con l'ossigeno;

– **Cabernet Cicogna Colli Berici DOC 1992** un vino eccellente che combina **intensità ed eleganza**. Risulta significativamente meno ematico rispetto agli altri vini con sentori di **peperone verde** che si mantengono chiari e distinti. Nel calice i **terziari** arrivano a ricordare **sottili sfumature di incenso**. Nonostante questo vino sia in bottiglia da molti anni, possiamo ancora definirlo pronto ma non maturo, con un discreto potenziale.

Vini passiti prodotti da Cavazza

Nella storica cantina a **Selva di Montebello in Gambellara**, abbiamo avuto l'opportunità di ammirare e sentire il profumo dei suggestivi "picai", un rituale contadino che consiste nel creare **lunghe file di grappoli intrecciati appesi al soffitto** per un processo di **appassimento delle uve** che dura mesi. La selezione dei migliori grappoli, e anche dei singoli chicchi, qui riveste un'importanza fondamentale, sia per la qualità del vino finale che per un corretto appassimento. La produzione annuale dei vini passiti di Cavazza (**Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG** e **Selva Gambellara Vin Santo Classico DOC**) è limitata a sole 500 bottiglie. Dopo un'interruzione ventennale, la produzione di Vin Santo è stata ripresa solo lo scorso anno.



Passiti Cavazza vini | @gambiniagnese2024

A mio avviso, i **vini passiti** rappresentano il **fiore all'occhiello dell'intera produzione Cavazza**. Il **Selva Vin Santo Classico DOC 2024** presenta note di caffè e datteri con un finale mai stucchevole (nonostante il residuo zuccherino pari a 300g/l) ed è sorprendentemente arricchito da un aroma terziario di menta. Nel **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG 2020** colpisce il retrogusto di caramello salato e il finale insolitamente sapido che lo rende ideale per gli abbinamenti con i formaggi.

Il massimo livello qualitativo è raggiunto dal **Capitel Recioto di Gambellara Classico DOCG 2000**, che abbiamo avuto il privilegio di degustare non in una sessione di assaggio ma durante una cena, in formato magnum e abbinato allo zabaione: presenta un colore simile a quello del caramello e gli aromi di albicocca e arancia candite sono equilibrati da una freschezza balsamica. Al palato risulta dolce con una leggera freschezza e nel finale si percepiscono sentori di rosa. Si tratta indubbiamente di una **bottiglia straordinaria**, caratterizzata da una facilità di beva nonostante il consistente residuo zuccherino.

Cena presso Tenuta Cicogna con lo chef stellato Matteo Grandi

Nel cuore dei vigneti dei **Colli Berici**, l'antico casale ristrutturato di **Tenuta Cicogna** offre una vista incantevole su un vasto panorama di vigneti e uliveti attraverso le sue ampie vetrate. In una sala con un imponente camino e una tavolata decorata con piante dai colori autunnali e zucche, in **abbinamento** ad alcuni **vini della cantina Cavazza**, abbiamo avuto il piacere di provare la **superba cucina dello Chef vicentino Matteo Grandi**, insignito di una stella Michelin.

Per aperitivo sono stati serviti una **pasta e fagioli** divina e il miglior piatto a base di baccalà mai assaggiato: un **quadrato di polenta fritta croccante con baccalà mantecato** che ha lasciato tutti stupiti per la sua eccezionale bontà e semplicità.

A Taste 2025 masterclass dedicate

Dall'8 al 10 febbraio 2025 alla Fortezza da Basso di Firenze l'Antica Macelleria Falorni con i sapori del territorio

n Redazione Nove da Firenze
30 gennaio 2025 21:40



Alla 18^a edizione di Taste Firenze, il salone del gusto organizzato da Pitti Immagine, dall'8 al 10 febbraio presso la Fortezza da Basso attraverso una selezione di etichette, parleremo di viticoltura eroica, un modo per celebrare la tradizione italiana e la storia di territori "difficili", ma proprio per questo affascinanti e capaci di regalare grandi soddisfazioni. A guidarci sarà **Alvaro De Anna**, fondatore del progetto **Vini da Terre Estreme**, che qui spiega che cosa è la "viticoltura eroica", riconosciuta anche dal Teste Unico del Vino del 2020, perché è così appassionante e in che modo climi atipici, vitigni dimenticati e metodi di vinificazione differenti possano essere molto allettanti sul mercato.

