Cerisé, la ciliegia veronese diventa una bevanda low alcol

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Novembre 2026



Ca’ Rugate presenta Cerisé, bevanda a 5 gradi ottenuta dalla fermentazione delle ciliegie coltivate nei terreni di proprietà a Montecchia di Crosara, in Val d’Alpone. Ispirato ai sidri artigianali, nasce da una filiera tracciabile e si serve tra 8 e 10 °C, con abbinamenti che spaziano da ostriche e formaggi stagionati al cioccolato fondente.

Non tutto ciò che arriva nel calice nasce dalla vite. E una bevanda a bassa gradazione alcolica non deve necessariamente fermarsi al momento dell’aperitivo. È da questa duplice prospettiva che si può raccontare **Cerisé, il nuovo progetto firmato Ca’ Rugate**, azienda vitivinicola veronese guidata da Michele Tessari, che ha scelto di valorizzare le ciliegie coltivate nei propri terreni attraverso una lavorazione ispirata alla tradizione dei sidri artigianali.

Cinque gradi alcolici e una versatilità che invita a esplorare occasioni di consumo differenti. Cerisé si inserisce nel mondo delle bevande low alcool, offrendo un'alternativa al vino e ad altre proposte alcoliche più strutturate, senza rinunciare alla centralità della materia prima e alla sua provenienza.

Il punto di partenza è la **Val d'Alpone**, in particolare il territorio di Montecchia di Crosara, dove la coltivazione delle ciliegie ha radici antiche e convive da secoli con la viticoltura e l'olivicoltura. Un paesaggio agricolo caratterizzato da terreni di origine vulcanica, ricchi di basalto, che contribuiscono alle qualità del frutto, apprezzato per la sua croccantezza e aromaticità.

È proprio da questo patrimonio che prende forma Cerisé. Le ciliegie provengono da alberi di proprietà dell'azienda e seguono un processo di raccolta, selezione e fermentazione che richiama, per attenzione e cura della materia prima, il lavoro svolto quotidianamente da Ca' Rugate nel mondo del vino. Un progetto artigianale a filiera tracciabile, nel quale la conoscenza del territorio incontra una nuova possibilità espressiva.

«La ciliegia è parte della storia agricola di queste colline da oltre quattro secoli, proprio come la vite e l'ulivo. Con Cerisé abbiamo voluto dedicarle la stessa attenzione che riserviamo alle nostre uve, cercando attraverso la fermentazione un modo diverso per valorizzarne le caratteristiche. Per una realtà come Ca' Rugate, la diversificazione produttiva rappresenta oggi una scelta sempre più importante: significa esplorare nuove opportunità partendo proprio dalle risorse e dalle tradizioni del nostro territorio. Inoltre, la gradazione alcolica contenuta apre possibilità di consumo interessanti, che vanno ben oltre il solo aperitivo», racconta **Michele Tessari**, alla guida di Ca' Rugate.

Dall'aperitivo alla tavola, Cerisé invita a superare i confini

delle occasioni di consumo più convenzionali. Servito tra gli 8 e i 10 °C, può accompagnare un aperitivo con ostriche e crudi di mare, ma anche trovare spazio accanto a preparazioni speziate, formaggi stagionati e piatti della cucina contemporanea. Fino ad arrivare al cioccolato fondente, in un percorso di abbinamenti che valorizza la sua versatilità gastronomica.

Con Cerisé, l'azienda amplia dunque il proprio percorso produttivo, portando nel calice un'altra espressione della Val d'Alpone. Un progetto che mantiene al centro l'origine agricola e la qualità della materia prima, proponendo una diversa esperienza di consumo, nella quale **la bassa gradazione alcolica non è l'unico elemento distintivo, ma parte di un'identità costruita attorno al frutto e al suo territorio.**

Punti chiave

1. **Cerisé nasce da Ca' Rugate**: bevanda a 5 gradi ottenuta dalla fermentazione di ciliegie coltivate in azienda.
2. **Territorio d'origine**: le ciliegie crescono a Montecchia di Crosara, in Val d'Alpone, su terreni vulcanici ricchi di basalto.
3. **Lavorazione artigianale**: raccolta, selezione e fermentazione ispirate ai sidri, con filiera tracciabile.
4. **Servizio a 8-10 °C**: Cerisé accompagna ostriche, crudi di mare, piatti speziati, formaggi stagionati e cioccolato fondente.
5. **Diversificazione produttiva**: Ca' Rugate amplia l'offerta partendo dalle risorse del territorio e da una gradazione contenuta.