



Suavia: il cuore femminile del Soave che parla al futuro

Nelle colline di Fittà (VR), le sorelle Valentina, Meri e Alessandra Tessari guidano una delle realtà più identitarie della denominazione e custodiscono l'anima di un territorio millenario, trasformando Trebbiano di Soave e Garganega in un racconto di territorio, visione ed eleganza

Il **Soave Classico**, un territorio che affiora dalla roccia e che nasce dove la terra conserva ancora la memoria dei vulcani sommersi che modellavano il paesaggio 50 milioni di anni fa.

Un mosaico di piccoli appezzamenti, vigne antiche, colline che salgono alle spalle del castello medievale: è qui che la viticoltura ha trovato la sua dimensione più autentica, tra memorie contadine e terreni ricchi di storia.

L'**area Classica**, delimitata già nel 1931, esprime la sua particolare vocazione attraverso la duplice natura dei suoli: quelli vulcanici delle colline orientali e quelli calcarei delle occidentali. Un insieme di crinali dalla straordinaria vocazione in cui si colloca **Fittà**, il punto più alto dell'intera denominazione, a 296 metri sopra il livello del mare, dove la cantina **Suavia** ha scelto di mettere radici.

Una località che porta nel bicchiere altitudine, mineralità, freschezza e un'identità inconfondibile.

La famiglia Tessari: una casa che diventa cantina

La storia di **Suavia** è inseparabile da queste terre, a partire dal suo nome, che rievoca l'antica "*terra degli Svevi*", un legame intimo con la storia del borgo.

I **Tessari** sono contadini da generazioni, gente che ha sempre vissuto tra le vigne e che, come molte famiglie del **Soave**, conferivano l'uva alla più famosa cantina sociale del posto. La vera storia inizia, però, nel 1982 quando **Giovanni Tessari e sua moglie Rosetta** compiono una scelta controcorrente, coraggiosa per l'epoca, quella di **vinificare in proprio**.

Una scommessa audace nell'Italia rurale di quegli anni, dove una famiglia con quattro bambine, nessuna tradizione tecnica e un mercato ancora lontano dall'attenzione odierna, veniva considerata inadeguata a produrre vino.

Un'eredità al femminile

Oggi, quella scommessa si è trasformata in realtà consolidata grazie alla gestione di tre delle quattro **sorelle Tessari**: a partire da **Valentina**, enologa, che a quattordici anni si trasferisce a San Michele all'Adige e poi alla Statale di Milano con il professor **Attilio Scienza**, in un'epoca in cui le donne in cantina erano rarità.

Dal 2001 entra in azienda, portando metodo e visione, e guida ora l'azienda insieme alle sorelle **Meri e Alessandra**.

Una compagine tutta in rosa, capace di gestire **trenta ettari vitati** e una produzione di **250.000 bottiglie** annue, distribuite in quasi quaranta paesi nel mondo.



Suavia sorge sulla collina orientale di Fittà, il punto più alto del Soave Classico (Foto © Ufficio Stampa).

Nelle terre di Suavia, dove l'oceano divenne vigna

A 300 metri sul livello del mare, la cantina **Suavia** occupa una posizione privilegiata. Qui, il paesaggio vitivinicolo si sviluppa come un mosaico: piccole proprietà, che raramente superano l'ettaro, si susseguono creando quel patchwork caratteristico del **Soave Classico**.

La zona orientale, dove si concentrano i vigneti aziendali, racconta una genesi straordinaria, di terre che giacevano infatti sotto un oceano tropicale, e il fondale ribolliva di vulcani sottomarini. Le rocce madri basaltiche conferiscono ai suoli una personalità inconfondibile, differenziandoli nettamente dalle colline calcaree occidentali della denominazione.

Una tradizione viticola nel cuore del Soave Classico

Suavia ha la fortuna di ritrovarsi un patrimonio di vigne antiche, oggi gestite in regime biologico certificato dal 2019, in cui trovano spazio solo le varietà a bacca bianca della zona: **Garganega** e **Trebbiano di Soave**, allevate secondo il sistema tradizionale della pergola veronese.

Due varietà che qui assumono espressioni sorprendenti grazie all'altitudine, alle escursioni termiche e alla natura vulcanica del suolo.

I vigneti della **famiglia Tessari** si distribuiscono in **12 diverse UGA** del territorio: un ventaglio di microzone che permette di interpretare ogni vino con precisione territoriale



Il recupero del Trebbiano di Soave passa dal progetto di ricerca dell'azienda Suavia (Foto © Ufficio Stampa).

La rivoluzione silenziosa del Trebbiano di Soave

Agli inizi degli anni Duemila, mentre molti produttori locali investivano nella vicina Valpolicella sull'onda del successo dell'Amarone, **Valentina Tessari**, fresca di laurea, intraprende un percorso in antitesi: recuperare il **Trebbiano di Soave**, un vitigno storico della denominazione, considerato per decenni poco più che un complemento di taglio.

