Per segnalare informazioni
390646543473
Katerina M.
On Wednesday, the 13th of March 2019, at 23:00 Katerina M., 1
years old, went missing from Stavroupoli, Thessaloniki. She left
her house with a male friend and a bag full of clothes and si...
Clicca per tutti i dettagli
(http://www.intravino.com)

Food Advertising (http://www.gourmetads.com/) by GourmetAds

(http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/)

L'Harlequin in verticale e la lucida follia del suo creatore Celestino Gaspari (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/)

di Andrea Gori

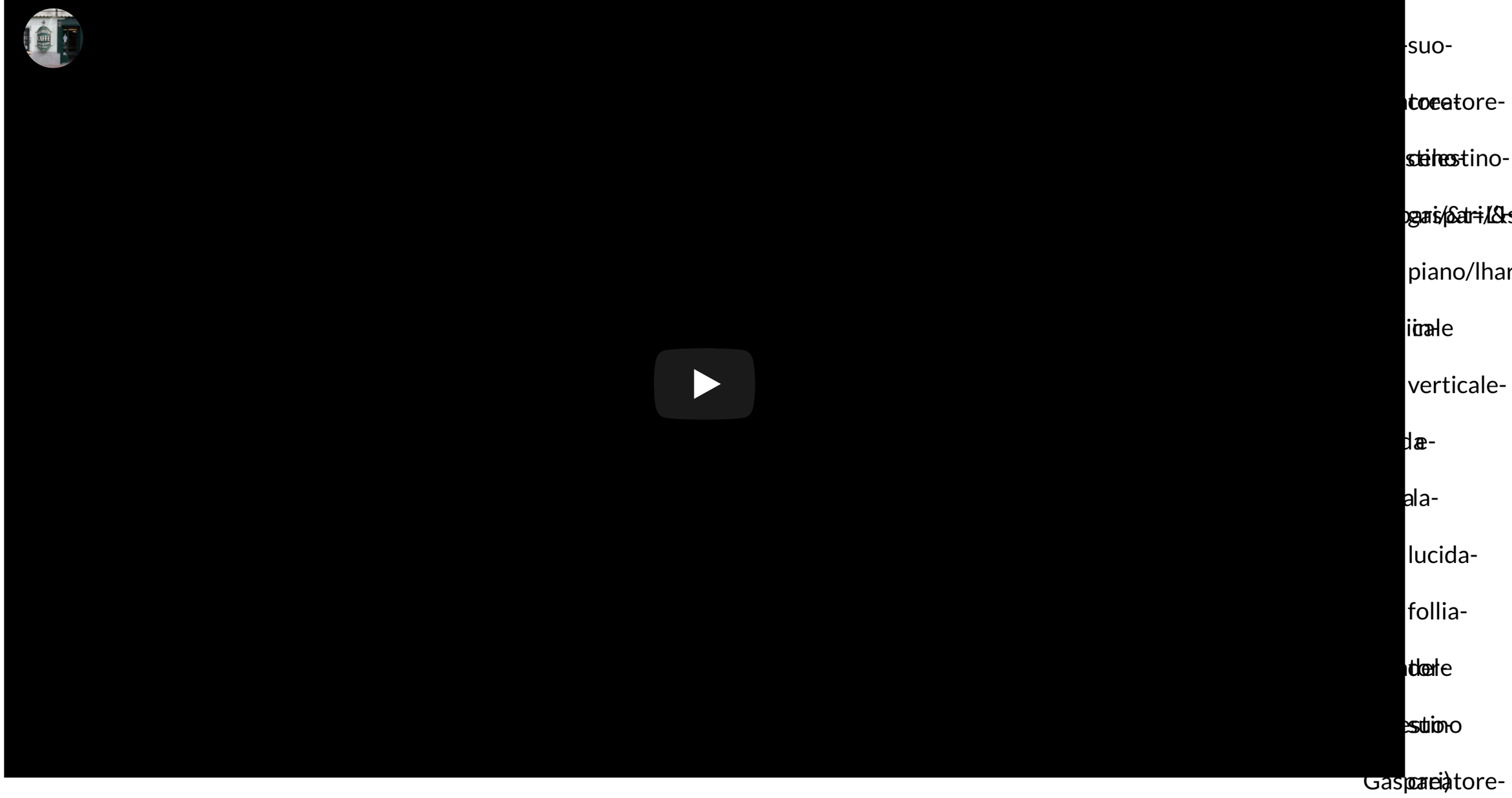
19/11/2018 - 15:00 (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/)

