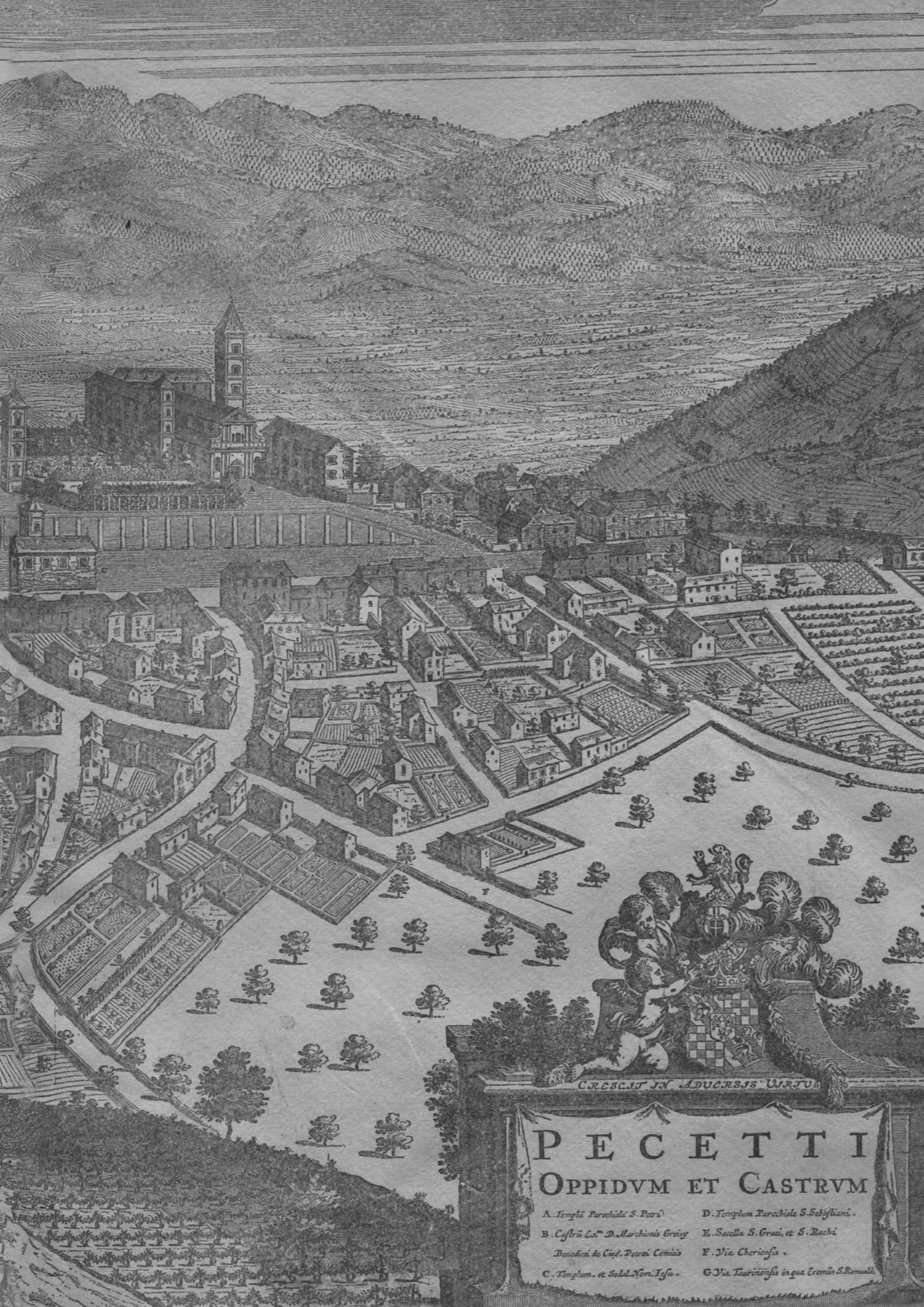




# CINZANO®

CASA FONDATA NEL 1757





# EINE GESCHICHTE VON ITALIENISCHER LEIDENSCHAFT UND INNOVATION

Seit über 250 Jahren steht **Cinzano** für italienische Handwerkskunst, Geschmack und Lebensfreude. Die Geschichte beginnt im **18. Jahrhundert**, als die Brüder **Giovanni Battista** und **Francesco Cinzano** aus Pecetto Torinese die Lizenz erhielten, Elixiere und Liköre in Turin herzustellen und zu verkaufen. Als Mitglieder der ehrwürdigen Zunft Università dei Maestri Acquavitai e Confettieri legten sie den Grundstein für eine Marke, die Geschichte schreiben sollte.

