

Cantina Cavazza: storie di vigna e di famiglia

scritto da Malinda Sassu | 19/03/2024



Un connubio tra passione e tradizione che attraversa quattro generazioni, sin dal 1928: l'importanza della terra e dei suoi frutti, nelle due anime territoriali a Gambellara e nei Colli Berici

Un'azienda dall'eterno presente, dove le sfide e le opportunità sono sempre state un modo per affrontare il futuro con fiducia. È questo il leitmotiv di **Cantina Cavazza di Montebello Vicentino (VI)**, dei suoi vini che sanno di territorio e di un racconto lungo quasi cento anni, fatto di duro lavoro e del bene prezioso della terra.

Una realtà produttiva attenta e dinamica dove **la famiglia riveste da sempre un ruolo fondamentale**, dai fondatori all'attuale discendenza, la quarta generazione oggi al timone. **Elisa, Stefano, Mattia e Andrea Cavazza** contribuiscono, infatti, in modo tangibile a questa storia dai forti sapori contadini, abbracciando un lunghissimo passato dal quale trarre ispirazione e forza.

I vini di Cantina Cavazza tra storia e tradizione

Una storia lunga un secolo, che inizia nel 1928 con **Giovanni Cavazza**, la moglie **Augusta** e

l'acquisto della casa e del vigneto della Bocara a **Selva di Montebello**, nel **Vicentino**.

Giovanni, che respira le vigne sin da bambino, riesce a far nascere un'azienda agricola a tutto tondo: accanto alla produzione di vino sfuso, la vita scorre tra frutta, ortaggi e tabacco, si allevano gli animali e si coltiva il granturco. Un'anima contadina che, negli anni, si evolve per dedicarsi esclusivamente alla produzione enologica, grazie anche all'acquisizione, negli anni 80, della bellissima **Tenuta Cicogna** sui **Colli Berici**.

Ancora oggi, la "casa" di Selva di Montebello è cuore e sede dell'azienda, testimone di un passaggio di generazioni che, dai figli di Giovanni e Augusta ai loro nipoti, arriva ai nostri tempi con i quattro cugini Cavazza: **Elisa** è responsabile del mercato estero mentre **Mattia** dirige l'area enologica, **Stefano** segue il mercato italiano e **Andrea**, invece, l'amministrazione.



I vigneti di Garganega nella sede storica della Cantina Cavazza a Selva di Montebello (Foto © Malinda Sassu).

Il bianco e il nero nei suoli e nei vini: quando il contrasto fa la qualità

Un'anima produttiva che si sdoppia, quella di **Cantina Cavazza**, in due territori vicini tra loro ma tanto diversi per origine e composizione. Da una parte, la produzione storica di **Selva di Montebello**, dove bianchi e spumanti a base **Garganega** prendono vita sulle colline di **Gambellara**, a ovest di Vicenza, di chiare origini vulcaniche. Dall'altra, sui suoli di derivazione marina dei **Colli Berici**, a sud-est della bella cittadina palladiana, nascono gli affascinanti rossi dei vigneti di **Tenuta Cicogna**.

Sono **130 gli ettari in totale** e 600.000 le bottiglie prodotte in diverse linee produttive,

caratterizzate dall'esaltazione dei vitigni autoctoni e dalla sostenibilità in vigna e in cantina: un legame intimo tra l'uomo e l'ambiente caratterizzato da scelte concrete, in nome di quel rispetto per la terra ereditato nel corso del tempo.

Investire nel proprio futuro: la nuova identità visiva nei vini di Cantina Cavazza

Tradizione e innovazione si incontrano armoniosamente in questa storia di vigne, portata avanti con orgoglio e fatta di **ricerca continua**, decisioni e iniziative volte alla qualità.

*«La nuova identità visiva che abbiamo scelto rispecchia ciò che siamo oggi - spiega **Stefano Cavazza** - una realtà proiettata nel futuro che però non vuole dimenticare ciò che ha fatto chi ci ha preceduto»*

Con radici profonde nel terroir veneto, l'azienda ha guadagnato una **reputazione impeccabile anche nel mondo**, rispettando la ricca eredità vitivinicola del territorio e adattandola alle esigenze del mercato moderno, senza comprometterne l'autenticità.

Vini sì di struttura e di tradizione ma anche dotati di facilità di beva: ne è espressione la **Linea Identità**, volta all'esaltazione del territorio e dei suoi autoctoni, **Garganega** e **Tai**, in primis.



Garganega e Durello in purezza, nei vini Bocara 2022 e Durello Spumante DOC 2023 (Foto © Malinda Sassu).

Bocara e Durello, i bianchi storici di Cantina Cavazza

Festeggeranno a breve le cento candeline nell'azienda di **Selva di Montebello**, circondata da vecchi vigneti su suolo di origine vulcanica, esclusivamente basaltico e ricco di tufo.

È qui che regna sovrana la **Garganega** di Cantina Cavazza, declinata nell'elegante **Creari** e nel Gambellara Classico DOC **Bocara 2022**, dal nome dal vigneto storico di produzione. Un vino immediato, quest'ultimo, meno complesso del fratello Creari ma dal caratteristico approccio di frutta tropicale e lunga sapidità all'assaggio.

La tradizione gioca un'arma vincente anche nel "vulcanico" **Durello Spumante DOC 2023**, il metodo Charmat da uve **Durella**, che i Cavazza producono da sempre sui **Colli della Lessinia**. Una varietà rustica che nasce su terreni minerali, ricchi di basalto e tufo, di antichissima origine vulcanica e che regala un vino che gioca su vivaci note di freschezza e acidità. Spavaldo quanto stuzzicante nei suoi dolci sentori di mela, con accenti agrumati e floreali. Vibrante la sapidità in bocca, con ritorni di pietra focaia.



Il vino che meglio rappresenta i Colli Berici: il Tai Rosso Corallo 2020 (Foto © Malinda Sassu).

Corallo, Tai Rosso Colli Berici DOC 2020: il vino della tradizione e del territorio

Prende piede ad **Alonte**, nella parte più a sud est dei **Colli Berici**, la storia dei vellutati rossi dell'azienda vicentina.

La raffinatezza della bellissima **Tenuta Cicogna** e dei suoi vigneti si riflettono nelle tre declinazioni dell'omonima linea: **Merlot**, **Cabernet** e **Syrah**.

Sui rossi come **Corallo** corre, invece, il filo della tradizione dei Colli Berici: il **Tai Rosso**, un tempo chiamato **Tocai Italico**, è il vitigno che meglio rappresenta il territorio (ne abbiamo parlato [qui](#)). Un vino che nasce su terreni calcareo-argillosi, di origine marina, frutto di un'antica barriera corallina che danno struttura e finezza. Tipico e pulito il naso di frutti rossi come mora e lampone, invitanti le note speziate dolci e i cenni floreali di rosa; un vino di pronta beva, dai tannini delicati che sosta 6 mesi in piccole botti di terzo passaggio e ulteriori 6 in bottiglia.

Cantina Cavazza

Contrada Selva, 22 - Montebello Vicentino (VI)

www.cavazzawine.com