

## / DiVINI

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD TOP CHEF FUDWEEK FOODREPORTAGE CIBO A REGOLA D'ARTE FOOD ISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA

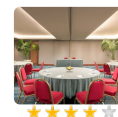
Booking.com



**Roma**  
Hotel Shangri La Corsetti  
Ab **66,40 €**  
Jetzt buchen



**Roma**  
Eur Nir Residence  
Ab **138,50 €**  
Jetzt buchen



**Roma**  
Sheraton Roma Hotel  
Ab **97 €**  
Jetzt buche



Booking.com



**Roma**  
Hotel Shangri La Corsetti

Ab

**66,40 €**

Jetzt buchen



**Roma**  
Eur Nir Residence

Ab

**138,50 €**

Jetzt buchen



**Roma**  
Sheraton Roma Hotel & Conference Center

Ab

**97 €**

Jetzt buchen

Notizie, dettagli, percorsi, successi e scivoloni del vino (soprattutto italiano) e di chi lo produce

## L'Amarone che supera il tempo

27/01/2017 | di LUCIANO FERRARO

C'è un Amarone che sembra uscito da una delle dodici astronavi di «Arrival», il film di Denis Villeneuve. È senza tempo: antico, attuale, avveniristico. È il vino di Celestino Gaspari, di Zymé.



La cantina Zymé

Gaspari è stato definito «l'erede di Bepi Quintarelli», il re dell'Amarone autentico, morto cinque anni fa, davanti al quale, come scrisse Luigi Veronelli, veniva spontaneo «inginocchiarsi e memorare i poeti». Ma Celestino, che ha lavorato da Bepi e ne ha carpito i segreti come un ragazzo nella bottega

## DIVINI



Luciano Ferraro, 57 anni, capo redattore del Corriere della Sera. Da Veronelli negli anni '80, ha imparato che dietro a

ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare. Autore di alcune guide alle enoteche d'Italia, ai tempi in cui non esistevano i wine bar.

## DIVINI / CATEGORIE

Bere forte  
Cantine  
Critici e guide  
expo  
Gli eventi  
Gli inganni  
Il vino e la politica  
L'export  
La birra  
Le leggi e il vino  
Non solo vino  
Senza categoria  
sommelier

di un artista rinascimentale, è molto di più. È il vignaiolo che, con le sue bottiglie, sembra far sfumare le divisioni nella terra dell'Amarone.

Due mesi fa, Wine Spectator ha dedicato un servizio di sette pagine alle differenze di stile e ai conflitti in una zona che, dal 2000 al 2015, ha visto triplicare la produzione di Amarone. Alison Napjus ha descritto «produttori ambiziosi» che hanno trasformato l'identità «anacronistica» di un vino nelle versioni più fresche e commerciali. Un Amarone moderno e uno tradizionale. Una «grande divisione», come titola il giornale americano, che ha dato vita alle Famiglie d'Amarone d'arte, sodalizio formato da tredici aziende storiche, esterno al Consorzio di tutela dell'Amarone.



Nell'ex cava

Tra scontri sulle regole di produzione e sui confini per la corsa all'oro rosso, il vino di Gaspari (che nel Consorzio siede nel consiglio di amministrazione), supera le contrapposizioni tra le storiche interpretazioni e le ultime arrivate. «Conservo il passato e sono proiettato nel futuro, per migliorare — spiega —. Cerco la pulizia e l'eleganza nel vino, lo voglio aristocratico ma anche facile da bere. L'Amarone non è un vino come gli altri, è un prodotto artistico. Si parte dalla materia prima, dall'esperienza, poi si crea».

Gaspari guarda indietro e lontano, lo si capisce dal nome della sua azienda: Zymé significa lievito in greco. Il lievito di cui scrive Aristotele, paragonando la fermentazione alla crescita che fa transitare dallo stato solido allo stato liquido. Come l'uva che diventa vino. Il richiamo all'Antica Grecia è calato in una cantina tecnologica ricavata in una cava arenaria a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella classica, in provincia di Verona: lastre di pietra, pareti d'acciaio e pavimenti in vetro. Dall'alto sembra una enorme foglia di vite. «Queste rocce — dice Celestino — hanno ispirato la nuova cantina, realizzata seguendo i tagli obliqui delle pietre. Un modo anche questo di puntare sulla continuità, di dare un senso alle forme del passato e del futuro».



