Talestri: inaugurate le bottiglie che raccontano emozioni

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Settembre 2021



Venerdì 10 settembre è stata ufficialmente inaugurata la nuova cantina di proprietà della famiglia Marcato. Talestri, la nuova creatura di Francesco Marcato, si presenta con un brand elegante e moderno che vede la luce dopo un lungo percorso di conoscenza ed interpretazione dei territori orientali della Valpolicella: un progetto che guarda al futuro ma porta con sé tutto il patrimonio di sensibilità, competenza e tradizione di un grande interprete.

L'ispirazione nasce **nel 2008**, quando la famiglia Marcato, mossa dalla voglia di creare un progetto capace di esprimere competenza, professionalità e passione decise di acquisire circa **10 ettari di vigneto nel veronese, in Valpolicella**,

sulle colline appena sotto l'abitato di **San Briccio**. Così ha origine la storia di Talestri, un'azienda moderna, declinata al femminile dalle sorelle, **Anna**, **Lisa** e **Francesca Marcato** ma trainata dalla forza dell'esperienza di papà Francesco, da sempre dedicato alla produzione nell'azienda vitivinicola della famiglia Marcato, famosa per la produzione di spettacolari spumanti Metodo Classico Durello. Dopo anni dedicati alla cura ed allo sviluppo del vigneto, nel 2015 si concretizza il progetto di costruire la cantina di vinificazione, proprio nel cuore della tenuta a corpo unico ed inizia a prendere vita il progetto di realizzare vini di grande qualità, capaci di rappresentare il territorio, moderni per concezione enologica ma con profonde radici nella tradizione vitivinicola. Due anime che dialogano perfettamente nei vini della selezione, presentata in un esclusivo tasting rivolto alla stampa ed agli addetti del settore.

"Finalmente è arrivato il momento di coronare il nostro lavoro con la presentazione dei nostri vini. Abbiamo scelto il nome **Talestri**, quello della **regina delle Amazzoni,** perché siamo **tre sorelle** accomunate da **coraggio, passione e determinazione,** valori su cui si fonda il nostro progetto ma anche qualità preziose che dovranno guidarci nell'interpretazione del futuro. 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. Il nostro **passato familiare ci ha lasciato nel cuore una traccia indelebile** a cui continuiamo rendere omaggio, senza dimenticare che oggi ci troviamo in un contesto territoriale diverso, in Valpolicella, ed è giusto interpretare vini capaci di far parlare la terra che ospita i nostri vigneti" ha raccontato **Francesca Marcato**, giovane imprenditrice qualificata da anni di studio in agronomia, ampiamente dedicata alla gestione aziendale.

"Sono nato in cantina e la mia vita è sempre stata dedicata a questa attività -ha aggiunto **Francesco Marcato**– e porto con me

30 anni di esperienza nel mondo del vino e degli spumanti. Ho messo tutte le mie competenze al servizio del nuovo progetto familiare e mi sono dato la missione di **orientare le mie figlie verso il futuro**: giorno dopo giorno lavoriamo e progettiamo insieme, decidiamo in totale sintonia ma il mio sogno più bello è quello di trasmettere la sensibilità che è necessaria per coltivare le viti in armonia con la natura e trasformare l'uva in vini capaci di regalare emozioni. Il primo anno che abbiamo vinificato in questo territorio, **abbiamo capito che il territorio e le vigne** avevano tutte le caratteristiche che servono per **creare vini spumanti** di grande calibro oltre ai grandi vini della tradizione della Valpolicella.

Il territorio ed i suoi vini

La tenuta, a **160 metri sul livello del mare**, si estende abbracciando la **collina di San Briccio**, antico vulcano sottomarino. "La Valpolicella, è una propaggine dei Monti Lessini ed è caratterizzata da terreni di natura calcarea ma la tenuta Talestri ha qualcosa in più infatti i terreni **calcarei** di origine sedimentaria, tipici della Valpolicella, sono valorizzati da un substrato e da **affioramenti basaltici,** rari nella Valpolicella ma caratteristici della zona orientale della provincia di Verona. L'esposizione dei vigneti a sud permette di sfruttare l'irraggiamento solare e il calore del giorno viene mitigato dalla costante brezza e dai venti di montagna che rinfrescano le notti. Ingredienti ideali per garantire la **perfetta maturazione delle uve** ed ottenere vini fini ed eleganti, con note minerali e gradevole sapidità" ha spiegato Lisa Marcato, enologo di famiglia.

Oggi, la **selezione Talestri** comprende **due vini tipici della Valpolicella:** l'Amarone "Passione" ed il Valpolicella Ripasso Superiore "Gentilezza" affiancati perfettamente dal Metodo classico Extra Brut (24 mesi sui lieviti) "Istinto", che rende omaggio al DNA di famiglia con uno spumante fresco e raffinato

che porta un meraviglioso vestito bianco ma non vuole nascondere il cuore rosso delle uve di origine: Corvina, Rondinella e Molinara (seguono schede vini).

“La selezione di Talestri nasce da un lavoro in vigna importante e dalla consapevolezza delle differenze che caratterizzano i tre vitigni principi della Valpolicella: Corvina, Corvinone e Rondinella. Uve che vivono nello stesso territorio ma sembrano appartenere a mondi diversi e richiedono preparazione, tempi, cure ed appassimenti differenti, condotti con tecniche ed accorgimenti diversi. Abbiamo scelto di **condurre appassimenti più controllati ma anche più lunghi** per lasciare all’uva il tempo di trasformarsi e compiere il suo percorso. Ad esempio, nel rispetto di quello che deve essere il profilo di un vero Amarone, non vogliamo **ottenere gradazioni elevate** per cui lavoriamo in campagna con metodi di allevamento molto specifici ed utilizziamo sistemi di controllo della temperatura in fase di appassimento e vinificazione per esaltare le note del frutto” ha detto l’**enologo Enrico Nicolis.**

La veste grafica

Come tutti i progetti vincenti, anche Talestri ha posto cuore ed attenzione ai processi necessari per individuare un’immagine di marca capace di coinvolgere il consumatore ed esprimere i valori aziendali. “Lavorando sul concetto di emozione abbiamo realizzato tutto il progetto grafico di Talestri, dal logo aziendale, alle etichette dei vini. Ci siamo lasciati ispirare dalle intuizioni e dagli studi dell’architetto John O. Simonds, il primo a rappresentare le emozioni con tratti grafici e poi abbiamo portato in etichetta l’emozione che ogni vino trasmette: l’Amarone celebra la Passione, il Ripasso racconta la Gentilezza con due mani che si uniscono, quelle del giovane Valpolicella e dell’esperto Amarone. Il Metodo Classico è dedicato all’Istinto, all’istinto creativo di chi crea un nuovo progetto enologico ma anche di chi è aperto a nuove idee” ha spiegato **Manuel**

Mingardo dello studio Diamente, curatore del progetto grafico.

Dal 2020 l’azienda ed i vini hanno ottenuto la **Certificazione SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta l’impegno aziendale in tema di **sostenibilità** e rende omaggio allo splendido contesto paesaggistico e naturalistico in cui è inserita.