

Ca' Rugate



Tessari*

Fulvio Beo

* I magnifici cento di Fulvio Beo Tessari.
Vita e miracoli di un uomo coi piedi per terra.

A mio nonno Fulvio
e alla sua Terra, le Rugate.



Michele Tessari



Sommario



5 Prefazione

9 **Parte prima.**
8 luglio 1915
*La vita di Fulvio Beo: ricordi
e aneddoti lunghi cento anni*

11 Artigliere calibro... 158

25 Chela là l'è la mia!

31 Fulvio alle Rugate

37 La me' roba me la vendo mi

49 Una scuola lunga un secolo

55 La carica dei... 100 anni

58 Di padre in figlio.
200 anni di Tessari

61 **Parte seconda.**
Questa terra è la mia terra
*La storia dell'Azienda e del
territorio di cui è protagonista*

63 Soave, la nostra terra

73 La garganega dalla vigna
al bicchiere

79 Il sogno e la realtà

89 Ca' Rugate oggi. E domani
98 1915-2015.
100 anni, 20 tappe



*

Passato, Presente
e Futuro, ricordi
e prospettive, un dolce
amarcord ricco
di emozione e sentimento.

Prefazione

a cura di Amedeo e Michele Tessari

Abbiamo scelto di rendere omaggio al nostro fondatore – Fulvio Beo Tessari [*padre di Amedeo e nonno di Michele, ndr*] – in occasione del suo centesimo compleanno. E abbiamo scelto di farlo mettendo assieme due storie che sono inestricabilmente intrecciate e indissolubili: la vita di Fulvio Beo – da quando era ragazzo ad oggi – e la storia della Cantina, dalla nascita a Brognoligo alla nuova sede di Montecchia di Crosara.

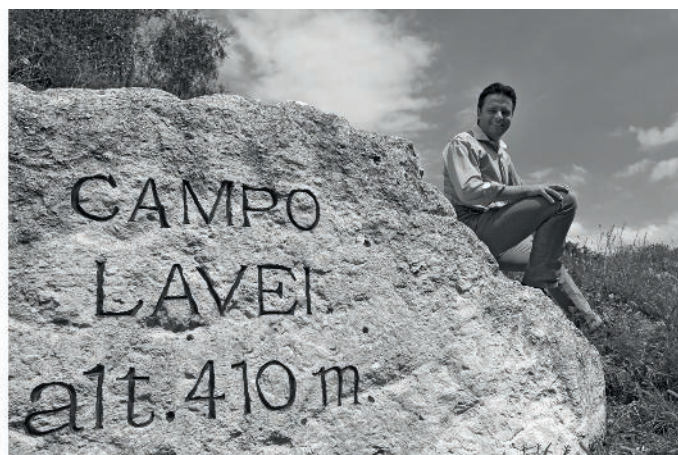
La decisione di dedicare un'opera al fondatore dell'Azienda e cogliere lo spunto per raccontare e raccontarsi è nata spontaneamente e ha trovato da subito tutta la famiglia d'accordo. Unire i ricordi di una vita, di un'esistenza che ha attraversato epoche diverse, dove culture e costumi sono mutati radicalmente, per provare a legarli con un presente che ci proietta inevitabilmente nel mondo, allargando la nostra visuale e obbligandoci a ragionare a tutto campo con lungimiranza.

Cambia la messa a fuoco e lo zoom diventa planetario, mentre i valori fondanti, quelli profondamente veri e immutabili, restano sullo sfondo a caratterizzare la storia degli uomini e delle imprese, essenziali e imprescindibili. La narrazione della nostra famiglia e in particolare di Fulvio Beo rappresenta una buona sintesi di tutto questo. Senza facile retorica, ma lasciandosi a volte trasportare dal suono leggero e struggente della nostalgia, ingrediente spesso trascurato nella sua grandezza emotiva. Scrivere il presente, tracciando linee nuove per il futuro, senza però mai dimenticare gli insegnamenti del passato, prezioso scrigno di esperienze e saperi.



Pagina accanto: l'accesso a Campo Lavei, vigna storica della nostra proprietà.

A destra: a Campo Lavei abbiamo inciso l'altitudine nella pietra – è la nostra vigna più alta.



Per rappresentare questi temi si è scelto di percorrere due strade, che il lettore vedrà facilmente quanto siano intersecate l'una con l'altra. Nella prima parte del volume si è narrato lo svolgimento, a partire dai lucidi ricordi di Fulvio Beo, di una vita fatta di gioie e di difficoltà, di guerre e di amore, di duro lavoro e di obiettivi imprenditoriali raggiunti. Nella seconda si è studiata l'evoluzione dell'economia vitivinicola del Soave e della Valpolicella, sia con uno sguardo dall'alto che va a cogliere le profonde trasformazioni di una società, sia soffermandosi sulle scelte che Ca' Rugate ha progressivamente compiuto nell'ambito dei mutamenti che si sono succeduti.

Un duplice approccio che inizia, quindi, con i racconti di Fulvio Beo, caratterizzati da una vivacità insospettabile in chi torna con la mente a parecchie decine di anni addietro, con una costante vena di ottimismo e di gioia di vivere che a volte sconfinava in un delicato umorismo. Pagine di memorie mai banali, mai datate, mai autocelebrative, sempre umanissime e sempre connotate dalla fiducia e dalla speranza nei confronti del futuro. Una prospettiva positiva che nasce dalla consapevolezza che con il lavoro, spesso assai duro, si possono superare tutte le difficoltà, a patto che si operi con coscienza e si punti sempre a ottenere prodotti di qualità. E che grazie al lavoro si può raggiungere la felicità, propria e della propria famiglia.

Famiglia che per Fulvio Beo significa, come sottolinea lucidamente in questi ricordi, amore per la moglie e per i figli, sentimento che spinge a operare sempre al meglio e a porsi delle mete costantemente finalizzate al benessere di tutti noi, i suoi cari.

La seconda parte del volume esamina le scelte che quest'area geografica ha vissuto a livello produttivo, sia negli aspetti più generali legati al passaggio da un'agricoltura mista a una viticoltura specializzata, sia in quelli più specifici legati alla scelta dei vitigni e dei metodi di lavorazione del vigneto, dai tempi più difficili in cui la peronospora costrinse a ripensare i vitigni da utilizzare a quelli più recenti in cui il Soave è andato alla conquista dei mercati mondiali. È in questo ambito che trova spazio il racconto dell'evoluzione produttiva e qualitativa di Ca' Rugate, con il passaggio dal vino sfuso alla nascita delle prime etichette, sino all'odierno – in costante evoluzione – assetto agronomico ed enologico.

Il volume si chiude con una riflessione che mette a fuoco la filosofia produttiva aziendale e che getta le basi per l'evoluzione dei prossimi anni. In quest'ultimo capitolo si coglie chiaramente che Ca' Rugate intende proseguire e rafforzare lo spirito d'innovazione che l'ha sempre contraddistinta, lontana dal cullarsi sugli allori o dal sentirsi pienamente soddisfatta dei pur lusinghieri risultati raggiunti. Senza dimenticare mai che siamo un'azienda agricola, che ha nel frutto dei vigneti la propria ragion d'essere e che solo partendo dalla terra si può continuare a ottenere nuovi successi.



8 luglio

*

La prima battaglia
dell'Isonzo è finita
da un giorno,
portandosi via
migliaia di uomini.
È brutta, la guerra.
Ma è tanto “beo” quel
bambino appena nato.

1915





Artigliere calibro... 158



Gli anni della Guerra
e una rocambolesca
fuga delineano il carattere
combattivo di Fulvio Beo,
il nostro patriarca.

“Rivedibile per debole costituzione ma, alla bisogna, artigliere.”

È l'inaspriarsi del Secondo conflitto mondiale a cambiare le carte in tavola e a costringere Fulvio Tessari a partire, nel 1940, rispondendo alla chiamata della classe 1917. È alpino nel cuore, lui, ma poco adatto alla montagna. Ecco perché viene destinato a Cuneo per prestare servizio, come infermiere, a Villa Desmé.

Tra le corsie sarebbe rimasto poco più di due anni.

Poi cambia “pelle” e divisa perché la Guerra lo vuole artigliere, inquadrato nel 7° Reggimento Artiglieria. Lavora in ospedale, accanto alle suore che pietosamente accudiscono i feriti di guerra. Guerra che lui, il “piccolo” Fulvio, avrebbe scoperto solo quando dall'ospedale – quello civile di Alessandria a cui era stato destinato nel 1942 – lo spediranno in Francia con una divisa grigio-verde addosso.

È lì che, quando gli Alleati diventano nemici, lui da artigliere diventa prigioniero. Ed è lì che, in quell'8 settembre 1943 che profuma di vendemmia, viene catturato dagli ex alleati tedeschi, diventati ora nemici feroci. «Lo sapevo benissimo che fine avrei fatto, la prospettiva era di essere deportato in qualche campo di concentramento in Germania».

Fulvio non ci sta: se non lo ammazzeranno subito sarà deportato, oppure finirà al fronte oppure in qualche campo di lavoro, ben sapendo che sarà morte certa. «Davanti a queste alternative, cosa potevo scegliere? Io scelsi: piuttosto di finire in Germania, mi dissi, muoio scappando da qui. L'unica cosa che ero capace di sentire era che la mia vita era finita, mi dicevo che ero già morto.

Estate 1922. Foto di gruppo della famiglia.
Fulvio Beo è il bimbo in basso a destra, in
secondo piano.



Estate 1922. Qui Fulvio Beo è il secondo in basso a sinistra, con l'espressione disturbata dal sole.





È l'inasprirsi del
Secondo conflitto
mondiale a costringere
Fulvio Tessari a
partire, nel 1940.



Non avevo nulla da perdere e quindi decisi che non avrei avuto paura di niente. La posta in gioco era troppo alta: rischiavo per tornare a casa, non certo per morire».

Non è l'unico a pensarla così, infatti condivide il progetto con alcuni commilitoni: per un paio di notti tengono d'occhio la ronda di sorveglianza, memorizzano ritmi e orari. Una notte ancora, e scatta la fuga. «Dovevamo essere in tre. Io, un commilitone di Trebaseleghe più grande di cinque anni e un sergente maggiore toscano. Al momento decisivo, però, quest'ultimo non se la sentì. Era sposato e padre di un bimbo di pochi mesi. Mi consegnò una lettera pregandomi di farla arrivare alla moglie. Sopra c'era scritta solo una cosa: "Sto bene". Non seppi più nulla di lui». Complice il buio della notte, Fulvio e il suo compagno d'armi e di sventura calcolano sui passi del servizio di ronda quand'è il momento di fuggire: c'è meno di un quarto d'ora su cui giocare, ed è quel quarto d'ora che può salvare la pelle. Al momento opportuno scappano come lepri: arrivano alla recinzione, la scavalcano e sono fuori.

Il campo, però, è stato costruito su una collina: il loro obiettivo è un bosco, dove tra le fronde degli alberi potranno trovare rifugio di giorno per poi mettersi in cammino col buio. Quel bosco sembra così lontano, quella notte: in più, a separarli dalla protezione che promettono le frasche, ci sono un burrone prima e un torrente piuttosto impetuoso poi. Li assale una paura talmente grande da diventare stupefacente coraggio, o disperata incoscienza. Scivolano giù per la collina, sbattono qua e là, ruzzolano fino alla riva, ma sono vivi.

Pagina accanto: è il 1940, Fulvio Beo parte per la Guerra.

Sotto: Fulvio Beo (ultimo a destra) a Cuneo nel '43 con dei commilitoni.





Pagina accanto: il filo spinato è per Fulvio Beo l'emblema della prigionia, ma anche del riscatto della fuga.

A destra: il 1943, anno emblematico per Fulvio Beo: viene catturato in Francia dagli ex alleati tedeschi, ora feroci nemici.



Il maledetto campo è ancora in vista e pertanto si limitano a prendere quel minimo di fiato che serve per l'ultimo strappo: li aspetta l'attraversamento di un corso d'acqua rumoroso e indisciplinato. Un tuffo: così si confondono con il fiume, e Fulvio nello slancio perde pure le scarpe. Fatica, privazioni e paura s'incrociano nei cuori e nei corpi provati di questi due ragazzi: ma la buona stella, quella notte, li guarda con simpatia e offre loro, dopo poco, la protezione del bosco. Sono stremati, ma quel pezzetto di libertà che stanno assaporando li inebria. Hanno fame: in quei boschi, e nei campi vicini, cresce uva selvatica che diventa colazione, pranzo e cena.

Le tasche per fortuna non sono vuote: i tedeschi pagavano bene, con le lire italiane. In una Francia stremata, con quel denaro avrebbero potuto fare molto. Si mettono in cammino e, avvistata la prima casa, Fulvio – che alle scarpe perse ha sostituito alcune fasce – bussa senza esitazione: se le compra così le scarpe che rimpiazzano quelle volate via con quel tuffo per la libertà. Usate, ma un vero paio di scarpe. E poi arriva il cibo.