Nella cava Gaspari è arrivato nel 1999, dalla Val d'Illasi, dopo l'apprendistato da Quintarelli, poi diventato il suocero. Si è allontanato dal suo maestro quando ha capito che l'abito della tradizione pura gli stava stretto. Prima 17 anni di consulenze per cantine in rampa di lancio, poi l'avventura in proprio. Ora mantiene vecchie pratiche

## DIVINI / PIÙ LETTI

- 1 [Monica Lamer: ecco su quali vini scommetto nel 2017](#)
- 2 [Vino, i nuovi 50 migliori d'Italia](#)
- 3 [I 50 migliori vini d'Italia, vince un Barolo](#)
- 4 [Vini rossi, i magnifici 13](#)
- 5 [Wine Spectator, i migliori 104 vini d'Italia](#)

## DIVINI / ULTIMI COMMENTI

Forse lei sottovaluta l'antagonismo, la rivalità, il sospetto, non voglio dire l'odio, che esiste i  
12.01 | 10:28 [Lettore\\_715012](#)

[...] Here you can see the complete list of Italian wines. [...]  
11.01 | 11:54 [WS Top 100 of 2016 | Chianti, Sangiovese - Felsina Wine](#)

[...] Qui potrai consultare la lista completa dei vini italiani che compongono la lista. [...]

11.01 | 09:33 [WS Top 100 of 2016 | Chianti Classico, Sangiovese - Vino Felsina](#)

non avevo dubbi sulla bontà dei vini di sting,daltronde il puncigione non sbaglia un colpo...

08.01 | 12:07 [Lettore\\_13326645](#)

[...] vino più conosciuto è il Retsina, prodotto in tutta la Grecia, anche tra le rocce vulcan  
15.12 | 17:28 [Vini tipici delle Cicladi | Grecia4You by Fly4You](#)

## DIVINI / ARCHIVIO

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« DIC

tradizionali di vinificazione, ma rischia e sperimenta in modo ossessivo, inquieto. Rispettoso del passato ed eretico allo stesso tempo. Trenta gli ettari, 80 mila le bottiglie. Unisce con stile alchemico quindici varietà rosse e nascono Harlequin e Kairos. Recupera, in purezza e nell'Amarone, un vitigno dimenticato, l'Oseleta. Questo fine settimana porterà a Verona il suo Amarone classico, un assaggio dalla botte dell'annata 2013, e le bottiglie del 2009. L'occasione è Anteprima Amarone, al Palazzo della Gran Guardia. Domenica porte aperte al pubblico, con 150 etichette in degustazione di 78 aziende (il biglietto costa 30 euro).



La vendemmia di Zymé

Tra le bottiglie in vetrina molte meritano di essere scoperte. Come l'Amarone di Farina, con Oseleta come quello di Gaspari. Nell'Amarone di Rocolo Grassi spicca la Corvina (aumenta il carattere fruttato). Se si cerca l'impronta di un enologo tra i più noti, si trova quella di Beppe Caviola nelle bottiglie delle Tenute Salvaterra. Una grande azienda? Da assaggiare I Saltari di Sartori. E da seguire l'Amarone di Ca' Rugate. Due certezze: l'autenticità dei vini di Corte Sant'Alda e la marcia in più di quelli di Secondo Marco. Infine un vignaiolo ragazzino: ha un futuro il giovane Righetti dei Vigneti di Ettore.

L'Amarone classico di Zymé è stato definito da Wine Spectator, nell'articolo sulla «grande divisione», un «elegante matrimonio tra i più tradizionali Amarone e gli stili moderni». Senza tempo, fluttuante tra passato e futuro, come un messaggio portato da una delle dodici astronavi di «Arrival».

Tag: [Anteprima Amarone](#), [Ca' Rugate](#), [Celestino Gaspari](#), [Consorzio della Valpolicella](#), [Corte Sant'Alda](#), [Rocolo Grassi](#), [Sartori](#), [Secondo Marco](#), [Zymé](#)

## CONTRIBUTI > 0

### PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE



◀ Scrivi qui il tuo commento

> INVIA

