



MARCAZZAN

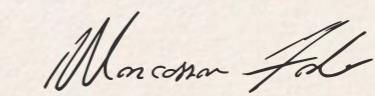
HOC OPUS, HIC LABOR

# HOC OPUS HIC LABOR

“Das ist Kunst, das ist schwere Arbeit”  
(*Vergil, Aeneis, VI, 129*)

Mein Name ist Fabio Marcazzan. 2016 habe ich mit der Eröffnung meines Unternehmens den Traum verwirklicht, um meine eigenen Weine zu erzeugen, wobei ich mich von der Gegend inspirieren lasse, in der ich geboren und aufgewachsen bin und die ich zu schätzen gelernt habe.

Das Weingut wurde in San Giovanni Ilarione gegründet, einem kleinen Dorf im östlichen Teil von Verona, am Fuße der Monti Lessini. Hier entstand meine Leidenschaft, nachdem ich jahrelang Trauben angebaut und geerntet hatte. Ich beschloss, mich Studien persönlicher Art zu widmen, da ich wusste, dass ich in diesem Gebiet die richtigen Voraussetzungen dafür hatte: ein außergewöhnliches Mikroklima, eine optimale geologische Beschaffenheit und ein aus qualifizierten Leuten bestehendes Team zur Unterstützung.





## SCHWARZE ERDE

Mein Weingut befindet sich auf vulkanischem Boden, dessen Säuregehalt den Anbau der Reben begünstigt und einen Wein mit **einzigartigen, strukturierten und anhaltenden** Aromen hervorbringt. Meine Weinberge wachsen zwischen aus Lavaströmen entstandenen Steilhängen, die die Landschaft durchqueren und wahre Kunstwerke der Natur schaffen.

Früher war der Weinbau unten im Tal wenig verbreitet, denn man zog es vor, Weizen anzubauen. An den Hügeln dagegen war es vor allem für den Eigenbedarf der Familien üblich, Weinreben anzupflanzen, vorwiegend in Form von Baumreben. Schon damals war die Rebsorte Durella die beliebteste. Der Weinbau begann mit der Ankunft der Römer, in lokalen Dokumenten (Statuti di Custoza) aus dem Jahr 1292 wird dann eine Sorte namens „Duràsena“ erwähnt, die schon damals weit verbreitet gewesen sein muss und von der die heutige Durella stammt. Die Täler der Monti Lessini wurden auch durch den Durchzug der Kimbern geprägt: ein germanisches Volk, das sich im Mittelalter in den Bergen des Gebiets um Vicenza angesiedelt hatte.





UNSERE WEINE

## CABERNET VERONESE

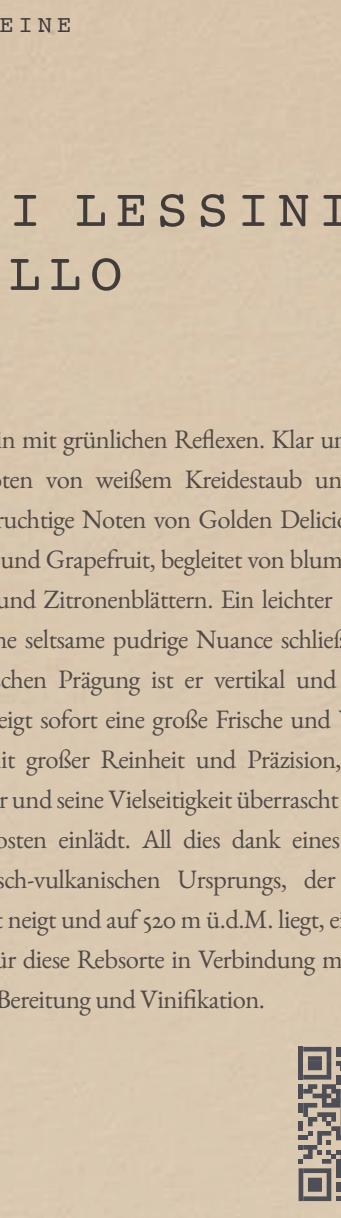


Der zu saurem pH-Wert neigende Boden vulkanisch-basaltischen Ursprungs, die Höhe von 200 m über dem Meeresspiegel, das Gobelet-Erziehungssystem mit hohen Bäumchen mit über 50 Jahre alten Rebstöcken, die auf einen wilden Wurzelstock aufgepflanzt werden, die späte Lese, dank der die Trauben mehr als reif sind, und die lange und langsame Maischengärung bei kontrollierter Temperatur verleihen dem Endprodukt eine intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Die sorgfältige Bearbeitung der Weinberge und die Ausdünnung (eine Traube pro Weinranke) verleihen einen Duft mit Noten von reifen schwarzen Beeren, die sich elegant mit der Holznuance verbinden und eine faszinierende Fülle ergeben. Am Gaumen ist er weich mit leichten Kräuternoten, die für den Cabernet typisch sind.



