



Ca' Rugate, dove l'arte della vinificazione si incontra con le idee

Cinque generazioni, un'identità familiare forte e uno sguardo verso il futuro: l'azienda di Montecchia di Corsara guidata da Michele Tessari è la voce di un territorio che parla attraverso i suoi vini, la sua storia e una visione sostenibile

La storia di **Ca' Rugate**, azienda vitivinicola di Montecchia di Corsara (VR), è una storia di passione e dedizione. Proprio alle porte della Valpolicella, con un nome che rimanda alla particolare conformazione gibbosa delle colline circostanti su cui sorge la casa originaria del fondatore, Ca' Rugate è il risultato del lavoro di **cinque generazioni** di una famiglia che al centro ha sempre messo l'amore per la terra, per tutto quello che essa può dare.

Michele Tessari, oggi, è il perno attorno a cui ruotano tutte le attività aziendali, in un giusto compromesso tra innovazione e tutela della tradizione. È un'esponente di primo piano del marketing ben studiato che esalta ancor di più i punti forti di quello che lui definisce "un inestimabile patrimonio affettivo e familiare".



Il titolare Michele Tessari (Foto © Ca' Rugate).

Ca' Rugate: all'origine di tutto

I luoghi che esprimono al meglio lo spirito e l'anima della realtà veronese sono due. Da una parte c'è l'edificio costruito a Montecchia nel 2002, sede della cantina, dell'area di imbottigliamento e casa di Amedeo Tessari, padre di Michele. E poi c'è la **vera e propria Ca' Rugate**, sopra Brognoligo, adagiata tra quelle colline di origine vulcanica da cui prende il nome. È il luogo in cui tutto ebbe inizio ai primi del Novecento, nella lungimiranza di un altro Amedeo, a cui oggi è dedicato il metodo classico 100% Durella. «*Un atto d'amore, da un figlio a un padre e da un padre a un figlio*», come recita l'etichetta.



Michele Tessari descrive la storia della sua famiglia (Foto © Paolo Pontivi).

Attorno alla casa originaria, Michele ha costruito la sua residenza. Una residenza aperta e immersa tra i vigneti, che ospita una **fattoria solidale** e un curatissimo orto di erbe medicinali con cui si produce il Vermouth di Amarone della Valpolicella.

«Cerchiamo sempre di superare noi stessi – dice **Michele** – e quando abbiamo deciso di fare il vermouth ci siamo rivolti a chi il vermouth lo fa da sempre. La base è l'Amarone e l'imbottigliamento è realizzato nel Monferrato, in Piemonte. Voglio seguire ogni passo della produzione, dalla crescita delle erbe, fino alla vendita della bottiglia. Questa, per me, è la soddisfazione più grande».



Un'altra immagine della Valpolicella (Foto © Paolo Pontivi).

Una produzione biologica e attenta all'ambiente

Accanto all'innovazione e alla tutela della tradizione, Ca' Rugate – attenta a ogni minimo dettaglio – produce **vini biologici** che guardano con particolare cura alla preservazione dell'ambiente e della natura.

«Dobbiamo ricordare sempre che tutto viene dalla terra – continua **Michele** – e la terra va trattata con amore, con parsimonia e con delicatezza».

Vigne che sono l'anima dei Valpolicella "**Rio Albo**" e "**Campo Lavei**". Dell'Amarone "**Cima Caponiera**" e "**Punta 470**" (dall'altezza della collina in cui sono localizzate le uve). E poi, tra i bianchi, il **Soave Classico "San Michele"** e "**Monte Fiorentine**", il **Superiore "Bucciato"**; il **Veneto Bianco "Studio"** e il passito "**Corte Durlo**", 100% Garganega con fermentazione in tini di legno.



Il Vigneto Punta Tolotti a 470 m (Foto © Paolo Pontivi).



La sala degustazione (Foto © Paolo Pontivi).

La produzione totale annua si attesta intorno alle **750.000 bottiglie**, per il 50% destinate al mercato internazionale con una importante rilevanza dei paesi del Nord Europa, seguiti da Giappone e Stati Uniti. Numeri che esprimono chiaramente l'impegno dell'azienda verso una tutela sempre più incisiva del *made in Italy* e non solo attraverso una bottiglia. Forse ancora di più attraverso un'idea di famiglia che porta avanti i propri sogni e le proprie aspirazioni.



La barricaia (Foto © Paolo Pontivi).

Un museo che ricorda il passato

La familiarità del luogo di produzione si sente tutta all'interno dell'**Enomuseo** dove sono state ricostruite, con pezzi originali, le stanze di quello che Ca' Rugate era in passato. Strumenti manuali per la lavorazione dell'uva, botti e damigiane dell'epoca, le tovaglie a quadretti della cucina e una piccola cantina con i "quartini" validati dall'esperto metrico della prima metà del Novecento. Un'immersione nella storia produttiva della famiglia. Ma, soprattutto, nella dimensione sociale e conviviale, dove tutti, ancora oggi, possono sentirsi parte di un progetto che coinvolge direttamente un modo di vivere e di pensare.



L'Enomuseo di Ca' Rugate (Foto © Paolo Pontivi).

L'incontro tra Ca' Rugate e Al Callianino

Quando tali modi di vivere si incontrano, le sorprese si fanno ancora più interessanti. La degustazione dei vini di Ca' Rugate si abbina perfettamente alle creazioni dello **chef Alberto Mori**, anima e fondatore del [ristorante Al Callianino](#) di Pergola (VR).



I piatti serviti al ristorante Al Callianino di Pergola (Foto © Paolo Pontivi).

La freschezza del **metodo classico "Amedeo"** che contrasta e si mescola alla "*Variazione dell'orto*", zucchine in 4 diverse consistenze e cotture (in tempura, alla scapece, leggermente grigliata e in emulsione); il **Soave "Monte Alto"** che esalta il *risotto al peperone "bruciato"*, *olive, acciughe, pesto di basilico e olio al prezzemolo*. E, poi, sua maestà l'**Amarone "Punta 470"** del 2020 che diventa un tutt'uno con il *filetto di manzo in salsa al tartufo dei Monti Lessini e spinacino*.



L'Amarone "Punta 470" (Foto Ca' Rugate).

Le fragole, i lamponi e il sorbetto che concludono la degustazione assieme al **Recioto della Valpolicella "L'Eremita"** del 2019. Un rosso passito dolce che rimanda a tempi antichi, alla ricerca di sapori e profumi che come un lungo filo congiungono e incontrano la storia che diventa il presente, l'idea che diventa pratica, perché, ancora Michele Tessari, «*Se ti prendi cura delle cose e delle persone, allora esisti. Non c'è altro modo per farlo*».



Altre due etichette targate Ca' Rugate (Foto © Paolo Pontivi).

CA' RUGATE

Via Pergola, 36 – Montecchia di Crosara (VR)

www.carugate.it

Data di creazione

07/07/2025

Autore

paolo-pontivi