Inizia così il viaggio dei due: certa la destinazione – cioè casa – molto meno la strada da percorrere. L'Italia è lì, oltre la montagna. Una vera impresa, se non sai che direzione prendere: una velleità se oltretutto pensi di muoverti nel buio, ma tant'è. La strategia è definita e condivisa: dormire di giorno e marciare di notte, anche se questo vuole dire camminare per intere notti per poi ritrovarsi al punto di partenza e scoprire di non aver fatto altro che girare in tondo. Sulla cima della montagna, però, con la forza della disperazione, ci arrivano il primo ottobre.

«C'era una caserma sul confine e dopo venti giorni di cammino ci arrivammo con il cuore in gola... c'era la fatica ma anche l'attesa, perché lì avremmo raggiunto i nostri compagni, gli amici con cui io stesso ero partito da casa».

Non è così, perché al loro arrivo, in piena notte, la caserma è deserta, abbandonata dai soldati in fuga dopo l'armistizio. «Che freddo terribile c'era», ricorda Fulvio. «Raccattammo tutto quello che avrebbe potuto bruciare e ci scaldammo così, al fuoco di mobili, documenti, suppellettili che ardevano in una stanza della caserma mentre fuori nevicava».

I due fuggitivi hanno dunque trovato un rifugio, ma sanno perfettamente che non può essere considerato un luogo sicuro. Che fare? Dove andare? A Fulvio tornano alla mente le suorine di Villa Desmé, a Cuneo. È lì che sarebbero dovuti andare. Difficile, però, convincere il suo compagno di avventura: quei cinque anni in più, dopo un mese in cammino, si fanno sentire.

Fulvio se ne rende conto subito: avrebbe dovuto trascinare con sé l'amico ormai stremato. «Finita la guerra, me lo chiese per anni dove avessi trovato, allora, la forza di portarlo al sicuro con me».

Camminano e camminano, ma alla fine l'ostinazione di Fulvio viene premiata quando varcano insieme la soglia dell'ospedale, sfiniti. È la voce di una suora, al colmo della gioia, a destarli. «Madre, madre, il piccolino è qua!», grida la religiosa riconoscendo Fulvio. «Fecero una festa come se fosse arrivato chissà chi».

*

Passano gli anni,
nessuno sa più nulla
dell'altro fino al 1994.



La guerra c'è ancora, eccome: e ci sono ancora soldati malati o feriti da accogliere e curare. «Provarono a convincerci a rimanere là», racconta Fulvio. «Erano pronte a fare qualsiasi cosa. Lo promisero, e sono pronto a giurare che ci sarebbero riuscite, che ci avrebbero fatto ottenere la licenza militare. Solo così avremmo potuto rimanere tra quelle mura totalmente al sicuro».

Parla al condizionale Fulvio Beo, e la ragione è intuibile: fare semplicemente di testa propria sarà una costante di tutta la sua vita. Anche stavolta non ha dubbi sul da farsi: «Mi dispiace tanto – dissi loro – ma io scappo a casa». Nemmeno le lacrime di quelle pie donne riescono a farlo vacillare: gli toccano il cuore, questo sì, «ma alla fine ebbi ragione io». Il suo commilitone, invece, decide di restare.

Passano gli anni, nessuno sa più nulla dell'altro fino al 1994: Michele, il nipote di Fulvio, quel nipote a cui il nonno più e più volte aveva raccontato la sua guerra, da tempo si è messo a cercare quel soldato di cui tanto aveva sentito parlare. E lo trova: mezzo secolo dopo i fatti, quel soldato acquista un nome e un cognome, quello di Angelo Pattaro. Lui e Fulvio, alla fine, si incontrano, con una commozione che li porta a lacrime copiose. Tornano vividi i ricordi, anche di quella lettera affidata a Fulvio dal sergente maggiore che aveva deciso di non scappare: Fulvio l'aveva spedita e, infatti, arriva anche una telefonata della moglie del militare. Poi niente più.

Ma torniamo a Cuneo e a quel desiderio di casa che era l'unico autentico motore del giovane cuore di Fulvio.

Pagina accanto: Fulvio Beo presso
l'ospedale di Cuneo, nel 1941.

Sotto: Fulvio Beo e Angelo, i due compagni
di fuga, finalmente di nuovo assieme a
Trebaseleghe: è il 1994, 51 anni dopo
essersi separati.



Sotto: l'atto di matrimonio dei genitori
di Fulvio Beo, Amedeo e Adele.
Era il 26 aprile 1913.

Pagina accanto: il foglio matricolare di
Fulvio Beo, al secolo Tessari Fulvio.





Quando gli occhi
si posano sul cartello
di Costalunga una cosa
sola gli è chiarissima:
«Avevo smesso di avere
paura».

Immersa nelle vigne della proprietà, spunta
la culla di Ca' Rugate: è la casa in cui
Fulvio Beo visse tra il '16 e il '55, dove morì
suo padre, dove nacquero due dei suoi figli,
dove venne costruita la prima cantina.







Chela là l'è la mia!



La vita di Fulvio Beo continua, anche attraverso le parole della Rina: è la sua sposa da sempre, la madre dei suoi figli, la compagna di una vita lunghissima.

Che bella l'aria di casa dopo che hai patito la prigionia, hai camminato per giorni vivendo di stenti, hai avuto paura e hai valicato montagne. Che bella la libertà.

Ci sono due ragazze sulla gradinata della chiesa di Santo Stefano Protomartire, quel pomeriggio assolato di ottobre, a Brognoligo. È il pomeriggio in cui Fulvio Beo Tessari torna finalmente a casa. Sulla via, però, accade qualcosa che cambia le priorità del giovane. Casa può aspettare, c'è qualcosa di più importante: è mora e ha due gambe da favola. Solo su di lei si concentra tutta l'attenzione di Fulvio. Non sa chi sia quella ragazza, ma la cosa poco importa: «*Chela là l'è la mia!*».

Gli bastano poche ore per prendere qualche informazione: scopre di conoscere una delle sorelle di quello splendore di nome Rina, viene a sapere che è cugina di una sua morosa del passato. Rina ha 20 anni: «Sono 68 anni che nel letto ci rubiamo le coperte, oltre che volerci bene. Ancora adesso, spesso, mi sorprendo a chiedergli come fu possibile perder la testa così, per me, innamorandosi di un paio di gambe, magre magre per di più e avvistate a una certa distanza», si stupisce ancora lei.

Beo sfodera un irresistibile sorrisetto: quel giorno, davanti alla chiesa, rimane lì impalato fino a quando non è Rina a muoversi con la sorella. In quel momento gli basta seguirle con lo sguardo per scoprire dove abitino. «L'ho vista scendere dalla chiesa, poi percorrere un tratto di strada, entrare in un portico. Solo allora ripresi la strada verso casa».



«Amarla e farsi
amare da lei, che è
ancora bellissima,
è la soddisfazione
più grande di tutta
la mia vita.»



Nel cuore un'unica emergenza: scoprire chi sia quella ragazza, se abbia il fidanzato, che tipo è, dove abita. Immaginate la faccia di sua sorella Elda, destinataria di questa sfilza di domande, davanti a un fratello riabbracciato dopo anni di lontananza e una guerra di mezzo. Elda pensa che, forse, è tutto normale e risponde per quel che ne sa: aggiunge il particolare più rilevante, e cioè che, pur essendoci stato in passato, adesso un moroso "la Rina" non ce l'ha.

Iniziano dunque gli appostamenti di Fulvio. Di quella mora segue ogni passo, ogni movimento, e quindici giorni dopo la ferma sulla via del ritorno dall'incombenza quotidiana, quella di andare a dar da mangiare ai pulcini assieme alle cugine. Fulvio, spavaldo, si para davanti al gruppetto: «Devo parlare con quella *tosa lì*», dice perentorio. Le cugine si fanno ovviamente da parte. Comincia così la storia.

«Non lo conoscevo nemmeno.», dice lei. «Non sapevo neanche chi fosse», replica lui. Eppure Rina, anche se non subito, dice sì. «Questa era seria di sicuro, ho fatto fatica a baciarla la prima volta, dopo qualche mese», ride Beo «...era anche troppo seria».

Seria a tal punto da interrogarsi a lungo su quell'incontro: strano caso il suo, perché nemmeno a farlo apposta le era sempre capitato di suscitare l'interessamento di agricoltori con proprietà in poderi sperduti. Anche per questo, nonostante i corteggiamenti, era sempre finita col dire di no a tutti.

Pagina accanto: la Rina assieme alle sorelle il giorno del suo matrimonio, il 19 aprile 1947: Elena a sinistra, Clara al centro.

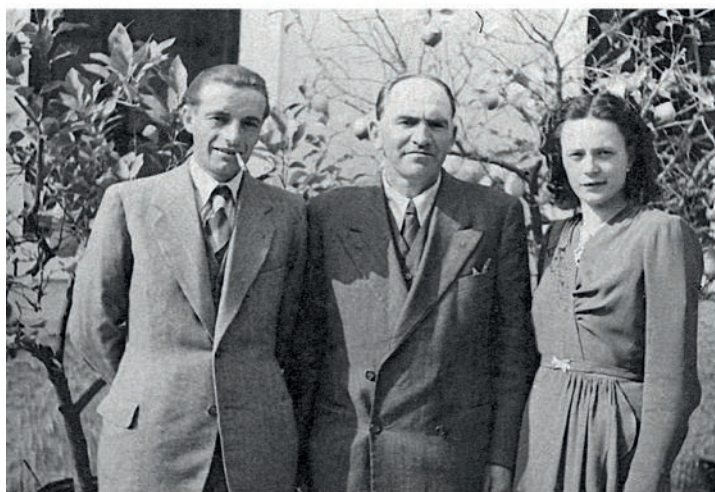
Sotto: Fulvio Beo e la Rina nel '46, appena fidanzati.



Altre immagini dall'album di matrimonio di Fulvio Beo e della Rina.

In questa pagina, in alto a sinistra: la sposa tra i testimoni Giuseppe Dal Soglio e il conte Teodoro Alberti Cermison (rispettivamente alla sua destra e alla sua sinistra); in basso, a sinistra: gli sposi con Arturo Tessari, zio di Fulvio Beo.

Pagina accanto, in alto: la sposa con i cugini, Celestina Piccoli e Vasco Buniotto; in basso: gli sposi, felici. La guerra è ormai lontana.





E adesso arriva questo “Beo”, con la casa addirittura alle Rugate, quel cartoccio di terra nera e tufo così lontano dal paese. «Quasi quasi gli dico di no» – pensa tra sé – «posso io andare a stare al monte?». Un tormento, quello di Rina, che dà luogo a discussioni con Beo: si prendono, si lasciano e finisce che per qualche mese si separano.

Un pomeriggio, però, lo sguardo di Fulvio e quello di Rina tornano a incrociarsi, per caso, e si sciolgono, seguendo la stessa sorte dei gelati che entrambi stringono tra le mani, gli uni negli altri.

Ancora una volta aveva avuto ragione lui: «Quella là è la mia», ribatte Fulvio «ed è stata mia». I fiori d’arancio sbocciano a Brognoligo il 19 aprile del 1947.

«Amarla e farsi amare da lei, che è ancora bellissima» – dice sbirciandola di sottocchi – «è la soddisfazione più grande di tutta la mia vita».





Fulvio alle Rugate



Facciamo un passo indietro. La passione per le vigne, e per l'agricoltura, Fulvio la impara da bambino: gli attrezzi per lavorare la terra, infatti, alle Rugate sono i giocattoli della sua infanzia.

Dunque se c'è una moglie c'è anche una casa e, dietro l'angolo, una famiglia. Ma che fare alle Rugate? Da bambino, quel *tosò* definito "beo", cioè bello, aveva solo un sogno, quello di lavorare in campagna. Quanto s'era sgolata e sacrificata mamma Adele Filippi: era rimasta sola dopo la perdita del marito Amedeo, morto quando Fulvio aveva tre anni nel giorno in cui la Prima guerra mondiale finiva e si trasformava in una data da festa nazionale.

Di loro si fece carico lo zio Gianni, fratello di Amedeo, che a tutti gli effetti funse da papà per il piccolo Fulvio. Che a studiare non ci pensava proprio: sognava la campagna, lui, gli piaceva davvero. Il sogno di mamma Adele, invece, è il posto sicuro, quello da impiegato della posta: altro che essere in balia delle stagioni e dei capricci del tempo. Madre e figlio trovano un compromesso, quello di arrivare almeno alla licenza elementare, titolo di studio minimo per aver diritto al lavoro sicuro. Fulvio frequenta la scuioletta di Brognoligo fino alla quarta, poi mamma Adele non vuole sentire più ragioni: la quinta il suo Fulvio l'avrebbe fatta in città, a Verona.

«Avevo chiuso la quarta elementare nel mio paese con dei bei voti. Nonostante questo» – racconta Fulvio – «mia madre mi costrinse a seguire lezioni private per tutta l'estate. Era una bella noia, ma almeno erano gratis perché offerte dal mio maestro». Il debutto non è dei più facili: tra la scuioletta di Brognoligo e quella di Verona corre la stessa differenza che passa tra il giorno e la notte. «In quinta classe, a Verona, al massimo ci sarò rimasto un mese, per essere poi inserito di nuovo in quarta».



