

Azienda Agricola
Roberto Mazzi e figli
vitivinicoltori in Negrar di Valpolicella



37054 NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)
Via Crosetta, 8 Fraz. Sanperetto
Tel. 045 7502072 – Tel. e Fax 045 8266150
E-mail: info@robertomazzi.it
www.robertomazzi.it

Das Unternehmen

Name des Unternehmens: AZIENDA AGRICOLA ROBERTO MAZZI E FIGLI

Anschrift des Unternehmens: Via Crosetta, 8, frazione Sanperetto, 37024 Negrar (VR) – Italia

Eigentümer: Roberto Mazzi und die Söhne Stefano und Antonio

Kurze Geschichte zum Unternehmen: Das landwirtschaftliche Unternehmen Mazzi ist seit Beginn 1900 im Familienbesitz und hat seinen Sitz auf der Hügellandschaft von Negrar, eine der fünf Kommunen des klassischen Gebietes von Valpolicella. Roberto Mazzi hat in den sechziger Jahren sein Agrarstudium abgeschlossen und mit seiner Arbeit als Subunternehmer der Weinabfüllung des landwirtschaftlichen Unternehmens Sanperetto, unter dem Namen des gleichen Weinberges, begonnen.

Die Weinberge liegen in optimaler Position der Hügellandschaften von Calcarole, Castel, Poiega, Sanperetto und Villa. Derzeit wird das landwirtschaftliche Unternehmen persönlich von den Söhnen Stefano und Antonio geleitet, die Tradition und Innovation in der Herstellung der berühmten Weine Valpolicella Classico Superiore, Amarone und Recioto della Valpolicella Clasico, in Einklang bringen.

Gesamte Anbaufläche des Weinberges: 6 ha

Jährliche Flaschenabfüllung: 45.000

Kultivierte Weinreben mit einem prozentualen Anteil zur Gesamtfläche: 70% Corvina; 20% Rondinella; 5% Molinara

Rebenzucht und Schnitt der Weinreben:

- Veronesische Traube aus alter Zucht, 25-40 Jahre
- Spalier, beschnitten nach Guiot, junge Zucht, 5-15 Jahre

Bearbeitung des Territoriums: Grasbepflanzung und Bearbeitung zwischen den Reihen. Es werden keine Herbiziden benutzt.

Traubenproduktion pro Hektar: 8.000 kg

Trocken- / Ruhephase: Eine rigorose Auswahl findet in den Weinbergen statt, die Ruhephase findet in entsprechenden Behältern, bis Anfang Februar statt.

Weinlese:

- Zeitpunkt: Mitte September kommen die Trauben zur Trockenphase, weitere Anfang Oktober
- Handlese
- Grüne Weinlese: ja

Önologe: Paolo Caciorgna

Agronom: Stefano Mazzi

Abnahme durch: Antonio und Stefano Mazzi

So erreichen Sie unser landwirtschaftliches Unternehmen: Ausfahrt Autobahn Verona Nord; bis zum Ende der Schnellstraße (Richtung Valpolicella), dann nach rechts abbiegen, Richtung Negrar, dieser Straße bis zur Ausschilderung „Sanperetto“ (rechter Hand) folgen. Nach einem weiterem Kilometer sehen Sie schon die Ausschilderung zum landwirtschaftlichen Unternehmen.

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Produktionsgebiet: Negrar

Wachstum: Calcarole, Poiega, Sanperetto, Villa

Gesamtfläche des Weinberges: 6 ha

Traube: 70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara

Bodenbeschaffung: Kalkhaltig – Schlamm – Lehm

Lage: Süd-West (204/238 M.ü.d.M)

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Fermentation mit ausgewählten Hefen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C in Inox-Behältern von mittlerer Größe, mit praktischer, täglicher Kelterung, statt. Nach 7 Tagen erfolgt die Fermentation "malolatica" um den Säuregehalt des Weines zu senken. Zur Reifung wird der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässer, mittlerer Größe, abgefüllt.

