



Lunedì, 16 Febbraio 2015 13:07

Appunti di degustazione. Verticale di Harlequin nella nuova cantina Zýmē

A cura di **Andrea Gabbrielli**

TI Dimensione Font

Mi piace 0 Tweet 0 +1



View the embedded image gallery online at:

<http://www.gamberorosso.it/component/k2/item/1021447-appunti-di-degustazione-verticale-di-harlequin-nella-nuova-cantina-zyme#sigProGalleriacb7f3e8854>

Una visita alla nuova cantina dell'azienda Zýmē (bellissima) è l'occasione per la verticale completa di Harlequin. Dal 1999 al 2008, otto annate di un vino da scoprire.

LA CANTINA

È proprio bella, ora che i lavori sono terminati, la cantina dell'azienda Zýmē di Celestino Gaspari a San

NEWS

> VEDI TUTTO



Enoturismo. Chianti, Franciacorta e Langhe modelli virtuosi, ma l'Italia è costretta a inseguire. Il rapporto delle Città del Vino alla Bit di Milano



Ristorexpo a Erba. Il salone dedicato ai professionisti della ristorazione che apre le porte al pubblico con le lectio magistralis di grandi chef e le ultime tendenze del settore



Cioccolato per birra Baladin. Teo Musso e Sabadi insieme per i cioccolatini da abbinare alle birre più note del birrificio piemontese



Veneto Positive Food. La rete dell'eccellenza gastronomica regionale fa quadrato per attirare nuovi turisti



Expo delle Idee: dalla Carta di Milano al diritto al cibo nel mondo. Con il vino volano per il sistema Italia

Addio al papà della Nutella. Scompare a 89 anni Michele

<http://www.gamberorosso.it/component/k2/item/1021447-appunti-di-degustazione-verticale-di-harlequin-nella-nuova-cantina-zyme>

Pietro in Cariano, in Valpolicella. La struttura, disegnata dall'architetto Moreno Zurlo e costata 6 milioni di euro, si articola su tre livelli per una superficie totale di circa 3.300 mq. La particolarità è che ingloba perfettamente la cava di origine quattrocentesca, denominata La Mattonara che rappresenta il nucleo iniziale della cantina. Al piano interrato le condizioni di temperatura e di umidità sono ottimali per le barriques che vi hanno trovato posto; una sorgente sgorga da una frattura della roccia e una cavità carsica, scoperta durante gli scavi e oggi valorizzata con l'illuminazione, raccoglie le acque meteoriche e della sorgente, disperdendole nel sottosuolo. Le pareti sono completamente rivestite da lastre di pietra tagliate e ricavate in fase di scavo oppure dalle pareti di roccia su cui si notano i "tagli" della pietra e la stratigrafia del calcare. Al piano terra, collegato al piano interrato e al primo piano tramite scala e ascensore, si trovano la zona produttiva, un wine shop e l'ingresso della cantina. Il primo piano, adibito a luogo di rappresentanza, è suddiviso tra una zona dedicata alla degustazione, una sala conferenze, gli uffici e i servizi. L'edificio è fasciato da una struttura in acciaio corten che riprende i motivi della nervatura della vite e da cui è visibile la collina con i vigneti situati di fronte. Fuori la strada che porta all'abitato di San Floriano dove non sempre il panorama è così stimolante.



Ferrero, emblema dell'imprenditoria italiana. E il Piemonte piange anche Gianfranco Berta, re della grappa



Com'è andata Anteprima Amaron? Duemila biglietti venduti, tremila presenze e un'annata a cinque stelle

