vinetur

Tedeschi lanza un blanco para el Día de la Madre en Valpolicella

La bodega presenta GA.RY, un vino de Garganega, Chardonnay y Riesling Renano con perfil fresco y aromático

jueves 30 de abril de 2026


·GA·RY·
NASCE DALL'ORIGINALE UNIONE TRA GARGANEGA (FRUTTA MATURA), RIESLING (FRESCHEZZA, SAPIDITÀ E SPEZIE) E CHARDONNAY (STRUTTURA).
UNA SINERGIA PERFETTA PER UN VINO FRESCO E DI SINGOLARE AROMATICITÀ.

La bodega Tedeschi, con sede en Valpolicella, ha presentado GA.RY, un vino blanco pensado para el Día de la Madre y elaborado a partir de una mezcla de Riesling Renano, Garganega y Chardonnay. La empresa lo sitúa como una propuesta distinta dentro de una zona conocida sobre todo por sus tintos.

Según la información difundida por la firma, GA.RY nace con una composición de 84% de Garganega, 10% de Chardonnay y 6% de Riesling Renano. Las uvas se vendimian a mano en dos momentos distintos: a comienzos de septiembre para Chardonnay y Riesling, y a comienzos de octubre para Garganega. Después de la fermentación a temperatura controlada, el vino permanece unos ocho meses en botella. El cierre con tapón de rosca busca conservar frescura y aromas.

Tedeschi explica que este blanco quiere unir perfil aromático y facilidad de consumo. La bodega habla de notas florales y frutales, junto con un punto salino y una boca ágil. La intención es ofrecer un vino apto para un brindis informal, pero también para comidas más completas.

La familia Tedeschi vincula este lanzamiento con su propia historia. Al frente de la empresa están Antonietta, Sabrina y Riccardo Tedeschi, junto con Enrico, hijo de Antonietta. La bodega recuerda la figura de Lorenzo y de la madre de la familia como parte del legado que ha guiado sus decisiones dentro y fuera del viñedo.

En el apartado gastronómico, la casa propone varios maridajes. Antonietta sugiere tortelli caseros con ricotta y espinacas, crepes con espárragos o un risotto suave con guisantes frescos. Sabrina se inclina por platos marinos como una ensalada catalana de marisco o una lubina al horno con verduras de temporada. La bodega también ve encaje con cocina asiática poco especiada, como un pad thai de gambas o un curry vegetal suave.

GA.RY se presenta así como una referencia pensada para acompañar aperitivos y comidas de primavera. Tedeschi lo sitúa dentro de su línea más actual, con una imagen ligada a los momentos familiares y a los brindis en torno al Día de la Madre.