Cavazza inaugura la stagione delle grandi fiere del vino con una novità: il primo listino interamente dedicato alle **vecchie annate** dei suoi vini dei **Colli Berici**. Un'occasione unica per scoprire come l'invecchiamento esalti la qualità e lo spessore dei vini del territorio.

La Finocchiona IGP "super star" premiata ancora una volta con i Cinque spilli su 5 dalla Guida Salumi d'Italia (per la terza edizione consecutiva) e i salami prodotti con carne di "Cinta Senese DOP" da suini nati e allevati nella storica **Fattoria di Maiano**, saranno i protagonisti proposti dall'**Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti** (Padiglione centrale, Piano Attico, Stand H/2), con i prodotti nuovi e classici della tradizione toscana.



Cavazza e la sfida dell'invecchiamento: nuovi orizzonti per i Colli Berici

📅 31/01/2025 10:30 📍 Redazione Agenfood 📁 NL, VINO E BIRRE

(Agen Food) – Montebello Vicentino (Vi), 31 gen. – **Cavazza** prosegue nel suo percorso di ricerca dell'eccellenza. Dopo aver introdotto lo scorso anno la nuova immagine aziendale, la cantina di Montebello Vicentino inaugura il periodo delle grandi fiere del mondo del vino presentando per la prima volta un **listino interamente dedicato alle vecchie annate dei suoi vini dei Colli Berici**.

Durante gli appuntamenti di Taste (Firenze 8-10 febbraio), Wine Paris (Parigi 10-12 febbraio), Eurovino (Karlsruhe 9-10 marzo), ProWein (Düsseldorf 16-18 marzo) e Vinitaly (Verona 6-9 aprile), presenterà il lavoro di archiviazione svolto e condividerà la sua visione sull'invecchiamento dei vini come una sfida e un'opportunità per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enologici.



Da oltre un secolo la cantina è ambasciatrice dei sapori autentici dei Colli Berici: grazie alla visione coraggiosa e innovativa della famiglia, è ora in grado di presentare un progetto ambizioso, che **sfida le pratiche convenzionalmente in uso tra i produttori della zona**. Un lavoro che ha preso vita già con terza generazione, quando Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco hanno iniziato a conservare le annate più vecchie, ed è poi proseguito con la quarta generazione dei cugini **Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa**, che oggi guidano l'azienda e possono finalmente raccontarlo al pubblico.

Cavazza rinnova così il suo posizionamento tra le proposte di alto livello del mondo del vino, donando per la prima volta il frutto del meticoloso lavoro di archiviazione e dando una visione inedita dei Colli Berici, permettendo a professionisti e appassionati di scoprire e riscoprire le **potenzialità di questo territorio grazie ad autentici gioielli enologici che arrivano alla fine degli anni '80**.

"Crediamo profondamente che l'invecchiamento sia il modo migliore per rendere omaggio alla ricchezza del nostro territorio", spiega **Stefano Cavazza**. "È una sfida che ci consente di raccontare una storia di prestigio, dedizione e visione a ogni calice."

In occasione delle prossime fiere Cavazza presenterà una selezione esclusiva di vini d'annata già in listino, con particolare attenzione al **Cabernet Cicogna 2013**, al **Merlot Cicogna 2015** e al **Merlot Cicogna 2017**, etichette che rappresentano alcune delle massime espressioni del progetto d'invecchiamento, incarnando complessità, eleganza e dimostrando il profondo legame con il territorio.

In occasione delle fiere la cantina proporrà una selezione di singole bottiglie d'annata e non mancheranno i vini più giovani, sia dei Colli Berici che del territorio di Gambellara, che consentiranno di scoprire anche le proposte più fresche e immediate dell'azienda.