In queste pagine: attrezzi da lavoro esposti all'Enomuseo di Ca' Rugate.

A sinistra, in alto: vecchio affumicatore per scacciare le api dall'arnia durante la raccolta del miele; in basso: bilancia di legno, anni Venti circa.

Pagina accanto: torchio dell'inizio del Novecento.



La retrocessione non basta a far tornare l'Adele sui suoi passi: serve il pezzo di carta. E dunque Fulvio ripete la quarta a Verona per poi vivere di rendita frequentando la quinta al suo paese. Conquista così l'agognato titolo di studio, che per la mamma è l'assicurazione per un futuro sereno mentre per Fulvio rappresenta il conseguimento del diritto alla vita in campagna, in quegli stessi campi che erano stati il lavoro di suo padre, sull'alta collina di Fittà dove era andato ad abitare dopo il matrimonio con Adele. Alle Rugate sarebbero scesi qualche tempo dopo.

Ed è alle Rugate che Fulvio, o meglio Beo, cresce. Qui, mentre i grandi riposano, esce col fratello a pescare nelle vallette e nel rio a due passi dalla casa immersa nella natura. «Quanti gamberi in quei rivoli d'acqua! Ma era giusto uno dei passatempi: ci si avventurava nelle tane degli animali, ci si arrampicava sulle piante». Giocava, Beo, ma con gli attrezzi dell'agricoltore ci aveva preso mano fin da piccolissimo: zappa, piccone, mazza, e che gusto nel dare lo zolfo alle vigne!

Passano gli anni, Fulvio cresce e finalmente guadagna il diritto a lavorare. «Bella la mia gioventù, senza tribolare: me la godevo ad andare in giro per campi e fiumi, a lavorare e a pescare». Almeno fino a quando cominciò a piacergli scendere a Brognoligo, «a guardare le ragazze». Una marcia in più ce l'ha indubbiamente, o meglio due: sono le ruote della sua bicicletta. A quei tempi quelle due ruote significavano libertà e anche trasgressione. «Arrivavo fino a Terrossa in bici... lì c'erano le ragazze». Rina conferma in pieno: «Qua le ragazze non uscivano, là c'era più vita».



Con gli attrezzi dell'agricoltore
ci aveva preso mano fin da
piccolissimo: zappa, piccone,
mazza, e che gusto nel dare lo
zolfo alle vigne!









La me' roba me la vendo mi



Dagli esordi in campagna con lo zio, alle vigne, alla proprietà che cresce grazie a un vino sempre più apprezzato. La vita di Fulvio Beo è tutta per il suo vino, la sua azienda, le sue terre.

E dunque le Rugate: c'era di tutto quando Fulvio sposa la Rina e se la porta lassù. Si lavorano ciliegie, susine, pere, pesche e mandorle, ma anche piselli dietro casa. Fulvio, due volte alla settimana, ha il compito di raccogliere la frutta che lo zio avrebbe poi portato al mercato: il martedì a Soave, il sabato a Monteforte.

E poi ci sono i bachi da seta. Di uva, allora, ce n'è pochissima, una cosa tipo mezzo vigneto, tutta garganega e turbiana (ossia trebbiano di Soave), eccezion fatta per due filari di uva rossa aggiuntiva: sono la passione di Beo, fin da piccolissimo.

«Si vendeva uva da vino» – racconta Fulvio – «l'uva veniva venduta a peso ma prima bisognava prepararla. Veniva raccolta e poi affidata, per un'accuratissima selezione, alle mani delle donne: solo dopo era adagiata in grandi cesti e portata al mercato. Qualcuno se la veniva a prendere direttamente nella corte delle Rugate. Quella che rimaneva veniva pigiata: poca roba comunque. Funzionò così per anni».

Col tempo, però, i vigneti crescono, tanto che i due, Beo e lo zio, di uva da lavorare ne hanno davvero tanta. È il 1950 quando la famiglia Tessari, che un anno dopo le nozze aveva salutato la nascita di Luigina, sta per festeggiare l'arrivo di Amedeo, il secondogenito. «Così cominciammo a pigiarla tutta, quell'uva. Comprammo vasche nuove di cemento e botti grandi. La prima cantina venne su così, là alle Rugate». Quanta roba da gestire, troppa per lo zio Gianni: «Finì che iniziammo a portarla in cantina sociale, anche perché io alla cantina di tutti ci credevo proprio».



Si vendeva uva da vino. Veniva raccolta e poi affidata, per un'accuratissima selezione, alle mani delle donne.



Qualcosa, però, dopo un po' ribolle nel cuore e nella testa di Fulvio, che ad un certo punto, sorprendendo tutti, dice: *«La me' roba me la vendo mi»*.

Gli danno tutti del matto ma la cosa non lo preoccupa affatto. Spiega che lui vendemmiava l'uva, la portava in cantina sociale ma poi non ne sapeva più niente e questa cosa proprio non gli piaceva. E dunque, da quel momento in avanti avrebbe gestito le cose per conto proprio. Lo zio Gianni, «che non si fidava», continua invece a portarla alla cantina sociale.

Ma cos'era successo, cos'era cambiato? Eppure Fulvio era lo stesso che negli anni, alle assemblee, invitava tutti a stare lì, nella cantina sociale. «Bisogna stare nella cantina, perché il mondo va avanti!», era il suo proclama. Era lo stesso Fulvio per il quale aderire alla cantina voleva dire essere autonomi, non dipendere dai negozianti. Aderire affinché il vino lo lavorasse la cantina, non tribolassero loro, i contadini. Si era sempre battuto come un leone perché, ne era certo, tutta l'uva doveva essere portata alla cantina.

La reazione dell'allora direttore Fossato è di rabbia. «Venne qui, fuori di sé e incredulo, sbattendomi sotto il naso tutta la propaganda che avevo fatto: gli dissi che la cosa non mi preoccupava. Mi ero sposato, avevo dei figli, avevo cambiato pensiero. Come avrei fatto a tirare su una famiglia quando c'erano stagioni in cui ai conferitori non era stato dato un soldo?»

Beo pigia, e in corte arrivano anche quelli che vogliono farsi la grappa con le sue vinacce. Fa esperienza, perché «tutto d'un

Pagina accanto: Amedeo a 2 anni, nel '52.

A destra, dall'alto: Fulvio Beo e la Rina a casa, nel '78, con i cognati Luigi e Vittoria; nel '75 ad Asiago; in giardino, a casa, nel 1985.

colpo non puoi fare le cose e allora andavo a farmi insegnare e spiegare da chi ne sapeva più di me». Alle Rugate ci sono botti per gestire 200 quintali di roba, ma in poco tempo Beo, di quintali, se ne trova 500, anche perché compra uva da altri.

Compra, però, anche le prime macchine. Nel 1955 scende dalle Rugate in paese e trasferisce casa e cantina in via Mezzavilla: è la svolta, perché è il momento in cui decide che il suo vino è buono e vale qualcosa. Inizia allora a portarlo in giro: prima a cavallo, poi in bicicletta, quindi si fa prestare la giardinetta furgonata dall'amico Luigino. Eccola la coppia: Fulvio Beo e i campioni del suo vino senza nome. «Ma era Soave, ed è sempre stato solamente Soave. Io so solo che, quando lo facevo assaggiare, la gente lo beveva di gusto e poi venivano a Brognoligo a comprarselo».

Il tempo passa, Amedeo cresce: suo padre lo vede già al suo fianco, il figlio invece gli dà del matto. Amedeo vede il padre lavorare giorno e notte e decide che quella vita lì proprio non fa per lui: e poi c'è il calcio, la sua passione, e se vuoi coltivarla ti ci devi dedicare con gli allenamenti alla sera, con le partite. Il pallone, quella cosa che a Beo stava proprio «sui piedi». «Poi, crescendo» – ricorda Fulvio – «ha scoperto la differenza tra chi pigiava e basta e chi invece portava in giro il suo vino... a Varese, a Milano. Mi facevo prestare un camion con autista e partivo... e Amedeo vedeva la differenza, vedeva tornare le persone, vedeva il frutto dei miei sacrifici. Capi così come stavano le cose... quando diventò un giovanotto, un giovanotto che voleva sposarsi».





Pagina accanto: le prime botti, risalenti alla fine dell'Ottocento, in esposizione all'Enomuseo.

Sarà proprio Amedeo, dopo qualche anno, a mettersi in testa di ampliare la proprietà e di comprare la terra della Pergola dove costruire la cantina nuova.

Ma torniamo in via Mezzavilla: in mezzo a tanto tribolare, cominciano anche ad arrivare i soldi, «ma valeva molto di più la soddisfazione di vedere gente che partiva da Vicenza e capitava qua con le damigiane per prendersi il vino. Tutti i sabato il cortile si riempiva di gente e tante persone facevano anche cento chilometri: avevano magari trovato lavoro in Lombardia, ma il vino che bevevano era il mio e dunque continuavano a salire a Brognoligo per procurarselo».

Fulvio, nel frattempo, prosegue nel fare il rappresentante di se stesso: almeno una volta alla settimana prende e parte. Porta un bottiglione per osteria, battendo palmo a palmo tutti i paesi. «Tenetelo lì», diceva agli stupefatti mescitori, «provatelo. Non voglio niente: se sarete contenti verrete a prendervi una damigiana ogni tanto». Diceva così agli osti ma anche ai capifamiglia, lasciando una damigiana qua e due là, «questo è il mio vino, se vi piace sono qua». E poi aspettava. E quelli arrivavano da tutte le parti, tutti i sabato, «e mi vuotavano la vasca da 25 ettolitri». Col tempo mette su una specie di deposito lungo la strada: 30-40 damigiane, da un cognato che, per il disturbo, ci guadagna qualcosa.

Ma che cos'ha di così speciale quel Soave? «Non diventava rosso come tanti altri vini della zona. Venni invitato a un pranzo e il padrone di casa spillò da una damigiana: per lui era un ottimo

vino, e me lo fece assaggiare. Secondo me in bocca non lasciava nulla, sembrava fosse fasullo. Il pranzo proseguì tranquillamente e dopo un paio d'ore il padrone si accorse che in quel poco tempo il vino era diventato rosso. Il mio vino, invece, restava bello, sano. Se la gente tornava», dice sicuro Fulvio «era perché erano soddisfatti. La loro soddisfazione, però, non era nulla rispetto alla mia». Beo, a chiedergli il segreto di quel Soave, non vacilla un istante: «l'uva, serve l'uva buona, la garganega migliore... anche se ogni tanto usavo la turbiana per aumentare il grado».

Vino buono al prezzo giusto: questa la ricetta di Fulvio, che prende più degli altri ma che ha capito che alla gente non interessa se costa dieci lire in più al litro. A quei primi clienti importa che il vino sia buono. Il resto lo fa il passaparola.

«Quella è stata la mia soddisfazione, quella di pigiarmi la mia uva... e adesso vedi che cantina che ho messo su. Arrivammo a mille quintali, c'era vino dappertutto. Tutti hanno fatto mosto, a Brognoligo, ma l'unico che ha trasformato quella fatica in una cantina sono stato io», si gonfia d'orgoglio Fulvio.

Il nome di Tessari comincia a passare di bocca in bocca: peccato che, nel Montefortiano, Tessari sia uno dei cognomi più diffusi. Si racconta che un cliente di Beo, impossibilitato a recarsi di persona a Brognoligo per il consueto approvvigionamento, avesse chiesto al fratello di farlo in sua vece. Lo mandò dunque a Monteforte raccomandandogli di cercare Tessari. Cosa che l'uomo effettivamente fece chiedendo a chi del posto. Gli vennero fornite le indicazioni e quello approdò effettivamente a una cantina.



Sempre dall'Enomuseo di Ca' Rugate.
Sotto: gasatore per la produzione di vini
frizzanti (riconoscibile dai rubinetti) e
legatrice per bottiglie (lo spago manteneva i
tappi in pressione).

Pagina accanto: i *picai*, fili per appendere i
grappoli in appassimento.





Lui vendemmiava l'uva,
la portava in cantina
sociale ma poi non ne
sapeva più niente.
E questa cosa proprio
non gli piaceva.





Scorci della cantina: legno e acciaio per l'affinamento e l'evoluzione dei vini.

Entrò e si accertò di essere da Tessari: gli dissero di sì. Per essere più sicuro chiese di Fulvio e si sentì rispondere che era fuori. Tutto a posto, dunque, e l'uomo ripartì col vino portandolo a casa del fratello. Poco dopo quest'ultimo si presentò dal nostro Fulvio dicendogli che la sua fama, evidentemente, faceva già gola a qualcuno e gli raccontò la storiella. Cosa fosse successo lui lo aveva capito subito, semplicemente assaggiando il vino: non poteva essere quello di Beo.

Ma allora, vien da chiedersi, come si fa a fare un vino buono? «Sarebbe meglio pigiare l'uva coi piedi», risponde sicuro Fulvio. E spiega che «a suo tempo, veniva vendemmiata anche tre volte, per raccogliere quella giusta al momento giusto». A suo tempo, al tempo in cui con il bisolfito non si andava leggeri, perché bisognava evitare che il vino cambiasse colore.

