Talestri: emozioni da degustare

scritto da Agnese Ceschi | 9 Agosto 2021

Ogni **bicchiere o bottiglia di vino** è come un ritratto: ricco di emozioni, **racconta le emozioni e le idee** di chi ha messo anima e corpo nella sua produzione. Da questa consapevolezza è nato il progetto **Talestri**, con un pay-off già molto esplicativo "Emozioni da degustare". Un'azienda famigliare, declinata al femminile da tre sorelle, **Anna**, **Lisa** e **Francesca Marcato,** trainata dalla forza dell'esperienza di papà Francesco, precedentemente coinvolto nell'azienda vitivinicola della famiglia Marcato, celebre marchio del Soave e del Durello. "Siamo nate e cresciute in cantina dove nostro padre Francesco, insieme ai suoi fratelli, produceva Soave e Durello. È così che fin da piccole ci siamo appassionate alla viticoltura e all'enologia – ci racconta Francesca – giovane

imprenditrice qualificata da anni di studio in agronomia, ampiamente dedicata alla gestione aziendale, coadiuvata da Lisa, enologa, ed Anna.

Quella della famiglia Marcato è una storia segnata dall'altissima *expertise* nelle bollicine ma il futuro si chiama Talestri e si trova nella zona della Valpolicella, ad Est di Verona: "Il nostro passato familiare ci ha lasciato nel cuore una traccia indelebile a cui vogliamo rendere omaggio ma oggi ci troviamo in un contesto territoriale diverso, in Valpolicella, ed è giusto dare valore alla terra che ospita i nostri vigneti. "I nostri vini sono pensati per dare il giusto spazio a queste due anime", spiega Francesca.

Il progetto Talestri è nato nel 2008, quando la famiglia Marcato, mossa dalla voglia di creare qualcosa che sapesse fondere professionalità e legami affettivi, ha acquisito circa 10 ettari di vigneto sulle colline appena sotto l'abitato di San Briccio.
"Nel 2015 è nato il cuore pulsante dell'azienda: abbiamo trasformato in realtà il progetto della cantina ed abbiamo iniziato a **vinificare le nostre uve".**

Oggi, la gamma **Talestri comprende i vini tipici della Valpolicella:** Amarone e Ripasso, a breve anche il Valpolicella Superiore. Si aggiunge il Metodo classico Extra Brut (24 mesi sui lieviti) che rende omaggio al DNA di famiglia con uno spumante fresco e raffinato con il vestito bianco che non riesce a nascondere il cuore rosso delle uve di origine: Corvina, Rondinella e Molinara.

"Talestri per noi rappresenta un nuovo inizio. Abbiamo scelto il nome della regina delle Amazzoni perché rispecchia le caratteristiche di **coraggio** e **determinazione**. A guidarci in questa nuova avventura sono la tenacia e la sensibilità: ogni dettaglio è espressione della nostra femminilità. Il marchio aziendale è una celebrazione dell'eleganza e le etichette esprimono le emozioni che hanno guidato le nostre idee e le

nostre mani nella creazione dei vini: seguendo lo studio dell'architetto John O. Simonds, il primo a rappresentare le emozioni con tratti grafici, abbiamo dedicato un'emozione ad ogni vino e lo abbiamo descritto con il simbolo che racconta proprio quella emozione. "L'Amarone celebra la Passione, perché questo vino richiede dedizione e amore nel tempo. Il Ripasso racconta la Gentilezza con l'unione di due mani, il giovane Valpolicella e le vinacce dell'esperto Amarone. Il Metodo Classico è l'Istinto, il nostro istinto creativo.

Dal 2020 l'azienda ed i vini hanno ottenuto la **Certificazione SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta gli sforzi in tema di **sostenibilità** e rende omaggio allo splendido contesto paesaggistico e naturalistico in cui è inserita.
"I principi base su cui abbiamo fondato il nostro progetto sono **diversità** e **sostenibilità**: coltiviamo la **Corvina veronese**, il **Corvinone**, la **Rondinella** e piccole percentuali di altre varietà. Abbiamo scelto la pergola e la spalliera come forme di allevamento. Le abbiamo diversificate per esaltare i caratteri dei vitigni e ottimizzare la maturazione dell'uva, anche in relazione all'esposizione e alla giacitura della collina" conclude Francesca.

Ogni vino è un'emozione in bottiglia, che esalta le caratteristiche di un territorio unico.