3 commenti (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/#comments)

Celestino Gaspari al Merano Wine Festival ha avuto un bel palcoscenico da cui raccontare il suo folle volo sul vino veronese, un progetto visionario ma grandioso nella sua cantina Zymè di legare i vitigni veronesi sotto il segno dell'appassimento unendo le varietà bianche come garganega, sauvignon blanc, trebbiano toscano e chardonnay alle rosse corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta, cabernet franc e sauvignon, nonché merlot, syrah, teroldego, croatina, sangiovese e marzemino.

Per inquadrare il personaggio, decisamente poco accomodante e con un piglio deciso e polemico poco consono alla situazione, ecco l'introduzione al suo progetto, già insignito di moltissimi premi a partire da un paio di "Vino dell'Eccellenza Espresso" dei tempi d'oro di Gentili-Rizzari.

(https://www.facebo
u=http://www.intrav
piano/lharlequin-in-
in-
verticale-
e-
la-
lucida-
follia-
del-



“L’anno prossimo saranno 20 anni di questo vino nato quasi per scherzo. Nasco come produttore conoscendo Giuseppe Quintarelli che è il nonno delle mie figlie e ho goduto della sua esperienza. Ho fatto anche consulenza e un lavoro molto diverso tra Bertani e altre aziende della Valpolicella, ho potuto sperimentare le biotecnologie presenti sul mercato fino a concepire un brevetto ancora oggi sul mercato, ovvero, un fermentino criomaceratore che in molti usano per vini particolari.

L’anno prossimo saranno 20 anni alla faccia di chi mi diceva che il mio progetto era una follia.

Mi piace raccontare un aneddoto su **Romano Dal Forno** mio testimone di nozze. E’ merito suo se la prima bottiglia di **Harlequin** del 1999 l’ho potuta vendere a 300mila lire perchè lui già vendeva a quelle cifre, ma era anche il tempo dei supertuscan che triplicavano il prezzo nel passaggio di mano. Io volevo che questi soldi rimanessero a chi il vino lo faceva e comunque non ho mai pensato di vendere per guadagnarci ma per dare testimonianza delle potenzialità estreme della Valpolicella più ancora dell’Amarone.

Romano, però, diceva a tutti che il mio vino non valeva quei soldi perchè non c’era una cantina dietro, i vigneti erano troppo giovani e altre cose non proprio gentili nei miei confronti.

Ho sempre detto a Romano: “Io e te siamo partiti insieme ma a te tuo padre a 24 anni ti ha chiesto se volevi entrare in cantina e salire sul trattore, sei stato bravo e hai costruito un mito attorno al tuo vino. A me, mio padre ha detto che non c’era posto in azienda e che dove trovarmi qualcos’altro da fare. Sono quindi entrato in casa Quintarelli, ho lavorato per dieci anni contribuendo alla crescita dell’azienda, e un giorno mio suocero mi ha detto: “Guarda io oggi sono “Quintarelli” e il vino è diventato grande anche grazie alla tua consulenza ma non solo grazie a quella. Sono andato via dell’azienda e da allora ho contribuito alla nascita di decine di aziende. Tra te e me, in fondo, non c’è differenza: tutti e due abbiamo lavorato con serietà con la differenza tu hai messo su mattoni nella tua proprietà, mentre io li ho seminati in giro”.

