

Gianni Tessari sperimenta Solaris, il vitigno del futuro

scritto da Chiara De Gasperi | 16 Gennaio 2020



Salvaguardia dell'ambiente e minor impiego di risorse, un modo nuovo di concepire la viticoltura. Grazie alla **varietà ibrida, la Solaris**, il noto produttore **veronese** [Gianni Tessari di Roncà](#) si propone di **ridurre i trattamenti per le nuove produzioni**. "Siamo alla terza vendemmia, la varietà Solaris viene coltivata a 550 metri d'altezza, in Valdalpone, questo ci permette di arrivare a maturazione senza interventi e trattamenti" – ci racconta il produttore.

In linea con le **richieste dei mercati internazionali di produrre vini resistenti alle malattie fungine**, la varietà Solaris è ottenuta presso l'istituto di Friburgo, incrociando la varietà Merzling (Seyve "Villard 5.276 x (Riesling x Pinot Gris) con la varietà 6.493 Gm (Severa Zarya x Muscat Ottonel),

dalla quale si ottiene Rebellis, un bianco I.g.t. sicuramente diverso da quelli a cui siamo abituati, dalle note agrumate e con sentori di spezie dolci.

La cosa interessante è che il vitigno in questione, è in grado di resistere alle criticità sempre più frequenti, date dal cambiamento climatico e dall'impatto sui vigneti, con un notevole risparmio di risorse economiche e rispetto per l'ambiente, probabilmente i vitigni del futuro.

Oltre all'impegno etico, tantissimi riconoscimenti a livello internazionale per Gianni Tessari, ma uno in particolare, il 14 volte "3 bicchieri Gambero Rosso", è il massimo riconoscimento a cui si possa aspirare. Gianni Tessari è un produttore appassionato, figlio di storici vignaioli del Soave. Grazie agli studi in agraria, all'esperienza tramandatagli dal padre e alla dedizione per il suo lavoro, ha intrapreso questo percorso per inseguire una nuova "sfida", con l'**obiettivo di sperimentare nuove varietà, capire come ridurre gli interventi in vigna e rispettare maggiormente il terreno** da cui provengono le uve.

Ma come sappiamo, non è l'unica "sfida" intrapresa. Dal 2013 al timone dell'azienda, vocata per la produzione del Durello di alta qualità, nel comprensorio della Valdalpone, zona collinare a cavallo tra Verona e Vicenza.

La sua indiscussa capacità di trasferire nel vino l'**identità di un territorio**, lo ha spinto a cimentarsi nella produzione di denominazioni, provenienti da **tre diversi territori: quello del Soave, dei Monti Lessini e dei Colli Berici**. L'obiettivo è quello di valorizzare ogni territorio, producendo vini che esprimano al meglio le peculiarità di appartenenza.

Ha saputo trasferire la sua esperienza nella produzione del vino, senza stravolgerne le caratteristiche, ha esaltato le peculiarità uniche di ogni territorio, l'unicità della Durella, ad esempio, che grazie ai terreni vulcanici ricchi di sostanze minerali e alla decisa escursione termica, regalano freschezza ma allo stesso tempo longevità. Il **Durello** è prodotto nelle **versioni Charmat e Metodo classico**. Nelle versioni metodo classico, in particolare, con i 60 e 120 mesi,

acquisisce l'eccellenza e la finezza di spumanti come lo Champagne.

Ma Gianni non si è fermato qui. **Ha intuito la potenzialità territoriale delle colline attorno a Vicenza, i Colli Berici**, un terreno ideale per la produzione dei vini rossi. In particolare il microclima ed il terreno calcareo, sono ideali per la coltivazione dei Cabernet Franc. Ed ecco qui il **"Due"**, chiamato così per le uve che lo compongono, Cabernet Franc e Merlot. La maturazione tardiva e l'appassimento delle uve danno vita ad un rosso di grande personalità, che si avvicina alla complessità dei Bordeaux francesi.

L'essenza della tradizione è però il Soave, il vino delle origini, prodotto in tre diverse tipologie. il Soave DOC, il Monte Tenda, cru prodotto da suolo calcareo in zona collinare, ed il Pigno, che fa circa 10 mesi in barrique e botti di rovere.

Il meritato successo non può prescindere dalla qualità delle produzioni e dall'impegno costante di Gianni, aiutato dalla moglie Anna Maria e dalle figlie Valeria e Alice.