



## Vino e Dintorni

# Uno scherzo della natura



Eccoci finalmente arrivati alla fine, o almeno ce lo auguriamo, di questo periodo di riposo forzato nelle nostre case. Sono stati mesi intensi di mancanza di libertà, di paure (per la possibilità di contrarre il virus ma anche per il futuro), di grandi incertezze ma anche di **riscoperta di valori veri, di rapporti familiari e personali, di bilanci.**

In questo periodo in cui noi eravamo chiusi in casa, **la natura si è riappropriata dei propri spazi e dei propri equilibri**, quasi un fermo biologico al contrario. Per chi – come Gianni Piezzo, sommelier della Torre del Saracino – ha la fortuna di vivere vicino al mare c'è una certezza in più: “I colori che ho visto in questo periodo non li ricordavo dai tempi di quando ero bambino – spiega -. È stupefacente quanto la natura possa sorprenderci se soltanto non la violiamo in maniera incontrollata”.

Anche per questo motivo la scelta del vino di questo mese è ricaduta sul **“From Black to White” della Azienda Agricola Zýmē di Celestino Gaspari.**

Siamo a San Pietro in Cariano, provincia di Verona, zona della Valpolicella: un susseguirsi di colline pettinate da filari a perdita d'occhio, votata a grandi rossi. Proprio qui, grazie ad una fantasia della natura, circa 15 anni fa Celestino Gaspari ha scoperto, quasi per caso, **una vite di Rondinella a bacca rossa che presentava due tralci con una mutazione genetica naturale in bacca bianca**. Dapprima la curiosità, poi la ricerca e lo studio, hanno portato questo appassionato e visionario imprenditore a fare riconoscere questa nuova specie anche dal Cnr.

**Nasce da qui il “From Black to White”**, un bianco a base, come evoca il suo nome, proprio di Rondinella bianca, con l'aggiunta di Gold Traminer, Kerner ed Incrocio Manzoni. Il vino si presenta al calice con un colore giallo paglierino scarico, con note verdolino, buona fluidità e luminoso. Al naso intenso, sentori di fiori bianchi, mughetto, una nota leggermente aromatica – apportata dal Gold Traminer – di mela verde ed aghi di pino, avvolgente con una trama sapida, quasi salino. Al palato è intenso, ricco, minerale, lungo con un sentore di frutta, la sua pienezza è supportata da una bella acidità che lo rende piacevole alla successiva beva.

“Ho avuto modo di assaggiare in cantina anche vecchie annate, ricordo una strepitosa 2009, pertanto pur essendo un vino di “facile” approccio anche in barca per un momento conviviale con gli amici oppure come aperitivo, con un invecchiamento in bottiglia acquisisce maggiore mineralità e note leggermente affumicate che lo portano ad abbinamenti anche più interessanti come su rigatoni con sugo di rana pescatrice oppure con l'anguilla in carpione”, conclude Gianni Piezzo.

Grazie Celestino, una scommessa la tua che è oggi una piacevole realtà, frutto della passione e del rispetto verso la natura e verso i suoi equilibri.

Classificazione: **Igp Bianco Veneto**

Varietà: **Rondinella Bianca 60%, Gold Traminer 15%, Kerner 15%, Incrocio Manzoni 10%**

Fermentazione e affinamento: **spontanea con lieviti indigeni, in barrique usate di rovere francese e in bottiglia per il tempo necessario**

**Azienda agricola Zýmē di Celestino Gaspari**

Indirizzo: Via Cà del Pipa 1, San Pietro in Cariano – 37029 (Verona)

Tel. (+39) +39 045 7701108

[www.zyme.it](http://www.zyme.it) (<http://www.zyme.it>) – [info@zyme.it](mailto:info@zyme.it) (<mailto:info@zyme.it>)

1Share

**Vuoi ricevere i nuovi articoli direttamente sulla tua email? Iscriviti qui (<http://eepurl.com/gdWuaf>) alla newsletter di Brother in Food.**

---

VINO E DINTORNI

## Vorberg – Terlano

VORBERG TERLANO Indicazione: D.o.c. Alto Adige Uvaggio: ...

(<http://www.brotherinfood.com/vorberg-terlano/>)

## Un vino...Epokale

Gianni Piezzo, sommelier del Torre del Saracino, è un appassionato ...

(<http://www.brotherinfood.com/un-vino-epokale/>)

## Madeira, meditare un secondo

Ci sono accessori che tradizionalmente vengono abbinati ad un'occasione d'uso, ...

(<http://www.brotherinfood.com/madeira-meditare-un-secondo/>)

## “KIRCOCA”

KIRCOCA Vi proponiamo perciò, con riferimento a cocktail rinomati quali ...

(<http://www.brotherinfood.com/kircoca/>)

Copyright © 2020

Gennaro Esposito.

Tutti i diritti riservati – Gennaro Esposito

Via Torretta, 9 – Loc. Marina d'Equa 80069

Vico Equense (NA)

P.iva e C.F. 07412131216

Per comunicazioni

[info@brotherinfood.com](mailto:info@brotherinfood.com) (<mailto:info@brotherinfood.com>)

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER** (<http://eepurl.com/gdWuaf>)

**LA TORRE DEL SARACINO** (<http://www.torredelsaracino.it/>)

**SHOP** (<http://www.gennaroespositochef.com/>)

**FESTAVICO** (<http://www.festavico.com/>)

**f** (<https://www.facebook.com/chefgennaroesposito/>)

**@** ([https://www.instagram.com/gennaroesposito\\_chef/](https://www.instagram.com/gennaroesposito_chef/))