In collaborazione con il professor **Attilio Scienza** e l'**Università Statale di Milano**, viene così avviato un progetto di selezione che identifica oltre dieci genotipi, quattro dei quali vengono selezionati per resistenza e attitudine alla vinificazione.

Una ricerca che restituirà dignità a una varietà complessa, delicata, poco produttiva, sensibile all'oidio ma capace, se ben lavorata, di regalare vini dalla sorprendente eleganza.

Una “*signorina da trattare con i guanti*”, come racconta **Alessandra Tessari**, in netto contrasto con la generosa e affidabile **Garganega**. Eppure, proprio questa difficoltà nasconde un potenziale qualitativo straordinario.



Trebbiano di Soave e Garganega, le selezioni degustate al ristorante Da Etta a Trastevere Roma (Foto © Malinda Sassu).

La veste inedita del Trebbiano di Soave

Opera Semplice Atto VI 2021 è la declinazione più audace della varietà, trasformata in un superbo Metodo Classico. Prodotto solo nelle annate migliori, senza aggiunta di solfiti, questa sesta edizione testimonia la maturità raggiunta dal progetto. Ventiquattro mesi sui lieviti, seguiti da ulteriori ventiquattro in bottiglia, generano una complessità stratificata.

Al naso emergono eleganti e delicate percezioni agrumate e sulfuree, frutta secca, richiami di glicine e pesca gialla. Il sorso è di limpida asciuttezza, con un allungo sapido di notevole intensità e una morbidezza che bilancia la freschezza pronunciata. Meno di duemila bottiglie per un gioiello di rarità e visione.

Massifitti 2022, il pioniere di casa Suavia

Il Bianco Veronese IGT dell'azienda è il primo monovarietale di **Trebbiano di Soave** commercializzato in Italia, dopo il lungo percorso di ricerca di **Valentina Tessari**.

Nasce da due ettari e mezzo esposti a sud, su suoli basaltici compatti che ne ispirano il nome. La prima vendemmia risale al 2008, con commercializzazione nel 2010 in edizione limitata. Quindici mesi in vasca a contatto con le fecce fini con rimontaggi periodici, seguiti da dodici mesi di affinamento in bottiglia, conferiscono struttura cremosa a un vitigno naturalmente teso.

Imbottigliato nella caratteristica fiaschetta veneta – omaggio alla tradizione locale – il Massifitti 2022 si presenta con una complessità olfattiva che spazia dagli agrumi alle spezie dolci. Il sorso è teso, nitido, attraversato da un'acidità vibrante che accompagna una struttura fine e cremosa. Il finale, lungo e salino, lascia un ricordo incisivo, quasi marino.



Massifitti, il primo monovarietale di Trebbiano di Soave in Italia (Foto © Malinda Sassu).

Dalla Garganega, l'eleganza che nasce dalla pergola

Il **Soave Classico DOC 2024** è una **Garganega** in purezza da uve esposte su diversi versanti collinari a trecento metri d'altitudine. Il vino più immediato della gamma, vinificato cinque mesi in

acciaio a contatto con le fecce fini, con parziale fermentazione malolattica solo in determinate annate, seguito da un mese di riposo in bottiglia.

Al naso esprime freschezza floreale e fruttata: mela e pera, miele, accenni citrini. Il palato è straordinariamente equilibrato, con una scia sapida che amplifica freschezza e morbidezza.

Un **Soave** che non ha nulla da invidiare alle selezioni superiori, pur mantenendo un'indole di piacevole bevibilità.



Monte Carbonare nasce da uve Garganega a 280 metri di altezza su terreni vulcanici
(Foto © Malinda Sassu)

L' anima vulcanica di Monte Carbonare 2023

Il cavallo di battaglia aziendale nasce su sei ettari di terreni vulcanici a tessitura argillosa, la cui colorazione ebano ricorda il carbone.

A 280 metri d'altitudine, l'esposizione a nord – un tempo considerata svantaggiosa per varietà tardive come la **Garganega** – oggi rappresenta un valore aggiunto, garantendo acidità brillanti anche nelle annate più calde.

Le uve di Monte Carbonare provengono da vigneti di sessant'anni, allevati a pergola veronese e affineranno per dodici mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini, e altrettanti sei mesi in bottiglia.

Il risultato è un **Soave** dalla personalità schietta e verace: al naso emerge un carattere fumé, con agrumi e fiori di campo; in bocca la cremosità e l'eleganza si sposano a una freschezza tagliente e a una sapidità di grande persistenza.

Un vino che racconta senza filtri la forza del suo suolo vulcanico.

AZIENDA AGRICOLA SUAVIA

Frazione Fittà via Centro 14

www.suavia.it

Data di creazione

24/11/2025

Autore

malinda-sassu