**1757** eröffneten ihre Nachkommen **Carlo Stefano** und **Giovanni Giacomo Cinzano** die Werkstatt „**Casa Cinzano**“ in der heutigen Via Garibaldi in Turin. Dort perfektionierten sie die Kunst der Destillation und experimentierten mit Aufgüssen aus Kräutern und Gewürzen. Das Ergebnis war ein aromatisierter Wein auf Basis von Wermutkraut. Der legendäre **Cinzano Vermouth** wurde rasch zu einer turiner Ikone und Liebling des **königlichen Hauses Savoyen**. Der Vermouth Rosso erhielt bald den Titel „Spezialität des Hofes“, der Beginn einer Erfolgsgeschichte, die sich in ganz Europa verbreitete.

Im 19. Jahrhundert weitete die Familie Cinzano ihre Produktion aus und eröffnete neue Standorte, darunter das Werk in Santo Stefano Belbo, das später zur Wiege der Cinzano Schaumweine wurde. Inspiriert von französischer Tradition und piemontesischem Savoir-faire schuf **Francesco Cinzano II** die ersten **italienischen Spumanti**, ein Synonym für Eleganz, Innovation und italienischen Stil.

Im **20. Jahrhundert** wurde Cinzano zum Symbol für Geselligkeit, Lebensfreude und Stil „all'italiana“. Die ikonischen Werbekampagnen, gestaltet von renommierten Künstlern und Illustratoren, machten Cinzano zu einer Kultmarke. Diese wurde Sinnbild des Aperitifs und des italienischen Dolce Vita weltweit.

Heute gehört Cinzano zur **Gruppe Caffo 1915** und steht weiterhin für exzellente Vermouths und Spumanti, die mit Leidenschaft, Authentizität und Innovationsgeist hergestellt werden.



Das erste eingetragene  
Markenzeichen stammt aus  
dem Jahr 1914.



## DIE PHILOSOPHIE VON CINZANO

Das Leben ist voller Augenblicke, die gefeiert werden wollen, von großen Erfolgen bis zu kleinen Freuden, von besonderen Anlässen bis zu den alltäglichen Momenten des Genusses. Cinzano begleitet all diese Momente, wenn es etwas Echtes zu teilen, einen aufrichtigen Toast zu erheben oder eine Erinnerung zu schaffen gilt.

Cinzano – für die echten Momente des Lebens.



### DIE FREUDE DES WIEDERSEHENS

Cinzano ist dort, wo echte Momente entstehen, wenn Menschen sich wieder mit dem verbinden möchten, was im Leben wirklich zählt. Es ist Teil jener besonderen Augenblicke, in denen man seine Werte, Leidenschaften und all das feiert, was einen den Liebsten und sich selbst näherbringt.

### DAS VERGNÜGEN DES TEILENS

Mit seinem italienischen Geist und seiner langen Tradition bereichert Cinzano die internationale Trinkkultur um den Wert des gemeinsamen Anstoßens, ein einfaches, aber authentisches Ritual. Ob Vermouth oder Spumante: Cinzano steht für den Genuss jener Momente, die wirklich zählen.

# ÜBER 260 JAHRE GESCHICHTE



In den Hügeln von Pecetto Torinese verwandelten die Brüder **Carlo Stefano** und **Giovanni Giacomo Cinzano** ihre Leidenschaft für den Wein in ein ehrgeiziges Projekt: den Übergang von der Landwirtschaft zur Kunst der Destillation. Sie traten der Zunft der Maestri Acquavitai e Confettieri bei und gründeten die **Casa Cinzano**, eine Werkstatt, in der handwerkliches Wissen auf wissenschaftliche Neugier traf.