Alkoholgehalt: 13,00 % Vol.

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von rubinroter Farbe, mit einem Bukett von Kirschen, Veilchen und Pfeffer. Der Geschmack ist abgerundet, leichte Säure mit typisch herben Abgang, genau dem Boden entsprechend.

Eignung: Als Aperitif, leicht gekühlt, für weiße Fleischspeisen oder Gegrilltes.

Empfohlene Temperatur: 16 °C

Jährliche Flaschenproduktion: 20.000

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC "POIEGA"



Produktionsgebiet: Negrar

Wachstum: Poiega

Gesamtfläche des Weinberges: 2,5 ha

Traube: 75% Corvina, 20% Rondinella und 5% Molinara, mit kurzer Trocknungszeit von 40 Tagen in entsprechenden Behältern.

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig – Schlamm – Lehm

Lage: Süd-West (204 M.ü.d.M.)

Zusammensetzung: 3200 (alte) 4150 (neue) Reben/Hektar

Trauben in Kilogramm: 2 kg/Rebe und 8.000 kg/Hektar

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Fermentation mit ausgewählten Hefen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C in Inox-Behältern von mittlerer Größe, mit praktischer, täglicher Kelterung, statt. Nach 7 Tagen erfolgt die Fermentation "malolatica" um den Säuregehalt des Weines zu senken.

Die Reifung des Weines findet in zwei Stufen statt, 18 Monate in Barrique-Fässern und weitere 6 Monate in Flaschen.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von rubinroter Farbe, intensives Bukett nach Kirschen und Pflaumen. Der Geschmack ist reich, ausgeglichen und anhaltend. **Eignung:** Wildspeisen und Braten sowie halbreife Käsesorten.

Empfohlene Temperatur: 16/18 °C.

Jährliche Flaschenproduktion: 10.000

Der Reifeprozess

Die Weinlese:

Für die Produktion des Weines Amarone und Recioto werden nur ausgewählte Traubensorten, die gesund, fein und somit erlesen sind, gesammelt. Die Trauben stammen aus unseren Weinbergen Villa Poiega und Calcarole. Die Schalen der Trauben müssen intakt und dürfen nicht beschädigt sein, da sonst Schimmel riskiert wird. Nach der Weinlese kommen die Trauben sofort in entsprechende Behälter, in denen der Trocknungsvorgang stattfindet.

Die Einrichtungen des Reifeprozesses:

Wichtig für unsere Einrichtung zum Reifeprozess ist ein ständiger Luftaustausch um die Luftfeuchtigkeit so gering wie möglich zu halten, damit dem Schimmel entgegen gewirkt werden kann. Mit der Weinlese aus 2002 wurde der erste Versuche gestartet, mit den Trockeneinrichtungen zu arbeiten, um die größtmögliche und gesündeste Ruhephase der Trauben, in den doch feuchten und regnerischen Winterszeiten, zu erhalten.

Der Reifeprozess / Trocknung:

Dieser Prozess dauert über 3 – 4 Monate (je nach Qualität des Jahrganges) um die Trauben auf die Produktion des Amarone und Recioto vorzubereiten.

Der erste Monat der Trocknung ist der kritischste, da die Trauben in dieser Zeit sehr stark schimmelfähig sind. Deshalb ist es äußerst wichtig, dass jede einzelne Traube gut getrocknet wird. Auch die Kälte des Novembers kann große Schäden anrichten. Durch eine ständige Kontrolle werden eventuell befallene Trauben aussortiert um eine weitere Ausbreitung im Keim zu ersticken.

Der Effekt:

Die Traube verliert während der Trocknungsphase 30 bis 40% ihres Eigengewichtes (aufgrund der Verdunstung der Flüssigkeit). Durch diese Trocknung erfolgt eine Erhöhung des Zuckergehaltes. Dieser erhöhte Zuckergehalt erlaubt es dem Amarone bis zu 15 % Alkoholgehalt zu entwickeln.

