



I profumi del Pinot nero La Sezione ONAV di Trieste organizza venerdì 20 febbraio... [Read More...](#)

cerca...



cibo, vino e... quanto basta
per essere felici!

HOME

EVENTI

CIBO&TERRITORIO

NONSOLOVINO

CHEF&RISTORANTI

RICETTE

LUOGHI

PERSONE

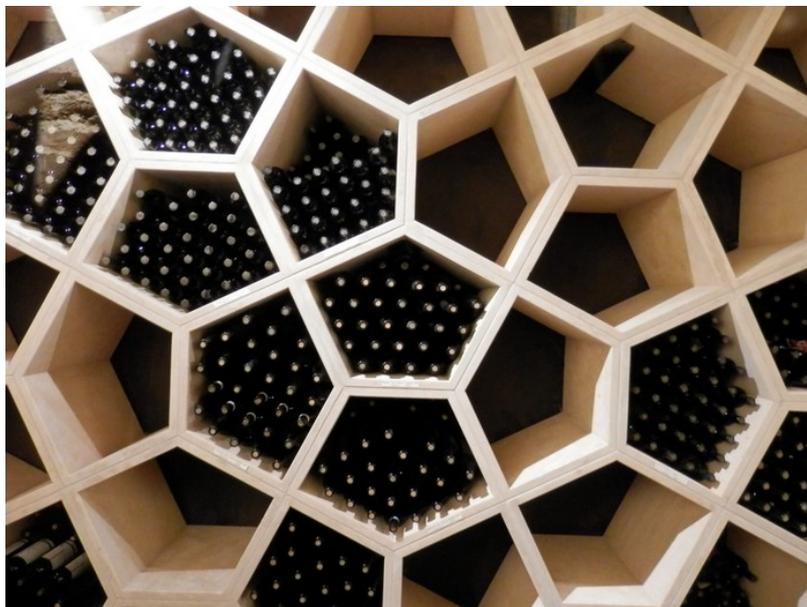
LIFESTYLE

QBJUNIOR

FEB
04

La Cantina di Zymé e l'Harlequin

Scritto da Liliana Savioli - Postato in [Nonsolovino](#). Pubblicato Mercoledì, 04 Febbraio 2015 11:08



Abbonati subito a qb!

Mentre ascoltavo Celestino Gaspari, titolare dell'Azienda Zymé, raccontare la sua storia mi è balenato in mente un film visto molti anni fa. Un sogno per domani (Pay It Forward), un film del 2000 diretto da Mimi Leder, ispirato al libro "La formula del cuore" di Catherine Ryan Hyde. E' tutto basato su "RESTITUISCI IL FAVORE". Esattamente come nel film, Celestino sta restituendo il favore. Il favore fatto dalla sua famiglia, dalla sua terra, dalle sue vigne, dalle persone che hanno creduto in lui. E come lo restituisce il favore? "Prendendo il giusto e lasciando il superfluo agli altri". Investendo e investendo ancora. In questo momento storico nessuno investe. Tutti restano fermi ad aspettare. Celestino non ha tempo. Ora i jeans (suo mito che pensava irraggiungibile in tenera età) se li può permettere e allora, nel suo mondo, fa girare l'economia. Come? **Costruendo una nuova cantina esattamente uguale a lui.**



Legata alla roccia, tecnologica, comoda, rispettosa, luminosa, colorata, architettonicamente affascinante e innovativa. Ho avuto l'onore di visitarla e ne sono rimasta colpita. Una struttura unica che collega il passato al presente, unendo la funzionalità alle energie alternative. Dopo averla visitata, e fatto parecchi giri in un ascensore pazzo, arriva il momento della degustazione.

7 annate del suo Harlequin. Dal 1999 (la sua opera prima) al 2008. Un vino prodotto da un puzzle di minimo 15 uve sia bianche che rosse. "Pigiate tutte insieme senza diraspatura, le uve fermentano in vasca di cemento con lievito indigeno per circa 30 giorni. Seguono follature, delestages e soprattutto il controllo visivo, olfattivo e uditivo da parte dell'uomo. Si procede poi alla svinatura e alla decantazione per circa 10 giorni. Segue un duplice processo di affinamento per un totale di 30 mesi utilizzando barriques nuove di rovere francese da 225 litri (200%), senza alcun travaso. Il vino viene imbottigliato senza effettuare chiarifica e subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Harlequin è prodotto solo nelle annate importanti".

7 vini, 7 annate, 7 mondi diversi, 1 unico filo conduttore. L'eleganza vulcanica. Tante ciliegie, tanto balsamico, tanto smalto, tanta pietra focaia, tanto tamarindo, tanto salmastro, tante note mentolate, tanta roccia calcarea, tanta liquerizia... Insomma tanto di tutto. E poi la morbidezza, la freschezza, l'avvolgenza, la circolarità. Un vino unico come unico è Celestino Gaspari, come unica è la sua azienda.

Scegli e controlla se ci sono sconti:

12 mesi ordinario €25,00 EUR

Paga adesso



Tag: [Celestino Gaspari](#) - [Zymé](#) - [Harlequin](#) - [Cantina](#) - [Lieviti Indigeni](#)

Trovaci su Facebook

QuantoBasta FVG
Mi piace

QuantoBasta FVG piace a 2.498 persone.

Plug-in sociale di Facebook

Donatella Briosi · ★ Top Commentator · Lavora presso Wine Sommelier Free Lance DDV
Orgogliosa di aver conosciuto Zymé ed Harlequin...ancora dal 2009...
Rispondi · Mi piace · 1 · Segui post · 4 febbraio alle ore 18.42

Liliana Savioli · ★ Top Commentator · Pensionata presso INPS
Io lo conosco da molto tempo ma visitare la sua nuova cantina è stato veramente un gran regalo
Rispondi · Mi piace · 1 · 4 febbraio alle ore 20.00

Donatella Briosi · ★ Top Commentator · Lavora presso Wine Sommelier Free Lance DDV
Spero di riuscire a colmare la lacuna...ciao Lilli xxx.
Rispondi · Mi piace · Segui post · 4 febbraio alle ore 21.43

Plug-in sociale di Facebook

< Prec

Succ >

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).

3 Comments

News

Per commentare gli articoli basta [registrarsi al sito](#), gratuitamente! Fateci sapere come la pensate, segnalateci eventi e tutte quelle notizie che possono contribuire a rendere qbquantobasta sempre più completo!

COME abbonarsi e DOVE acquistare qbquantobasta

Scarica gli speciali

Registrati GRATUITAMENTE al sito e scaricali gratis

- [Camia Food Design 2014](#)
- [eBook PDF di BIMOBIS 2014 - mobilità sostenibile Italia](#)

Tweet +1 Mi piace 8 Condividi

Tweet +1

Potrebbero interessarti:

- [Le cantine cooperative friulane a Vinitaly](#)
- [Slow food incontra John Kariuky](#)
- [Festa del vino a Sedilis di Tarcento](#)
- [Nuovo grande polo produttivo per il vino friulano](#)
- [Chef Dario Picchiotti e Giada Berri sommelier, dell' Antica Trattoria di Sacerno](#)
- [Fare impresa con l' enoturismo: nel Veneto orientale](#)
- [Festival della Lasagna: Bologna 13 Aprile](#)
- [Bufalini VS Azienda Agricola Morone](#)
- [I vini dell' Azienda Agricola Morone](#)
- [Inaugurata la mostra sull' opera grafica di Gina Roma](#)
- [BEEF only BEEF: OPENING TERRAZZA FLAMINIA](#)
- [Melodia del vino 2013](#)