In diesem Turiner Labor, umgeben von aromatischen Kräutern, Gewürzen und Heilpflanzen, entstand ein neuer Geschmack: der **Cinzano Vermouth**. Ergebnis stetiger Forschung und sorgfältiger Auswahl der Botanicals, vereint seine geheime Rezeptur Kunst, Technik und Natur zu einer unverwechselbaren Symbiose.

Noch heute steht Cinzano für die Kontinuität dieses Wissens: jedes Glas Cinzano erzählt von Jahrhunderten voller Geschichte, Experimentierfreude und innovativem Geist.

# Vermouth



## SO ENTSTEHT UNSER VERMOUTH

Der charakteristische Cinzano Vermouth ist die Essenz von Tradition und Prestige, denn er wird noch immer nach denselben Methoden hergestellt, die die Brüder Cinzano vor Jahrhunderten eingeführt haben.

## WORAUF DER CINZANO VERMOUTH BASIERT

Der Cinzano Vermouth entsteht durch einen komplexen und sorgfältigen Prozess, der verschiedene Extraktionstechniken umfasst: heiße und kalte Mazeration, Destillation und Perkolation. Diese Schritte dauern etwa 60 Tage beim Cinzano Classico und 90 Tage beim Bottega Cinzano 1757 I.G.P. und sind entscheidend, um den unverwechselbaren Geschmack zu erzeugen, für den Cinzano weltberühmt ist.



## Eine internationale Ikone für unvergleichliche Qualität

Der Cinzano Vermouth ist mehr als nur ein Produkt: Er ist ein Symbol der italienischen Kultur und Tradition.

Als flüssiger Ausdruck von Leidenschaft und Können wird er seit über 200 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben.

**Der Cinzano Vermouth ist eine historische Ikone und steht repräsentativ für Italien.**



### Die Kunst der Botanicals

Der Cinzano Vermouth verdankt seinen reichen und komplexen Geschmack einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus Zutaten, insbesondere botanischen Extrakten, die nach alten Rezepturen dosiert werden, viele davon werden seit dem späten 18. Jahrhundert von Generation zu Generation weitergegeben. Aus ganzen Pflanzen bereitet der Kräuterexperte und Master Blender jeden Extrakt so zu, dass das volle Aroma bestmöglich erhalten bleibt.



### Perfekte Harmonie

Die Basis des Cinzano Vermouth ist Wein, ausgewählt wegen seiner neutralen und vielseitigen Qualität. Dieser wird mit Zucker, neutralem Alkohol und im Falle des Cinzano Rosso mit Karamell vermischt und anschließend mit einer Reihe botanischer Extrakten versetzt, die den charakteristischen Geschmack und das Aroma des Vermouths prägen. Die Extrakten werden nach geheimen Rezepturen, die seit Generationen bei Cinzano gehütet werden, zubereitet und dosiert.



### Reinheit und Reife

Nachdem die Aromen des Cinzano Vermouth perfekt vermischt wurden, wird die Flüssigkeit gereinigt und verfeinert, um Klarheit und Stabilität zu gewährleisten. Anschließend ruht der Vermouth noch einige Tage, damit sich die Aromen entfalten und harmonisieren können, bevor er abgefüllt wird.



# DER AUFTRAG DES KÖNIGS DER DIE GESCHICHTE DES ITALIENISCHEN WEINS PRÄGTE



Cinzano schrieb ein unvergessliches Kapitel in der Geschichte der italienischen Schaumweine.

**König Carlo Alberto** beauftragte die Brüder Cinzano, bereits Hoflieferanten des Hauses Savoyen, ein neues Prestige-Weinprojekt ins Leben zu rufen. Die Trauben stammten aus den Ländereien von Santa Vittoria d'Alba, den Weinbergen der legendären „Tenuta Muscatel“ – ein einzigartiger Ort im Piemont, wo bis heute der Asti von Hand angebaut und geerntet wird.