Per Fulvio è un crescendo. Fa pure un investimento notevole: si compra "il" 1100, che vuol dire la possibilità di portar fuori la famiglia (che era cresciuta visto che nel 1963 era nato Gianni) e, soprattutto, i suoi campioni sempre più lontano. «Tante domeniche riempivo la macchina e giravo. Lasciavo il vino qua e là: quando poi vedevo quelle stesse facce sbucare in cantina scopro di aver guadagnato dei clienti».

Intanto cresce anche la proprietà, sette campi e mezzo in un colpo solo, e di pari passo la cantina sotto il portico di via Mezzavilla: le botti più grandi vengono portate qui. Poi arrivano, a riempire completamente la cantina, quelle di cemento da 25 quintali. Successivamente toccherà anche a cinque botti da cento

quintali che verranno piazzate, sempre in cortile, sotto una tettoia. E poi ancora altre due e quindi fa capolino l'inossidabile. «Si continuava a pigiare con i piedi, alle Rugate» – racconta Fulvio – «poi il mosto veniva portato qui. Quindi arrivava uno con la tappatrice e a un certo punto anche un torchio continuo».

Tutto casa, campo e cantina: è stata questa la vita di Fulvio Beo fino a poco più di tre anni fa. Prendeva la Fiesta rossa diventata mitica, saliva alle Rugate, poi saltava sul trattore con le taniche di plastica piene, pompa in mano e via a bagnare le vigne. Che spaventi ha fatto prendere "alla Rina": prima «un ribaltamento col trattore su di là. Roba da ammazzarsi!», dice ridendo. Non si fece un graffio sebbene fosse finito sotto il trattore. Gli ricapitò ancora, ma ebbe la prontezza di saltar giù.

Quindici anni fa salutò le Rugate dall'ambulanza. Ci era andato a portare la colazione ai figli che vendemmiavano. Risalito in macchina sovrappensiero, anziché ingranare la marcia mollò il freno a mano dando il via ad una corsa folle dell'auto, in discesa, a motore spento. «Io ero a casa e sentii l'ambulanza. Solo in un secondo tempo seppi che su quell'ambulanza c'era lui», racconta Rina. E non era ancora finita: «Successo un giorno che all'ora abituale Fulvio non fosse ancora rientrato. Cominciai a preoccuparmi e a piedi mi avviai alle Rugate fermandomi praticamente in ogni casa lungo la strada per chiedere se qualcuno l'avesse visto. Niente di niente, e più camminavo più stavo male. E lui dov'era? In macchina, al sole, che dormiva. Non so quanti spaventi mi sono presa. Anche perché aveva una bella età, era proprio vecchio».





Sarà proprio Amedeo,
dopo qualche anno,
a mettersi in testa
di ampliare la proprietà
e di comprare la terra
della Pergola dove
costruire la nuova cantina.



In Ca' Rugate, la raccolta dell'uva si fa rigorosamente a mano – i grappoli meritano cura e rispetto.





Una scuola lunga un secolo



Il lavoro di Fulvio Beo è
stato sempre per i figli.
E quello dei suoi figli,
per i nipoti. Ca' Rugate
è, soprattutto, questo:
una vera famiglia.

«Ho faticato tanto, e adesso sono come un gatto: divano-poltrona, poltrona-divano. A dirla tutta, però, non sto mai fermo». È una scuola lunga un secolo la sua, con tante tappe, tanti passaggi, tanti “tempi” diversi: ma d'altronde, come dice Beo, «le stagioni sono fatte così, mica sono tutte uguali».

«Cosa ho imparato? La serietà. E poi il lavoro: è la cosa principale, senza non hai niente al mondo. Ma ci vuole tanta pazienza per sopportarlo, per capirlo. Tutti lavoravano allora, uno su una cosa, uno su un'altra. Io lavoravo per ingrandirmi, per la famiglia, non per me. Per me ne avevo sempre ed ero certo che ne avrei avuto sempre. Lavoravo per gli altri, per la gioventù che avevo intorno. È una cosa che viene dal profondo, spontaneamente: ce l'hai nell'anima quella roba lì. Quando iniziai a parlare della mia cantina, i miei amici mi dissero che avrebbero pure rischiato di morir di fame, ma l'uva avrebbero continuato a portarla alla cantina sociale. Dicevano che non avrebbero mai lavorato di notte, che faticassero quelli della cantina. “Non prenderò niente delle mie uve, non importa. Morirò povero, – dicevano – ma non voglio tribolare”».

«Era gente della mia età, disposta a lavorare tutto il giorno ma alla sera, una volta a casa, volevano il riposo. Io, invece, cercavo di guadagnare: se lavori tutto l'anno, mi son sempre detto, perché non vuoi gustarti una soddisfazione che è solo tua, anche se è costata fatica? A me non sembrava di tribolare, pensavo alla famiglia, e ho imparato facendo. Eh sì, tutto è partito da qui» (e indica la testa).



«La soddisfazione più grossa della vita è vedere mio figlio e mio nipote continuare nel solco.»

In apertura, pagina 48: dal 1915 al 2012, quattro generazioni di Tessari.

Da sinistra: Michele, Fulvio Beo, e i due Amedeo – nonno e nipote.

Pagina accanto: Michele in cantina compie un rito: la rottura del sigillo sulla barrique di Vin Santo di Brognoligo dopo 7 anni di affinamento.

A destra, quattro generazioni di Tessari durante la vendemmia.

«La soddisfazione più grossa della vita è vedere mio figlio e mio nipote continuare nel solco. Adesso non ho più forza, ma tra i campi e la cantina nuova fino a poco tempo fa ci passavo le giornate: è una soddisfazione enorme vedere cosa è diventato quello che avevo avviato io. Sono stati bravi a far crescere quel progetto, che prima è stato quello di fare per conto mio e poi quello di avere accanto Amedeo e suo figlio Michele. Io con le mie capacità, loro con i supertecnici. Bisogna andare avanti, perché il mondo continua a cambiare: e la cantina nuova è un'altra grande soddisfazione. Non me lo hanno mai detto, ma dentro di loro alla fine mi hanno dato ragione. Ce ne sono stati pochi ad avere le soddisfazioni che ho avuto io. Adesso loro sono in grande, sono più soddisfatti loro che vanno praticamente in tutto il mondo. Quel vino oggi lo portano dappertutto. Sono stati bravi, anche mio nipote Michele è uno che ragiona, che sa fare bene il suo mestiere: è un bravo ragazzo anche se è moderno. Viene a trovarmi e non fa altro che parlare di vino, ma io non posso dirgli niente perché mi ha superato: trenta, cinquant'anni fa aveva ancora un senso, non adesso».

La cantina nuova... costruita dai figli sulle fondamenta del padre, «che sarei io». «I miei figli? Sono stati più bravi di me. Perché io ho cominciato e loro hanno fatto crescere tutto più in fretta di me. Io ho faticato tanti anni per arrivare a quelle piccolezze lì... per conquistare il mercato... che poi non era mica un mercato, perché ero io ad andare in giro con la bicicletta e i campioni. Lo facevo con uno scopo e dalle tribolazioni ho avuto le soddisfazioni più grandi... se non ci fossi stato io... ad andare contro tutti... a insistere nonostante mi dessero del matto...».



Beo il positivo, Beo che a una domanda risponde subito vedendoci il lato bello. Quando gli chiedi cosa abbia pensato quando si è trovato appiccicato in etichetta [vedi pag. 54, ndr], su quell'etichetta di una bottiglia di pregio chiamata appunto "Fulvio Beo", si sbellica dalle risate: «Che follia: un'invenzione di Michele... Mi conoscevano già in giro, anche senza l'etichetta! Quante volte Michele è venuto a prendermi a casa apposta perché c'era gente che voleva conoscermi. E quante fotografie...». Ride di gusto pensando ai tanti scatti partiti dalle macchinette di quei cinesi che assieparono un pullman in visita alla cantina, senza contare le corriere che provavano a venire su fino alle Rugate per poi arrendersi davanti alle salite, ferme a far proseguire i passeggeri a piedi o in auto. Ride Fulvio, e si capisce come mai gli abbiano appioppato quel soprannome, Beo.



La nostra barricaia, dedicata all'evoluzione
dei vini più importanti.



«Adesso non ho più forza,
ma tra i campi e la cantina
nuova fino a poco tempo fa
ci passavo le giornate.»





La carica dei... 100 anni



I 100 anni di Fulvio Beo:
tempo di bilanci.
Con colpo di scena finale.

Rimpianti?

«Ce ne sarebbero sempre, di non essere arrivati ancora più in alto, ad esempio. Ma andando più in alto sarebbero potute succedere altre cose».

Gioie?

«La cosa più bella che ho fatto è stato sposare la Rina. È stato il punto di partenza. Come si fa a stare insieme tutto questo tempo? È stata brava lei. Io sono paziente ma lei è stata più brava di me. Credo non mi abbia mai detto di no, non mi ha mai contrastato. È stata brava a sopportarmi. È capitato che io abbia fatto qualcosa di troppo: magari non era contenta, ma non si è mai messa di traverso, mi ha lasciato libero».

“La Rina”

Lei che quando il cortile non era invaso di clienti non obiettava alcunché al fatto che Fulvio sparisse per andare a giocare alle bocce. Eppure “la Rina” aveva due bimbi piccoli, una mano non l'avrebbe disprezzata, come pure vedere padre e figli giocare insieme. «I matrimoni di oggi vanno in crisi» – sentenza Fulvio – «perché mancano le cose importanti, cioè la pazienza di sopportare le cose che non vorresti. Una volta portavi pazienza e facevi sacrificio, oggi non lo si fa più. Gira gira, alla fine il nocciolo di tutto è il sacrificio. Com'è stata lunga la mia vita, sono state molte le cose che potevano succedermi. Ma me la sono goduta, sono contento: ho tribolato tanto, ho avuto tante soddisfazioni e sono sempre stato bene. E il piacere più grande che ho avuto è stare con quella lì, la Rina».



A sinistra: due giganti a confronto: Fulvio Beo con una balthazar (12 litri) del nostro Amarone.

Pagina accanto: Fulvio Beo in vigna, in un ritratto del 2014: l'ultimo prima di diventar centenario.

Oggi?

«Oggi è tutto diverso. Adesso ci sono quelli che non si sposano ma sono sposati lo stesso. Oggi è meglio, perché quel che viene dopo è sempre meglio. In quegli anni di terroristi forse non ce n'erano, ma una volta si tribolava, oggi meno. Adesso è una vita più pacifica, o almeno sembra. Oggi però corrono di più e corrono troppo, perché hanno troppe cose da fare. Prendiamo il vino: allora la cosa era più delicata, non sapevi niente, facevi le prove. Oggi hanno tutto spiegato sui libri: non impara più nessuno perché è tutto pronto, tutto scritto. Una volta prendevi un bicchiere, lo riempivi di vino, lo mettevi all'aria e vedevi cosa succedeva: restava bianco oppure diventava rosso e allora dosavi il bisolfito. Adesso vien fuori tutto ben fatto. I ragazzi di adesso non si adatterebbero più a quello che, invece, facemmo noi. I padri pigiavano ore e ore, ma alla seconda generazione spesso finiva tutto perché la sera i più giovani volevano essere liberi. La mia generazione, ma quelli con la mia testa, indirizzavano i pensieri ai soldi, non certo ad andare in giro alla sera. Magari prima di sposarsi, ma dopo no».

Fulvio Beo, il patriarca. Con colpo di scena.

Forse sta tutto qui il suo segreto, in quello sguardo vispo sgranato sul mondo, in quel sorriso sornione e positivo, in quella testa dura che, alla fine, non l'ha mai tradito. Ha sempre ascoltato se stesso, Beo, costruendo un suo equilibrio tra passione e ragione, e ha sempre avuto ragione lui: a scappare pur mettendo a rischio l'unica cosa che cercava di salvare, e cioè la pelle, ad ascoltare il cuore che gli sussurrava che "la Rina" era la metà che lo completava, a trasformare un "colpo di matto" in impresa. A dispetto di tutto e di tutti.

E adesso, dall'alto dei suoi 100 anni, si gode i frutti di quel paziente e ostinato lavoro con cui i profumi delle vigne delle Rugate seducono migliaia di persone, dopo aver solcato in bottiglia gli oceani e volato sui cieli del mondo. Le vigne, l'uva, il vino: che impresa. Non male per un astemio! Ecco qua il colpo di scena, in perfetto stile Beo: «Non sopportavo l'odore del vino, e durante la prigionia ce lo propinavano di continuo perché da mangiare non ce n'era. Ti riempivano scodelle e scodelle di vino, ma io lo rifiutavo. I compagni mi dicevano di prenderlo lo stesso per darlo a loro in cambio di altro. Mi convinse Angelo [*il famoso compagno di fuga dalla prigionia, vedi pag. 19, ndr*], allora, a provare a bere un goccio di vino: mi assicurava che avrei patito meno la fame. E così, piano piano, controvoglia iniziai a berlo... ed era pure parecchio buono quel vino bianco della Costa Azzurra. Il mio rapporto col vino iniziò e finì lì, tolto un goccio di Recioto ogni tanto».