UNSERE WEINE

## MONTI LESSINI DURELLO

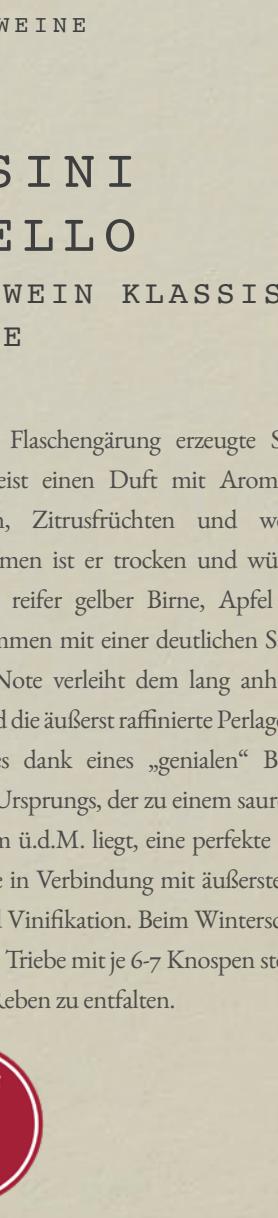


Strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen. Klar und hell. Der Duft weist Noten von weißem Kreidesstaub und Meersalz auf. Es folgen fruchtige Noten von Golden Delicious Äpfeln, Alpenkräutern, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst auf. Am Gaumen ist er trocken und würzig, geprägt von blumigen Noten von Weißdorn und Zitronenblättern. Ein leichter Hauch von Talkum und eine seltsame pudrige Nuance schließen ab. Mit seiner mineralischen Prägung ist er vertikal und kräftig am Gaumen und zeigt sofort eine große Frische und Würzigkeit. Ein Tropfen mit großer Reinheit und Präzision, der durch seinen Charakter und seine Vielseitigkeit überrascht und immer wieder zum Kosten einlädt. All dies dank eines „genialen“ Bodens basaltisch-vulkanischen Ursprungs, der zu einem sauren pH-Wert neigt und auf 200 m ü.d.M. liegt, eine perfekte Kombination für diese Rebsorte in Verbindung mit äußerster Sorgfalt bei der Bereitung und Vinifikation. Beim Winterschnitt werden zwei Triebe mit je 6-7 Knospen am Rebstock gelassen, um die Kraft der Reben zu entfalten. Die Weine werden ausschließlich von Hand gelesen und die Trauben werden sorgfältig in Kisten gelegt.