Mitte des 19. Jahrhunderts verwirklichte der junge **Francesco Cinzano II** den Traum seines Vaters und erhob voller Stolz das erste Glas **italienischen Schaumweins**: ein Toast, der die Art des Feierns für immer verändern sollte. **Cin Cin Cinzano.**

# Spumanti



## SPRITZIGE PERFEKTION

In jeder Flasche Cinzano Spumante spiegeln sich Jahrhunderte an Können und Hingabe wider. Ein Wissensschatz, der sich in einer harmonischen Symphonie aus Aromen und Frische zeigt. Die Herstellung erfolgt noch heute nach der **Charmat-Methode**, die den Cinzano-Weinen ihre unverwechselbare Lebendigkeit und Frische verleiht.



### LIKÖR ZUR SEKUNDÄRFERMENTATION

Die Produktion beginnt mit der Zugabe des Tirage-Likörs, einem Sirup aus Zucker, Hefe und vergorenem Most, zum Basiswein, der die sekundäre Gärung in Gang setzt. Dieser Schritt ist für trockene Schaumweine unerlässlich, bei aromatischen Trauben wie Moscato jedoch nicht erforderlich. Dabei kommen ausgewählte Hefestämme zum Einsatz, um die ursprünglichen Aromen der Trauben bestmöglich zu bewahren.

### FERMENTATION

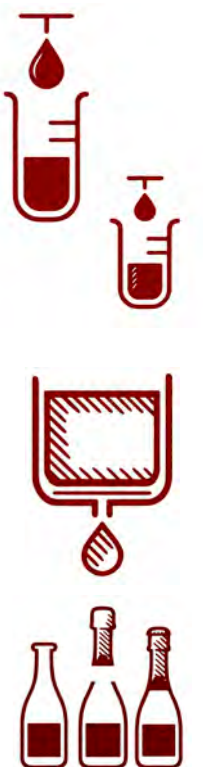
Die sekundäre Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 14 °C und 18 °C über etwa einen Monat, um die wichtigsten Aromen des Weins zu erhalten. Die Dauer der Hefelagerung hängt von der Rebsorte ab: süße und aromatische Weine benötigen kurze Zeiträume, trockene Weine längere. Kürzere Gärzeiten ergeben frische, lebendige Weine mit harmonischem Gleichgewicht von Säure und Süße.

### FILTRATION

Nach der Gärung wird der Wein gefiltert und gekühlt, um Hefereste zu entfernen. Bei Asti stoppt die Filtration die Gärung, erhält den natürlichen Zucker und verleiht dem Wein seine charakteristische, ausgewogene Süße.

### ABFÜLLUNG UND DOSIERUNG

Nach der Kühlung in den Fermentationstanks wird der Schaumwein mit isobarischen Abfüllanlagen abgefüllt. Diese halten den Druck im Autoklaven konstant und bewahren die aromatische Fülle, die Cinzano-Weine auszeichnet.





# CINZANO®

## Vermouth

Casa Cinzano, gegründet 1757, schrieb dank eines vielseitigen Produkts mit ausgewogenem Geschmack ein bedeutendes Kapitel in der Geschichte der internationalen Mixkultur.

Der Cinzano Vermouth entsteht durch einen komplexen und sorgfältigen Prozess, der verschiedene Extraktionstechniken umfasst, wie heiße und kalte Mazeration, Destillation und Perkolation.

Diese Schritte dauern bis zu 60 Tage beim Cinzano Classico und 90 Tage beim Bottega Cinzano 1757 I.G.P. und sind entscheidend, um den charakteristischen Vermouth zu erzeugen, der Cinzano weltweit berühmt gemacht hat.

### CINZANO VERMOUTH

Die authentische Rezeptur, basierend auf der dreihundertjährigen Tradition von Cinzano.

### BOTTEGA CINZANO 1757

Eine moderne Interpretation der Originalrezeptur aus der alten Werkstatt der Brüder Cinzano, konzipiert, um Bartender bei ihren Kreationen zu begleiten.

Mit einem höheren Alkoholgehalt ist er die ideale Zutat für klassische Mixgetränke wie Americano und Negroni.