«E così è bell'e finita la mia storia», parola di Fulvio Beo.



«Com'è stata lunga la mia
vita, sono state molte le cose
che potevano succedermi.
Ma me la sono goduta.»



5 secoli di Tessari



Siamo andati indietro di 500 anni.
Dal 1540 al 2012, la stirpe dei Tessari
nasce e cresce longeva attraversando
i secoli. Per 13 generazioni.

Primo di 4 fratelli,
nel 1540 circa nasce

Domenico



Secondo di 2 fratelli,
nel 1579 circa nasce

Lorenzo

Sposa la Bortola



Primo di 4 fratelli,
il 19/12/1614 nasce

Bernardo

Sposa la Giulia



Quinto di 10 fratelli,
il 29/3/1657 nasce

Lorenzo

Sposa la Lucia il 21/8/1684
e in seconde nozze la Sabina nel 1693
Muore il 26/12/1700

Terzo di 4 fratelli,
il 10/11/1696 nasce

Stefano

Sposa la Giacoma il 18/6/1725
Muore il 28/4/1766

Terzo di 8 fratelli,
l'8/10/1730 nasce

Domenico

Sposa la Maddalena il 18/2/1762
e in seconde nozze la Lucia il 12/2/1777
Muore il 16/8/1787

Secondo di 9 fratelli,
il 10/8/1765 nasce

Lorenzo

Sposa l'Angela il 1/2/1793
Muore tra il 1847 e il 20/7/1849

Terzo di 5 fratelli,
il 16/11/1801 nasce

Marco

Sposa la Carolina l'11/11/1833
Muore il 23/9/1878

Decimo di 14 fratelli,
il 23/9/1849 nasce

Luigi Giovanni Decimo

Sposa l'Angela Luigia il 24/11/1880
Muore il 22/7/1908

Quarto di 9 fratelli,
l'8/11/1887 nasce

Amedeo Silvio

Sposa l'Adele il 26/4/1913
Muore il 4/11/1918

Secondo di 3 fratelli,
l'8/7/1915 nasce

* Fulvio Beo *

Sposa la Rina il 19/4/1947

Secondo di 3 fratelli,
il 29/9/1950 nasce

Amedeo

Sposa la Carla il 25/5/1974

Primo di 2 fratelli,
il 22/6/1975 nasce

Michele Fulvio

Sposa la Samanta l'11/6/2011

Primogenito,
il 24/8/2012 nasce

Amedeo

Di padre

in figlio





la mia terra

Questa terra è

*

Uomo e vite hanno
entrambi radici.

Quando sono nella
stessa terra s'incontrano,
si parlano, vivono
e crescono insieme.



Soave, la nostra terra



La storia del nostro
territorio vitivinicolo va
di pari passo con la storia
di Ca' Rugate.
E della famiglia Tessari.

Al debutto del secolo breve, il paesaggio di Soave non è poi così difforme da quello attuale. Certo, la viticoltura non è ancora diventata la coltura che divora qualsiasi altra attività agricola, ma dalla pianura si è lentamente allargata anche alle colline che circondano Soave, Monteforte e Brognoligo, lasciando uno spazio sempre minore alla coltivazione del ciliegio e del gelso, albero che aveva significato molto per una zona dedita all'allevamento del baco da seta. La pianura è fittamente vitata, mentre lungo le pendici che portano a Castelcerino o Fittà le viti sono presenti a macchia di leopardo, alternandosi tra le zone di maggior vocazione e quelle dov'è più semplice la lavorazione, spesso con filari interrotti dalla coltivazione degli ortaggi, simbolo di un'attività agricola che è prima di tutto fonte di sostentamento quotidiano, neppure paragonabile alla specializzazione odierna.

Le varietà coltivate sono quelle di sempre: garganega e trebbiano per i bianchi, corvina, corvinone, rondinella e molinara per i rossi. Cabernet, merlot e chardonnay sono nomi esotici di uve che qui non si sa neppure come siano fatte, in compenso ci sono innumerevoli varietà minori destinate all'oblio, soprattutto in Valpolicella, dove rossignola, pelara, dindarella, forsellina... – uve che oggi praticamente non esistono più – agli inizi del Novecento sono ancora coltivate, una perché dona colore, l'altra sapidità, un'altra ancora perché è vero che sa di poco ma è robusta e produce sempre tanta uva.

Oltre a suddividere i vini in base alla loro colorazione, cominciano ad apparire le prime classificazioni qualitative dovute alla zona di produzione, quindi troviamo uve ordinarie, mezzane



FITTA, 8 LUGLIO 1915

- Amedeo:* «Come stai, Adele?»
Adele: «Bene, stanca ma bene.
E il piccolo? Com'è?»
Amedeo: «Piccolino, ora dorme.
Come lo chiamiamo?»
Adele: «Sarà Fulvio... Fulvio Beo.»



o fini a seconda che provengano dalla pianura, dalla fascia pedecollinare o dalla collina. La comparsa della peronospora e le gelate dei primissimi anni del secolo hanno ridotto la superficie vitata, lasciando però invariata la composizione del vino Soave che, curiosamente, ha percentuali più o meno opposte a quelle odierne, ovvero due parti di trebbiano per ogni parte di garganega.

Gli anni fra le due guerre sono stati funestati dalle conseguenze della fillossera, flagello che, come in tutto il resto d'Europa, ha prima distrutto e poi costretto a ridisegnare il paesaggio viticolo della zona, andando a sfruttare la naturale resistenza all'afide delle radici di origine americana e riconquistando terreni che, la Guerra prima e le malattie poi, avevano sottratto alla coltivazione. A dire il vero, la fillossera era comparsa ancor prima della Grande guerra, ma proprio il conflitto aveva distolto l'attenzione del mondo contadino da questi problemi. L'annuario 1929-1931 della Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano Veneto non solo consiglia la ricostituzione dei vigneti in terra di Soave, ma entra nello specifico dei vitigni da impiantare, rilevando come garganega e trebbiano di Soave siano le migliori varietà da utilizzare in loco. Le percentuali d'impiego, però, nel volgere di una trentina d'anni si sono pressoché invertite e il blend, corrispondente a quello odierno, si attesta su percentuali tra garganega e trebbiano rispettivamente attorno all'80-20%.

A mano a mano che ci si avvicina alla zona di Monteforte e Brognoligo, poi, la garganega assume un ruolo ancor più rilevante, fino ad essere vinificata quasi in purezza. Nelle cantine contadine

Pagina accanto: giovani viti di corvina
a Campo Lavei.

Sotto: filari di corvinone e rondinella,
sempre a Campo Lavei.





LE RUGATE, GENNAIO 1947

Fulvio Beo: «Mamma, voglio sposarmi.»

Adele: «E con chi, Fulvio?»

Fulvio Beo: «Con Rina, quella ragazza che hai visto domenica e che abita a Brognoligo.»

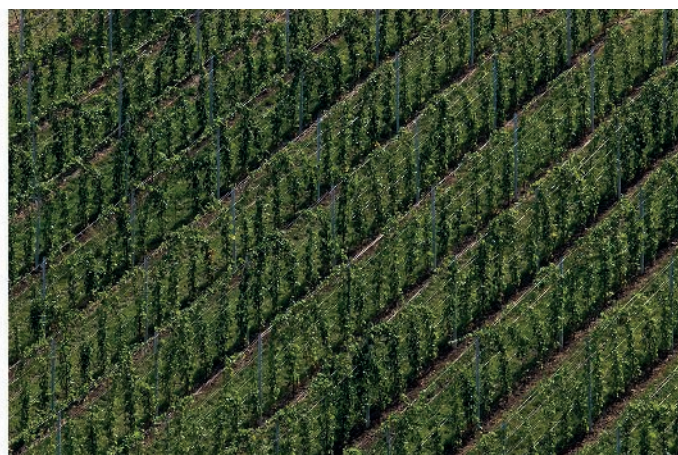
Adele: «È una brava ragazza?»

Fulvio Beo: «Sì, mamma, è quella giusta.»



Pagina accanto: il vigneto di Campo Lavei.

A destra: giardino vitato a Tremenalto, uno dei vigneti più giovani e più suggestivi in Azienda.



assistiamo ancora a una vinificazione che prevede per i bianchi qualche giorno di macerazione con le bucce, talvolta anche con i raspi, mentre nelle strutture più moderne, in particolar modo quelle delle cantine sociali, le macerazioni cominciano a essere più brevi e leggere, anche se le vinificazioni in bianco sono ancora una rarità.

Il secondo Dopoguerra è un periodo ancor più significativo per il territorio veronese: la viticoltura si sta rivelando un grande affare e le vigne cominciano a occupare spazi fino ad allora destinati ai seminativi, con la garganega sempre più presente e il trebbiano di Soave che invece perde posizioni a favore del più produttivo trebbiano toscano. La lavorazione dei fondi è ancora manuale e la forza animale è dedicata unicamente al trasporto delle uve o dei vini. Se la graduale modernizzazione delle cantine porta a produzioni sempre più affidabili e uniformi, parallelamente assistiamo a una perdita di personalità dei vini, che si traduce in campo economico in una sostanziale equivalenza delle produzioni di pianura con quelle di collina, con il risultato di un rapido sviluppo della superficie vitata di pianura perché molto più facile ed economica da coltivare. Il grande successo del bianco veronese induce le vallate occidentali a soppiantare le varietà da Valpolicella con quelle da Soave, vino che gode di un grande successo oltreoceano.

Gli anni Ottanta sono quelli del rilancio dell'enologia italiana, quelli che hanno visto lo scandalo del metanolo e che i produttori hanno preso come punto di partenza per risollevarla la testa, abbandonando l'idea di "vino-bevanda" e inseguendo un prodotto

che sapesse raccontare di luoghi e tradizioni, capace di affrontare le insidie del tempo e che fosse orgoglio di un popolo. Le spinte sono state molte, non sempre nella direzione giusta.

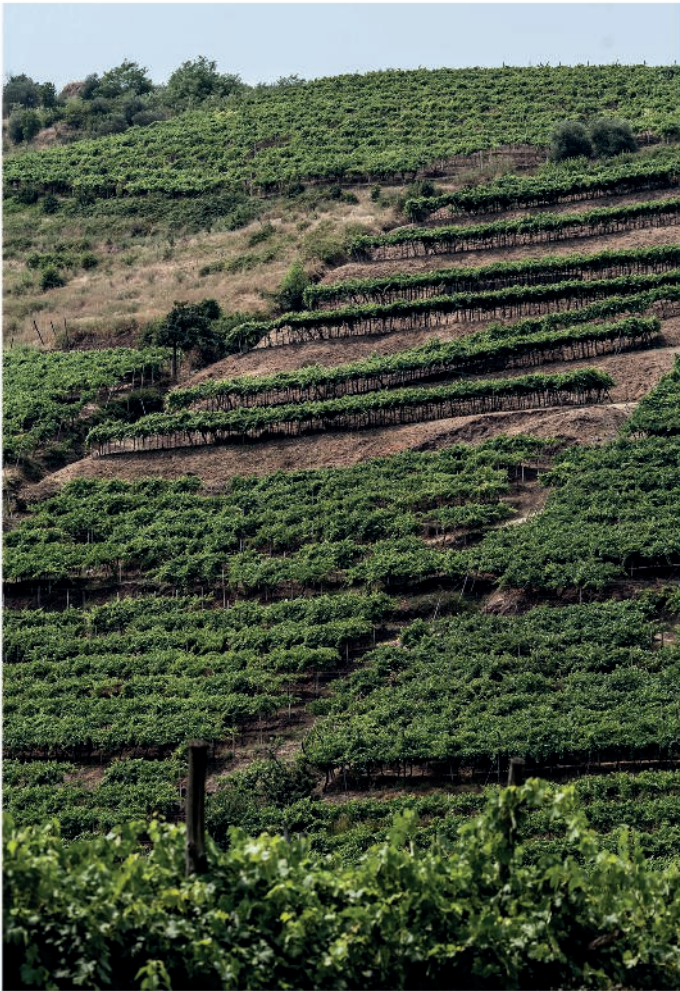
In campo viticolo finalmente ci si rende conto, tanto in Valpolicella quanto nel Soave, che la forma di allevamento utilizzata finora – la tradizionale pergola – forse non è così vocata alla qualità, che il filare sarebbe migliore, o per lo meno bisognerebbe che la pergola fosse maggiormente contenuta, unilaterale e non troppo espansa. Allo stesso tempo si soffre di una sorta di complesso d'inferiorità, si ritiene che le varietà storiche non abbiano sufficiente caratura per competere nel mondo, ed ecco allora che chardonnay a Soave, cabernet e merlot in Valpolicella sembrano essere non solo il toccasana, ma anche l'unica strada percorribile per riscuotere successo. Nelle cantine la tecnologia si fa sempre più fine e mirata, la scelta dei lieviti e delle temperature di fermentazione, la durata delle macerazioni sono attività non più svolte un anno dopo l'altro sempre uguali, ma rimesse in discussione, spesso con l'aiuto di figure che non si erano mai viste – i "consulenti" –, esperti viticoli o enologici che vengono in cantina a dare suggerimenti, a insegnare che il vino buono deve riposare nella barrique, la botte piccola che raramente si era vista in Veneto prima di allora.

