



comunicazione

# Tuorlo

## La famiglia Tessari: la linfa di Suavia

La storia della Cantina Suavia è intrecciata in modo indissolubile con una storia di famiglia che ha dedicato generazioni alla viticoltura e ha radici profonde nelle terre del Soave.



Situata nella rinomata zona Classica del Soave, la Famiglia Tessari ha custodito per lungo tempo la tradizione vinicola di questa regione, caratterizzata da **un suolo vulcanico** e dall'amore per la produzione di vini bianchi.

La storia della cantina ha origini che risalgono ai primi anni del 1900, quando i progenitori della famiglia decisero di piantare vigne e produrre uve da contribuire alla cantina sociale del paese. Tuttavia, la vera svolta per la cantina è arrivata **nel 1982**, quando Giovanni Tessari e sua moglie Rosetta hanno preso una decisione audace: **interrompere il contributo di uve alla cantina sociale e iniziare a vinificarle autonomamente**. Questo ha segnato l'inizio di un nuovo capitolo nella storia di Suavia.



comunicazione



Il territorio di Suavia è situato nella zona Classica del Soave, in collina, precisamente nella **località di Fittà**, ad un'altitudine di **296 metri sul livello del mare**. Questa zona è la più antica della denominazione del Soave, caratterizzata da microclimi collinari e terreni vulcanici. La scelta di collocarsi in questa area, con la presenza di colline orientali di origine vulcanica, ha permesso a Suavia di ottenere uve di grande qualità.

Suavia è impegnata nella **coltivazione di varietà tradizionali**, come la **Garganega** e il **Trebbiano di Soave**, per preservare il patrimonio vitivinicolo del Soave Classico.

Sono **le tre sorelle Tessari** a coltivare le antiche vigne di queste varietà, con la Garganega che si distingue per la sua versatilità e la Trebbiano di Soave che richiede cure e attenzioni particolari.

La Cantina Suavia è **certificata biologica**, dimostrando un impegno tangibile nei confronti dell'ambiente e delle tradizioni agricole. Questo impegno si estende all'utilizzo del sistema di **allevamento a pergola veronese**, un'antica tecnica legata alla tradizione del territorio che contribuisce alla **valorizzazione delle uve autoctone**. La produzione principale di Suavia è il **Soave Classico DOC**, con varie etichette che esprimono la vera essenza del territorio. Il **Monte Carbonare** è un Soave dalla forte personalità, mentre il **Massifitti** è un bianco sperimentale che celebra il Trebbiano di Soave. **Le Rive** è un Soave elegante e persistente, mentre **Opera Semplice** è un Metodo Classico Dosaggio Zero. Suavia produce anche il **Recioto di Soave DCG**, un vino dolce e avvolgente.

Attraverso il loro impegno, passione e dedizione, le sorelle Tessari stanno portando avanti una tradizione vinicola centenaria, offrendo al mondo dei vini di straordinaria qualità e autenticità.



comunicazione



Anche la bottiglia è un simbolo tangibile di questa **fusione tra tradizione e voglia di cambiamento**. La sua forma richiama il fiasco di vino tipico di queste terre, che il nonno metteva sulla tavola insieme al pane prima di ogni pasto. **Questa bottiglia rappresenta schiettezza, semplicità e la tradizione contadina di questi luoghi**, dove il pane e il vino sono sempre stati parte integrante della vita quotidiana.

Tuttavia, la bottiglia Suavia si distingue per un aspetto innovativo: **il tappo a vite**. Questa chiusura è stata progettata per garantire una migliore conservazione dei vini, **preservando le loro caratteristiche anche a distanza di anni**. È in alluminio, un metallo duttile e riciclabile, rendendo questa **soluzione sostenibile**. Questo tappo offre vantaggi come la comodità d'uso e la capacità di regolare l'ossigeno che penetra nella bottiglia, ideale per vini che richiedono un invecchiamento prolungato.



C'era un'antica credenza romana nell'esistenza di entità soprannaturali che abitavano i luoghi, chiamate "genius loci", era basata su una profonda connessione tra il territorio e l'entità stessa, che ne plasmava il carattere. Questa concezione, sebbene antica, trova ancora oggi un'applicazione tangibile nella realtà vitivinicola del Soave Classico, dove la Cantina Suavia ha recentemente presentato la sua nuova linea di vini "**I Luoghi**".



comunicazione

Un progetto che è il risultato di **cinque anni di dedizione, ricerca e profonda comprensione del *terroir* da parte delle sorelle Tessari**. Meri, Valentina ed Alessandra hanno audacemente deciso di rendere omaggio alla loro terra d'origine attraverso tre vini unici e distinti: **Castellaro, Fittà e Tremenallo**.



Ogni vino della linea "I Luoghi" è il prodotto di un *terroir* specifico all'interno del Soave Classico, rappresentato da **Unità Geografiche Aggiuntive (UGA)** che sono state riconosciute per le loro caratteristiche. Questi terreni, con le loro **pendenze ripide**, le **composizioni basaltiche del suolo e la ricca biodiversità**, hanno plasmato in modo indiscutibile il carattere dei vini.

Per creare questa straordinaria linea di vini, le uve Garganega, varietà simbolo dell'area, sono state raccolte e vinificate separatamente, ma con un approccio identico che ha messo in risalto le differenze tra i terreni. Il risultato? **Tre vini originali e perfettamente distinguibili tra loro**.

Il progetto "I Luoghi" va oltre la semplice produzione di vini pregiati; è **un viaggio alla scoperta del territorio attraverso la lente della geologia, con la partecipazione del pedologo esperto Professor Giuseppe Benciolini**. Questa ricerca ha approfondito la comprensione delle caratteristiche dei terreni e ha portato alla creazione dei tre Cru unici.

Questi vini sono un vero omaggio al territorio del Soave Classico, **catturando l'anima di questa affascinante regione vinicola italiana**. Attraverso l'attenta ricerca e la dedizione delle Tessari, "I Luoghi" offre ai wine lovers una straordinaria opportunità di esplorare la diversità e la bellezza di queste tre gemme nascoste nel cuore del Soave Classico.

In un mondo in cui la connessione tra l'uomo e la terra è spesso trascurata, "I Luoghi" di Cantina Suavia ci ricorda che **il territorio è vivo, che ha una voce e che può comunicare attraverso il vino**. Questi tre vini rappresentano una testimonianza tangibile del "genius loci" del Soave Classico e invitano tutti noi a esplorare e celebrare la ricchezza della terra che ci circonda.