UNSERE WEINE

## LESSINI DURELLO SCHAUMWEIN KЛАSSISCHE METHODE

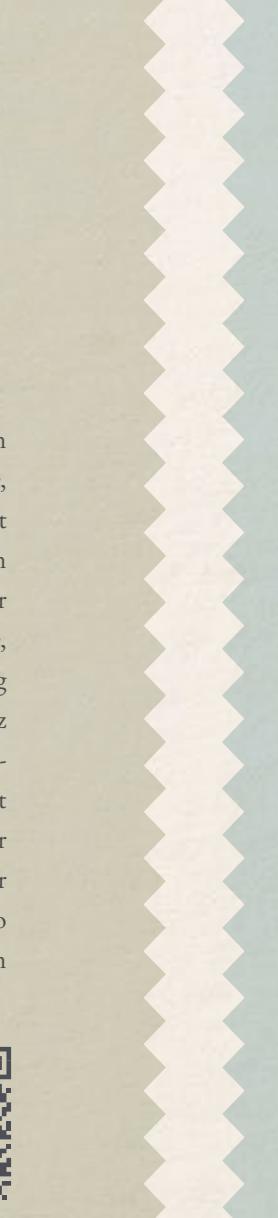


Der mit der Flaschengärung erzeugte Schaumwein von Marcazzan weist einen Duft mit Aromen von Kamille, Alpenkräutern, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst auf. Am Gaumen ist er trocken und würzig, geprägt von blumigen Noten von Weißdorn und Zitronenblättern. Ein leichter Hauch von Talkum und eine seltsame pudrige Nuance schließen ab. Mit seiner mineralischen Note verleiht dem lang anhaltenden Abgang Tiefe, während die äußerst raffinierte Perlage für feine Eleganz sorgt. All dies dank eines „genialen“ Bodens basaltisch-vulkanischen Ursprungs, der zu einem sauren pH-Wert neigt und auf 200 m ü.d.M. liegt, eine perfekte Kombination für diese Rebsorte in Verbindung mit äußerster Sorgfalt bei der Bereitung und Vinifikation. Beim Winterschnitt werden zwei Triebe mit je 6-7 Knospen am Rebstock gelassen, um die Kraft der Reben zu entfalten.



UNSERE WEINE

## LESSINI DURELLO SCHAUMWEIN MÉTHODE CHARMAT



Der mit der Méthode Charmat bereitete Schaumwein hat eine einzigartige gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und eine feine, cremige Perlage, die ihm Stil und Eleganz verleiht. Der Duft enthält Noten von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Der Geschmack ist reich an Mineralität und Frische mit einer Würzigkeit, die einen langen Nachgeschmack gewährleistet. All dies entsteht dank eines „genialen“ Bodens basaltisch-vulkanischen Ursprungs, der zu einem sauren pH-Wert neigt und auf 200 m ü.d.M. liegt, eine perfekte Kombination für diese Rebsorte in Verbindung mit äußerster Sorgfalt bei der Bereitung und Vinifikation. Beim Winterschnitt werden zwei Triebe mit je 6-7 Knospen am Rebstock gelassen, um die Kraft der Reben zu entfalten. Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand und die Trauben werden sorgfältig in Kisten gelegt.