È un periodo di grande fermento, di lievitazione insensata dei prezzi dei vigneti, di vini che nel volgere di pochi anni diventano icone dell'enologia italiana, cercati dagli appassionati di tutto il mondo. Il Soave, pur in presenza di grandi aumenti di prezzo, rimane un vino di facile accessibilità, mentre è nella vicina



BROGNOLIGO, AUTUNNO 1985

- Amedeo:* «Papà, dobbiamo dare sviluppo alla nostra azienda, dobbiamo imbottigliare.»
- Giovanni:* «Sì, papà, tanti nostri amici lo fanno, e vendono il vino molto più caro di noi.»
- Fulvio:* «Siete sicuri?»
- Amedeo e Giovanni:* «Sì, papà.»
- Fulvio:* «E allora imbottigliamo.»



Valpolicella che questo percorso sembra non aver fine: l'Amarone, un vino che alla fine degli anni Ottanta era prodotto in quantità contenute e a prezzi assolutamente abbordabili, in pochi anni diventa uno dei vini di maggior successo planetario, cui segue un aumento esponenziale tanto dell'offerta quanto delle richieste economiche che, se da un lato portano benessere in una zona che non ne ha mai avuto molto, dall'altro induce ad allargare gli impianti a zone poco adatte alla qualità.

In pochi anni la produzione si decuplica, il paesaggio veronese si infittisce ancor più di vigneti e nelle zone di confine – come la Val Tramigna o la Val di Mezzane – corvina, corvinone e rondinella riconquistano i vigneti che erano stati ceduti al Soave nei decenni precedenti.

L'ultimo decennio del Novecento, pur interessato da un continuo sviluppo dell'area destinata ad Amarone e Valpolicella, in particolar modo nella versione di ripasso, vede finalmente un ridimensionamento del costo dei vigneti: le quotazioni stellari che avevano interessato il decennio precedente si ridimensionano attestandosi su valori certamente alti ma ancora gestibili dalle aziende desiderose di ampliare il parco vitato. Molte delle realtà che operano nelle denominazioni più vicine – come Soave, Custoza, Bardolino o Lugana – si riversano nel nuovo Eldorado veronese, dando vita a un incremento esponenziale anche delle etichette proposte, con prezzi che oscillano dalla manciata di euro a oltre i 100, contribuendo certamente allo sviluppo della zona ma creando, parallelamente, una certa confusione in un mercato sempre più affollato.

Pagina accanto: vecchie vigne in località Tremenalto si arrampicano sul pendio.

In basso, in senso orario: la forma perfetta di una foglia di rondinella; filari nel vigneto di Soraigo; grappolo di corvina.





BROGNOLIGO, PRIMAVERA 1999

Fulvio Beo: «Allora? Non si può proprio fare altro?»

Amedeo: «No, papà, dobbiamo spostarci a Montecchia.»

Fulvio Beo: «Va bene, allora, basta che si facciano le cose per bene.»

Amedeo: «Figurati, papà: Michele ha le idee chiare.»



Pagina accanto: il terreno ricco di scheletro in località Tenda.

A destra: in alto, Amedeo durante la vendemmia a Campo Lavei; in basso, Amedeo a Tremenalto.

Ma nei vigneti che cosa è cambiato? Poco, a dire il vero: la pergola continua a rimanere la forma di allevamento più diffusa, certo con capi a frutto meno estesi e produzioni calibrate per un prodotto che sempre più deve offrire ricchezza ma anche tensione ed eleganza. Ecco allora la riscoperta e la valorizzazione di tutti quei vigneti di alta collina che nel secondo Dopoguerra erano stati abbandonati per la difficoltà di lavorazione e la scarsa redditività, che oggi invece sembrano essere il punto di forza di tutte le produzioni più ambiziose, con aziende che tornano a lavorare i terreni anche oltre i 400 metri di altitudine.

Accanto alla convinzione che la potenza non può essere un fine quanto piuttosto un mezzo per esprimere il carattere dell'Amarone, finalmente nei pensieri dei vignaioli di Soave e Valpolicella matura la consapevolezza che l'ambiente in cui queste produzioni vedono la luce è un bene prezioso e va protetto, che i vigneti e i terreni circostanti – le rive e i pendii più scoscesi – vanno gestiti con oculatezza, che l'utilizzo esasperato della chimica in campagna va abbandonato in funzione di metodi di protezione meno invasivi – dalla lotta integrata alla confusione sessuale, dai dettami dell'agricoltura biologica a quelli della biodinamica.

A queste scelte in vigna fanno eco quelle in cantina, dove cresce l'attenzione alla salubrità e all'originalità dei vini, con l'abbandono di percorsi sicuri ma poco valorizzanti e l'accettazione che il duro lavoro porta a grandi risultati anche in presenza di rischi più elevati. Il tutto, teso ad un vino che sia piacevole, ricco di personalità e salubre.





La garganega dalla vigna al bicchiere



Storia e caratteristiche della nostra cultivar a bacca bianca più celebre. E di come si trasforma nella gamma dei nostri Soave.

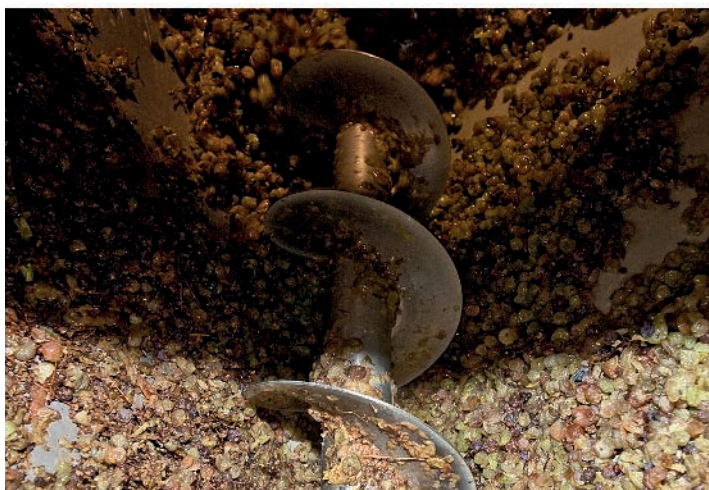
Il vitigno garganega è la cultivar a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, in minor misura anche di Padova e domina le colline degli areali di Soave e Gambellara.

La prima citazione della garganega risale al XIII secolo e al trattato agronomico *Opus ruralium commodorum* del bolognese Pietro de' Crescenzi, che ne descrisse le principali caratteristiche.

È indubbio che alcuni caratteri possano avvicinare questo vitigno alla famiglia dei trebbiano e in particolare al trebbiano toscano, ma è un'identità che oggi viene rigettata, anche se rimane una comune derivazione dai vitigni bianchi diffusi dagli Etruschi, tra i quali anche il trebbiano di Soave. La garganega non ha una particolare aromaticità, ma possiede un patrimonio di profumi semplici fruttati e floreali che diventano più complessi dopo un periodo di affinamento in bottiglia e che si aprono a erbe aromatiche e note minerali.

Le caratteristiche organolettiche del vino dipendono non solo dalla ricchezza zuccherina e acida dell'uva, ma anche dalla presenza di metaboliti secondari, soprattutto aromi e composti fenolici, presenti in quantità infinitesimali ma pur sempre importanti nella caratterizzazione del Soave. La quantità di questi precursori di aromi dipende ovviamente da fattori colturali e ambientali: per quanto riguarda i terpeni si è notato che una buona escursione notte/giorno ne comporta l'incremento – ed ecco perché le vigne di collina hanno un profilo aromatico più importante, profondo e complesso. La qualità globale del Soave è anche influenzata positivamente dagli aromi secondari, cioè quelli che si sviluppano durante la fermentazione, visto che soprattutto gli esteri etilici e acetati hanno un effetto positivo sulla percezione delle note floreali e fruttate.

In basso, varie fasi della lavorazione di garganega.





La qualità globale del Soave è anche influenzata positivamente dagli aromi secondari, quelli che si sviluppano durante la fermentazione.





Il Soave è di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, dal profumo fresco, fine, delicato di sentori di frutta esotica, di agrumi, ma anche di fiori dolci di campo come camomilla e sambuco.



In generale, il Soave è di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, dal profumo fresco, fine, delicato di sentori di frutta esotica, di agrumi, ma anche di fiori dolci di campo come camomilla e sambuco.

Il gusto è gradevole, di buona acidità, persistente e sapido con accenni di mandorla. Quando raggiunge livelli qualitativi importanti, si esprime al meglio dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, arricchendosi di note minerali molto originali e di singolari richiami di tè verde.

Se questo è il quadro complessivo dei bianchi di garganega, vediamo quali sono le caratteristiche delle etichette firmate Ca' Rugate.

Il **San Michele** è il nostro Soave più immediato e fresco, come evidenzia già in prima battuta il colore paglierino brillante in cui fanno capolino richiami verdognoli. La fermentazione a bassa temperatura lo rende particolarmente ricco di aromi di fiori bianchi e il breve affinamento in solo acciaio ne garantisce un'immediata e vibrante bevibilità.

Il **Monte Fiorentine** è caratterizzato da un colore paglierino intenso e da aromi di frutti mediterranei tra i quali spiccano gli agrumi. La bocca è dotata di buona sapidità, che ben si armonizza con la notevole struttura gustativa e la sferzante acidità. Da ricordare che, pur derivando le uve da un vigneto con ottimale esposizione a sud, la buona pendenza (dal 10 al 30%) e la discreta altitudine (da 180 a 200 metri slm) portano a una maturazione decisamente tardiva, con vendemmia in ottobre inoltrato, a volte persino dopo la metà del mese.

Sotto: le nostre etichette con protagonista la garganega.

Il **Monte Alto** rivela un colore leggermente dorato, legato al delicato passaggio in legno e a uve raccolte in leggera sovrasmaturazione. I profumi, ampi e complessi, uniscono alle note floreali richiami di frutta bianca piuttosto matura. La vendemmia posticipata contribuisce a creare un gusto particolarmente avvolgente, caldo e morbido, anche se ben sostenuto da una rinfrescante vena di acidità.

Per quanto riguarda la nostra ultima etichetta, **Studio**, realizzata in tiratura assai limitata con la predominanza di trebbiano di Soave, c'è da rilevare come la garganega contribuisca a impreziosire questo importante assemblaggio con aromi

particolarmente ricchi di erbe e con una fresca nota acida che va a costruire una rara complessità gustativa.

In conclusione, non va dimenticato che la perfetta riuscita del processo di vinificazione è possibile solo in presenza di uve completamente sane: questo è il nostro primo obiettivo, che perseguiamo sia nella fase di coltivazione del vigneto, sia durante il delicatissimo momento della vendemmia, sia nella cernita delle uve prima della pressatura. La sanità delle uve – oltre a garantire l'alta qualità e la piacevolezza del vino – ci consente di utilizzare dosi molto contenute di anidride solforosa, in modo da garantire la massima salubrità di tutta la gamma dei nostri Soave.





Il sogno e la realtà



La storia dei vini di Ca' Rugate è la storia dell'Azienda, tappe salienti di un sogno che è diventato solida realtà.

Quando si ha a che fare con la storia di un'azienda agricola, è quasi impossibile trovare la data precisa in cui una famiglia ha aggiunto alla sua normale attività produttiva l'aspetto commerciale. Spesso questa scelta è frutto di un piccolo passo alla volta, di eredità e suddivisioni, di appezzamenti assegnati a un figlio e magari attività di vendita all'altro, con veri e propri buchi temporali dovuti alle guerre o alla prematura scomparsa degli eredi.

La famiglia Tessari ha una storia proprio come questa, cominciata verso la metà del Seicento sulle alture a nord di Soave, a Fittà, dove possedeva terreni e dove aveva costruito la casa in cui avrebbe vissuto per più di due secoli. Qui, generazione dopo generazione, il lavoro della famiglia è stato prettamente agricolo, con la viticoltura che non era altro che una delle attività da seguire per ricavare un reddito. Se vogliamo comunque fissare una precisa data di inizio dell'attività commerciale dobbiamo aspettare il 1916, quando Amedeo Tessari, quartogenito di Luigi Giovanni Decimo, che aveva trasferito la famiglia alle Rugate, nel pieno della Prima guerra mondiale prende in affitto, insieme alla moglie Adele, un'osteria a Presina, nella Bassa a due passi dall'Adige; ed è così che comincia a commercializzare il vino prodotto dall'azienda di famiglia.

Fino alla metà degli anni Cinquanta la famiglia continuerà a lavorare anche i vigneti di Castelcerino, dopo di che tutta l'attività farà riferimento alle vigne delle Rugate, un gruppo di casupole a ovest del centro di Brognoligo adagate su un suolo nero che trasmette a prima vista la matrice vulcanica.



La famiglia Tessari ha una storia cominciata verso la metà del Seicento sulle alture a nord di Soave, a Fittà, dove possedeva terreni e dove aveva costruito la casa in cui avrebbe vissuto per più di due secoli.