Harlequin nasce proprio nel 1999 ed ero già fuori da Quintarelli. Volevo fare un vino speciale e soprattutto non un monovitigno, data la mia conoscenza del territorio veronese, forse il più ricco in italia per numero di varietà. Volevo mettere insieme esperienze su Amarone e Recioto e unire a questi la potenzialità dei tanti vitigni. All’inizio me li sono comprati da varie aziende usando l’appassimento progressivo per le singole varietà. Oggi sono 15 di cui 4 son bianche che, storicamente, finivano sempre dentro i rossi così come in toscana il trebbiano nel Chianti. Vinificavo secondo il metodo storico, ovvero, vasche di cemento piccole, senza lievito selezionato ma indigeno, temperatura non controllata, due mesi sulle bucce, poi barrique nuove 100% ma, assaggiandolo, mi rendevo conto che la barrique anche se nuova non l’aveva nemmeno toccato il vino, era ancora frutto, quindi sono passato al “200% barrique” con un metodo nuovo e forte ma che mi permette di avere influenza di legno sul vino che volevo.

Nel 2002 ero pronto ma non sapevo cosa fare anche perchè avevo comunque un Amarone in gamma e non volevo che Harlequin lo offuscasse, quindi ho in pratica fatto nascere una nuova gamma con Kairos che è su 20.000 bottiglie l’anno e costa quasi come gli Amarone ma in pratica è un second vin di Harlequin. Così posso rispettare Harlequin e farlo solo in vendemmie generose, oppure non lo produco affatto.

Oggi in degustazione abbiamo cinque vendemmie dalla prima 1999 poi 2001 e 2002: uve pigiate con i piedi, poi cemento e barrique ma non in una cantina mia, anche se le uve sono tutte mie. Poi, nel 2003, azienda mia ma non ancora mia cantina e infine 2006 e 2011 tra poco sul mercato. Le varietà sono sempre 11 rosse e 4 bianche, ma ogni anno equilibro e uvaggio cambiano. L’appassimento delle uve varia da 0 a 40 giorni perchè vengono pressate tutte insieme, ma via via che le vendemmio vengono messe ad appassire.”

Fin qui l’intervento di Celestino Gasperi, ora l’assaggio di **Harlequin IGP Veneto Rosso**:

1999

Colore con bellissimi cenni granata e freschezza ancora palpabile, nota di china, rabarbaro, castagnaccio e uvetta, olive nere, prugne e mirtillo. Ancora tabacco e anice, bergamotto, liquirizia e ribes nero, mallo di noce. Bocca con tannino ricco e pepato, sapido, calore e sensazioni di senape accese e ricche. Il finale è sottile e fruttato, deciso e lunghissimo con affascinati ossidazioni di chinotto e note vulcaniche che si sposano bene a una rotondità ben presente. **92**

2001

Naso di confettura di pomodoro, anice e menta, senape e rosmarino, ginepro e iris. Seguono mirtilli, ribes rosso e nero, cassis, poi tocchi speziati e di legno dolce. Bocca che cede al centro ma ricchezza notevole e piacevole. Saporito, cresce nel bicchiere e nel palato fino a raggiungere un bell'equilibrio tra frutto e note balsamiche torrefatte, solo il tannino esce un poco rugoso. **90**

2003

Menta, prugne e fragole fresche con vaniglia e pepe nero, poi note al naso di lacca, smalto, sottobosco e frutta selvatica. Bocca che vira su note verdi di ginepro e alloro, completata da caffè, cioccolato e frutta di bosco. La dolcezza è molto marcata, la surmaturazione e l'alcool occupano *manu militari* il palato limitandone l'eleganza e piacevolezza. **88**

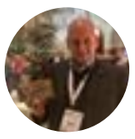
2006

Dolce e ricchissimo, naso elegante e saporito, mentolato tra bergamotto, arancio rosso, mirtillo, fragola in confettura, rabarbaro e kren. Bocca emozionante, dolce e succosa con equilibrio splendido tra acidità e ricchezza. Volume notevole e tanta sapidità che si pone in grandissimo equilibrio con le altre componenti. Una bevuta ricca ma anche piacevolmente dolce e stimolante che cresce bicchiere dopo bicchiere. **94**

2011

Annata di potenza ma in cui l'equilibrio è stato possibile. Naso sontuoso e intenso, dolce a livelli inimmaginabili con note che dalla pesca gialla arrivano al mirtillo passando per lamponi, ribes e fragola. Ricerca di eleganza e finezza percepibile, naso stupendo a dir poco, bocca con acidità e sapidità incalzanti con un tannino piacevole che, in sinergia con l'acidità, spinge l'equilibrio dalla parte giusta e allunga il sorso in maniera splendida. **96**

