

# **Maternigo Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2016: l'inconfondibile stile TEDESCHI**

scritto da Giovanna Romeo | 8 Novembre 2021



**"Ha la forza della terra e il carattere della madre – afferma Riccardo Tedeschi, enologo alla guida dell'azienda di famiglia con le sorelle Antonietta e Sabrina -. Abbiamo lavorato prestando attenzione al carattere del vigneto, risaltando l'impronta aromatica della singola particella. Con questo nuovo traguardo, che è la somma del lavoro, della ricerca e della passione di tutti noi, abbiamo portato avanti il sogno e lo stile di nostro padre: creare un vino distintivo, capace di sorprendere per la sua unicità e di migliorare con il tempo".**

**La Tenuta Maternigo, acquistata nel 2006, sorge tra Tregnago e**

**Mezzane di Sotto**, 33 ettari su cui sviluppare il progetto di un nuovo cru e il lavoro di caratterizzazione aromatica legata allo studio di zonazione. Capire il territorio e i suoli a disposizione per interpretare le varie parcelle che anno dopo anno sono state incluse nell'azienda. In principio era Monte Olmi, **l'intuizione del capostipite Lorenzo Tedeschi**, un vino che ha significato profonda conoscenza dell'areale ma soprattutto passione per il proprio lavoro. Poi La Fabriseria e infine Maternigo, la scelta più recente su cui si è concentrato **l'inesauribile lavoro di Riccardo Tedeschi** e che ha dato vita a due nuovi cru: **il Valpolicella Superiore DOC 2018 e oggi l'Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2016.**

**Maternigo è forza della terra.** Una tenuta nella quale insiste il vigneto Barila, una zona di alta collina con esposizione prevalentemente sud e sud-ovest, un'altitudine che varia dai 290 ai 480 metri s.l.m. e che presenta un'area di suoli calcari marnosi e marne bianche rosa del Cretaceo. **Una produzione contenuta**, bassissime rese e scarsa vigoria per uve particolarmente ricche in struttura, certamente favorita da terreni ricchi di minerali. **La complessità aromatica**, volutamente ricercata, è caratterizzata da un'alta concentrazione di composti odorosi naturali a concedere balsamicità mediterranea, frutto rosso pieno e definito, prugna e amarena, tabacco e cannella.

“Ritengo che la Valpolicella – afferma Riccardo Tedeschi – possa arrivare a spingersi all'esperienza aromatica del Pinot Nero. **La particolarità più evidente è come certi aromi si sentano non tanto sulle uve fresche ma soprattutto su quelle appassite.** Un processo necessario per esaltare alcuni vigneti tradizionali – Corvina, Corvinone e Rondinella – ed esclusivamente di collina”.

**Un grande vino che vibra al palato seguendo l'impronta Tedeschi, fatta di verticalità e persistenza, eleganza ed equilibrio.** “Equilibrio per noi significa poter mantenere la stessa concentrazione di frutto dall'inizio alla fine

dell'assaggio, un obiettivo che persegua da sempre – continua Riccardo Tedeschi – e che ho imparato da mio padre. Il resto lo regala la vigna, uve ricche e vigneti che godono di un terroir ineguagliabile”.

**Seimila e seicento bottiglie di Maternigo Amarone della Valpolicella DOCG Riserva vendemmia 2016;** saranno solo quattromila per l'annata 2019. Un vino prezioso, di rara intensità aromatica che nasce nel 2011 e che come puntualizza Sabrina Tedeschi “sarà solo e sempre il frutto delle migliori selezioni e delle migliori annate”. L'affinamento avviene in botti grandi di Rovere di Slavonia per almeno 48 mesi a cui seguono 12 mesi di bottiglia, **una filosofia di maturazione che secondo Riccardo Tedeschi esalta frutto ed eleganza.** “La botte è il mezzo per affinare il vino, non ricerchiamo i sentori di legno ma vogliamo far spiccare il carattere del territorio.”

**L'Amarone della Valpolicella Maternigo racchiude un po' tutto il mondo Tedeschi,** fatto di passione familiare, di tradizione, realizzato con la volontà di Antonietta, Sabrina e Riccardo di non allontanarsi da quel percorso di altissima qualità, segno distintivo del marchio Tedeschi.

**Oggi Tedeschi produce in totale 500 mila bottiglie con un export dell'85% circa.** È membro di Le Famiglie Storiche, del Comitato Grandi Cru d'Italia, di Rete di impresa Poderi Einaudi –Tedeschi.