# CINZANO VERMOUTH



## CINZANO VERMOUTH ROSSO

### VERMOUTH ROSSO

Der Vermouth Rosso ist der Ausgangspunkt aller Cinzano-Kreationen: reichhaltig und aromatisch, entsteht er aus einer sorgfältigen Auswahl von Kräutern und Gewürzen, die einen ausgewogenen und charakteristischen Geschmack verleihen – geschätzt seit Jahrhunderten. Seine bernsteinrote Farbe entsteht durch die botanische Infusion und unterstreicht den eleganten Geschmack, der die prestigeträchtige Tradition von Cinzano verkörpert.

Eine duftende Mischung aus Sauerkirsche und Vanille, verfeinert mit einem Hauch von cremigem Karamell, sorgt für eine feine Süße, einen weichen und würzigen Geschmack und ein komplexes, anhaltendes Finish mit Noten von Wermutkraut.

Cod: 435613 · 75 cl · 15% vol.  
Cod: 435591 · 100 cl · 15% vol.



## CINZANO VERMOUTH BIANCO

### VERMOUTH BIANCO

Cinzano Bianco, ein hellgelber Schatz mit duftendem und zartem Aroma, vereint Süße und Vielseitigkeit in einem floralen und würzigen Geschmack, der jeden Drink belebt. Perfekt, um ihn gut gekühlt pur, mit einem Spritzer Soda oder einer Scheibe Zitrone zu genießen.

Cod: 435578 · 75 cl · 15% vol.  
Cod: 435574 · 100 cl · 15% vol.



## CINZANO VERMOUTH EXTRA DRY

### VERMOUTH EXTRA DRY

Ein prickelnder Vermouth mit lebhaftem Charakter und smaragdgrünen Reflexen. Sein komplexes, faszinierendes Aroma vereint frische Kräuter und süße Früchte, bereichert durch eine deutliche Note von Muskatnuss, die Wärme und Würze verleiht. Perfekt, um ihn pur auf Eis zu genießen oder als ideale Basis für eine breite Palette trockener Cocktails.

Cod: 435586 · 75 cl · 15% vol.

# BOTTEGA CINZANO

Besuche die Website:  
[www.cinzano.com](http://www.cinzano.com)



## BOTTEGA CINZANO — 1757 —

### **BOTTEGA CINZANO** **VERMOUTH DI TORINO I.G.P. ROSSO**

#### **VERMOUTH ROSSO**

Ein makelloser Vermouth, geschaffen zu Ehren der Gründer von Cinzano, die 1757 eine Legende ins Leben riefen.

Er vereint das Beste der italienischen Aromatradition: Kräuter, Gewürze, Blumen und Früchte verschmelzen zu einem süßen, aromatischen, reichhaltigen und ausgewogenen Geschmack, ergänzt durch Wermutkraut und hergestellt nach der alten piemontesischen Tradition.

Am Gaumen entfaltet sich der warme Geschmack von getrockneten Feigen, verwoben mit Noten von Gewürzen wie Nelken, Muskatnuss, Zimt und Hölzern wie Süßholz, abgerundet durch Vanille und Wermut. Das lange bitter-süße Finish mit Anklängen von bernsteinartiger Harznote vollendet ein einzigartiges sensorisches Erlebnis.

Mit seinem unverwechselbaren Charakter ist dieser hochwertige Vermouth ideal pur genossen oder als exzellente Zutat in klassischen Cocktails wie Americano, Negroni und Manhattan.

Cod: 435531 · 100 cl · 16% vol.



## BOTTEGA CINZANO — 1757 —

### **BOTTEGA CINZANO** **VERMOUTH DI TORINO I.G.P. EXTRA DRY**

#### **VERMOUTH EXTRA DRY**

Ein Vermouth, der am Gaumen die Frische der mediterranen Macchia entfaltet, begleitet von einer feinen Würze und einem warmen, holzigen Nachklang.

Die aromatischen Kräuter spiegeln das Erbe des Piemont, der Heimat von Cinzano seit 1757, und feiern die Eleganz und Vielfalt der italienischen Tradition. Die kristallklare Farbe mit grünen Reflexen kündigt einen reichen und harmonischen Geschmack an, mit krautigen und würzigen Noten, verfeinert durch florale Akzente.

