



DEGUSTAZIONE

Cavazza: l'orgoglio delle proprie radici



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 marzo 2024

Era il 1928 quando **Giovanni Cavazza**, bisnonno di *Elisa, Stefano, Mattia e Andrea* si trasferisce a **Selva di Montebello**, in zona *Gambellara*, con un cavallo, un carretto pieno di speranze, la moglie Augusta e quattro figli di cui tre maschi. Iniziano a coltivare la terra ma, ben presto, arriva la guerra che toglie gli uomini dal lavoro quotidiano nei campi; vengono sostituiti dalle mogli, dalle donne di casa, che prendono in mano l'azienda.



Elisa, Stefano, Mattia e Andrea

Una piccola stalla, qualche mucca, qualche gallina, alcuni maiale e un poco di vigna. Nel Dopoguerra la stalla lascia il posto alla cantina dove si iniziano le vinificazioni per la vendita di vino sfuso. Nel 1987, una grande svolta: i nipoti di Giovanni acquistano la Tenuta Cicogna sui Colli Berici allargando così gli orizzonti aziendali. In questi anni inizia anche la distribuzione dei vini all'estero.



Questo il passato. Nell'oggi **Cavazza** significa 130 ettari di vigneto, una metà a *Gambellara* e la restante sui *Colli Berici*. A guidare l'azienda la quarta generazione di una famiglia che ha fatto dell'essere custodi dei valori di famiglia e di quelli del territorio la filosofia aziendale. A Gambellara, i cui suoli sono ricchi di minerali e di micronutrienti, si produce soprattutto garganega e durella mentre i Colli Berici, dove il terreno è calcareo argilloso, sono votati alla produzione di vini rossi.



Tutta la produzione di vini avviene solo partendo da uve prodotte direttamente in azienda. I Cavazza amano definirsi agricoltori prima che vignaioli. Come conseguenza un grande rispetto per il territorio e per la sostenibilità che ha portato all'ottenimento della certificazione SQNPI (Sistema

di Qualità Nazionale Produzione Integrata) e ad un lavoro in vigna attento alla biodiversità, alla coltivazione non intensiva, all'inerbimento e al sovescio e al risparmio idrico. Particolare attenzione viene poi posta alla tutela della vigna storica di Tai rosso, un vitigno simile alla grenache da sempre coltivato in zona con soddisfazione. I tratti caratteristici sono la frutta rossa, la longevità e, contrariamente agli altri grenache, il tannino molto fine. Il tenore alcolico risente molto dell'andamento delle annate.

DEGUSTAZIONE

CORALLO 2020

Colli Berici Doc Tai Rosso



Il Corallo 2020 ha sostato in barrique di secondo e terzo passaggio per sei mesi. Intenso di frutta rossa matura con accenni di spezie e balsamici, di macchia mediterranea. Ottima la struttura con un bel finale tannico. Finissimo, dall'ottima sapidità e freschezza; ritorna poi, al palato, la frutta rossa. Un vino moderno che fa della facilità di beva una delle sue principali caratteristiche.

BOCARA 2022

Gambellara Classico Doc



Questo vino prede il nome del vigneto in cui è coltivata la Garganega con cui è prodotto. Vinificazione in acciaio e tre mesi di sosta sulle fecce fini. Alle note fruttate si aggiungono i sentori che rimandano al terreno vulcanico su cui poggiano le radici delle viti di questa vigna storica, la prima acquisita dalla famiglia. Buone la sapidità e la freschezza che guidano la lunga persistenza.

CICOGNA 2018

Colli Berici Doc Merlot



Vigneto del 1992 ubicato nell'area sud-est dei Colli Berici. Maturazione di 12 mesi in barrique (30% nuove) e altri 12 mesi in cemento. Naso intenso che alterna i sentori di spezie a quelli del frutto maturo. La bella freschezza avvolge il sorso e si dipana su tutta la bevuta dalla buona lunghezza. Tannino finissimo, quasi dolce.

CAPITEL 2020

Recioto di Gambellara Classico Docg



Le uve garganega usate per la produzione di questo recioto subiscono un appassimento in trecce, come da tradizione, per 90 giorni. Durante questo periodo il grappolo perde circa il 65% del contenuto in acqua. La fermentazione avviene in barrique mentre la maturazione in acciaio. Residuo zuccherino di circa 180 grammi al litro. Al naso emerge una nota delicata di frutta matura, di agrume candito. Buona l'acidità e l'equilibrio che caratterizzano la lunga persistenza nella quale non emerge alcuna traccia di stucchevolezza.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/cavazza-lorgoglio-delle-proprie-radici/>