



DEGUSTAZIONE

Veneto – Ca' Rugate: Valpolicella, Soave e Lessini



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 Agosto 2025

*Montecchia di Crosara, in provincia di Verona. È qui che da quattro generazioni, da oltre un secolo, la famiglia **Tessari** vive e lavora, a Ca' delle Rugate, oggi **Ca' Rugate**. Il cui nome deriva dalla conformazione del territorio, dalle rughe, proprio come lo sono le colline sulle quali poggiano i vigneti. Lungo la strada della Val d'Alpone sorge, nel 2002, la nuova cantina.*



*I 90 ettari di vigneto si estendono su tre territori differenti ma prossimi: **Soave, Valpolicella e Lessini Durello**. Da qui nascono i prodotti che rappresentano tre interpretazioni, tre declinazioni di uno stesso modo di fare vino e di concepire l'azienda: vini autentici, freschi e dalla grande godibilità da vitigni autoctoni nel rispetto per il territorio.*

L'attenzione ai particolari che investono tutta l'attività della cantina è rigorosa così come la ricerca della sostenibilità che si esplicita, a solo titolo di esempio, dall'essere biologici certificati dal 2020 o da adottare una bottiglia di soli 400 grammi per ridurre le emissioni derivanti dalla produzione e dal trasporto.



Azienda agricola che produce circa 750.000 bottiglie, Museo del Vino dichiarato sito di interesse regionale, Fattoria Didattica della Regione Veneto, Fattoria Sociale sede di un parco faunistico di oltre 3.000 metri quadri: tutto questo, e non solo, è Ca' Rugate. Perché Ca' Rugate è soprattutto le persone che la vivono. Michele Tessari, che oggi guida l'azienda, è fortemente legato ai suoi collaboratori e la famiglia Tessari ha una storia di profondo legame con il territorio e con la comunità: ne è un esempio il Vin Santo di Brognoligo i cui ricavi sono devoluti alla parrocchia di Brognoligo a memoria e perenne ringraziamento per il sostegno dato alla famiglia Tessari subito dopo la Grande Guerra quando Adele si trovò vedova con tre figli piccoli da mantenere. “Noi crediamo che sia opportuno lasciare un segno sul territorio non solo come business ma come azienda che ha una visione a 360 gradi che passa dalla cultura all'accoglienza, dalla sostenibilità alla charity”.



La degustazione

Lessini Durello DOC Metodo Classico Riserva Amedeo 2020

Durella 100%, 60 mesi sui lieviti.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso note di frutta a pasta bianca, di erbe fini e di prodotti di pasticceria. Vibrante al sorso dall'ottima acidità, Un vino diretto, dalla bolla cremosa e dalla lunga persistenza che chiude con una nota di agrume giallo.

Lessini Durello DOC Metodo Classico Riserva Amedeo Évolution 2014

Durella 100%, 120 mesi sui lieviti, sboccatura gennaio 2025, solo 500 bottiglie.

Lucente colore giallo paglierino dal finissimo perlage. Complesso all'olfatto dal quale emergono nocciole tostate e spezie insieme alla frutta a pasta gialla. Elegante al palato, vibrante ed equilibrato al tempo stesso. Ottima la persistenza nella quale ritornano ancora sentori freschi di frutta matura.



Soave Classico DOC Monte Fiorentine

Garganega 90% e Trebbiano di Soave 10%, Acciaio.

Annata 2023

Riflessi verdolini solcano il giallo paglierino pieno del calice. Sottile al naso con sentori di fiori e di frutta a pasta gialla, esotica e agrume. Sapido e minerale al sorso. Dalla grande personalità coniuga freschezza, morbidezza e persistenza in un finale pulito, pieno e deciso.

Annata 2013

Giallo dorato carico con riflessi verdolini. Ampio al naso che spazia dalla cera d'api al miele, dall'agrume alla confettura, dalle erbe aromatiche ai fiori. Perfettamente integro al palato, buona la struttura e lunga la persistenza. Discreta freschezza e sapidità per un finale di bocca che rimanda all'idrocarburo e alla liquirizia.

Veneto IGT Bianco Studio 2022

Trebbiano di Soave 100%, metà del vino matura in tonneau per 9 mesi.

Luminoso nel calice giallo dorato, mostra sentori di frutta bianca e di erbe aromatiche con accenni vegetali e minerali. Sapidità e struttura caratterizzano il palato dotato di buona freschezza. Nella lunga persistenza ritornano sentori speziati e di lieve tostatura. Un vino inusuale e dalla grande personalità.



Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Cima Caponiera 2018

Corvina 45%, Corvinone 40% e Rondinella 15%, maturazione in botti da 20 ettolitri per circa 4 anni.

Calice tinto da un intenso colore rosso rubino e naso pieno e maturo di frutta nera, di spezie e di note balsamiche. Pieno al sorso al quale il tannino conferisce volume. Concentrazione ed equilibrio con precisi ritorni di frutta matura. Ottima la persistenza, profonda e che chiude con una nota fresca e un accenno alcolico.

Amarone della Valpolicella DOCG Punta 470

Corvina 45%, Corvinone 40% e Rondinella 15%, maturazione in tonneau per circa 25/30 mesi.

Annata 2020

Luminoso colore rosso granato screziato di rubino; sentori di frutta matura, di spezie e accenni vegetali anticipano un sorso dalla viva freschezza che conferisce bevibilità, dalla bella struttura che si dipana nella lunga persistenza caratterizzata da ritorni di frutta croccante e da note nere di inchiostro. Tannino sottile.

Annata 2005

Delicato color granato scarico e toni decisamente più maturi: frutta in confettura quasi candita, erbe amare e balsamiche. Un vino dal grande equilibrio e pieno, il tannino sottilissimo è sostituito dalla freschezza che accompagna la lunga persistenza. Un vino integro ed estremamente piacevole.