L'epidemia di Spagnola, fra il 1918 e il 1920, fra le sue vittime mieterà proprio Amedeo, e pochi anni dopo la vedova e i figli otterranno dalle divisioni ben 7 campi, ovvero più di 2 ettari di terre. È in questo contesto che nasce e cresce Fulvio Beo Tessari che, dopo il matrimonio con Rina e l'arrivo dei figli Luigina, Amedeo e Giovanni, ottiene le vigne in località Monte Fiorentine, forse l'acquisizione più importante in vista del debutto della nuova Azienda, quella "Tessari Fulvio" che all'inizio degli anni Settanta smette di conferire le uve alla locale cantina sociale e dà l'avvio a ciò che pochi anni più tardi diventerà Ca' Rugate.

A primavera 1986 Amedeo e il fratello Giovanni convincono papà Fulvio che è il momento di effettuare un cambio di passo, di interrompere la vendita in damigiana – che ha caratterizzato gran parte del commercio enoico italiano nel secondo Dopoguerra – e di concentrare gli sforzi in direzione sia dell'imbottigliamento del vino sia della ricerca di una maggiore qualità, che permetta all'Azienda di avere più visibilità e reddito. Nasce così Ca' Rugate, un nome che vuole essere non solo di buon auspicio, ma anche un atto d'amore per la terra che ha sostentamento a tutta la famiglia da quasi un secolo: le Rugate.

Passano solo due anni – o meglio due vendemmie – ed ecco che compare la prima bottiglia di **Soave Classico Superiore Monte Fiorentine**, uno dei primi vini da singola vigna imbottigliati nel Soavese, un bianco – ottenuto solo da garganega e affinato in acciaio – che fin dalla prima uscita sfida la prova del tempo, tratteggiato da profumi mai troppo maturi, al contrario, a volte perfino caratterizzati da una presenza vegetale,

Pagina accanto: veduta aerea del vigneto in località Tenda, detto Pietraia, prima della messa a dimora delle vigne.

In basso: a Cavaggioni, tra quinte di terrazzamenti che s'inseguono.





Pagina accanto: veduta aerea della Pietraia dopo la messa a dimora, agosto 2014.

dotato di un palato asciutto e nervoso che con il tempo diventa sempre più sapido e armonioso. Le vigne nel frattempo sono più che raddoppiate e i 2 ettari iniziali sono diventati 16, dislocati interamente in collina, dove la garganega è regina pressoché incontrastata.

Lo scandalo del metanolo è alle spalle da pochi anni e il mondo del vino italiano è letteralmente in fermento, si stanno spalancando i mercati di tutto il pianeta e sembra obbligatorio che i grandi bianchi italiani siano affinati in barrique. Ecco che con la vendemmia 1991 nasce il **Monte Alto**, un bianco ottenuto sempre da sola garganega, che, un po' per necessità e un po' per sfida, vede la luce all'interno delle piccole botti francesi. Da allora, se per il Monte Fiorentine si procede anno dopo anno con piccoli aggiustamenti, nel caso del fratello in legno i cambiamenti saranno invece più evidenti e frequenti. Bisogna capire come si comporta il vino nella botte, cogliere il giusto punto di maturità delle uve, gestire la dimensione, l'integrità e la provenienza delle botti stesse. I successi però non mancano, a partire già dal **Soave Classico Superiore Monte Alto 1996**, il primo vino di casa Cà Rugate premiato con i Tre Bicchieri dalla guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso.

La storia di Ca' Rugate, come sarà evidente da molte scelte effettuate nel corso di un trentennio, è sempre combattuta tra la voglia di sperimentare e innovare e quella di rimanere fedelmente legati alle tradizioni o, meglio, si deve dire che questi due aspetti progrediscono a braccetto, tesi verso la reinterpretazione delle tradizioni, la rilettura di un gesto usuale e antico attraverso le

conoscenze della modernità. A questo proposito non si può tralasciare un accenno all'esperienza **Bucciato**, che per alcuni anni ha completato la proposta dei bianchi aziendali, riprendendo l'antica usanza della parziale macerazione sulle bucce, vecchia ricetta in auge nell'enologia del territorio orientale della denominazione Soave.

Di pari passo comincia a maturare la convinzione che il Soavese da solo non basti per conquistare il palcoscenico mondiale, che di pari passo ci vogliano un vino e un territorio che sappiano conquistare l'attenzione internazionale. La scelta è quasi scontata e ricade nel vicino territorio della Valpolicella, che, nella sua parte più orientale, va a sovrapporsi a quello del Soave. Il risultato è inizialmente un semplice **Valpolicella** d'annata; poi, naturalmente, arriva lo sviluppo di tutta la gamma, ancora una volta con una consapevolezza critica che induce l'Azienda non tanto a sfruttare una denominazione che sta vivendo una fase di successo planetario, quanto a salvaguardarne le tradizioni e la reale vocazione, utilizzando vitigni e terroir nel miglior modo possibile.

Già dalla metà degli anni Novanta l'Azienda non riesce più a operare serenamente nella vecchia struttura di Brognoligo, ma la volontà di non staccarsi dal suolo natio rende ogni operazione complicata. Dopo vari confronti e valutazioni, nel 1999 la famiglia Tessari decide di costruire la nuova cantina nel comune vicino, Montecchia di Crosara, dove vedrà la luce in pochi mesi una struttura ben inserita nel tessuto agricolo e dotata di spazi adeguati a tutte le lavorazioni, dagli uffici all'imbottigliamento, senza





La storia di Ca' Rugate è sempre combattuta tra la voglia di sperimentare e innovare e quella di rimanere fedelmente legati alle tradizioni.



dimenticare i locali destinati all'appassimento delle uve e all'affinamento dei vini in legno, con un'ampia zona dedicata espressamente ai visitatori, uno dei punti di forza su cui Ca' Rugate ha sempre creduto. Al suo interno, frutto di un lavoro di ricerca durato anni, viene allestito un museo della cultura contadina [vedi pagg. 32-33, 41-43, ndr], ricco di reperti storici inseriti in un ambiente che ricorda le case di campagna di un tempo, che oggi viene frequentemente visitato dalle scolaresche che possono venire a contatto con un mondo che non esiste più.

Con le vendemmie 2000 e 2001 debuttano anche il **Valpolicella Superiore Campo Lavei** e l'**Amarone**, ed è subito un successo. La lungimirante scelta di avvalersi di un fidato staff tecnico che non si limita a imporre un protocollo – come troppe volte si è visto – ma compie un percorso assieme all'Azienda nella ricerca delle potenzialità inesprese di un territorio, permette a Ca' Rugate di imporre fin dalla prima uscita un profilo di Valpolicella e Amarone che si differenzia dallo stile imperante, rinunciando alla sensazione spinta di appassimento per optare invece su vini più freschi e dotati di un sorso agile e succoso, cifra stilistica che negli anni diverrà sempre più diffuso anche all'interno della zona Classica.

A metà degli anni Duemila l'Azienda ha conquistato una stabilità importante, frutto di un vigneto molto esteso, una dinamica distribuzione nazionale e una gamma di prodotti che, oltre al valore intrinseco, esprime la personalità delle rispettive tipologie. Ma nella testa di Michele Tessari, ormai fulcro di tutta l'attività aziendale, ci sono ancora alcuni punti su cui intervenire,

a partire dall'ulteriore aumento qualitativo dei prodotti più semplici, il **Soave San Michele** e il **Valpolicella Rio Albo**, per proseguire con una produzione attiva da molti anni, quella di spumanti Metodo Classico, che si vorrebbe ancora più convincente, per concludere poi con il variegato mondo dei vini dolci, già assai ben rappresentato dal **Recioto di Soave La Perlara** e dal **Recioto della Valpolicella L'Eremita**.
Va da sé che il miglioramento dei vini d'annata è figlio di tutte le sperimentazioni sviluppate attorno ai vini più ambiziosi, così che nel volgere di poche vendemmie, in maniera apparentemente naturale, questi vini guadagnano considerazione in tutti i settori, dai media al mercato, risultando non solo buoni ma – per utilizzare termini un po' abusati ma molto coerenti – tipici e territoriali.

In quest'atmosfera di rinnovamento a caccia di nuove sfide il primo nato è proprio un vino dolce, un passito di sola garganega lungamente affinato in una botticella mai colmata e che affina, quindi, come un Vin Santo. In realtà di questo si tratta, anche se non riconosciuto dal legislatore: in passato il Vin Santo di Brognoligo veniva infatti prodotto a livello artigianale in tutte le case dei viticoltori. Il **Corte Durlo**, figlio della vendemmia 2001 ma immesso in commercio solo nel 2008, è un vino che pur nella limitatissima produzione farà parlare di sé per lo straordinario valore di ciò che rappresenta e ciò che è: un concentrato assoluto di garganega, sole, tempo e cultura, proposto solo se la vendemmia è all'altezza e solo dopo un lunghissimo affinamento. Mentre in cantina sostano ancora altre sperimentazioni, anche fra i vini secchi compare una novità, frutto della tradizione del territorio



Pagina accanto: cassette a Campo Lavei: abbiamo cura dell'uva vendemmiata anche durante il trasporto.

e di moderne conoscenze: lo **Studio**. Si tratta di una rilettura del passato, quando più di un secolo fa il Soave era prodotto con una prevalenza di trebbiano di Soave sulla garganega. Il blend fra le due uve, parzialmente affinato in rovere, debutta con il botto, risultando fin dalla sua prima uscita uno dei bianchi più interessanti d'Italia, capace di trasmettere il carattere vulcanico del Soavese con l'eleganza e la fragranza che il mondo ricerca.

Nel 2012 Giovanni, fratello di Amedeo, decide di intraprendere altre strade e Michele assume ulteriormente il timone aziendale, a coronamento di tanti anni in prima linea a gestire le strategie produttive e commerciali: vigneti che si estendono per una settantina di ettari tra le denominazioni di Soave, Valpolicella e Lessini Durello, una cantina bella e funzionale e una produzione di più di mezzo milione di bottiglie che varca in gran parte i confini d'Italia. Il tutto con la generosa collaborazione del padre Amedeo e il prezioso aiuto, all'interno dell'area amministrativa, della sorella Laura.

La collaborazione con una moderna rete distributiva nazionale ha fatto sì che l'Azienda dei Tessari sia ormai una presenza consolidata in tutta Italia, mentre Michele e i suoi più stretti collaboratori hanno portato Ca' Rugate in ogni angolo del mondo, forti di una qualità indiscutibile unita a una forte aderenza territoriale. Parallelamente, la stampa di settore ha premiato sempre più spesso i vini di Casa, con una predilezione per il Soave Monte Fiorentine, il primo vino nella storia dell'Azienda, che ha saputo rilanciare un'idea di Soave antica e moderna al tempo stesso, un vino ottenuto senza l'aiuto del rovere ma capace di

invecchiare con classe e personalità per decenni, mettendo in luce la mineralità prorompente, sulfurea e da idrocarburi, che la garganega di qualità sa donare dopo un lungo affinamento in bottiglia.

Da anni in Azienda si è sviluppata la produzione di spumanti Metodo Classico, cominciata quasi sottovoce ma che ha ormai trovato un mercato capace di dare soddisfazioni e che richiede non solo un incremento della produzione, ma anche un "gioiellino" che sappia tenere il passo dei vini più rappresentativi dell'Azienda. Nasce così **Amedeo**, un nome molto ricorrente in famiglia, uno spumante da uve durella con una piccola quota di garganega che colpisce fin dal debutto, nel 2012, con il millesimo 2008. La volontà di attingere ancora una volta alle risorse di un territorio ricco come il Soavese interseca la competenza della famiglia, che non si limita a prendere ad esempio gli spumanti italiani, ma desidera intensamente confrontarsi con i migliori esempi internazionali. Amedeo, come recita in etichetta, è un omaggio di Michele Tessari al padre Amedeo e al figlio omonimo appena nato, un vino giocato su essenzialità e tensione, espressione di integrità e luminosità, testimone di come questa terra sappia dare longevi e raffinati bianchi secchi, sinuosi passiti e, da oggi, anche spumanti grintosi e asciutti.

Il resto della storia è ancora tutto da raccontare. Probabilmente in futuro sarà il piccolo Amedeo a portare una ventata di novità come suo padre Michele fece nel 2002 grazie ad un padre – Amedeo – che seppe con illuminata lucidità e intelligenza lasciar esprimere un figlio dalle idee chiare e lungimiranti.



Il resto della storia è ancora tutto da raccontare. Probabilmente in futuro sarà il piccolo Amedeo a portare una ventata di novità come suo padre Michele fece nel 2002.





Ca' Rugate oggi. E domani



La parola a Michele Tessari: Ca' Rugate oggi, Ca' Rugate domani, tra scelte aziendali, rispetto per il territorio e vini di grande qualità.

La mia idea di azienda agricola è strettamente legata al vigneto. Non credo in una sterile contrapposizione tra “piccoli produttori” e “industriali del vino” basata sul numero di bottiglie prodotte. Penso che la differenza sia piuttosto tra “commercianti” e “vignaioli”, tenendo quindi come punto di riferimento il modo in cui ti procuri le uve o il vino. Non credo affatto, quindi, che non possano esistere aziende, anche di grandi o grandissime dimensioni, in grado di produrre milioni di bottiglie all’anno, che debbano essere ritenute “commerciali” solo per la loro dimensione.

