



DEGUSTAZIONE

## Tedeschi, la “libreria” dei vini



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 febbraio 2024

**Tedeschi**, la cantina di *Pedemonte di Valpolicella*, oggi guidata dai fratelli **Antonietta, Sabrina e Riccardo** sotto l'occhio ancora vigile di papà **Lorenzo**, ha raccolto in una “libreria” le etichette prodotte nel corso degli anni per raccontare l'evoluzione enologica della **Valpolicella** e la longevità dell'**Amarone**.



Un totale di 27 mila bottiglie di cui solo circa settemila disposte nell'apposito locale biblioteca a disposizione per il pubblico dei collezionisti, degli operatori dell'alta ristorazione e degli appassionati.



*“È la summa del lavoro della nostra famiglia e un omaggio al valore del nostro territorio – spiega Riccardo Tedeschi -. Il suo scopo non è però solo celebrativo, è anche la volontà di creare un luogo che proponga un punto di vista diverso sul nostro Amarone, un vino eclettico che, sia fresco che invecchiato, si presta ad abbinamenti gastronomici diversi. Perché, come ci ha insegnato nostro padre Lorenzo, per fare un Amarone capace di maturare a lungo bisogna prima produrre un grande vino”.*



Nonostante la grande quantità di bottiglie, questa libreria rappresenta solo una piccola parte della lunga storia aziendale che, sin dal 1630, racconta la grande ricchezza del territorio e riesce a interpretarne e precorrerne le tendenze e i tempi. Una storica verticale, lunga cinque decadi, ha inaugurato la *sala-archivio* dei vini Tedeschi. La degustazione si è mantenuta su tre binari distinti, paralleli e non divergenti; tre come tre sono le espressioni di **Amarone** che Tedeschi ha voluto omaggiare.

## DEGUSTAZIONE

### LA FABRISERIA



Dal punto di vista geologico, il suolo è simile in tutti i vigneti dell'azienda con calcari marnosi rosei, calcareniti e scisti argillosi grigio-giallastri del Cretacico. Il vigneto poggia su un terreno poco

profondo e ricchissimo in scheletro caratterizzato da marne rosa biancastre, ricche in carbonato di calcio e ossido di ferro, elementi che determinano vini di grande struttura e di buon equilibrio. La frazione sabbiosa apporta note olfattive fresche e fruttate, fini e persistenti. La zona è molto asciutta e molto ventilata con grandi escursioni termiche.

**2011**

*Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva*

Inverno molto piovoso seguito da una primavera calda e particolarmente siccitosa. Giugno e luglio hanno visto piovosità elevata, agosto siccitoso e con temperature elevate. Ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve. Dal vivido color rubino intenso (40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta) si esprime sulle note di piccoli frutti di bosco e cui seguono sentori erbacei e balsamici con un accenno di sottobosco. Vibrante e dalla buona struttura anche tannica; risulta persistente ed elegante con ritorni di frutto croccante.

**1995**

*Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Definita per la Valpolicella “la vendemmia del secolo”, la ‘95 ha visto una primavera fredda e piovosa che ha determinato la riduzione della fioritura e una quantità minore di uva con grappoli spargoli con significativo inspessimento delle bucce. Produzione inferiore del 30% rispetto alla media. Sentori vegetali, fruttati ed erbacei aprono l’olfatto dalla bella presenza. Il frutto ritorna immediatamente all’assaggio per poi lasciare spazio alla freschezza e al tannino lieve. Buona la persistenza con finale balsamico.

**1988**

*Recioto della Valpolicella Amarone Doc Classico*

Primavera calda e precoce. Maggio e giugno piovosi, luglio e agosto caldi e siccitosi. Amarone e Recioto eccezionali. Un vino dai sentori evoluti con accenni di agrume; al sorso una buona spalla tannica che supporta la non lunghissima persistenza che chiude con note asciutte e scure.

**1983**

*Recioto della Valpolicella Amarone Doc Classico*

Annata cinque stelle. Ancora note di frutta matura a cui si uniscono spezie, cuoio e un accenno minerale. Dalla spiccata sapidità e freschezza, mostra un tannino delicatissimo nella lunga persistenza. Un eccellente vino che stupisce per la sua energia.

**CAPITEL MONTE OLMI**



Da uve 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% altre varietà tradizionali. Il terreno è di natura colluviale essendo alla base dei rilievi collinari. Terreno mediamente profondo con un

buon contenuto di scheletro. Carbonato di calcio e argilla sono presenti in egual misura e favoriscono una robusta struttura e una buona intensità di colore. La bassa vigoria porta a vini molto concentrati, dotati di grande carattere.

## **2011**

### *Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva*

Inverno molto piovoso seguito da una primavera calda e particolarmente siccitosa. Giugno e luglio hanno visto piovosità elevata, agosto siccitoso e con temperature elevate. Ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve. All'olfatto è elegante e sottile con accenni vegetali e speziati. Nonostante il valore, la presenza alcolica è perfettamente integrata nel corpo del vino; preciso, dall'ottima sapidità e persistenza. Vibrante e scorrevole.

