

Gianni Tessari estremista della tradizione

Barbara Amati

Una trentina di ettari in tre aree Doc con la scelta di produrre i vini più adatti alle peculiarità del territorio. Lo spumante sui Monti Lessini, il bianco a Soave e il rosso nei Colli Berici



durella, mentre la maggior parte delle bottiglie della zona sono spumantizzate con il metodo Charmat. Ma per me questa modalità produttiva esprime al meglio la personalità e la finezza di quest'uva. Lo declino in tre versioni, con un affinamento sui lieviti di 3 anni, 5 anni e una riserva che affina anche 10 anni. Il 60 mesi è la versione intermedia; per la durella è l'affinamento minimo indispensabile per raggiungere armonia e piacevolezza. È un'uva rustica, dalla buccia spessa, resistente; dal punto di vista aromatico è neutra, ha poco profumo, ma ho scelto di vinificarla in purezza: la varietà è superiore al metodo e dà l'imprinting al vino". Il Lessini Durello Doc 60 mesi del millesimo 2013, è vigoroso e fresco, con un'acidità spiccata e una netta sapidità; profumi complessi di croissant e note di miele e pesca bianca, perlage fine e persistente.

Gianni Tessari si definisce un estremista della tradizione, lavora solo uve autoctone in modo tradizionale senza cercare compromessi. I suoi vini nascono dal desiderio di offrire un prodotto impeccabile che interpreti il vitigno riuscendo a trasferirne l'autenticità unita a una certa dose di originalità. Il produttore di Roncà, tra Verona e Vicenza, è al timone dell'azienda giannitessari, una nuova avventura iniziata nel 2013. Ha 30 ettari di vigneti in diverse aree Doc: Monti Lessini, Soave e Colli Berici. "Nei Monti Lessini la varietà tipica è la durella, che ha un'acidità alta e affonda le radici in un terreno minerale adatto alla produzione di spumanti -spiega la figlia Valeria- Nella zona del Soave Classico, su terreni di origine vulcanica, ci siamo concentrati su un cru, mentre i Colli Berici, calcarei e argillosi, sono ideali per la produzione di rossi e abbiamo trovato soddisfazione nel tai".

"Non è facile gestire vigneti in zone diverse, ma ho voluto raccogliere la sfida di produrre il vino più adatto alle peculiarità di quel territorio e quindi lo spumante sui Monti Lessini, il bianco a Soave e il rosso nei Colli Berici -dice il produttore- Ho scelto di produrre uno spumante metodo Classico con l'uva

Il Perinato è un Soave Classico Doc della vendemmia 2018. È un nuovo nome per un vino che esiste da diversi anni. "Perinato è il cognome della nostra famiglia dal 1600, perinato detto tessaro, l'abbiamo voluto per onorare queste origini in etichetta. L'annata 2018 non affina più in un mix di barrique e botti, ma in tini di rovere da 20 ettolitri per 8 mesi. Le uve garganega provengono dal cru Pigno e le raccogliamo a fine settembre, perché certi precursori aromatici si ottengono solo quando

i grappoli sono molto maturi". È un vino piacevole ed equilibrato, di grande freschezza, dall'acidità ben bilanciata e con piacevoli note evolute date dal legno, profumi intensi e complessi; al palato è ricco, con una notevole mineralità e sensazioni finali di mandorla.

"Tai è l'autoctono dei Colli Berici e appartiene alla famiglia del grenache come dichiarato in etichetta -aggiunge Tessari- È un vino elegante e dalla bella aromaticità, che esprime bene il territorio, che è ciò che cerchiamo. Nasce da uve surmature e affina in tini da 40 ettolitri per un anno. Ha una grande bevibilità, è croccante, con un aroma complesso di frutti a bacca rossa di sottobosco e di more. Struttura robusta e un finale dolcemente tannico". **FCB**



Il produttore veneto lavora solo uve autoctone per trasferire nel vino l'autenticità del territorio.

E nei Lessini produce un metodo Classico con 60 mesi di affinamento sui lieviti con uve durella, nel Soave ha selezionato il cru Pigno per il Perinato, ricco e dalla netta mineralità, e nei Colli Berici nasce un Tai Rosso croccante e dai profumi complessi