@ (mailto:?subject=Share:%20L%26%238217%3BHarlequin%20in%20verticale%20e%20la%20lucida%20follia%20del%20suo%20creatore%20Celestino%20Gaspiano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/%0D%0A)



ANDREA GORI (HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/AUTHOR/ANDREA/)

Quarta generazione della famiglia Gori – ristoratori in Firenze dal 1901 – è il primo a occuparsi seriamente di vino. Biologo, ricercatore e genetista, inizia gli studi da sommelier nel 2004. Gli serviranno 4 anni per diventare vice campione europeo. In pubblico nega, ma crede nella supremazia della Toscana sulle altre regioni del vino, pur avendo un debole per Borgogna e Champagne. Per tutti è "il sommelier informatico".

POST CORRELATI

- De Buris, il Dom Perignon degli Amarone è qui. Con buona pace degli abbinamenti dei sommelier (http://www.intravino.com/primo-piano/de-buris-il-dom-perignon-degli-amarone-e-qui-con-buona-pace-degli-abbinamenti-dei-sommelier/)
- Sussurri e grida da Anteprima Amarone 2015 (migliori assaggi inclusi) (http://www.intravino.com/primo-piano/sussurri-e-grida-da-anteprima-amarone-2015-migliori-assaggi-inclusi/)
- 10 vini favolosi che di naturale hanno solo il tappo (http://www.intravino.com/primo-piano/10-vini-favolosi-che-di-naturale-hanno-solo-il-tappo/)

3 COMMENTI

nomiecognomi

circa 4 mesi fa - Link (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/#comment-1996465)

Ciao Andrea, il vino è acquistabile in cantina ? e a che prezzo? grazie mille

RISPONDI (HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/LHARLEQUIN-IN-VERTICALE-E-LA-LUCIDA-FOLLIA-DEL-SUO-CREATORE-CELESTINO-GASPARI/?REPLYTOCOM=1996465#RESPOND)

Littlewood

circa 4 mesi fa - Link (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/#comment-1996694)

Si certo! anche al fivi sabato prox

RISPONDI (HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/LHARLEQUIN-IN-VERTICALE-E-LA-LUCIDA-FOLLIA-DEL-SUO-CREATORE-CELESTINO-GASPARI/?REPLYTOCOM=1996694#RESPOND)

Zýmē (http://www.zyme.it)

circa 4 mesi fa - Link (http://www.intravino.com/primo-piano/lharlequin-in-verticale-e-la-lucida-follia-del-suo-creatore-celestino-gaspari/#comment-1996705)

Certamente! Harlequin, così come Kairos, From Black to White, Valpolicella Superiore e tutti gli altri vini della gamma Zýmē, si possono degustare e acquistare in cantina dal Lunedì al Sabato. Su prenotazione proponiamo anche visite con degustazioni guidate. Sabato e Domenica, 24 e 25 Novembre, saremo a Piacenza per l'ormai mitico mercato Fivi. Grazie per l'interessamento e spero a presto

RISPONDI (HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/PRIMO-PIANO/LHARLEQUIN-IN-VERTICALE-E-LA-LUCIDA-FOLLIA-DEL-SUO-CREATORE-CELESTINO-GASPARI/?REPLYTOCOM=1996705#RESPOND)

COMMENTA

Sii gentile, che ci piaci così. La tua mail non verrà pubblicata, fidati. Nei campi segnati con l'asterisco, però, qualcosa ce la devi scrivere. Grazie.

Scrivi un commento

Nome *

Email *

Sito

INVIA

Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti

Food Advertising (http://www.gourmetads.com/) by GourmetAds

cerca...

