



WEINWELTEN

## TEDESCHI

DIE FAMILIE TEDESCHI - SO WAS VON ECHT VALPOLICELLA!



Tedeschi ist eines der berühmten Weingüter, die Stilistik der Weine ist herausragend; zeitlos und ernsthaft.



Sabrina, Antonietta,  
Riccardo;  
Lorenzo und Bruna



## DETAILS FORMEN DAS GROSSE GANZE

Die klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella spielen auch bei Tedeschi die Hauptrolle, wichtig sind Riccardo aber auch die alt bekannten Sorten Oseleta, Dindarella, Negrara, Rossignola und Forselina in der Komposition der Weine. Einen elementaren Einfluss auf den Charakter des Weines hat selbstredend auch die Trocknung der Trauben. Hier ist viel mehr Erfahrung und Wissen nötig, als den meisten Weinliebhabern bewusst ist. Und auch in die Auswahl des geeigneten Holzfasses hat Riccardo viel investiert. Über allem steht jedoch das Terroir: „Es ist jedes Mal aufs Neue faszinierend, wie die Aromen der fertigen Weine sich mit den Bodenzusammensetzung korrelieren lassen, auch nach Trocknung und Ausbau“, referiert Riccardo. Ein Kellermeister im Valpolicella muss ein Genie sein, der die zahlreichen Komponenten wie ein Maler zu vereinen weiß. Aromen bzw. Töne wirken zusammen und es entsteht ein großes Ganzes, das begeistert und einen mitreißen kann. Mit der Zeit zeigt sich die wahre Größe ... Tedeschi beweist dies seit Jahrzehnten, in seinen Vertikalen nicht nur des Amarone, sondern auch seiner Valpolicella Superiore. Die Weine beweisen sich darin als hochwertige und handwerklich sehr gut gemachte Rotweine mit Terroirbezug und Langlebigkeit.

Zur Vinitaly beeindruckt Weinmacher Riccardo Tedeschi mich stets aufs Neue, wenn er eine Vertikale seiner Amarone und Valpolicella Superiore vorstellt. Selbstbewusst zeigt er Valpolicella-Weine aus den Neunzigern, die untermauern, das die Familie dicht gewebte, langlebige und ernsthafte Rotweine erzeugt. Ernsthaft und dabei gleichzeitig charmant und attraktiv!

Riccardo ist ein umsichtiger und sorgfältiger Kellermeister, für die Qualität und seine Idee vom Amarone geht er keine Kompromisse ein: „Kraftvolle und gleichzeitig elegante Weine, die Persönlichkeit und Typizität besitzen.“

Dieses Credo war schon Vater Lorenzo wichtig, der – als einer der Ersten – in den Sechziger Jahren die Trauben des Weinbergs Monte Olmi als Crus ausbaute. Der Weinberg (2,5 ha, 150 m, Pedemonte) ist seit dem Jahre 1918 (!) im Besitz der Familie und ist heute ein Kultwein des Valpolicella. Zu Beginn des Jahrtausends pflanzte die Familie einen wei-

teren Crus, den Fabriseria (7 ha, 450 m, Sant Ambrogio/Fumane). „Der kalkreiche Marne-Boden mit seinen rosa Schattierungen, dem Tonschiefer und Tuffstein ist einzigartiges Stück Land. In Gesprächen mit Riccardo und Sabrina wird schnell klar, wie wichtig allen das besondere Terroir für die Erzeugung herausragender Rotweine ist.

## INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Mit dem Kauf der Tenuta Maternigò (84 ha Land und 30 ha Rebfläche, Tregnango/Mezzane di Sotto, 290–480 m) legte die Familie im Jahre 2006 den Grundstein für den Erfolg der nächsten Generation mit dem Augenmerk auf beste Anbaubedingungen. Anders als berühmte Nachbarn erzeugen Riccardo, Sabrina und Antonietta Tedeschi ausschließlich Weine der eigenen Region, bleiben bei ihren Wurzeln, ihrer Heimat Valpolicella verbunden.

Es wird viel erforscht und nichts dem Zufall überlassen ... So erlauben akribische Einordnung der Böden und Mikroklimata die besten Entscheidungen für die Ernte und die Weinqualitäten zu treffen. Stets im Austausch mit Sabrina, die in ihrer zielstrebigem und sympathischen Art sich um Distribution, Marketing und Kommunikation kümmert. In Deutschland ist die Agentur Consigliovini ihr Partner, die auf bekannte Winzerfamilien setzt, bei denen Mensch und Wein eine starke Identität besitzen und im Anbaugebiet verwurzelt sind.





