vinetur

Tedeschi reivindica el tinto de verano con un Valpolicella servido ligeramente fresco

La bodega italiana completa su apuesta estival con GA.RY, un blanco pensado para platos ligeros y comidas al aire libre

jueves 18 de junio de 2026



La bodega italiana Tedeschi ha presentado GA.RY y Nicalò como sus dos propuestas para el verano, con una apuesta que combina un blanco elaborado con Garganega, Riesling del Rin y Chardonnay, y un tinto Valpolicella DOC Superiore pensado también para el consumo en los meses de más calor.

La firma, una histórica familia vinícola de Valpolicella, plantea ambos vinos como dos perfiles distintos para la misma estación. Por un lado sitúa a GA.RY como un blanco fresco y actual. Por otro, reserva para Nicalò el papel de tinto versátil para cenas informales al aire libre y platos de temporada.

Tedeschi explica que GA.RY nace de la unión de tres variedades: Garganega, Riesling del Rin y Chardonnay. La bodega lo describe con color amarillo brillante y reflejos verdes, además de aromas de flores blancas, té, musgo y fruta amarilla madura. En boca, añade la casa, ofrece una acidez viva y una persistencia fina.

La propuesta gastronómica para este vino blanco pasa por platos sencillos y frescos. La bodega cita como ejemplos un tartar de medregal con cítricos, una ensalada de gambas, melocotón y aguacate, o una focaccia crujiente rellena de burrata, anchoas del Cantábrico y ralladura de limón. Tedeschi lo vincula tanto a un almuerzo junto al mar como a una cena en terraza.

La segunda referencia es Nicalò, un Valpolicella DOC Superiore dedicado a un antepasado de la familia. La empresa señala que procede de uvas vendimiadas en las colinas morrénicas de Valpolicella y que da lugar a un vino suave y afrutado, con aromas de sotobosque, ciruela, mora, fresa y violeta, además de taninos finos y un final largo con recuerdo frutal.

Para este tinto, Tedeschi propone servirlo ligeramente fresco durante el verano. Entre los maridajes sugeridos figuran una caponata templada con pan rústico tostado, una parmigiana ligera de berenjena o brochetas de pollo marinadas con hierbas. La bodega considera que se adapta con facilidad a comidas informales por su equilibrio y su perfil gastronómico.

Con estas dos etiquetas, la casa italiana busca asociar su oferta estival a momentos de comida compartida al aire libre y a un consumo más relajado durante los meses de verano. GA.RY representa la opción blanca para platos frescos y ligeros, mientras que Nicalò amplía el espacio del tinto en esta época del año con servicio algo más frío del habitual.