

# L'ARCIMBOLDO

**'A FIGLIA D' 'O MARENARO**  
**Al timone Assunta Pacifico**

**TERRA**

**La Griglia by Eataly arriva a Roma**

**SERROCROCE**

**Dai campi alla bottiglia**

**GIANNI TESSARI**

**Tre territori, una sola passione**

**Roncà**



## **GIANNI TESSARI**

### **Tre territori, una sola passione**

**di Angela Merolla**

**N**el cuore della Valle d'Alpone, in provincia di Verona, l'azienda vitivinicola Gianni Tessari è la pura l'espressione di tre terroir diversi tra loro e allo stesso tempo complementari.



I morbidi paesaggi a filari, s'inseguono tra due province Verona e Vicenza, qui il suolo varia dal vulcanico al calcare passando per l'argilla di alcuni vigneti.





Gianni Tessari è un'azienda che si sviluppa su tre denominazioni, questo permette di dedicare ad ogni tipologia di vino, il territorio più vocato da cui ottenere il maggior risultato con il minimo sforzo. Infatti i vini bianchi sono prodotti nella doc Soave, i rossi nei Colli Berici per vini di grande carattere e infine ai Monti Lessini dalle uve Durella nascono senza compromessi, spumanti unici di forte personalità.

Gianni Tessari ci conduce nella sua azienda tra ricordi, vini e considerazioni.

**Qual è il suo primissimo ricordo in vigna e in cantina?**

-Quando si parla di ricordi, la famiglia è sempre l'immagine che arriva per prima, in particolare il camminare con mio padre classe 1915 in mezzo alle vigne e lo stupore per come riusciva a coltivare non un vigneto, ma una miriade di singole viti ognuna con una sua identità. Lo stesso concetto mi ha trasmesso in cantina dove ogni botte ha una sua individualità e richiede un approccio personalizzato.



**Quali i vini a firma Gianni Tessari?**

-Per i bianchi, il Soave è il nostro vino di riferimento, in versione d'annata oppure affinata anche in legno. Il Lessini Durello è lo spumante del territorio e abbiamo delle distinzioni legate all'affinamento da un minimo di 36 mesi fino a 120. Per i rossi dei Colli Berici oltre a dei tagli bordolesi produciamo un autoctono che è il Tai Rosso. Siamo arrivati a produrre circa 350.000 bottiglie, con diverse anime ed espressioni.



**Vino è?** -Qualcosa di serio ma divertente, si può fare cultura in qualsiasi convegno ma è insostituibile per creare buonumore e allegria in qualsiasi ritrovo .

**Come si presenta oggi il mondo del vino e come se l'immagina tra 10 anni?**

-Oggi il vino è molto "comunicazione" e come in molti altri aspetti del nostro tempo spesso la "forma" prevale sulla "sostanza", in alcune situazioni il team del marketing è più seguito del team di produzione. Per come si sta comportando la nostra società non credo che in futuro ci sarà una inversione di questa tendenza, che ripeto non riguarda

solo il mondo del vino. Serve e servirà molta attenzione per poter "vedere" dietro all'immagine iniziale, ammesso che si voglia farlo ovviamente.

**Qual è il vino di punta della sua azienda?**

-Non mi chiedo di scegliere tra i figli.....

**Quale profumo l'attrae di più in un vino?**

-Credo sia molto difficile parlando di vino descrivere il profumo preferito, come in molti altri aspetti di questo mondo anche il profumo è un insieme di sensazioni, è una sinfonia di fiori, di frutta, di minerali e allora l'istinto è quello di "entrare" nel bicchiere. E' l'istinto che deve guidare il piacere.

**Degustiamo insieme un suo vino, quale e come si esprime?**

-"Alla fine mi obbliga a fare una scelta.....! Mi piacerebbe raccontare il nostro Tai Rosso 2017, Colli Berici DOC. Fra l'altro giudicato recentemente dalla rivista inglese Decanter con 95 punti. E' un rosso di carattere anche se non muscoloso con un colore rosso brillante carico, un naso speziato fresco e con buona complessità.

Al palato emerge la frutta rossa con tannini morbidi e acidità intensa e un ritorno di spezie legate anche all'affinamento in legno.



*giannitessari*

---