

San Martino da Ca' Rugate

E' la prima volta che Ca' Rugate festeggia San Martino.

In seguito alla grande richiesta da parte di coloro che negli ultimi due anni hanno partecipato a Cantine Aperte, evento di grande successo e affluenza che ha luogo in cantina l'ultima domenica di maggio, Ca' Rugate ha deciso di aprire le porte anche in autunno. Il desiderio è di condividere e festeggiare la vendemmia, terminata da pochi giorni, con quanti vogliono trascorrere una domenica insolita.

Un bicchiere e uno speciale porta bicchiere verranno consegnati all'entrata per poter **assaggiare in anteprima Soave e Valpolicella**, frutto dell'ultima vendemmia, direttamente dai tini di affinamento. Un grande bancone darà spazio a **marroni nostrani**, provenienti dalle colline di San Giovanni Ilarione, e a **dolci tipici autunnali** preparati in casa, secondo la tradizione tramandata di generazione in generazione, dalle donne Tessari, con la supervisione di nonna Rina.

Da Ca' Rugate non mancano mai il divertimento e le sorprese. Una **mostra di zucche** di tutte le forme e colori creerà un'allegria atmosfera, facendo scoprire zucche mai viste prima. Un raffinato ma spassoso **spettacolo musicale**, messo in scena da La Tavola Armonica, gruppo composto da musicisti di alto valore artistico e teatrale, trasformerà in magiche note il silenzio della bottega Ca' Rugate dove i vini stanno invecchiando.

Innumerevoli, inoltre, le originali e classiche proposte che si possono scegliere nel **Wine Shop** per i **regali natalizi** dell'imminente Natale 2009.

San Martino da Ca' Rugate sarà una piacevole occasione per vivere un giorno di festa insieme a visitatori vicini e lontani, vecchi conoscenti, fedeli sostenitori dei suoi vini, e nuovi curiosi che ancora non li conoscono. Molte le adesioni di persone provenienti da altre regioni, che in un sol giorno hanno la possibilità di venire a scoprire il mondo Ca' Rugate, i suoi vini, la sua gente, le sue tradizioni.

Sugoli

La vendemmia è da sempre sinonimo di festa: dopo mesi di cura delle viti e giorni di frenetico lavoro per raccogliere i grappoli ricchi di nettare, quanti avevano partecipato, celebravano il rito collettivo seduti a tavola con un grande pranzo. I bambini, però, aspettavano con trepidazione che il processo di vinificazione portasse loro i **sugoli**.

Si tratta di un dolce tipico delle campagne di Verona, preparato con mosto d'uva, farina e zucchero, cotto a fuoco lento e lasciato raffreddare in piccole scodelle fino alla produzione della pelle, cioè della pellicola che si crea per raffreddamento e rapprendimento della superficie.

Di consistenza morbida e compatta, *budino d'uva* è il nome che rende meglio l'idea di che cosa siano i sugoli.

Portabicchieri

Saranno presentati in anteprima gli **innovativi porta bicchieri in silicone alimentare** ideati da Claudio Burato, patron del Ristorante Baba Jaga di Montecchia di Crosara. Diversamente dalle tasche porta bicchieri in tessuto solitamente utilizzate, questi sono comodi e leggeri e permettono di tenere al collo il bicchiere senza dover continuamente estrarlo per riempirlo e svuotarlo!