Amarone und Recioto:

Die Trauben für den Recioto werden später gesammelt (nur die Besten des Jahres) um sie dann auch für eine längere Periode zum trocknen zu bringen. Die Konsequenz ist eine aromatischere Traube mit einem höherem Zuckergehalt als üblich. Ein weiterer Unterschied zwischen dem Recioto und Amarone ist die Fermentation. Die Herstellung des Recioto (mit Hilfe einiger anfänglicher Umfüllungen) findet durch natürliche Vorgänge statt, da selbst die Hefe nicht in der Lage ist, den ganzen Zucker in Alkohol umzuwandeln.

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC
"PUNTA DI VILLA"



Produktionsgebiet: Negrar

Wachstum: Villa

Gesamtfläche des Weinberges: 2 ha

Traube: 75% Corvina, 25% Rondinella und 5% andere, Trockenphase Mitte Januar/ Anfang Februar

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig – Schlamm – Lehm

Lage: Süd-West (238 M.ü.d.M.)

Zusammensetzung: 4150 Reben/Hektar

Trauben in Kilogramm: 2 kg/Rebe und 8.000kg/ha

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Fermentation mit ausgewählten Hefen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C in Inox-Behältern von mittlerer Größe, mit praktischer, täglicher Kelterung und leichten Unterbrechungen durch Luftzufuhr für circa 12 Tage, statt.

Die Reifung des Weines findet in zwei Stufen statt, 30 Monate in Barrique-Fässern und weitere 6 Monate in Flaschen.

Reifung: Nach natürlicher Art in entsprechenden Behältern und Gittern, gut belüftet. Periodische Kontrollen auf den Zustand der Traube und Kelterung entsprechend des Jahrgangs, Mitte oder Ende Januar.

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von tiefroter, rubinroter Farbe, Bukett von Konfitüre, Trockenblumen, Tabak und Schokolade. Das Bukett zeigt sich deutlich im Geschmack, der elegant und samtig ist.

Eignung: Wildspeisen, Geschmortes, Gedünstetes und reifer Käse. Optimal auch nach dem Essen geeignet.

Empfohlene Temperatur: 18/20°C.

Jährliche Flaschenproduktion: 10.000

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC
"CASTEL"



Produktionsgebiet: Negrar
Wachstum: Castel

Gesamtfläche des Weinberges: 1,2 ha

Traube: 75% Corvina, 25% Rondinella und 5% andere, Trockenphase Mitte Januar/ Anfang Februar

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig – Schlamm – Lehm

Lage: Süd-West (310 M.ü.d.M.)

Zusammensetzung: 4150 Reben/Hektar

Trauben in Kilogramm: 2 kg/Rebe und 8.000kg/ha

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Fermentation mit ausgewählten Hefen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C in Inox-Behältern von mittlerer Größe, mit praktischer, täglicher Kelterung und leichten Unterbrechungen durch Luftzufuhr für circa 12 Tage, statt.

Die Reifung des Weines findet in zwei Stufen statt, 30 Monate in Barrique-Fässern und weitere 6 Monate in Flaschen.

Reifung: Nach natürlicher Art in entsprechenden Behältern und Gittern, gut belüftet. Periodische Kontrollen auf den Zustand der Traube und Kelterung entsprechend des Jahrgangs, Mitte oder Ende Januar.

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von tiefroter, rubinroter Farbe, Bukett von Konfitüre, Trockenblumen, Tabak und Schokolade. Das Bukett zeigt sich deutlich im Geschmack, der elegant und samtig ist.

Eignung: Wildspeisen, Geschmortes, Gedünstetes und reifer Käse. Optimal auch nach dem Essen geeignet.

Empfohlene Temperatur: 18/20°C.

