

Al Mio Maestro: Il Recioto Amandorlato

VINI



FOTO DI RICCARDO CHIARINI

Se è vero (come è vero) che solo il vino è in grado di dare vita a legami tra le persone, in cui affetto, gratitudine e memoria si esprimono nel fascino di una bottiglia, la bella storia di **Celestino Gaspari**, enologo e produttore in **Valpolicella**, e del suo Recioto Amandorlato, dedicato al suo Maestro, ne è una ulteriore prova.

Anche perché il Maestro di Celestino Gaspari della Cantina Zymé, nato nel 1963 a Bosco Chiesanuova, non è stato una persona qualunque: era infatti il grande **Giuseppe Quintarelli** (detto Bepi, dagli amici): uno dei grandi artefici della Valpolicella enologica e suocero di Celestino, che ne ha sposato la figlia più giovane, Mariarosa.

Bepi Quintarelli è mancato otto anni fa e oggi avrebbe 91 anni. Celestino

ME GUSTA



lavorato nella sua Azienda: il Recioto Amandorlato è infatti un vino quasi scomparso – tanto che non è più nel disciplinare – ma che esprime la vera anima de terroir veronese.

Il Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2011 Amandorlato "**Al mio Maestro...**" della cantina esce quindi nel 2018, con l'etichetta Zymè, la Cantina che Gaspari ha avviato e portato al successo all'alba di questo secolo. Un'etichetta che riporta la dedica di Celestino al grande Bepi. Dopo gli anni passati con Bepi Quintarelli, Gaspari ha continuato la sua attività professionale autonomamente ma il legame con il suo Maestro è rimasto indelebile.

"Da Bepi – racconta – ho imparato prima di tutto come si fa un vino, anzi un grande vino. Mi è sempre piaciuto pensare al lavoro in vigna e in cantina con un'etica del lavoro e del rispetto del terreno, cercando di restituire alla vigna qualcosa di ciò che ci dà, senza avere come unico obiettivo il successo ed il profitto, ma cercando di migliorare il territorio. Solo in questo modo i risultati arrivano, e con il tempo il tuo impegno e la tua attenzione emergono".

Francesco Galimberti

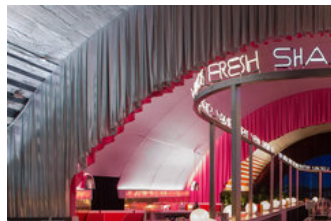


Il Territorio del Lago di Como distillato in un Gin

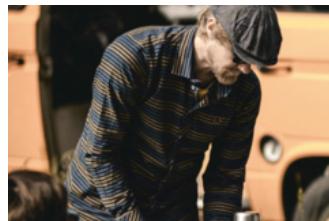
Bompas & Parr: Il Futuro del Cibo



Diary



Drinks



Diary



Vini

ME GUSTA



delle Api

Un viaggio
Attraverso
gli Stati Uniti

all'Aperto

Per
Rimanere



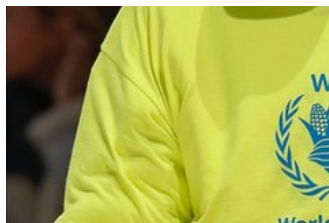
Vini

Il Futuro dei
Mercati, i
Mercati del
Futuro



Diary

Esplorazioni
di Zucchero
di Valeska
Soares



Diary

Balenciaga
sostiene il
World Food
Programme



Diary

Il Cibo nella
Storia del
Cinema al
Centro di un
Nuovo
Festival



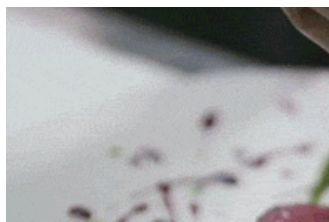
Vini

I Grandi
Vitigni e
Territori
dell'Abruzzo



Diary

Mantova
Non solo
Tortelli e
Sbrisolona



Diary

8
Documentari
Sul Cibo Da
Vedere Ora



Diary

The
Restaurant:
la serie
opera d'arte
di Will
Benedict e
Steffen
Jørgensen

ME GUSTA



[Chef](#) [Diary](#) [Drinks](#) [Food](#) [Vini](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [Archivio](#) [Cerca](#)  [Contatti](#) [T&C](#) [Privacy](#)