



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR



## Н О С О P U S Н I C L A B O R

“Это есть труд, это — подвиг”.  
*(Вергилий, Энеида, VI, 129)*

Меня зовут Фабио Маркаццан, в 2016 году я смог осуществить мою мечту - открыть бизнес и вдохнуть жизнь в мои вина. Всё это стало реальностью благодаря вдохновению, которое я черпаю из этой земли, где я родился, вырос и научился уважать. Винодельня родилась в Сан-Джованни Иларионе - предгорная деревушка, расположенная на восток от Вероны, у подножья гор Лессинии. Именно здесь родилась моя страсть. После многих лет культивирования и сбора урожая, я решил начать свой собственный путь, осознавая, что эта местность предоставляет все необходимые ресурсы для его реализации: необычайный микроклимат, оптимальную геологическую структуру и команда квалифицированных людей, готовых поддержать меня.

*Fabio Marcar*







## ЧЕРНОЗЁМ

Моя винокурня зародилась на почве вулканического происхождения, которая благодаря своей кислотности благоприятствует виноградной лозе и дарит нам вино с **уникальным, структурированным и стойким** ароматом. Мои виноградники возвышаются между потоками застывшей лавы, которые рассекают ландшафт, создавая при этом настоящие естественные произведения искусства.

В прошлом виноградарство не было широко распространено в долине, там предпочитали выращивать пшеницу. В свою очередь, на холмах, в основном для семейного использования, было принято сажать виноградную лозу, в основном используя способ высадки «вите маритата». Уже тогда одним из основных сортов была Дурелла. Такой подход к виноградарству берет начало со времен прихода римлян, чему находится подтверждение в местных документах (Устав Кустоцце) 1292 года, где упоминается разновидность лозы под названием “Дурасена”, которая уже была широко распространена и из которой берет начало Дурелла. В долинах Лессинских гор также были замечены Кимбры: древнегерманское племя, поселения которого были замечены в средневековье у гор Виченцы.











НАШИ ВИНА

## CABERNET VERONESE (КАБЕРНЕ ВЕРОНЕЗЕ)

Почва вулканического происхождения имеющая кислый уровень pH, высота 200 метров над уровнем моря, способ выращивания «высокое деревцо» с возрастом лозы старше 50 лет и корневым подвоем, поздний сбор урожая, в ожидании повышенной зрелости грозди, а также длительное настаивание на кожице с медленной ферментацией при контролируемой температуре, придают окончательному продукту насыщенный красный цвет с фиолетовыми оттенками. Благодаря тщательной обработке виноградников и их прореживанию (одна гроздь на побег), вино радует сочными нотами спелых черных ягод, которые элегантно сочетаются с деревом, придавая винку интригующую комплексность. Вкус мягкий, но с легкими травянистыми нотами, типичными для каберне.



НАШИ ВИНА

## MONTI LESSINI DURELLO (МОНТИ ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО)

Вино соломенно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками. Прозрачное и блестящее. Ему присущ аромат мела и морской соли. За которым следуют фруктовые оттенки яблока голден, свежего ананаса и грейпфрута, с цветочными нотками боярышника и лимонных листьев. И в завершение легкий пудровый нюанс. Прекрасная минеральная эссенция придает хорошо выраженный и сбалансированный вкус, который проявляется в его свежести и питкости. Каждый глоток удивляет своею характерностью и многогранностью, вызывая при этом желание изведать его чистый и неповторимый букет. Все это благодаря “гениальной” почве вулканического происхождения, которая имеет кислый уровень pH, и расположена на высоте 520 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации.



НАШИ ВИНА

## LESSINI DURELLO (ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО)

ИГРИСТОЕ ВИНО  
КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД

Игристое вино по классическому методу Маркаццан обладает ароматом, сотканным из ноток ромашки, альпийских трав, цитрусовых и белых косточковых фруктов, а на вкус - сухое и питкое, с нотами спелой желтой груши, яблока и лимона, с ярко выраженной кислотностью. Минеральные соленые нотки придают глубину продолжительному послевкусию, а чрезвычайно изысканный перляж добавляет изыска. Все это благодаря “гениальной” почве вулканического происхождения, которая имеет кислый уровень pH, и расположена на высоте 200 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации. Для проявления растительной силы растения, во время зимней обрезки оставляют всего 2 побега лозы с 6-7 почками на каждом.



НАШИ ВИНА

## LESSINI DURELLO (ЛЕССИНИ ДУРЕЛЛО)

ИГРИСТОЕ ВИНО  
МЕТОД ШАРМА

Игристое вино по методу Шарма, уникальное, имеющее желтый цвет с зелеными отблесками и тонкий кремовый перляж, который придает ему стиль и элегантность. Аромату присущи нотки цитрусовых и зеленого яблока. Вкус имеет ярко выраженные минеральные нюансы и свежесть с характерной ей питкостью, которая оставляет продолжительное послевкусие. Все это достигается благодаря уникальному вулканическому почвенному составу, который имеет кислый уровень pH, и расположена на высоте 200 метров над уровнем моря - идеальное сочетание для этого сорта винограда в совокупности с большим вниманием во время приготовления и винификации. Для проявления растительной силы растения, во время зимней обрезки оставляют всего 2 побега лозы с 6-7 почками на каждом. Сбор урожая производится строго вручную, а виноград помещается в ящики.