Jährliche Flaschenproduktion: 3.200

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC
"LE CALCAROLE"



Produktionsgebiet: Negrar

Wachstum: Calcarole

Gesamtfläche des Weinberges: 1 ha

Traube: 75% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara, Trocknungsphase Ende März

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig

Lage: Süd-West (315 M.ü.d.M.)

Zusammensetzung: 3200 (alte) 4150 (neue) Reben/ha

Trauben in Kilogramm: 2kg/Reben und 8.000kg/ha

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Fermentation mit ausgewählten Hefen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C in Inox-Behältern von mittlerer Größe, mit praktischer, täglicher Kelterung und leichten Unterbrechungen durch Luftzufuhr für circa 14 Tage, statt.

Die Reifung des Weines findet in zwei Stufen statt, 24 Monate in Barrique-Fässern und weitere 6 Monate in Flaschen.

Reifung: Nach natürlicher Art in entsprechenden Behältern und Gittern, gut gelüftet. Periodische Kontrollen auf den Zustand der Traube und Kelterung entsprechend des Jahrgangs, Mitte oder Ende Februar.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Zuckergehalt: 140 gr./l

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von intensiver rubinroter Farbe, mit einem Bukett von Konfitüre, Früchten, roten Beeren und Gewürzen. Der Geschmack ist rund, warm, einnehmend und mit einer typischen Säure im Abgang, entsprechend der Bodenzuordnung. Der Wein ist sehr nachhaltig.

Eignung: Besonders interessant zu pikanten Käsesorten, Desserts oder als Abrundung nach dem Essen.

Empfohlene Temperatur: 16 °C.

Jährliche Flaschenproduktion: 2.500 à 0,375 l

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**PASSITO DEL VENETO IGT
"SAN FRANCESCO"**



Produktionsgebiet: Negrar

Wachstum: Poiega

Gesamtfläche des Weinberges: 1 ha

Traube: 100% Garganega, Trocknungsphase Ende März

Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltig

Lage: Süd-West (315 M.ü.d.M.)

Kurze Beschreibung der Verarbeitung und des Reifeprozesses: Die Trauben werden in entsprechenden Holzbehältern gesammelt, ausgewählt und nur die Besten werden zur Trocknung gegeben. Direkt nach der Weinlese werden die Trauben für 6 Monate lang getrocknet.

Die Trauben werden komplett gepresst und nach einer kurzen Mostzeit in Barrique-Fässern aus Allier fermentiert. Die Filtration wird hierbei vermieden. Das Umfüllen wird, mit dem Ziel die komplette Fermentation zu unterbrechen, durchgeführt. Der Reifeprozess dauert bis zu 18 Monate.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Zuckergehalt: 100 gr./l

Charakteristiken – Farbe, Geruch, Geschmack: Von goldgelber Farbe, ein Bukett von Aprikosen und Vanille. Der Geschmack ist rund, warm, nachhaltig und sehr beständig im Abgang.

Eignung: Besonders interessant zu pikanten Käsesorten, Desserts oder als Abrundung nach dem Essen.

Empfohlene Temperatur: 14 °C.

Jährliche Flaschenproduktion: 2.500 à 0,375 l

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

GRAPPA DI AMARONE



Destillateur: Brennereihandwerk Godetti Carlo, Marciaga (Garda) – Verona

Zusammenfassende Beschreibung des Produktes: Der reiner Branntwein wird durch die Destillation, aus den Trauben und der Hefe des Amarone erzielt.

Beschreibungen zum Arbeitsvorgang, Konservierung und Lagerung: Die gesammelten Trauben werden sofort nach der Weinlesen in entsprechende Behälter zur Lagerung gegeben (diese Behandlung ist für die zu erzielende Qualität äußerst wichtig). Die Lagerung findet in beheizten Räumen (zwischen 1 und 3 Monaten) statt um die Fermentation zu beenden, so dass der Übergang zum Most stattfinden kann. Zu diesem Zeitpunkt (Most) wird die Destillation mit den Trauben und der eigens erzeugten Hefe begonnen. Bevor dieser Branntwein in Flaschen abgefüllt werden kann, findet eine Lagerung in Inox-Behältern für mindestens zwei Jahre statt. Für die Destillation wird ein heißer Wasserdampf in Destillationssäulen aus Kupfer benützt, die entsprechend erhitzen und abkühlen (für diese Arbeitsvorgänge werden keine industriellen Zusätze oder Beschleuniger angewandt).