Cavazza e la sfida dell'invecchiamento: nuovi orizzonti per i vini dei Colli Berici

Publicato da Marco Germani il 31/01/2025

L'azienda di Montebello Vicentino si presenterà alle prossime fiere di settore con il primo listino interamente dedicato alle vecchie annate, dimostrando la qualità e lo spessore dei vini del territorio.

Cavazza prosegue nel suo percorso di ricerca dell'eccellenza. Dopo aver introdotto lo scorso anno la nuova immagine aziendale, la cantina di Montebello Vicentino inaugura il periodo delle grandi fiere del mondo del vino presentando per la prima volta un **listino interamente dedicato alle vecchie annate dei suoi vini dei Colli Berici**.

Durante gli appuntamenti di Taste (Firenze 8-10 febbraio), Wine Paris (Parigi 10-12 febbraio), Eurovino (Karlsruhe 9-10 marzo), ProWein (Düsseldorf 16-18 marzo) e Vinitaly (Verona 6-9 aprile), presenterà il lavoro di archiviazione svolto e condividerà la sua visione sull'invecchiamento dei vini come una sfida e un'opportunità per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enologici.



Da oltre un secolo la cantina è ambasciatrice dei sapori autentici dei Colli Berici: grazie alla visione coraggiosa e innovativa della famiglia, è ora in grado di presentare un progetto ambizioso, che **sfida le pratiche convenzionalmente in uso tra i produttori della zona**.

Un lavoro che ha preso vita già con terza generazione, quando Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco hanno iniziato a conservare le annate più vecchie, ed è poi proseguito con la quarta generazione dei cugini **Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa**, che oggi guidano l'azienda e possono finalmente raccontarlo al pubblico.

Cavazza rinnova così il suo posizionamento tra le proposte di alto livello del mondo del vino, donando per

la prima volta il frutto del meticoloso lavoro di archiviazione e dando una visione inedita dei Colli Berici, permettendo a professionisti e appassionati di scoprire e riscoprire le **potenzialità di questo territorio grazie ad autentici gioielli enologici che arrivano alla fine degli anni '80**.

"Crediamo profondamente che l'invecchiamento sia il modo migliore per rendere omaggio alla ricchezza del nostro territorio", spiega **Stefano Cavazza**. "È una sfida che ci consente di raccontare una storia di prestigio, dedizione e visione a ogni calice."



04 Feb 2025

BLENDNEWS

Cavazza e la sfida dell'invecchiamento: nuovi orizzonti per i vini dei Colli Berici

L'azienda di Montebello Vicentino si presenterà alle prossime fiere di settore con il primo listino interamente dedicato alle vecchie annate, dimostrando la qualità e lo spessore dei vini del territorio

Cavazza prosegue nel suo percorso di ricerca dell'eccellenza. Dopo aver introdotto lo scorso anno la nuova immagine aziendale, la cantina di Montebello Vicentino inaugura il periodo delle grandi fiere del mondo del vino presentando per la prima volta un **listino interamente dedicato alle vecchie annate dei suoi vini dei Colli Berici**.



Durante gli appuntamenti di [Taste](#) (Firenze 8-10 febbraio), [Wine Paris](#) (Parigi 10-12 febbraio), [Eurovino](#) (Karlsruhe 9-10 marzo), [ProWein](#) (Düsseldorf 16-18 marzo) e [Vintavi](#) (Verona 6-9 aprile), presenterà il lavoro di archiviazione svolto e condividerà la sua visione sull'invecchiamento dei vini come una sfida e un'opportunità per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enologici.

Da oltre un secolo la cantina è ambasciatrice dei sapori autentici dei Colli Berici: grazie alla visione coraggiosa e innovativa della famiglia, è ora in grado di presentare un progetto ambizioso, che **sfida le pratiche convenzionalmente in uso tra i produttori della zona**. Un lavoro che ha preso vita già con terza generazione, quando Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco hanno iniziato a conservare le annate più vecchie, ed è poi proseguito con la quarta generazione dei cugini **Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa**, che oggi guidano l'azienda e

possono finalmente raccontarlo al pubblico.