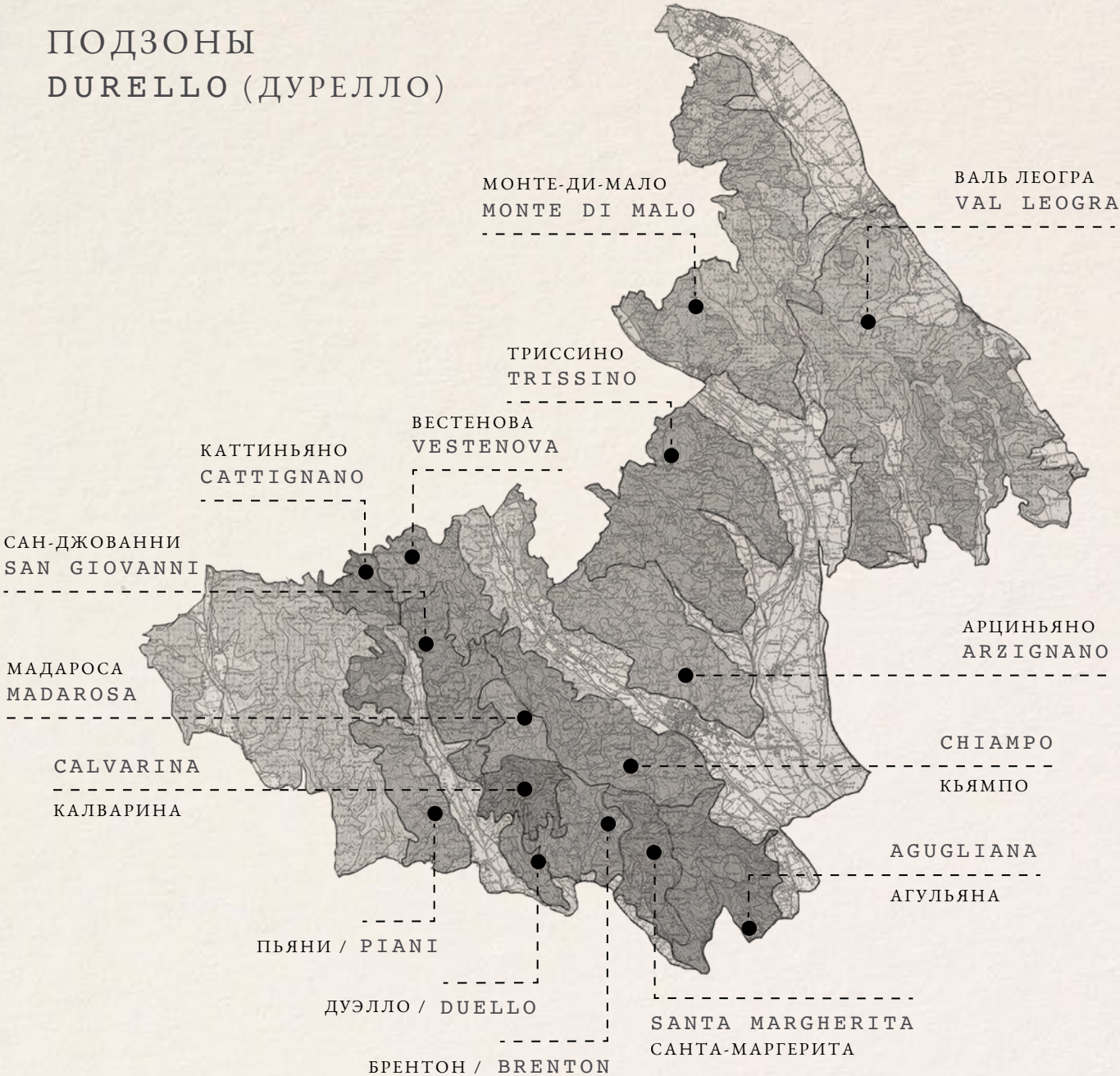


# ВИНОГРАДНИКИ

Наши самые старые виноградники расположены на высоте около **200 метров** над уровнем моря и были посажены около семидесяти лет назад на земле, где посев был особенно труден. В то время все работы выполнялись вручную. Мы еще помним, как наши бабушки и дедушки в декабре высаживали черенки, так называемые “дикие”, чтобы защитить их от заморозков, дабы в следующем году они проросли и могли быть привиты сортом Дурелла.

Виноградники нового поколения были посажены в 2018 году в Каттиньяно, в одной из **15 макрозон** или CRU на высоте **520 метров** над уровнем моря на юго-восточном склоне для обеспечения оптимальной экспозиции и температурного режима. В этой CRU присутствуют субстраты как вулканического происхождения (вулканы, базальты и колонновидные базальты), так и известнякового (мезозойские известняки), где, особенно на старых участках, можно найти все типы сорта “Дурелла”. Кроме того, за последние годы в этом регионе были посажены другие сорта винограда, такие как **Шардоне** и **Пино Неро**. Все произведенные анализы сула не выявили высокого содержания сахара в винограде и подтвердили **умеренную кислотность** вин, которая проявляется в их терпкости.

## ПОДЗОНЫ DURELLO (ДУРЕЛЛО)





# БИОРАЗНООБРАЗИЕ

Я твердо верю в концепцию биоразнообразия в виноделии, считаю это немаловажный аспект в оценке среды для выращивания винограда. Кроме выбора сорта винограда, необходимо учитывать всю экосистему: почву виноградника и его естественную среду. В долине Сан-Джованни Иларионе были приложены все усилия для сохранения биологического разнообразия и равновесия в экосистеме виноградника, что позволяет снизить необходимость в агротехнической обработке, удобрениях, защите от вредителей, но при этом сохраняя качество наших вин.







Вiale дель Лаворо, 10 - 37035 | Сан Джованни Иларионе (провинция Вероны) - Италия  
**cantinamarcazzan.it**