



Il “vinone” da meditazione diventa una base cocktail. Il primo Vermouth da Amarone è firmato da Ca’ Rugate

9 Gennaio 2025 

VERONA – Tutto cambia e anche l’Amarone. Ca’ Rugate trova una nuova collocazione pop di questo vino trasformandolo in Vermouth. Con **Michele Tessari**, enologo e volto dell’azienda, abbiamo dialogato sul perché il vino fortificato non è una exit strategy per un momento di crisi di rossi, piuttosto un modo diverso per far scoprire l’Amarone a chi, magari, preferisce un cocktail a un calice da meditazione.

L’idea di Michele è sradicare la credenza che il migliore Vermouth sia solo il piemontese. Per farlo è andato oltre la discriminante culturale dimostrando che un buon prodotto – se studiato con criterio – può prosperare altrove, anche in Veneto: “Da grande appassionato della materia ho scelto di dare al Vermouth una base che non fosse banale. Ho voluto puntare sull’Amarone perché ero e sono sicuro di realizzare qualcosa di buono, quindi sono andato alla ricerca delle giuste botaniche”.

A questo punto ci si sposta lì dove tutto è iniziato, in Piemonte. Ad aiutarlo nell’impresa è stato **Piero Cane**, ex direttore di Gancia e grande amico: “Insieme abbiamo cercato quel qualcosa che avrebbe reso unico il nostro prodotto. Per iniziare ci è servito il sapere di un erborista all’altezza, poiché in Veneto non c’è mai stata tradizione per il Vermouth e allora, affidarsi sarebbe stato difficile. Trovare l’alchimia tra farmacista ed erborista non è stato semplice, ma ci siamo riusciti andando a Calamandrana – comune nell’astigiano – dove i professionisti hanno lavorato in team ed è nata una ricetta che conta ben 46 erbe officinali”.

Se le erbe fossero state piemontesi tutte sarebbe stato fin troppo semplice. Michele ha voluto rendere più che territoriale il suo Vermouth tornando a casa e la Lessinia è servita.

“Per dare una collocazione al mio prodotto ci siamo recati a Sprea (frazione del comune di Badia Calavena, *ndr*) per riprendere il contatto con la storia delle storie. Infatti in questo luogo si producono erbe officinali che crescono a 800 metri di altezza”, racconta.

“Ad occuparsene sin dai primi del Novecento è stato don **Luigi Zocca**. Il suo orto botanico che prospera vicino la chiesa del paese è quasi una leggenda e porta tutti coloro in cerca di una specifica cura naturale, a recarsi qui quasi in pellegrinaggio. Il celebre Prete da Sprea – così lo chiamano ancora – ha fatto storia e ho pensato di raccontarla un po’ anche io”.

L’orto botanico vive e prospera ancora come punto di riferimento per l’erboristica regionale e



nazionale. In questo contesto il Vermouth di Ca' Rugate vuole vestirsi di una funzione sociale poiché è in grado di connettere Valpolicella e Lessinia andando oltre il vino.

“Il nostro Vermouth ha avuto bisogno di una prima estrazione degli oli essenziali, poi si è lavorato in infusione di questi. Alcune delle botaniche utilizzate sono Artemisia, Lavanda, Calendula, Luppolo, Salvia, Tarassaco, elementi che valorizzano l'Amarone e non lo sovrastano. Dopo 12 prove abbiamo capito la formula giusta che può piacere al mercato che si avvicina sempre con meno diffidenza al prodotto. È perfetto per un aperitivo, ma anche in un drink low alcol o per un diverso fine pasto. Per me che ne sono appassionato – dice Michele – mi bastano solo due cubetti di ghiaccio per un fresco aperitivo”.

Anche l'occhio vuole la sua parte e il packaging del Vermouth – curato da **Annalisa Bollini** – richiama gli anni in cui questo vino fortificato ha infiammato i banconi dei bar.

L'Amarone è da sempre considerato uno dei vini più pregiati d'Italia e si fregia della definizione di “vino da meditazione” per la sua imponente struttura, grande alcolicità, tannicità, sapendo affascinare. Un vino che dura una vita, ma un vino che corrisponde a un tempo ormai andato. Che di meditazione ce ne sia bisogno, al giorno d'oggi, è indubbio, ma la nostra tavola non ha più tutta questa pazienza. Quindi l'appassimento da opportunità è diventato un ingombrante metodo per nulla al passo con i tempi che corrono. Il Vermouth può essere una delle risposte per raccontare questo come vino che cambia, si modernizza facendo il suo ingresso anche nelle drink list più eroiche.

Michele, alla domanda se questa è davvero una exit strategy in tempo di crisi di rossi e di Amarone old style risponde così: “Questo mondo mi affascina e volevo che ci fosse un prodotto che esprimesse anche ciò che amo in produzione. Cimentarsi con prodotti come le botaniche è per me, andare oltre il classico vino. L'idea di utilizzare per il nostro Vermouth un grande vino è esplorare una nuova rotta e destinazione del vino, senza abbandonare quella principale di cui il nostro vino da Amarone non ne risente. Siamo su 10.000 bottiglie per la produzione dell'anno del fortificato. Questo ci spiazza e apre nuove riflessioni certo, ma è un prodotto che sa ben viaggiare da solo senza doversi nascondere”.

Che sull'Amarone ci sia da fare una riflessione non c'è dubbio e lo stesso Michele non lo nega, anzi lo sottolinea. Il Vermouth però, resta un piacevole esercizio di stile in grado di far riparlare di Valpolicella andando oltre i cliché.