Cavazza rinnova così il suo posizionamento tra le proposte di alto livello del mondo del vino, donando per la prima volta il frutto del meticoloso lavoro di archiviazione e dando una visione inedita dei Colli Berici, permettendo a professionisti e appassionati di scoprire e riscoprire le **potenzialità di questo territorio grazie ad autentici gioielli enologici che arrivano alla fine degli anni '80**.

Crediamo profondamente che l'invecchiamento sia il modo migliore per rendere omaggio alla ricchezza del nostro territorio. È una sfida che ci consente di raccontare una storia di prestigio, dedizione e visione a ogni calice.

In occasione delle prossime fiere Cavazza presenterà una selezione esclusiva di vini d'annata già in listino, con particolare attenzione al **Cabernet Cicogna 2013**, al **Merlot Cicogna 2015** e al **Merlot Cicogna 2017**, etichette che rappresentano alcune delle massime espressioni del progetto d'invecchiamento, incarnando complessità, eleganza e dimostrando il profondo legame con il territorio.

Rossi lombardi e veneti a confronto



La ripresa delle attività del gruppo dei Degustatori Lombardi ha proposto un confronto tra rossi lombardi e rossi veneti, con approfondimento su alcune produzioni delle zone dell'Oltrepò Pavese, Valcalepio, Colli Berici e Colli Euganei.

Sabato 18 gennaio il gruppo dei Degustatori di AIS Lombardia, ospiti della delegazione di Bergamo presso La Muratella, a Cologno al Serio, ha approfondito le caratteristiche di quattro terroir molto diversi tra di loro.

Guidate dal responsabile degustatori di Lombardia, **Luigi Bortolotti** e supportate dai consigli tecnici di **Simone Bevilacqua**, sono state degustate 5 batterie da tre vini ciascuna, grazie anche al confronto con il sommelier Artur Vaso e con Aldo Naddeo, responsabile di redazione per la guida "Vineta" di AIS Veneto.

Dopo i saluti di apertura da parte del delegato **Roberta Agnelli** e del presidente **Hosam Eldin Abou Eleyoun**, Luigi Bortolotti ha ricordato obiettivi e finalità del percorso formativo lombardo dedicato ai Degustatori e presentato un nuovo strumento, i "Laboratori tecnici-didattici", incontri pomeridiani tenuti da Simone Bevilacqua, che approfondiranno i parametri soggettivi della qualità e la scheda a punti.



I vini dei Colli Berici e dei Colli Euganei

Aldo Naddeo ha introdotto brevemente il comune denominatore dei vini della prima batteria, ovvero la presenza del tai rosso, vitigno coltivato nei Colli Berici, la varietà che dà origine a quello considerato dai vicentini come il vino quotidiano.

Il vitigno, conosciuto internazionalmente con il nome di grenache, è stato importato dalla zona di Avignone per mano di facoltosi signori veneti diversi secoli fa e ha trovato in questa zona un suolo ideale per la riuscita delle uve.

I Colli Berici, che variano come altitudine dai 200 ai 450 m, "soffrono" di bradisismo, come anche i Colli Euganei, e presentano quindi suoli molto eterogenei tra loro, con fondi sia di origine vulcanica ma anche a tratti con ampie zone calcaree e ricchi sedimenti marini: le diverse esposizioni, le influenze

delle differenti correnti d'aria e le mani dei produttori plasmano questi vini pronti ed immediati.

I Colli Euganei, presentano invece altimetrie più pronunciate, con la formazione di veri e propri con vulcanici, tra cui spicca il Monte Venda, che con i suoi 600 metri di altezza regola e incanala le correnti in modo di creare ambienti molto diversi a seconda dell'esposizione. La zona, costituita da fondi con stratificazioni a tratti calcaree a tratti vulcaniche, sono dimora dei più rinomati vitigni internazionali, tra cui cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot che concorrono alla produzione di classici vini rossi a taglio bordolese. I vini qui prodotti propongono una impronta piuttosto rustica al naso, che ben sostengono medi e lunghi invecchiamenti.