Che cosa vieta a una cantina che possiede centinaia di ettari di proprietà di coltivarli direttamente, di ricavare delle buone uve e quindi di essere, a tutti gli effetti, un’azienda agricola? Certo, quando si immettono sul mercato milioni di bottiglie subentrano problemi di organizzazione aziendale e di mercato che devono essere affrontati utilizzando competenze specifiche nei diversi comparti dell’attività. Ma non si deve credere che una piccola cantina, oggi, possa vivere fuori dal tempo limitandosi a fare i propri vini e aspettando fiduciosa che qualcuno arrivi a richiederli.

Questo è stato vero, almeno in parte, negli anni Novanta del secolo scorso, quando i consumatori di molti Paesi – Stati Uniti in testa – hanno scoperto la qualità dei vini italiani nati in vigna, iniziando un processo di ricerca di piccoli produttori eccellenti. Ma è proprio in quegli anni che ho iniziato a comprendere che era possibile arrivare a livelli qualitativi molto alti anche puntando su dimensioni aziendali più adatte a un mercato che, diventando sempre più internazionale, necessitava comunque di etichette riconoscibili e disponibili in una scala più ampia.



«La mia idea di azienda agricola è strettamente legata al vigneto.»



La trama regolare dei filari nel vigneto di Tremalto.





«È da quando sono entrato a pieno titolo in Azienda che ho deciso di accelerare il processo di acquisizione di vigne veramente vocate.»

Ed è proprio dal 2002 – quando sono entrato a pieno titolo in Azienda – che ho deciso di accelerare il processo di acquisizione di vigne veramente vocate, in modo da mettere Ca' Rugate in grado di produrre un numero di bottiglie, sempre di alta qualità, che potessero fare della nostra cantina un nome (non un marchio) conosciuto, apprezzato, cercato e anche “trovato” dagli appassionati del vino di qualità.

Questa considerazione sui mercati internazionali, però, non mi ha mai fatto dimenticare i consumatori italiani. Devo anzi dire che ho voluto organizzare la vendita dei miei vini in modo da rispondere sempre con puntualità anche alle richieste di enotecari e ristoratori locali. E sono convinto di aver fatto la scelta giusta, soprattutto per tre fattori. Il primo è legato alla crisi economica, che porta i consumatori a cercare bottiglie di qualità dal prezzo tutto sommato piuttosto contenuto, come sono sicuramente i nostri Soave. Il secondo è che, finalmente, si è sviluppata una crescente attenzione per i vini di territorio, che esprimano in modo semplice e diretto l'uva da cui nascono, che parlino della zona in cui crescono. Il terzo è che secondo me, per essere credibili nel mondo, bisogna essere apprezzati anzitutto a casa propria: se i tanti turisti che visitano il Veneto non trovassero qui le mie bottiglie, perché mai dovrebbero comprarle quando tornano a casa loro?

Proprio per la convinzione che ho sulle potenzialità delle nostre uve locali, ero e sono sempre più convinto di aver fatto la scelta giusta rifiutando scorciatoie che un tempo sembravano vincenti e che oggi sono un elemento di notevole confusione tra i consumatori. Non ho cioè mai voluto mettere a dimora nei miei

vigneti quei vitigni internazionali (bianchi o rossi che fossero) che sembravano dover risultare vincenti sul mercato quando il cliente pareva chiedere con forza vini che si limitassero a essere “buoni”, senza alcuna altra caratterizzazione legata alla tipologia delle uve utilizzate. Mi rendo ben conto che la fortuna dei vini di stile internazionale, frutto di più vitigni assemblati e di molta tecnica di cantina, rispondeva in primo luogo all'esigenza di avere vini puliti, ben fatti, piacevoli e dotati di grande bevibilità. Un'esigenza che nasceva dalle operazioni di tipo industriale, culminate nello scandalo del metanolo del 1986, realizzate da troppe aziende disinvoltate che in realtà producevano bottiglie (e bottiglioni) di bassa qualità, senza anima né personalità e di piacevolezza veramente scarsa, adatte principalmente a fornire un po' di alcol e calorie all'organismo, come accadeva in passato sulla base delle ben diverse esigenze della società contadina di un tempo.

D'altra parte, non dimentichiamo che sino agli anni Settanta e Ottanta del Novecento anche i piccoli produttori non erano affatto privi di pecche dal punto di vista qualitativo, soprattutto a causa di carenze tecniche che spesso erano la causa di vini con qualche difetto – come indesiderati residui zuccherini o acidità volatile fuori controllo. Più che legittimo, quindi, che i consumatori volessero vini ben fatti e puliti, anche se questo significava l'assenza di una precisa tipicità legata sia alla varietà delle uve sia al luogo di coltivazione. Di fronte a questa situazione ho compreso chiaramente che, come già si era iniziato a fare a Ca' Rugate per opera di nonno Fulvio e di mio padre Amedeo, il mio impegno avrebbe dovuto puntare su una cantina che, sempre più, realizzasse prodotti della massima qualità possibile e, al tempo

Veduta aerea degli oltre 30 ettari di proprietà in Valpolicella.





«Voglio che le mie vigne
siano lavorate con metodi
il più possibile naturali.»



stesso, sempre caratteristici delle nostre terre. L'Italia, infatti, ha una enorme ricchezza di vitigni da cui si possono ricavare buoni vini, sicuramente centinaia di varietà. Ma, lo affermo con altrettanta franchezza, all'interno di questo vasto panorama si contano solo a decine quelli che hanno una storia, un areale [*l'area geografica entro la quale è distribuita una specie*, ndr], un terroir che li metta in grado di primeggiare a livello internazionale.

Per quanto riguarda i bianchi, la garganega si è sicuramente dimostrata tra le più adatte a creare vini di ottima bevibilità già nel primo anno di vita e in grado di crescere per molto tempo in bottiglia, piazzandosi al vertice della qualità ampelografica italiana. Per questo ho investito e conto di investire ancora in vigneti di garganega, solo in posizioni che abbiano già dimostrato in secoli di storia la loro capacità di dare grandi uve. La stessa operazione intendo fare per quanto riguarda i rossi: solo Valpolicella (quindi le uve classiche di questa zona: corvina, corvinone e rondinella) e solo vigneti dai terreni sicuramente vocati. E, proprio per quanto riguarda i vigneti, voglio sottolineare due elementi. Intanto, che la lavorazione dei vigneti è e continuerà a essere seguita direttamente da me, avvalendomi di manodopera specializzata per i lavori di potatura e vendemmia, e affidando ai collaboratori aziendali il coordinamento delle operazioni. Gli interventi di finalizzazione in campo verranno invece svolti da cooperative specializzate, che possono offrire flessibilità e capacità di intervento ottimali.

Il secondo aspetto che voglio sottolineare è quello più specialistico delle scelte agronomiche relative a tutti i principali aspetti, dalla concimazione alla cimatura dei filari, all'utilizzo dei

Pagina accanto: giochi di pendenze nel vigneto di Tremenalto.

In questa pagina: in alto, veduta aerea della sede di Montecchia di Crosara, dove Ca' Rugate s'è spostata nel 1999, quasi all'alba del nuovo millennio; in basso: dal vigneto di Campo Lavei sono visibili i resti del castello di Illasi (X sec.).





A sinistra, in alto: grappoli di corvinese; in basso, trebbiano di Soave.

Pagina accanto: la nostra corvina a un anno.

prodotti antiparassitari. Premesso che voglio che le mie vigne siano lavorate con metodi il più possibile naturali, in modo da poter assaggiare io stesso l'uva al momento della raccolta, mi avvalgo dell'opera di consulenti di primissimo piano che, sulla base delle mie indicazioni, operano le scelte tecniche più opportune e tempestive, con l'obiettivo di ottenere costantemente uve sane e adatte a una vinificazione facile e immediata, che non debba comportare interventi correttivi sui mosti. Credo infatti che anche in cantina si possa e si debba procedere in modo assolutamente classico, sulla base degli insegnamenti che ho ricevuto dai miei predecessori, visto che è la natura stessa a realizzare in modo "automatico" la trasformazione del mosto in vino. Lo scrivo tra virgolette perché questo termine non significa, a mio avviso, che in cantina non vi sia nulla da fare, come a volte sento dire. Credo anzi che per fare vini privi di difetti e ricchi di personalità occorran attentazioni e interventi continui e mirati, a partire dall'uso della tecnologia. Ma credo anche che non si debbano mai fare operazioni che vadano a snaturare quella che è l'essenza delle uve raccolte, diverse in ogni vendemmia. Quindi sono assolutamente favorevole, a maggior ragione per quando riguarda il Soave, all'utilizzo delle vasche di fermentazione a temperatura controllata, vero strumento tecnico rivoluzionario che ci consente, oggi, di ottenere vini profumati e nitidi, freschi e non ossidati – come invece spesso non accadeva fino a cinquant'anni fa.

Al bando le alchimie, le correzioni con vitigni estranei, le aggiunte di sostanze chimiche di sintesi. Al contrario, si all'intervento di tecnici di alto profilo che, sulla base di questa mia impostazione, garantiscano il massimo risultato in bottiglia.



«Premesso che voglio che le mie vigne siano lavorate con metodi il più possibile naturali, mi avvalgo dell'opera di consulenti di primissimo piano.»



100 anni, 20 tappe

1915-2015

1915 1918

** *

1916

1947 1950

** *

1948

1955

*

1963

*

1915

L'8 luglio nasce Fulvio Luigi, detto "Beo", figlio di Amedeo e Adele.

1916

Amedeo, assieme alla moglie, affitta un'osteria a Presina: è l'inizio della commercializzazione del vino di casa.

1918

Il 4 novembre Amedeo muore, stroncato dall'epidemia di Spagnola.

1947

Fulvio Beo, tornato indenne dalla Guerra, il 19 aprile sposa l'amatissima Rina.

1948

È il 26 marzo quando la Rina partorisce Luigina, primogenita di casa Tessari.

1950

Il 29 settembre è la volta del secondogenito: nasce Amedeo.

1955

Tutta l'attività si sposta a Brognoligo.

1963

Il 28 settembre nasce l'ultimo dei 3 figli di Fulvio Beo e della Rina: Giovanni.

Anni Settanta

La "Tessari Fulvio" smette di dare le uve alla cantina sociale locale e inizia a produrre vino da sé.

1975

In casa Tessari siamo già alla terza generazione: il 22 giugno nasce Michele, figlio di Amedeo e Carla.

1986

La "Tessari Fulvio" cede il passo alla più moderna Ca' Rugate: è un cambio di passo importante, verso una produzione di qualità e una nuova identità aziendale.

1988

Arriva la prima bottiglia di Soave Classico Superiore Monte Fiorentine, uno dei primi vini da singola vigna di tutto il Soavese, bianco da garganega in purezza.



In cent'anni ne son
successe di cose: alcune
segneranno per sempre
il destino di Fulvio Beo,
della sua famiglia,
della sua Azienda.

1970



1975



1986



1988



1991



1996



1999 2002



2000
2001

2012



2015



1991

In Ca' Rugate arriva la barrique. Risultato: il bianco Monte Alto, sempre da garganega in purezza.

1996

Il Soave Classico Superiore Monte Alto ottiene il primo Tre Bicchieri.

1999

Nasce la nuova sede di Montecchia di Crosara, più adatta a un'azienda in espansione come Ca' Rugate: in un'unica struttura, cantina, uffici, Enomuseo.

2000 e 2001

Con il nuovo millennio, debuttano anche nuovi vini: nascono il Valpolicella Superiore Campo Lavei e l'Amarone.

La vendemmia 2001, di tutto rispetto, dà vita anche a un'altra novità: il Corte Durlo, Vin Santo affinato per 7 anni, pronto quindi solo nel 2008: negli anni a venire sarà proposto solo con vendemmie degne, sempre dopo lunghissimo affinamento.

2002

Amedeo cede il passo a Michele, segno d'illuminata intelligenza nel delicato cambio generazionale in azienda.

2012

Con il millesimo 2008, nasce Amedeo: un gioiello di spumante da durella e, in piccola parte, garganega. È un omaggio che Michele fa al padre Amedeo, nonché un augurio al figlio appena nato. Amedeo, appunto.

2015

Vigneti per una settantina di ettari tra Soave, Valpolicella e Lessini Durello; una produzione di più di mezzo milione di bottiglie; qualità acclarata e conosciuta a livello internazionale. Questa è Ca' Rugate oggi, a cent'anni dalla nascita di Fulvio Beo.

Da un'idea di
Michele Tessari

Contenuti
Beppe Caviola
Paola Dalli Cani
Vittorio Manganelli

Redazione e didascalie
Ilaria Russo

Traduzione
Joselyn Holmes

Progetto grafico
Itaca Comunicazione, Milano

Art Direction
Luana Gessaghi

Fotografie
Alessandro Castiglioni

Stampa
Grafical

Prima Ristampa



© Ca' Rugate

Con la preziosa collaborazione di



Divisione Unipol

