Cima Caponiera: l’Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Ca’ Rugate

scritto da Elisabetta Tosi | 7 Maggio 2024



Durante la Prima Guerra Mondiale, vennero costruite lungo la linea del fronte una serie di opere fortificate a difesa del fossato di una cinta muraria. Erano le *caponiere*, o *capponiere*, piccoli fortini che, in genere, si trovavano nel fossato stesso e permettevano di attraversarlo per raggiungere le postazioni esterne rimanendo però sempre fuori dalla vista (e dal tiro) del nemico.

A distanza di oltre un secolo, della maggior parte di quei fortini non rimane più nulla, se non il ricordo nella memoria dei luoghi; e proprio ad uno di questi si è ispirato **Michele Tessari di Ca’ Rugate** per dare il nome ad un suo piccolo grande sogno finalmente realizzato: un vino che nasce da uve

coltivate nella Valpolicella Classica.

L’Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2017 DOCG “Cima Caponiera” ha fatto il suo ingresso ufficiale lo scorso Vinitaly, giusto in tempo per festeggiare anche i primi trent’anni di presenza dell’azienda alla principale manifestazione italiana del vino. Nonostante i molteplici risultati raggiunti e i riconoscimenti che continua a ottenere, per il titolare ed enologo di questa realtà vitivinicola di Montecchia di Crosara, ogni giorno può essere il **momento buono** per dare vita ad un **nuovo progetto**.

L’ultimo però, più che un nuovo inizio, ha tutto il sapore di essere un **traguardo**. Sono infatti più di vent’anni che Michele Tessari si fa le ossa sulle uve dei rossi della Valpolicella in questo lembo estremo della DOC. Lo sguardo, però, era sempre puntato verso la zona Classica, la zona più storica di produzione dei grandi rossi veronesi. Il cambiamento climatico sempre più evidente, i segnali che qualcosa stava cambiando anche nei gusti dei consumatori lo hanno spinto a cercare un pezzo di terra nelle zone alte della Classica, finché, una decina d’anni fa, trovò un **piccolo vigneto** in cima alla collina di Monte di Sant’Ambrogio di Valpolicella, a quasi 600 metri sul livello del mare, in un luogo dove un tempo c’era stata una *caponiera*.

Appena 1 ettaro di vigne vecchie di mezzo secolo e oltre, le cui uve Michele Tessari ha deciso di destinare a un solo vino: l’**Amarone**.

Nel 2017 la prima vendemmia:
“Il 2017 è stata un’annata torrida – racconta Tessari – ma quando sei a oltre 500 metri, il caldo non spaventa. Il problema semmai è la **siccità**, però se le vigne hanno più di 50 anni il loro apparato radicale è così esteso che possono sopportarla”.

I vini da uve coltivate nei terreni collinari più alti della

Valpolicella non possono vantare le strutture di quelli che nascono da vigneti posti più in basso. Però hanno e**leganza, persistenza, finezza di profumi**. E poi, piaccia o no, è la natura che sta costringendo un numero crescente di produttori a spostare i loro vigneti sempre più in alto, in zone che spesso, per le loro caratteristiche orografiche, sono anche le più **difficili e faticose** da coltivare.

Cambiamento climatico da una parte, nuovi gusti e nuove tendenze di consumo dall'altra: una *combo* ideale per dare vita a un'Amarone della Valpolicella Classico interpretato in una chiave ***modernamente* tradizionale**. Questa prima edizione dell'Amarone Cima Caponiera Riserva, fatto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate sul vigneto di Monte, appare già come un **obiettivo centrato**.



Chi conosce i vini delle alte colline della a

Classica infatti ritrova i **profumi balsamici** e di **sottobosco** tipici del territ

orio, con piccoli frutti di rovo maturi insieme all'immancabile ciliegia sotto

spirito. In bocca torna la **frutta rossa appassita** (ciliegie, prugne) cui l’affi

namento di quattro anni in botti di rovere regalanche sfumature di spezie dolci.

L’alcol è **importante** – com’è giusto che sia: è pur sempre un Amarone – ma è ben

bilanciato da una grande freschezza, e da una *verticalità* e piacevolezza di beva

che contraddistingue tutti i vini, bianchi e rossi, di Ca’ Rugate. “È il nostro

stile_conferma Michele Tessari_lavoriamo in **sottrazione**, dove possiamo:

nei grandi luoghi non serve aggiungere nulla. Ed è inutile inseguire le mode, ch

e prima o poi passano: devi aver e la tua **identità**, una coerenza che il consumat

ore deve ritrovare in tutti i tuoi prodotti.”

Di questa Riserva sono state fatte solo 4000 bottiglie, destinate al canale horeca. Nel wine shop aziendale si trova ad un prezzo intorno agli 80 euro. Un Amarone Classico di tutto rispetto.