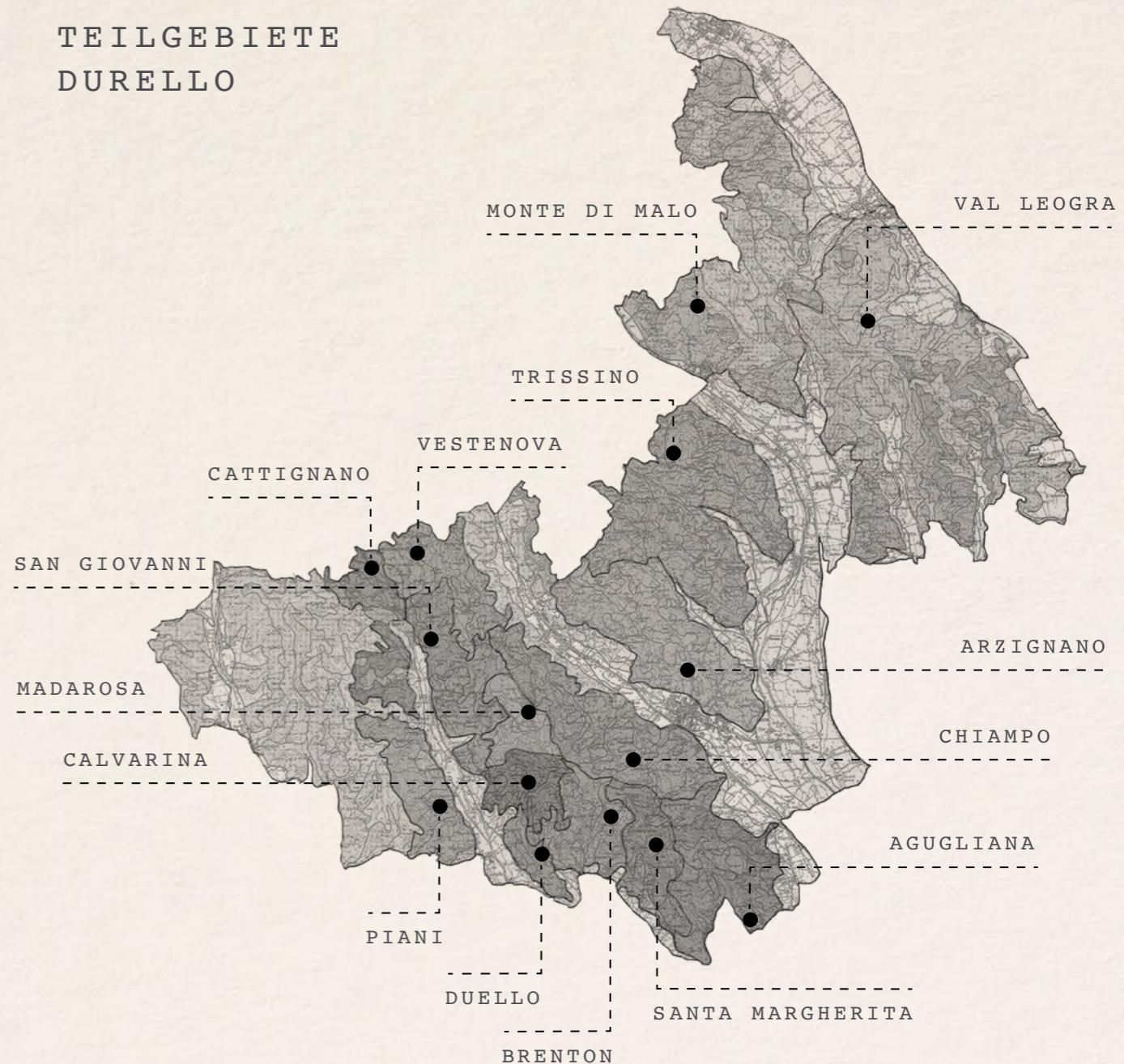


# DIE WEINBERGE

Unsere ältesten Weinberge sind auf einer Höhe von etwa **200 Metern** über dem Meeresspiegel und wurden vor etwa siebzig Jahren auf einem Boden gepflanzt, auf dem die Aussaat besonders schwierig war. Damals wurde alles von Hand gemacht. Wir erinnern uns noch gut daran, wie unsere Großeltern die sogenannten „wilden“ Triebe im Dezember pflanzten, um sie vor Frost zu schützen, damit sie im folgenden Jahr austreiben und mit der Rebsorte Durella veredelt werden konnten.

Die neueren Weinberge wurden 2018 in Cattignano gepflanzt, einer der **15 Makrozonen** oder Crus des Gebiets auf einer Höhe von **520 Metern** über dem Meeresspiegel, an einem nach Südosten ausgerichteten Hang, um eine optimale Sonneneinstrahlung und Temperaturschwankung zu ermöglichen. In dieser **Cru** gibt es Substrate sowohl vulkanischen (Vulkanite, Lavastrom-Basalte und säulenförmige) als auch kalkhaltigen Ursprungs (mesozoische Kalksteine), auf denen insbesondere in den alten Beständen alle Arten von „Durella“ zu finden sind. In diesem Gebiet wurden in den letzten Jahren auch andere Sorten wie **Chardonnay** und **Pinot Noir** angepflanzt. Die Analysen der Moste haben nie einen hohen Zuckergehalt der Trauben ergeben und den **ausgeprägten Säuregehalt** der Weine bestätigt, was sich in herben Noten ausdrückt.

## TEILGEBIETE DURELLO



## BIODIVERSITÄT

Ich bin ein großer Anhänger des Konzepts der Biodiversität im Weinbau und halte sie für einen wesentlichen Aspekt für die Optimierung der verschiedenen Anbaugebiete. Neben der Wahl der Rebsorte muss nämlich das gesamte Ökosystem berücksichtigt werden, in dem die Rebe angebaut wird: der Boden des Weinbergs und seine natürliche Umgebung. Im Tal von San Giovanni Ilarione haben wir versucht, für die Weinberge ein möglichst vielfältiges und ausgewogenes Ökosystem zu erhalten, das es ermöglicht, die erforderlichen agronomischen Eingriffe in Bezug auf Bodenbearbeitung, Düngung, Unkrautbekämpfung und Schutzmaßnahmen zu reduzieren und gleichzeitig die Qualität unserer Weine zu erhalten.





Viale del Lavoro, 10 - 37035 | San Giovanni Ilarione (VR) - Italy  
**[cantinamarcazzan.it](http://cantinamarcazzan.it)**