## MARNE 180 UND MATERNIGO

Zwei Rotweine liegen den Geschwistern Sabrina und Riccardo besonders am Herzen, aus ganz unterschiedlichen Motiven: Der Marne 180 – früher einfach Amarone Tedeschi – ist der populärste, weil meistverkaufte Amarone des Hauses. In ihm ist alles enthalten, was die Familie Tedeschi ausmacht. Sein Name steht für die Bodenart Marne; ein Tonschiefer maritimen Ursprungs – und die 180°-Ausrichtung der Weinbergshänge von Südost bis Südwest. Die aus diesem Panorama sorgfältig ausgewählten Trauben werden für 3–4 Monate getrocknet, gepresst, vergoren und in großen Fässern aus slawonischer Eiche rund 3 Jahre ausgebaut. Seine Tedeschi-Signatur ist die aromatische Frische, die an ein straffes, verwurzeltes Gerbstoffgerüst angebunden ist, eine reduzierte Süße und eine belebende Säurestruktur. Ein Spannungsbogen, der den Wein als Essensbegleiter zu Hauptgerichten ins Spiel bringt, den wenig andere in dieser Kompromisslosigkeit besitzen.

*„Der Marne 180 ist kein schwerer, süßer Wein, der schnell satt macht, sondern filigran in seiner Art, mit Frische und einer besonderen Zugänglichkeit und dabei trotzdem komplex und vielschichtig“*

Eine wegweisende Interpretation fürs Valpolicella ist der Maternigo Valpolicella Superiore, ein Neuzugang in der breiten Palette hochwertiger Valpolicella aus dem Hause Tedeschi mit Fabriseria Classico Superiore, Capitel San Rocco Ripasso Superiore, Capitel Nicalò Superiore, dem Valpolicella Superiore und Lucchine Valpolicella Classico.



Was unterscheidet ihn von den anderen? In dem zuletzt erworbenen Weingut Maternigò hat die Familie einige Filetstücke heraus selektioniert, in denen die spannendsten, weil aromaintensivsten Trauben geerntet werden. Der Charakter der Weinpartien aus diesen Weinbergspartellen sei einzigartig und wie gemacht für einen neuen Val-

policella Superiore. Riccardo strebt wie immer einen Wein mit Struktur an, der sich harmonisch weich auf der Zunge entfaltet und eine Komplexität und Finesse der Aromen offenbart, die einem Amarone ebenbürtig sind. Andererseits soll er die belebende Frische am Gaumen und eine elegante Säure eines facettenreichen Valpolicella besitzen. Nach stolzen 15 Monaten im Holz und weiteren 6 Monaten in der Flasche ist der Valpolicella Maternigo nun reif für seinen Auftritt. Wahrscheinlich wird ein Amarone Maternigo aus dem Jahrgang 2016 im Jahre 2021 dann die Eigenständigkeit des Terroirs Maternigo zusätzlich untermauern. Tedeschi wird dafür geschätzt, dass die Qualität jedes einzelnen Weines hoch gehalten wird. Jeder Wein besitzt seine Eigenständigkeit, die sich Liebhaber von Amarone und hochwertiger Valpolicella-Rotweinen verdient haben.

Im Konzert der anerkannten und berühmten Amarone-Weingüter spielt Tedeschi eine sehr virtuose und gleichzeitig intensive Geige. Mögli-

cherweise ist die Ernsthaftigkeit, mit der sie ihren Weg gehen etwas aus der Mode gekommen. Doch wer die Ruhe, die Pause zwischen den Tönen, schätzt bzw. in ein von äußeren Einflüssen ungestörtes Gespräch mit einem Wein eintauchen möchte, der etwas zu erzählen hat, der greift zu einem Wein von Tedeschi. Ganz egal ob es nun ein Valpolicella für die Unterhaltung mit Mozart oder ein Amarone fürs Eintauchen in die Welt von Mahler sein soll, dies entscheiden Sie.

### TEDESCHI

- Wegweisend im Valpolicella
- Familienweingut in 3. Generation, Mitglied der „Famiglie Storiche“
- Antonietta, Sabrina und Riccardo Tedeschi arbeiten Hand in Hand

### IM FOKUS

Zwei hochwertige Weine mit sehr guter Preisleistung: Valpolicella Maternigo und Amarone Marne 180

### BERÜHMTE CRUS

Amarone Monte Olmi, Amarone Fabriseria, (Amarone Maternigo)

[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)

Partner in Deutschland [www.consigliovini.de](http://www.consigliovini.de)