

# Talestri, l'enoturismo delle emozioni

scritto da Fabio Piccoli | 18 Ottobre 2021



La Valpolicella è probabilmente una delle denominazioni più dinamiche del nostro Paese.

Lo testimonia anche il numero di aziende, che è cresciuto notevolmente negli ultimi anni: tra queste, un posto speciale lo occupa sicuramente **l'azienda Talestri** che è nata ufficialmente nel 2015 con la sua prima bottiglia entrata sul mercato anche se la sua storia è ben più lunga.

E basta citare il cognome del titolare, **Marcato**, per evocare una storia molto importante nel panorama di quelle che io considero le migliori bollicine autoctone italiane: quelle del Lessini Durello.

Nel 2008, **Francesco Marcato** acquista 10 ettari di vigna nella **piccola ma straordinaria valle di Marcellise** ed è qui che parte il progetto Talestri, che oggi vede coinvolte le tre

figlie Anna, Lisa e Francesca. In particolare, Lisa e Francesco sono oggi fortemente impegnate in azienda grazie anche agli studi che hanno condotto: **Lisa ha studiato enologia**, mentre **Francesca ha sviluppato i suoi studi in agronomia** e si è specializzata nella gestione dell'attività con il supporto di papà Francesco.

Non è quindi errato oggi parlare di un'**azienda con una fortissima connotazione femminile e lo stesso nome Talestri, la regine delle Amazzoni, vuole evidenziare questa peculiarità**. L'anima "femminile" di Talestri si esprime sia sul fronte produttivo che in quello dell'accoglienza attraverso un denominatore comune che potremmo sintetizzare nel termine "emozioni". E sono proprio **le emozioni il filo conduttore che Talestri ha voluto seguire anche sul fronte della comunicazione**.

"Diciamo sempre che il vino è soprattutto condivisione – spiega **Francesca Marcato** – e allora il progetto Talestri è nato proprio dal desiderio di **creare vini che permettano di condividere emozioni**. Ma anche la nostra offerta enoturistica è stata ideata con lo stesso scopo".

Ma attenzione, la scelta di seguire la strada delle "emozioni" non va letta come una trovata comunicativa perché **questo filo conduttore impegna l'azienda ad una reale attenzione sia nelle scelte produttive che in quelle dell'ospitalità**. Allo stato attuale sono tre le emozioni espresse da Talestri nei suoi tre principali vini: la **passione nell'Amarone**, la **gentilezza nel Valpolicella Ripasso** e l'**istinto nel Metodo Classico**.

Ma si tratta di **tre emozioni** che noi abbiamo assolutamente ritrovato anche nell'accoglienza aziendale che, grazie alla passione della famiglia Marcato, è in grado di **trasmettere calore in una maniera assolutamente genuina**. Come pure la **gentilezza** che, purtroppo, appare spesso come un comportamento desueto, quasi démodé in un'epoca dove l'attenzione agli altri viene considerata una debolezza. Ma da Talestri **l'ospite si**

**sente sempre messo al centro.**

Infine l'**istinto**, un elemento molto importante che consente di entrare con naturalezza in empatia con gli altri, senza forzature.

Concretamente tutto questo si traduce in un'**offerta enoturistica che mette al centro la vigna. La visita in vigna condotta da Francesca è stata una delle migliori alle quali abbiamo partecipato in questo Italian Wine Tour 2021.**

Non è facile realizzare visite in vigna interessanti ed utili senza annoiare. **Francesca è riuscita ad essere didatticamente perfetta senza mai cadere nel rischio dell'eccesso informativo**, con nozioni tecnicamente troppo complesse.

Ma ogni informazione che ci è stata fornita era volta a farci comprendere al meglio la loro filosofia produttiva e anche le attuali difficoltà per fronteggiare mutazioni climatiche che stanno incidendo notevolmente nella gestione dei vigneti.

È molto importante, in tale direzione, definire un percorso di visita in vigneto ben congegnato al fine di far "toccare con mano" agli ospiti le diverse peculiarità del più importante strumento produttivo: **la vigna.**

Ma da Talestri sono anche riusciti a costruire una struttura di accoglienza che, seppur piccola, è **perfetta per comunicare al meglio i vini dell'azienda con una sala degustazione ben congegnata e una terrazza che si apre alla valle di Marcellise** (a mio parere una delle più belle e suggestive della Valpolicella).

**Talestri, siamo convinti, farà parlare molto di sé nei prossimi anni e ci riuscirà anche grazie ad una capacità di accoglienza non comune. E anche questo fa la differenza.**