Kurze Beschreibung zum Destillationsvorgang: Während der Destillation werden die Trauben inklusive der Eigenhefe und Wasser zum Kochen gebracht. Bei uns wird die Traube nicht, wie es heute in den modernen Destillationsanlagen üblich ist, direkt mit Wasserdampf bearbeitet. Wir bevorzugen die klassische Methode des heißen Wasserbades. Der Unterschied besteht in der Berücksichtigung der entsprechenden Vorgänge, der Dampf wird in die Hohlräume anstatt dem Wasser eingespritzt. Ein weiterer Unterschied in unserer Arbeitsmethode ist, dass wir nicht wie die heutigen modernen Destillationsanlagen, entsprechende Verbesserungen durch Pilzkulturen vornehmen. Aus diesem Grunde ist unsere Destillationszeit um ein vielfaches länger, was sich letztendlich auch auf die Quantität auswirkt. Somit entsteht ein Rohprodukt mit Abstufungen und eher niedrigerem Alkoholgehalt (von 54 % bis max. 60 % Vol). Im Gegensatz dazu haben die modernen Produkte einen höheren Alkoholgehalt (von 75 % bis zu 90 % Vol). Die Charakteristik unseres Produktes mit niedrigerem Alkoholgehalt zeigt sich durch ein klares und reines Aroma, welches mit der innewohnenden Qualität des Grundstoffes zusammenhängt. Dies führt zu einer aromatischen Ausgewogenheit mit einem Alkoholgehalt von 50 % Vol.

Die Problematik, einer Einrichtung dieser Art zu benutzen, ganz von der Quantität abzusehen, ist eine extreme Aufmerksamkeit und Pflege während des Arbeitsprozesses. Jegliche zu durchlaufende Phasen werden von Hand ausgeführt. Aber vor allen Dingen ist natürlich das Ausgangsmaterial von höchster Bedeutung, wobei die richtige Lagerung und Trocknung der Traube entscheidend sind.

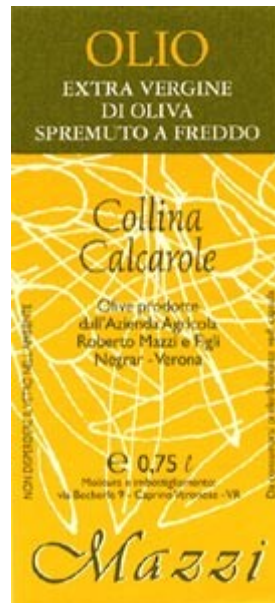
Alkoholgehalt: 50% Vol.

Empfohlene Temperatur: circa 16° C., in Tulpengläsern von mittlerer Größe.

Jährliche Flaschenproduktion: 1000 bis 500

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
"COLLINA CALCAROLE"**



Anbauegebiet: Negrar, Valpolicella

Sorten: Grignano, Favarol und Casaliva

Wachstum: Calcarole (315 M.ü.d.M.)

Herstellung: Traditionell in Krügen / Vasen

Erntemethode: Die Ernte findet in den ersten Tagen des Novembers statt und wird von Hand durchgeführt.

Bearbeitung: Die Kaltpressung findet durch Mahlsteine unter Anwendung traditioneller Methode statt.

Charakteristik: Das Öl zeigt sich mit einer gelbgoldenen Farbe, lebendig und mit grünen Reflexen. Der Geruch ist intensiv und durchdringend elegant. Der Geschmack zeigt sich fruchtig, weich, delikater und mit einer guten, aromatischen Resistenz.

Jährliche Flaschenabfüllung: um 450