vinetur

Tedeschi sitúa Maternigo como su vino para las comidas navideñas

La bodega italiana lo propone como un tinto equilibrado para acompañar pastas rellenas, asados, setas y quesos

miércoles 25 de noviembre de 2026



La bodega Tedeschi, con sede en Pedemonte di Valpolicella, en Verona, ha situado al Maternigo Valpolicella DOC Superiore en el centro de su propuesta para la campaña de Navidad. La firma italiana vincula este vino a las comidas y cenas familiares de estas fechas y lo presenta como una referencia pensada para acompañar una mesa amplia, con platos de sabor intenso y una presencia equilibrada durante toda la comida.

La empresa relaciona esa elección con una idea muy concreta de la Navidad: reuniones en casa, recetas tradicionales y un consumo pausado, ligado más a la conversación y al tiempo compartido que a una búsqueda de potencia en copa. En ese planteamiento, Tedeschi subraya que Maternigo quiere representar una forma de beber basada en la profundidad, la finura y la armonía, tres rasgos con los que la bodega identifica este tinto de Valpolicella.

En la descripción facilitada por la casa, el vino abre con aromas de frutos rojos pequeños, cereza y frambuesa. A ese primer perfil se suman notas florales, apuntes especiados y recuerdos herbáceos. En boca, Tedeschi habla de un paso fresco, jugoso y dinámico, con taninos elegantes, un punto sabroso y un final sedoso. La bodega insiste en que se trata de un vino amplio pero contenido, en el que cada elemento ocupa su lugar sin cargar el conjunto.

La elección de un Valpolicella DOC Superiore para esta campaña no es casual. Dentro del vino italiano, esa categoría suele asociarse a tintos con más estructura que las versiones más ligeras de la denominación, pero sin perder la agilidad que caracteriza a muchos vinos de la zona. En un momento del año en el que la mesa gana peso sobre el consumo aislado, esa combinación de cuerpo, frescura y facilidad para acompañar la comida suele tener un valor comercial claro para las bodegas.

Tedeschi centra buena parte de su mensaje en esa capacidad gastronómica. La firma sostiene que la frescura de Maternigo funciona bien con platos ricos en grasa o con salsas, mientras que su estructura le permite convivir con preparaciones tradicionales sin taparlas. Entre los maridajes que propone figuran las pastas rellenas, los asados, los platos con setas y los quesos, una selección que encaja con recetarios habituales de finales de año en buena parte de Italia y también en otras mesas europeas.

Esa versatilidad en la comida es uno de los argumentos más usados por las bodegas cuando llega la Navidad. En estas semanas, el consumidor no siempre busca una botella para una cata o para una ocasión técnica, sino un vino que pueda pasar por distintos momentos del menú y agradar a perfiles de gusto diversos. Tedeschi se apoya en esa idea y presenta Maternigo como una opción capaz de acompañar desde el primer plato hasta los quesos, sin perder identidad y sin imponerse al conjunto.

La casa veronesa también vincula este lanzamiento estacional con una lectura más amplia de su propia imagen. Habla de autenticidad, elegancia y convivencia como los tres ejes con los que quiere asociar este vino durante la campaña navideña. No plantea Maternigo como una etiqueta de impacto o de consumo rápido, sino como una botella que pide tiempo en la mesa y una atención tranquila, en línea con una parte del mercado que busca vinos con perfil gastronómico y con una expresión más medida.

Tedeschi forma parte del tejido histórico de Valpolicella, una de las zonas vitivinícolas más conocidas del Véneto. Que la bodega escoja precisamente un Valpolicella DOC Superiore para estas fechas también dice algo sobre el tipo de mensaje que quiere trasladar: cercanía a la tradición local, lectura contemporánea del estilo y preferencia por un vino que pueda moverse con soltura entre platos de invierno y reuniones familiares. La empresa remarca que el valor de la experiencia no está solo en la botella, sino en la relación entre el vino, la comida y el encuentro entre los comensales.

Con ese planteamiento, Maternigo queda situado por Tedeschi como una de sus referencias más ligadas al consumo de temporada. La bodega lo asocia a una Navidad en la que el vino cumple una función de acompañamiento y de ritmo de la comida, más que de protagonismo aislado. Su perfil aromático, su frescura y su afinidad con platos de relleno, horno, setas o quesos son los elementos en los que apoya esa propuesta para las semanas de mayor actividad en restauración y alimentación premium.