Colli Berici DOC "Corallo" 2021 - Cavazza

Nessun dubbio per la platea nel riconoscere il Tai Rosso in questo campione. Si intende alla perfezione anche il nome del vino, un rosso corallo trasparente e lucente. All'olfatto raccogliamo questa apertura fine e sottile tipica del Tai, che propone la leggera speziatura del passaggio in botte. Sorso netto e pulito con sentori di ciliegie croccanti e fragoline di bosco. La degustazione trova una corale valutazione finale, con la grande soddisfazione di aver ben compreso la tipologia.

LIFESTYLE

Cavazza e la sfida dell'Invecchiamento: nuovi orizzonti per i vini dei Colli Berici

By Redazione Lifestyle

< Share



10 Febbraio 2025



La cantina Cavazza, storica realtà vinicola dei Colli Berici, annuncia un'importante novità: la presentazione del primo listino interamente dedicato alle vecchie annate dei suoi vini. Questo progetto mira a valorizzare il territorio attraverso l'invecchiamento, dimostrando la qualità e la longevità delle etichette locali.

Un Progetto Radicato nella Tradizione e nell'Innovazione

Con oltre un secolo di storia, Cavazza è un'azienda che ha saputo evolversi, coniugando tradizione e innovazione. Già con la terza generazione – composta da Giovanni, Luigi, Giancarlo e Francesco – è iniziata la conservazione delle migliori annate. Oggi, la quarta generazione – con Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa – porta avanti questo progetto con passione e determinazione.

Grazie a questa eredità, la cantina si posiziona tra le realtà più prestigiose del mondo del vino, offrendo ai professionisti e agli appassionati l'opportunità di degustare autentici gioielli enologici risalenti fino agli anni '80.

L'Invecchiamento come Valorizzazione del Territorio

Secondo **Stefano Cavazza**, "Crediamo profondamente che l'invecchiamento sia il modo migliore per rendere omaggio alla ricchezza del nostro territorio. È una sfida che ci consente di raccontare una storia di prestigio, dedizione e visione a ogni calice."

Vini in Degustazione: Le Eccellenze delle Vecchie Annate

Tra le etichette più rappresentative del progetto di invecchiamento spiccano:

- **Cabernet Cicogna 2013** – Strutturato ed elegante, con note di frutta rossa matura e spezie.
- **Merlot Cicogna 2015** – Equilibrato e complesso, con tannini setosi e un finale persistente.
- **Merlot Cicogna 2017** – Espressione moderna e raffinata dell'invecchiamento in bottiglia.

ITALIA TV. Cantine Cavazza, una questione di famiglia

Stefania Fava Meozzi - 13 Febbraio 2025



ITALIA TV **Vino**

CAVAZZA

VINO | CANTINE | BOTTIGLIE | SINGOLI | NEWS | CONTATTI

Tutela del paesaggio
Prodotto con vini di qualità e apprezzabile
nella cura del nostro paesaggio, del nostro territorio.

Cantina Cavazza

Tenuta Cicogna

Cavazza Wine, una questione di famiglia
www.italiatv.it

(italiatv) La storia di una vigna e la storia di una famiglia, o viceversa... Sono passati quasi 100 anni da quando i primi componenti della famiglia Cavazza iniziarono a scrivere la storia del rapporto, dell'intreccio indissolubile tra questo nome, questa famiglia, con la vigna e il territorio. L'azienda veneta suddivide la propria produzione tra le denominazioni di Gambellara e Colli Berici coprendo cinque comuni della provincia di Vicenza.

Parlando con Stefano, uno dei quattro cugini che oggi guidano l'azienda e che rappresentano la quarta generazione, si va immediatamente indietro nel tempo con i racconti dei suoi bisnonni Giovanni e Augusta dei quali mostra orgoglioso le foto. "Hanno iniziato loro acquistano una casa assieme al vigneto della Bocara nel 1928 a Selva di Montebello. Persone che raccontano con i loro visi le difficoltà della guerra (avendolo anche fatta), la forza delle donne come la bisnonna Augusta tra il lavoro della terra e la conduzione della famiglia, storie dell'Italia povera ma ingegnosa e affascinante" racconta Stefano con orgoglio e soddisfazione; "quindi noi che siamo la quarta generazione guardiamo certamente al futuro e alle nuove sfide ma assolutamente sempre con il cuore al passato, facendo tesoro degli insegnamenti che hanno portato Cavazza fin qui e questo io non lo dimentico mai, un'eredità preziosa che voglio portare avanti".

