

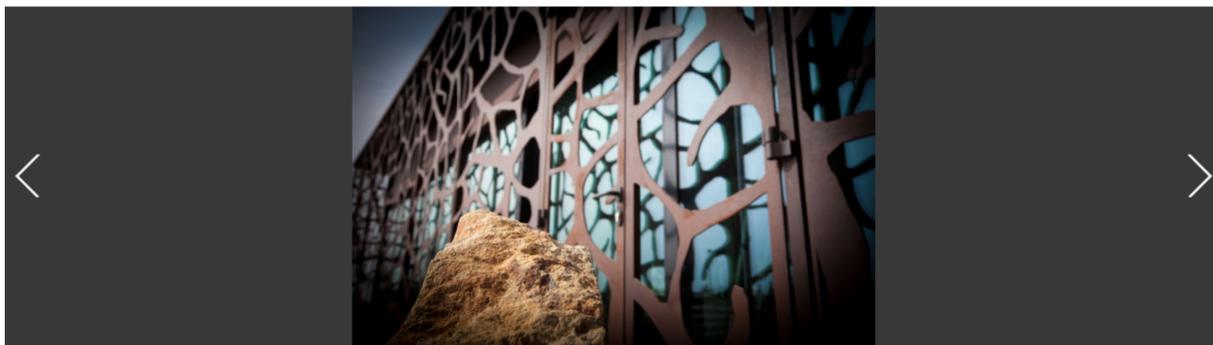
## Zýmē

LA NUOVA CANTINA PRESENTATA ALLA STAMPA.

— Fabio Poli

Quando nasci in un posto desolato, lento, lontano dalle principali realtà produttive ed hai voglia di fare, di sbalordire, o ti adegui o cambi. Celestino Gaspari nasce nella desolata Lessinia, ma approda in una Valpolicella benestante, non ancora famosa e forse anche pigra e incosciente delle proprie potenzialità. Impara a lavorare la terra, inizialmente come dipendente, poi diventa uno stimato consulente e wine maker per molte aziende e finalmente, nel 1999, imprenditore vinicolo. Inizialmente senza terra, Celestino si fa semplicemente dare un po' d'uva dalle aziende per cui presta la sua opera di consulenza: almeno 15 parcelle d'uva, provenienti da diverse località, sia bianche che rosse. Lui fa il resto: appassimento, uvaggio, e pigiatura. Avete capito bene: pigia assieme le diverse uve, le fa fermentare con lieviti autoctoni, e poi matura il vino in 200% di barrique nuove. Anche questa volta non avete letto male. Ad un primo passaggio in barrique nuove se ne aggiunge un secondo, sempre in barrique nuove. Nasce Harlequin, il vino simbolo dell'azienda. Non ci poteva essere nome migliore, congratulazioni all'ideatore Angelo Peretti. Harlequin è da subito un vino ambizioso, discusso, esagerato, anche nel prezzo, certamente insolito.

📷 SFOGLIA LA GALLERY DELL'EVENTO



Nei primi anni 2000 finalmente arriva una vera sede, e anche questa non poteva essere banale: una mattonara, una vecchia cava di pietra per mattoni, con tutto l'aspetto di una caverna. E le sorprese non finiscono qui. Il diretto, fragrante, sexy From Black to White è un vino bianco prodotto principalmente da un particolare clone albino di rondinella. Poi Kairos, Oseleta, 60 20 20... Ci sono anche i vini tipici del territorio, Amarone in primis, ma forse non si vuole svelarli, forse per un desiderio intimo di tenere per sé, per amore o per rispetto, dopo tante consulenze per altri, la propria idea di Amarone e di Valpolicella. E quando escono si scoprono, a sorpresa, molto tradizionali con lunghi affinamenti in botte grande. Opulenta, grassa ma anche magnetica e terribilmente bevibile a dispetto di tanta sostanza la Riserva La Mattonara 2003. Ma c'è anche un base vinoso e scolorito a 11,5 gradi.

Ora finalmente è pronta la nuova cantina, presentata alla stampa venerdì 30 gennaio. Magnifica, non solo funzionale, anche molto bella. La caverna con il calcare giallo e gli sbuffi d'acqua, prosegue all'interno del moderno edificio dalle facciate esterne sinuose a riprendere i movimenti mai uguali del paesaggio collinare circostante, o forse sono i movimenti delle vigne, dove l'immaginazione arriva fino a Gaudi.

### ARTICOLI CORRELATI