Am Gaumen entfaltet sich ein mediterranes Bouquet mit Anklängen von Nelken und einem eleganten, mineralischen Abgang von Wermut.

Dieser extra dry Vermouth, raffiniert und vielseitig, harmonisiert perfekt mit Vodka oder Gin, entfaltet aber auch in Kombination mit Softdrinks seine außergewöhnliche Qualität.

Cod: 435538 · 100 cl · 18% vol.



# CINZANO®

Aus historischen Wurzeln, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreichen, entstand die Spumante-Tradition von Cinzano. Ein Weg, der altes Wissen, Experimentierfreude und italienische Lebensart vereint. Mit Stolz und Hingabe produzieren wir noch heute Schaumweine, die Frische, Eleganz und unverwechselbare Aromaprofile ausdrücken und nach strengen Methoden und sorgfältig kontrollierten Prozessen. Jede Flasche ist das Ergebnis von Jahrhunderten voller Leidenschaft, ein Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart, bereit, echte und unvergessliche Momente zu schenken.

## COUVÉE STORICA

Eine Auswahl von vier Ausprägungen, die die Rolle der Familie Cinzano als einen der historisch bedeutendsten Schaumweinproduzenten Italiens unterstreicht. Jede Flasche steht für hochwertige italienische Spumanti mit Herkunftsbezeichnung oder sortentypischem Charakter.

## CINZANO EDITION

Diese Linie ist der ideale Einstieg in die Welt von Cinzano und umfasst Cuvées aus italienischen Trauben, anstatt spezifische Rebsorten zu verwenden.



# CUVÉE STORICA

Besuche die Website:  
[www.cinzano.com](http://www.cinzano.com)



## CINZANO PROSECCO D.O.C

### TROCKENER SPUMANTE

Frisch, prickelnd und fruchtig, mit dominanten Aromen von Apfel und Birne. Der Prosecco verströmt ein süßliches Bouquet und überzeugt am Gaumen mit angenehmer Sanfttheit.

Perfekt als Aperitif oder zur Verwendung in Cocktails.

Der Prosecco sollte gut gekühlt genossen werden - ideal für gesellige Momente im Alltag.

Serviertemperatur 4–6 °C

Cod: 435610 · 75 cl · 11% vol.

# CINZANO ASTI

Besuche die Website:  
[www.cinzano.com](http://www.cinzano.com)



## Der Prickelnde

### **CINZANO** **ASTI D.O.C.G.**

#### **SEKT TROCKEN**

Unkomplizierter Genuss, spontane Freude und das Zusammensein mit den Mädels.

CINZANO Asti ist dabei der perfekte Begleiter!

Wie kein anderer setzt der fruchtige Sparkling Wine mit 7% Alkoholgehalt auf einzigartigen Genuss, intensiven Geschmack und traditionelle Herstellungsverfahren. Das Geheimnis seiner Frucht und angenehmen Süße liegt in der Verwendung der besonderen Muskateller-Traube aus der Gegend um Asti in der norditalienischen Region Piemont. Diese hochwertige Traube verleiht CINZANO Asti seine fruchtige Note.