## **2005**

### *Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Inizio di annata favorevole, fine agosto e primi di settembre caratterizzati da intense piogge e temperature non eccessive. Quantità delle uve inferiore del 10% e, in alcuni casi, anche più del 20% rispetto alla media. Una pennellata granata screzia il rosso rubino. Sentori di frutta, di sottobosco e di spezie nere; un naso deciso e preciso, quasi amaro. Morbido il tannino, avvolgente e persistente dal finale di frutta dolce. Ancora vibrante.

## **2000**

### *Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Inverno poco piovoso e primavera calda e soleggiata. Piogge inferiori alla media ma verificatesi nel momento di maggior stress idrico della vite. Lieve anticipo della vendemmia, uve perfettamente maturate, sane e di ottima qualità. Nessun decadimento cromatico e un olfatto che si presenta fresco e confortevole di spezie e di cuoio. Bellissima entrata di bocca, con un corpo importante, persistente e una nota finale vagamente amaricante. Sottile e facilmente godibile.

## **1998**

### *Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Scarsa piovosità in luglio, agosto e inizio settembre. Due piogge a metà settembre hanno permesso di recuperare il giusto equilibrio. Stato sanitario buono. Il colore inizia a virare verso il granato. Il naso è complesso e rimanda alla maturità delle uve e alle spezie. Apre morbido, sottile e delicato. Discreta la persistenza nella quale si ritrovano, con il trascorrere dei minuti, note di maggiore freschezza.

## **1990**

### *Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Siccità invernale, piogge in fioritura ed estate calda. Accelerazione dei processi di maturazione a fronte di un ridotto numero di grappoli con conseguente riduzione della produzione. Uve qualitativamente ottime. Dalla buona freschezza aromatica giocata sui toni delle erbe officinali, risulta elegante e sottile sia al naso che in bocca dove la lunga persistenza è supportata dall'ottima freschezza. Chiude sulle note di spezie nere. Un vino in ottima forma.

**1974**

*Recioto della Valpolicella Amarone Doc Classico*

Calice granato ancora vivace. Complesso ed evoluto nei profumi che spaziano tra il tostato e il sottobosco, tra l'etereo e la carruba. Delicato e sottile all'assaggio, rivela una ottima persistenza accompagnata da morbidi ricordi di amarena sciroppata.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**



Selezione di vari vigneti a un'altitudine di 250-480 metri s.l.m., con esposizioni est e sud-ovest. Terreni mediamente profondi ricchi di argilla e di scheletro, caratterizzati dalla presenza di minerali come ferro e manganese che donano aromi speziati e note di frutta scura. Vini ampi e complessi, di buon equilibrio e aromaticità in blend con il 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella.

**2017**

*Marne 180 Amarone della Valpolicella Docg*

Inverno rigido e asciutto, con temperature inferiori alla media e produzione ridotta del 15-20%. Grazie agli sbalzi termici della seconda decade di agosto e alle piogge di settembre, le uve sono giunte in cantina perfettamente mature. Accattivante impatto olfattivo di frutta fresca con accenni di spezie. Lieve al palato dalla grande e immediata godibilità. Persistente con ritorni di frutta matura, tannino elegante.

**2007**

*Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Inverno mite, stagione calda ma con notti fresche, piovosità inferiore alla media, maturazione rallentata. Ottima qualità. Colore incredibilmente giovane; al naso frutta anche sotto spirito, poi anche spezie e sottobosco. Deciso e dall'ottima freschezza. Fine e dalla lunga persistenza chiude con un finale di frutta dolce.

**1997**

*Amarone della Valpolicella Doc Classico*

Annata complicata con alcune gelate di diversa intensità, una grandinata in luglio e scarse precipitazioni fino oltre la vendemmia. Le escursioni hanno permesso una buona maturazione dell'uva e la scarsità di prodotto ha determinato uve sane. Ottima qualità con punte di eccellenza. I toni riflettono screziature aranciate. L'olfatto è serio, contratto, nero di spezie, di sottobosco e di cuoio. Elegante e sottile, dalla discreta persistenza e viva freschezza. Coerente con il naso e l'annata.

**1985**

*Recioto della Valpolicella Amarone Doc Classico*

Clima eccezionalmente siccitoso con estate dalle alte temperature. Ondate di freddo durante la fase vegetativa. Andamento globalmente buono con punte ottime. Il naso è sottile ed elegante e rimanda agli agrumi e alle spezie orientali; ottima la presenza gustativa guidata dalla freschezza. Discreta la persistenza che chiude con una nota amaricante.

**1979**

*Recioto della Valpolicella Amarone DOC Classico*

Un vino strabiliante per quanto riesce a esprimere. Il naso rimanda alla freschezza delle erbe officinali e dell'agrume, ancora netto. La bocca è delicata e vibrante al tempo stesso con un tannino deciso e una discreta freschezza. La persistenza si dipana sulle note dei fiori e della frutta matura.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/tedeschi-la-libreria-dei-vini/>