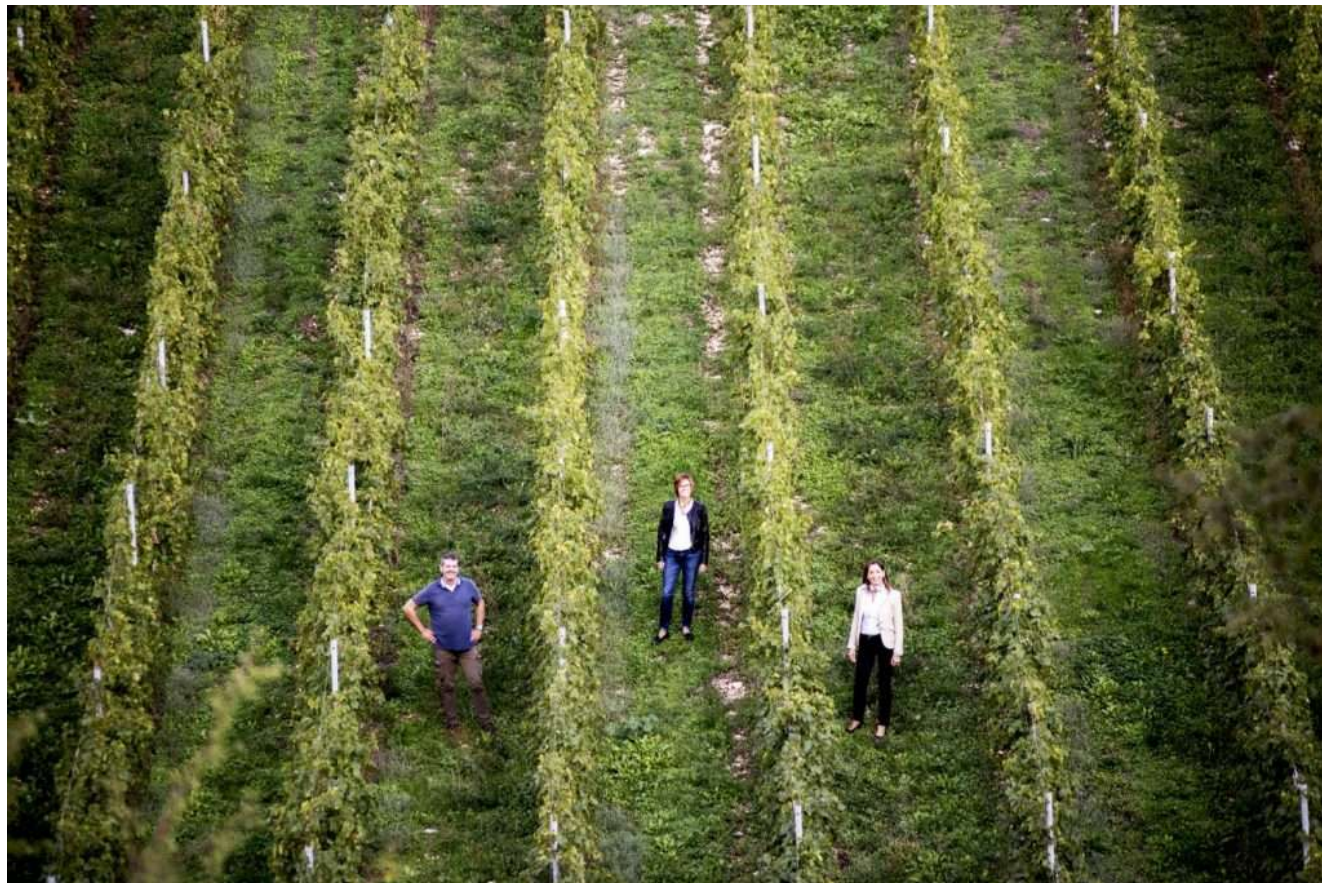


Raccontare l'unicità: il potere della

scritto da Noemi Mengo | 7 Giugno 2019



Quando ricerca scientifica ed ambizione si sposano, non ci si può che aspettare un risultato vincente. Come quello che si preannuncia per le nuove annate dell'**azienda agricola Tedeschi**, che da sempre sposa tecniche all'avanguardia, fondate su principi naturali e rispetto dell'ambiente.

Di recente siamo stati in visita presso i 31 splendidi ettari di proprietà dell'azienda, abbiamo conosciuto meglio una realtà ed una famiglia che, seppur note sia sul territorio nazionale che all'estero, hanno ancora molto da raccontare e il cui futuro sembra brillare grazie agli investimenti a cui i tre fratelli, Sabrina, Riccardo e Antonietta, si stanno dedicando e sui quali vogliamo porre attenzione, in quanto riteniamo, la loro, una case history interessante, che dimostra che la qualità non va solo provata, ma anche ben

raccontata.

Grazie alla collaborazione con l'**Università degli Studi di Verona** ed in particolare con il progetto del **professor Maurizio Ugliano, del Dipartimento di Biotecnologie** dell'Università, Tedeschi va oltre la ricerca della qualità nel prodotto, si concentra invece sulla vera identità di esso, quella che il territorio gli regala e che la vinificazione libera e lascia esprimere.

Tedeschi vanta un profondo legame con il territorio della Valpolicella lungo quasi quattro secoli, sin dal 1630 ha creduto nella grande ricchezza della sua produzione vinicola e l'ha recuperata in chiave moderna, attraverso metodi di produzione e gestione dell'ambiente, alla ricerca del vino che meglio riuscisse a celebrare il territorio. Nel 2010 la famiglia ha avviato un lavoro di zonazione e di caratterizzazione dei vigneti, uno studio pedologico che è stato il punto di partenza per ottenere risultati importanti e permanenti. Nel 2017, invece, grazie a questa convenzione tra l'azienda e il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, è iniziato **uno studio dei caratteri aromatici delle uve e dei vini da singoli vigneti e dei principali fattori coinvolti nella loro espressione**, con particolare riferimento alla produzione di vini Amarone. La ricerca vuole fare luce sulla natura dei profumi che si sentono "nel bicchiere", dovuti alla presenza di particolari molecole che presentano sfumature olfattive differenti in base ad area, vitigno, trattamento delle uve; al fine di riuscire a ricondurre determinati profumi e sentori a zone specifiche di provenienza e a lasciar esprimere ad ogni vino, la propria, fino ad oggi mai celata, unicità.