

«Il vignaiolo non è un artista che disegna su un foglio bianco. È piuttosto uno scultore che ha di fronte un blocco di pietra e sa che dentro quella pietra c'è già un'opera d'arte. Un'opera che deve solo liberare». Nella visione di Gianni Tessari, titolare dell'azienda vitivinicola veronese Giannitessari, il vino c'è già e ben prima che la pianta metta radici. Con le sue conoscenze e il suo intuito è il vignaiolo a scegliere in vigna e in cantina, perché il risultato sia il più naturale e congeniale possibile. L'unico modo che Tessari conosce per arrivare a questo risultato è «prendere in mano la terra, tastarla, ascoltarla – dice Tessari –. Tirare fuori quello che ha dentro. La nostra azienda lavora su 55 ettari distribuiti su tre aree, tre terroir che si possono dire diversi e complementari: Monti Lessini, Soave, Colli Berici. Per ognuno di questi è la terra stessa che deve parlare, bisogna riconoscerne i segnali, intuirne le potenzialità e individuare la strada maestra per dare espressione enologica a un territorio». Sulle terre vulcaniche dei Monti Lessini, è l'uva Durella protagonista assoluta. «Una vite antica e rustica – spiega Tessari – dalla straordinaria acidità e con una buccia spessa e ricca di tannini. Il vino Durello che ne deriva è stato identificato per lungo tempo come un vino

Gianni Tessari, titolare della Giannitessari Wine situata a Roncà (Vr) - www.giannitessari.wine



SOAVE DOC

Dall'espressione franca, presenta piacevoli note floreali, fruttate e un perfetto equilibrio tra freschezza e mineralità

Come un'opera d'arte

Durello, Soave e Colli Berici: tre terroir con cui Gianni Tessari si misura per ricavarne l'espressione più sincera. Siamo in quel Veneto padre di vini nobili, dove il rispetto della terra è la prima regola da seguire



dal sapore duro e aspro, relegandolo al ruolo poco onorevole di vino da taglio. Oggi, a distanza di secoli dalle sue origini, il vitigno è stato finalmente rivalutato: dall'acidità e dalla durezza che lo contraddistinguono emergono le straordinarie potenzialità di sviluppo attraverso la spumantizzazione con Metodo Classico. La nostra filosofia di produzione all'insegna della pulizia del gusto e del rigore in ogni scelta, ci porta a utilizzare per le basi spumanti uva Durella al 100 per cento. Tre le versioni proposte, il cui appellativo in etichetta rimanda immediatamente al tempo di permanenza sui lieviti: 36 mesi, 60 mesi, 120 mesi. A questi si aggiunge il Rosé 36 mesi da uve Pinot Nero e Durella e due versioni charmat, Brut ed Extra Dry». L'attenzione di Gianni Tessari si sposta quindi a Soave per le varietà da cui ricavare i vini bianchi fermi. «Una delle denominazioni più antiche e significative nel panorama italiano – continua l'imprenditore veronese –, territorio in cui esiste un legame indissolubile. È il legame tra l'ambiente, caratterizzato da clima mite e temperato con terreno tufaceo di origine vulcanica e importanti affioramenti calcarei, e i due vitigni che producono l'uva del Soave Doc: l'autocotona Garganega e il Trebbiano di Soave. I Soave che realizziamo sono tre. Uno è un Soave Doc dall'espressione franca con piacevoli note floreali, fruttate e un perfetto equilibrio tra freschezza e mi-

neralità. Il secondo è Monte Tenda, Soave Classico da uve Garganega e Trebbiano di Soave coltivate su terreni calcarei, e che affina in acciaio per 6-8 mesi. L'ultimo è Soave Pigno, classico anche questo, prodotto solo con uva Garganega su terreni vulcanici, e affinato in barrique e botte grande per 8-10 mesi. Sono espressioni tra loro molto diverse, in grado di restituire il senso di complessità della denominazione». Per il terzo terroir andiamo in provincia di Vicenza, nel comprensorio dei Colli

Berici, per scoprire infine i vini rossi di Tessari. «Un territorio noto per la presenza di opere architettoniche di notevole pregio e che nasconde nel sottosuolo una grande vocazione alla produzione di vini rossi di straordinaria personalità, forgiata dalla presenza di roccia calcarea, terreni ad argille rosse e basaltici di origine vulcanica, precipitazioni annue ridotte. Dalle varietà internazionali Cabernet e Merlot nasce "Due" frutto di una doppia fermentazione di uve Merlot e Cabernet. Pian Alto è invece un Cabernet Franc e Sauvignon e Carmenere di grande struttura e straordinaria finezza. Infine il Tai Rosso, varietà autoctona del territorio, è un vino dal colore rubino vivo, caratterizzato per una beva particolarmente piacevole, freschezza e tannini morbidi. Completano la gamma dei vini fermi altri due monovarietali: uno Chardonnay e un Pinot Nero, da uve coltivati sui terreni vulcanici dei Monti Lessini che coniugano carattere e ottima beva».

■ Renato Ferretti

Lessini Durello Doc

Vitigno: Durella

Zona di produzione: Veneto, Verona, Valle d'Alpone

Resa per ettaro: 80 hl

Sistema di allevamento: palliera Guyot con 7000 viti per ettaro

Vendemmia: manuale in cassetta

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C e fermentazione malolattica completa

Affinamento: sui lieviti per minimo 5 anni nelle cave sotterranee della cantina

Caratteristiche organolettiche: colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Finale lungo e persistente

Abbinamento: ottimo a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce, come il baccalà e piatti di carne alla brace

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 6-8°C