L'AZIENDA E LA SUA FILOSOFIA

Zýmè (è l'antica parola greca per "lievito") secondo le parole del suo creatore, **Celestino Gaspari**, "nasce da un'evoluzione, non da un progetto: cerca di interpretare un territorio, la sua gente, le sue tradizioni e i metodi che hanno fatto grande la Valpolicella". Enologo e vignaiolo, Gaspari, è un personaggio che affianca alla produzione dei classici vini della zona (Valpolicella, Ripasso, Amaron) quella di altri che pur mutandone diversi aspetti (appassimento, vitigni, territorio, ecc.) hanno nell'invenzione e nella sperimentazione la chiave di lettura. Tutto ciò in un orizzonte nel quale vengono mantenuti dei parametri imprescindibili come "l'ecosostenibilità attraverso le pratiche colturali, la leggibilità attraverso la conoscenza e il rispetto dei tempi dettati dalla natura e il risultato finale quale veicolo di comunicazione culturale". Un percorso nato a vent'anni con l'incontro con Giuseppe Quintarelli, suo futuro suocero, con cui collaborerà a lungo in azienda. Una esperienza che poi verrà messa a frutto con altre cantine di cui diverrà motore e consulente. "Dopo anni passati a raffinare il vino, io oggi lavoro per esaltarne gli elementi di base, la purezza e il carattere primitivo" dice raccontando del suo lavoro. Poi nel 1999 la creazione di Zýmè e l'acquisizione di vari terreni (Illasi, Lavagno, San Martino Buon Albergo, Negrar, Tregnago in provincia di Verona e poi Lonigo nel vicentino).

HARLEQUIN

In questo contesto, anche geologico vista la predominanza dei suoli vulcanici, sono nati vini come l'Igt Harlequin ottenuto da 15 vitigni di cui 4 bianchi e 11 rossi selezionati nelle varie giaciture di Zýmè. Per la cronaca si tratta di Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Shyraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino. Le uve vengono raccolte a mano, ogni grappolo viene selezionato e messo in appassimento da 0 a 40 giorni in un ambiente naturale. Le uve vengono pigiate tutte insieme, senza diraspatura, e fermentano in vasche di cemento con lievito indigeno per circa 30 giorni. Seguono follature e delestages per poi procedere con la svinatura e alla decantazione per circa 10 giorni. Affinamento per 30 mesi utilizzando solo barriques nuove, senza nessun travaso. Il vino viene imbottigliato senza chiarifica e subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.

LA DEGUSTAZIONE

Harlequin 1999

Ha colore granata con un riflesso aranciato appena annunciato; al naso spicca soprattutto la frutta rossa sotto spirito, cherry brandy e sentori di mallo di noce e ampie note speziate, eleganti e persistenti. In bocca il vino è intenso, concentrato ma con una tannicità vellutata. Persistenza lunga e sicura con ritorni di frutta rossa e di spezie esaltate dalla sapidità. È la prima annata imbottigliata. Valutazione: 92.

Harlequin 2000

Ha colore rosso rubino intenso con lievi note aranciate. Al naso note di prugna secca, tabacco scuro e aromatico, carruba; in bocca ha buona concentrazione e tannicità equilibrata. È un vino ricco, strutturato, aromatico e lungamente persistente. Buona complessità. Valutazione: 90/100

Harlequin2001

Ha colore rubino molto denso e complessi e concentrati profumi in cui spiccano sia i fiori rossi che i frutti rossi appassiti oltre alla carruba. Bel vino intenso con una bella stoffa grassa e strutturata, di bellissima persistenza in cui si avvertono goudron e cuoio. Valutazione: 94/100.

Harlequin2003

Ha colore rubino intenso e concentrato e un grande spettro olfattivo di frutta rossa; in bocca ha una grande bevibilità con confettura di frutta e di sottobosco in primo piano oltre a sentori balsamici e speziati. Grande gradevolezza ma anche struttura robusta – è caldo ed alcolico - di lunga persistenza e finale di frutta rossa matura. Nonostante l'annata molto calda, il risultato è molto buono. Valutazione: 90.

Harlequin2006

Ha colore rubino intenso e concentrato; al naso prevalgono le note di farmacia oltre a quelle di cannella e chiodi garofano. In bocca è fresco, elegante, ben strutturato, persistente. L'impressione è che sia un grande vino ma in questa fase in corso di evoluzione. Valutazione: 89.

Harlequin2007

Ha colore rubino netto, molto intenso; al naso è concentrato e complesso con sentori di frutta rossa e di frutta sotto spirito ma anche confettura e spezie. In bocca è molto equilibrato, pieno, di beva gradevole, grasso e ben strutturato. Molto persistente con un finale di grande impatto. Ancora giovane. Valutazione: 92.

Harlequin2008

Rubino profondo e concentrato, molto glicerinoso. Naso molto ricco, fruttato e speziato, di grande ampiezza; in bocca la tannicità è equilibrata e la morbidezza attenua qualche asperità. Lunga e gradevole persistenza con finale di confettura. È un altro grande vino in evoluzione. È già in bottiglia dal 2012.