(http://www.intravino.com/primo-piano/modena-champagne-experience-2018-quasi-200-note-di-assaggio-e-non-solo/)

POST PIÙ LETTI DEL MESE

18 Mar , 2019
I locali deprosecchizzati hanno rotto le palle

(http://www.intravino.com/primo-piano/i-locali-deprosecchizzati-hanno-rotto-le-palle/)

25 Feb , 2019
A Milano c'è Live Wine 2019 e noi regaliamo tre biglietti ai commenti più belli

(http://www.intravino.com/primo-piano/a-milano-ce-live-wine-2019-e-noi-regaliamo-tre-biglietti-ai-commenti-piu-belli/)

01 Mar , 2019
Il sommelier dell'Enoteca Pinchiorri può insegnarci che…

(http://www.intravino.com/primo-piano/il-sommelier-dellenoteca-pinchiorri-puo-insegnarci-che/)

28 Feb , 2019
Vita (difficile) da sommelier

(http://www.intravino.com/primo-piano/vita-difficile-da-sommelier/)

01 Mar , 2019
Tutti possono scrivere di vino

(http://www.intravino.com/primo-piano/tutti-possono-scrivere-di-vino/)

05 Mar , 2019
Nuovi ettari, stessa energia di sempre: i vini di Vietti impressionano

(http://www.intravino.com/primo-piano/nuovi-ettari-stessa-energia-di-sempre-i-vini-di-vietti-impressionano/)

COMMENTI RECENTI

Margaux Margaux
(http://www.intravino.com/author/)
QuAnto?????? 🥺

(http://www.intravino.com/primo-piano/de-buris-il-dom-perignon-degli-amarone-e-qui-con-buona-pace-degli-abbinamenti-dei-sommelier/)

Salvo
(http://www.intravino.com/author/)
L'idea che un prosecco possa cannibalizzare una intera carta

(http://www.intravino.com/primo-piano/i-locali-deprosecchizzati-hanno-rotto-le-palle/)

Salvo
(http://www.intravino.com/author/)
Dalla descrizione sia dei vini sia degli abbinamenti sembra

(http://www.intravino.com/primo-piano/le-cantine-del-notaio-e-la-cantata-degli-anni-dispari/)

(http://www.intravino.com/primo-piano/calendario-migliori-eventi-vino-2019/)

Food Advertising
(http://www.gourmetads.com/) by
GourmetAds

(/grande-notizia/ecco-le-100-migliori-cantine-ditalia-2016-secondo-intravino-cioe-la-bibbia/)

(/10-

I grandi vini in verticale

Grandi verticali internazionali (http://www.intravino.com/grandi-verticali-internazionali/)

Grandi verticali dei vini italiani (http://www.intravino.com/grandi-verticali-dei-vini-italiani/)

Le anteprime di Intravino

Anteprima Bordeaux (http://www.intravino.com/anteprima-bordeaux/)

Benvenuto Brunello (http://www.intravino.com/benvenuto-brunello/)

Chianti Classico Collection (http://www.intravino.com/chianti-classico-collection/)

Chianti Lovers (http://www.intravino.com/chianti-lovers/)

best/)

(http://www.intravino.com/primo-piano/i-castagnucoli-ce-fin-troppo-rifermento-nei-colli-euganei/)

(http://facebook.com/intravino) (http://twitter.com/intravino) (http://www.youtube.com/channel/UCpsZvclnmQ05EVdg9IXjPuw)

(mailto:dillo@intravino.com)

(http://www.sorriso-di-cielo-de-la-tosa-in-14-annate-perche-la-malvasia-va-aspettata-come-un-barolo/)

Editore: Antonio Tomacelli.
Senior Editor: Fiorenzo Sartore, Alessandro Morichetti.
Editor: Andrea Gori, Jacopo Cossater, Leonardo Romanelli, Pietro Stara, Emanuele Giannone, Giovanni Corazzol, Sara Boriosi, Thomas Pennazzi, Massimo Maria Andreucci, Gianluca Rossetti, Graziano Nani, Salvatore Agusta, Andrea Troiani, Giorgio Michieletto, Samantha Vitaletti, Alberto Muscolino, Tommaso Ciuffoletti, Lisa Foletti, Alessandra Corda.
Contributi: Fabrizio Pagliardi, Elena Di Luigi, Vittorio Manganelli, Federico Ferrero, Francesco Oddenino, Maurizio Gily, Adriano Aiello.

Privacy Policy (/privacy-policy) - Cookie Policy (/cookie-policy) - Supporto tecnico: Consolidati (http://www.consolidati.it) - © Intravino 2016