Con la seconda generazione, all'inizio del secolo scorso, arriva la svolta: il commercio di frutta, verdura e tabacco inizia a integrare le entrate della famiglia, abbracciando i filari di vigne anche con erba medica e granturco. Poi la Seconda Guerra: difficoltà e povertà, muore il figlio Giovanni, mentre l'altro figlio Pietro viene arruolato in Grecia e Albania e poi prigioniero in Germania.

Una storia italiana che racchiude anni di enormi difficoltà che plasmano i loro volti ma allo stesso tempo temprano il loro carattere di veneti lavoratori instancabili.

Seguono anni di ripresa, di vendita esclusiva di vino sfuso che più ce n'era e più si guadagnava, senza dare particolare interesse alla qualità, mentre la produzione vitivinicola diventava per la famiglia Cavazza, da principale ad unica attività, segnando quindi negli anni Sessanta la vera svolta.

Oggi l'azienda conta 130 ettari di proprietà dove vengono prodotti il Bocara Gambellara Classico Doc e il Creari, il Colli Berici Doc presso la Tenuta Cicogna e il Recioto Capitel a Selva di Montebello in Gambellara, proseguendo la sua evoluzione verso una produzione di vini sempre più di qualità, con un deciso impegno verso la sostenibilità. I cugini Elisa, Stefano, Andrea e Mattia conducono l'azienda, ognuno con un compito ben preciso ma insieme, con lo sguardo al futuro.

Bocara Gambellara Classico Doc 2023. Garganega 100%.

Giallo paglierino luminoso, con qualche riflesso dorato. Al naso fresco e piacevole, gelsomino e fiori bianchi, frutta gialla e mineralità che chiude molto presente. Al sorso la freschezza si esalta, lunghezza sapida di grande beva.

**Lessini Durello Doc Brut Millesimato. Durella 100%.**

Brillante giallo verdolino, perlage fine e di buona persistenza. Sentori di fiori bianchi, nota agrumata e minerale, mentre al palato entra vivace e chiude minerale e abbastanza persistente.

Corallo Tai Rosso Colli Berici Doc 2021. Tai Rosso 100%.

Bel rosso rubino vivace con ancora qualche accenno violaceo. Naso di bella intensità che rimanda a note di rosa, viola, lampone, mora e ciliegia, con un finale delicatamente speziato dato dall'affinamento in botti di rovere francese di terzo passaggio. Entra in bocca loquace e sincero, tannino aggraziato e ben fatto.

Cabernet Sauvignon Cicogna Colli Berici Doc 2019. 100% Cabernet Sauvignon.

Luminoso rosso rubino scarico, rimandi di mora e ribes nero al naso, poi peperone verde, pepe nero e cuoio, di bella intensità. Di corpo, fresco, tannino strutturato, chiude persistente e armonico.

Merlot Cicogna Colli Berici Doc 2015.

Rosso rubino pieno e impenetrabile con qualche sfumatura granata. Olfatto intenso di ribes e ciliegia poi frutta rossa in confettura e chiusura speziata delicata di cannella. Al palato coerente, strutturato e morbido riempie la bocca con eleganza per un finale equilibrato.

Capitel Recioto di Gambellara Classico Doccg 2020.

Giallo dorato ammaliante dorato quasi ambrato. Intenso al naso, note importanti di miele, caramello, arancia candita e soffio balsamico. Sorso fresco a sorreggerne la dolcezza che risulta non eccessiva e ben dosata, finale lunghissimo per un risultato armonico, equilibrato e di grande fascino.



Cavazza
Società Semplice Agricola

Contrada Selva, 22
36054 Montebello Vicentino (VI) Italy

Tel. +39 0444 649166
info@cavazzawine.com

cavazzawine.com
 