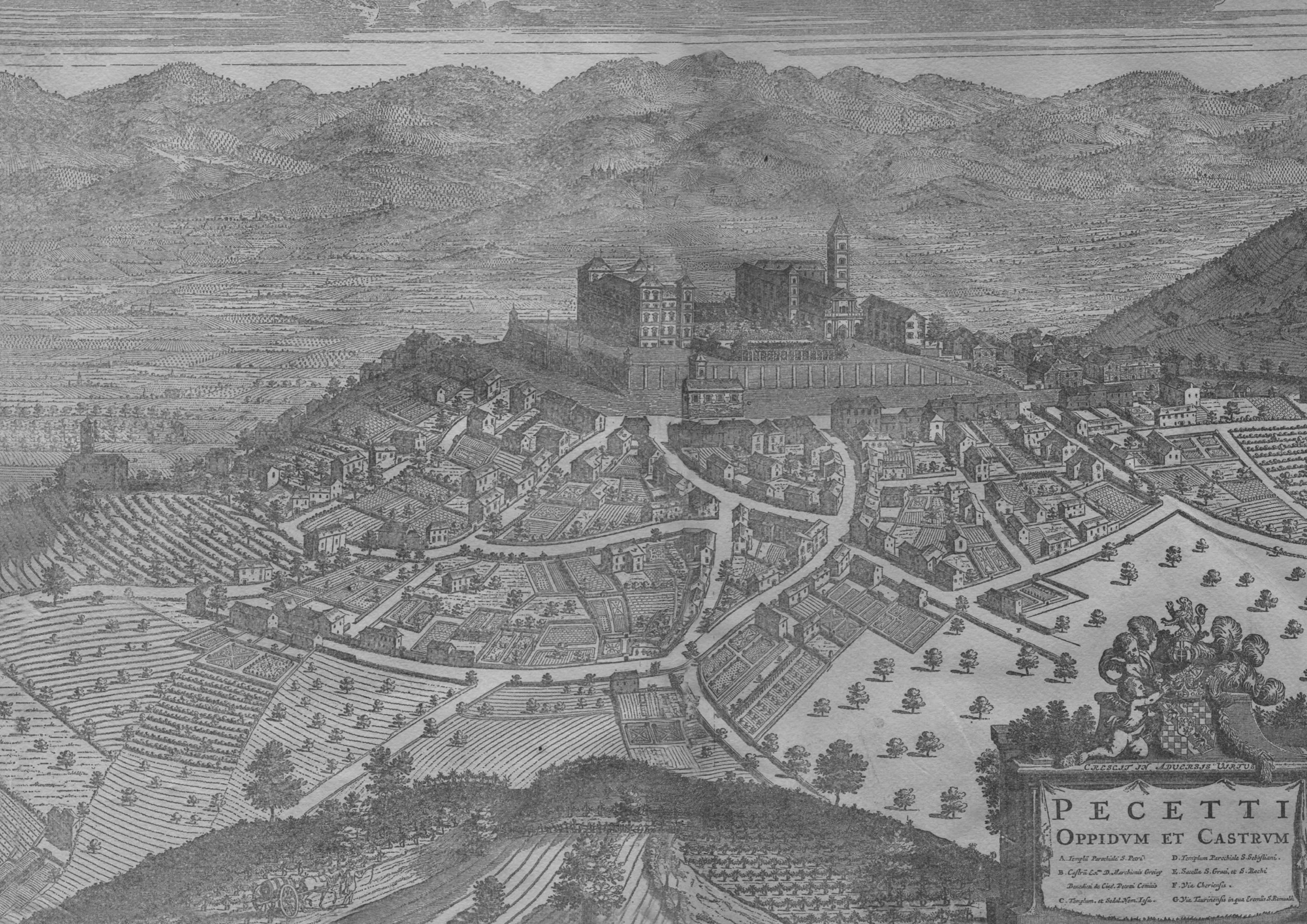
Kein Wunder, dass der prickelnde Italiener bei Sektgenießer(-innen) so gut ankommt.

CIN, CIN ... CINZANO Asti

Serviertemperatur 4-6 °C

Cod: 435535 · 75 cl · 7% vol.

Cod: 435000 · 20 cl · 7% vol.



*CRESKIT IN ADVERSIS VIRTUS*

# PECETTI OPPIDVM ET CASTRVM

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| A. Templū Parochiale S. Petri     | D. Templū Parochiale S. Sebastiani.        |
| B. Castrū L. D. Marchionis Graisy | E. Sacella S. Graii, et S. Rochi           |
| Benedicti de Ciel. Pecetti Comiti | F. Via Cherenfisi.                         |
| C. Templū. et Sedes. Nom. Iesu.   | G. Via Taurinensis in qua Erant S. Romali. |



**Francesco Cinzano & C.ia S.r.l.**  
Corso Re Umberto, 7 • Torino • Italia

[www.cinzano.de](http://www.cinzano.de)  
[www.caffo.com](http://www.caffo.com)

**Caffo Deutschland GmbH**  
Bunsenstrasse 1  
D-82152 Martinsried/Planegg  
Büro +49 89 89559105  
[info.de@caffo.com](mailto:info.de@caffo.com)