

Gianni Tessari: un vignaiolo senza schemi

scritto da Agnese Ceschi | 22 Marzo 2017



Si definisce un vignaiolo senza schemi, perché per fare il vino non esiste una ricetta. Lui è Gianni Tessari, storico produttore della zona del Soave, che recentemente, da poco più di un anno, ha preso in gestione l'azienda Marcato. Allo storico brand del Durello, Gianni Tessari ha aggiunto anche il suo personale brand, che porta letteralmente il suo nome, perché, nonostante sia un uomo un po' schivo e non ami la luce dei riflettori, ha voluto metterci la faccia e puntare alla credibilità che ha acquisito in questo settore con anni di esperienza. A lui abbiamo chiesto che scelte ha fatto intraprendendo questa nuova avventura, definendo una nuova identità tra le radici del passato e le idee per un futuro che lo rappresenti in pieno.

Come è entrato nel mondo del vino?

Come succede nella maggior parte dei casi, mi sono avvicinato

al mondo del vino per successione familiare. Mio padre ha iniziato la sua avventura dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale. Dopo essere scappato dalla prigionia in Francia, ha attraversato i vigneti francesi ed è stato accolto dai contadini che gli hanno fatto assaggiare i loro buoni vini. Infatti quando è tornato ha deciso di immergersi con attenzione nel mondo del vino e per onorare questo prodotto ha cominciato a piantare vigne nella zona del Soave. Io mi sono trovato semplicemente a seguire le sue orme.

Lei ha quindi raccolto la sua eredità. Suo padre vinificava ed imbottigliava?

No, mio padre vendeva vino sfuso in damigiane e fusti. L'imbottigliamento l'abbiamo iniziato io e mio fratello in un'azienda diversa da questa, dove abbiamo fatto il nostro percorso con successo. Ad un certo punto, però, il percorso familiare con mio fratello si è diviso e io mi sono trovato sul mercato da solo. Ho deciso di continuare questa avventura e mi sono imbattuto nell'azienda Marcato Vini. Era un brand ed un marchio abbastanza conosciuto con un grande potenziale e storia alle spalle, che aveva necessità di un rilancio e di una nuova organizzazione.

Che situazione ha trovato al suo arrivo?

Ho trovato un marchio storico fortemente focalizzato sullo spumante, in particolare il Durello. Su questo settore effettivamente siamo tuttora molto conosciuti, ma venivano sottovalutate tutte le altre tipologie di vino che potenzialmente potevano produrre ottimi risultati. Noi adesso abbiamo un'azienda che è strutturata su tre denominazioni dal punto di vista produttivo: Soave, Colli Berici e Monti Lessini. Due di queste denominazioni vengono ora valorizzate al meglio con il nuovo brand. Con la mia impostazione, ho fatto in modo che il marchio Marcato e la storicità del Durello fosse confermata e riaffermata. Per questo motivo tutti i vini spumanti, viaggiano ancora con il nome Marcato.

E per le altre tipologie di vini?

I vini fermi, li ho compresi in un nuovo marchio che ho chiamato "Giannitessari", il mio nome. Con questo brand che oggi è diventato il nome dell'azienda, sto cercando di valorizzare i vini a seconda delle zone da cui provengono. Invece di cercare compromessi e strategie per adattare il prodotto alle esigenze del catalogo o del mercato,

semplicemente raccolgo quello che le potenzialità e le predisposizioni territoriali permettono. In sostanza se devo proporre o produrre un vino, scelgo la tipologia di uva e il territorio più vocati per le caratteristiche di quel vino.

Come nasce l'idea del nome e del logo della nuova azienda?

L'idea di mettere il mio nome all'azienda non è stata mia. Non sono mai stato una persona che ama la luce dei riflettori, ma l'idea è quella di metterci la faccia e di puntare alla credibilità che ho acquisito in questo settore con la mia esperienza. Il logo, invece, è la rappresentazione della chiesetta storica di Brognoligo realizzata da un mio amico pittore. Della chiesetta, ahimè, è rimasto solo il campanile e poco altro, ma l'ho scelta come logo perché Brognoligo è il paese dove sono nato. E l'ho fatto in onore alle mie radici.

Quali sono state le nuove scelte produttive, dunque?

Io produco vini bianchi a Soave, vini rossi dei Colli Berici e spumanti dei Monti Lessini. Nella precedente gestione i due vitigni internazionali, Chardonnay e Pinot Nero, erano stati piantati con l'idea di integrare il metodo classico, io invece ho cambiato rotta. La mia visione è molto più territoriale. Da quando ho preso in mano le redini dell'azienda utilizziamo come base per gli spumanti solo il Durello in purezza (parlando del metodo classico) e i due vitigni che erano stati piantati per questo scopo, li utilizzo per il vino fermo. Queste, in poche parole, sono state le mie scelte produttive.

Che tipo di produttore è Gianni Tessari?

Il mio approccio è quello di non avere schemi. Come produttore devo riuscire ad adattarmi alle situazioni più varie che possono presentarsi, per portare a casa, in quel momento, il risultato migliore. Va molto di moda nel mondo del vino e soprattutto degli enologi il "protocollo di vinificazione", ma secondo me non si può fare il vino con una ricetta! Dobbiamo affrontare il vino con umiltà e rispetto, tenendo sempre a mente di sfruttare quello che la natura e il momento ci offrono. L'assenza di regole fisse mi permette di gestire la materia prima come credo meglio ... ma non dimentico che il vino ha la sua storia e potenzialità che va anche indirizzata verso una collocazione commerciale che lo valorizzi.

www.marcatovini.it