



ROSSO DI
SERA?



SIMONIT&SIRCH
PREPARATORI D'UVA

NEXT
IN WINE
2015
VIGNA ITALIA

ISCRIVITI AL NEXTINWINE 2015

50
vinitaly
VERONA 10-13 APRILE 2016



Categoria: News

San Pietro in Cariano - 02 Febbraio 2016, ore 11:43

VALPOLICELLA, LA "QUINTARELLI'S LEGACY" È IN ZYMĒ, L'AZIENDA DI CELESTINO GASPARI, STORICO COLLABORATORE DI GIUSEPPE QUINTARELLI DOVE, TRA NATURALITÀ, TRADIZIONE E MODERNITÀ, LAVORANO MOLTI DEI DISCENDENTI DI UNO DEI PATRIARCHI DELL'AMARONE

Quintarelli è stata ed è, senza alcun dubbio, uno delle "aziende faro" della Valpolicella e dell'Amarone. Ma oggi, gran parte della "Quintarelli's legacy", in termini di know how, è in un'altra delle realtà più prestigiose e prese a modello nel territorio, ovvero ZymĒ, fondata da Celestino Gaspari nel 1999, dal recupero di un'antica cava d'arenaria del Quattrocento, a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella classica (30 ettari vitati, tra proprietà e affitto, per una produzione di 80.000 bottiglie, www.zyme.it).



Una eredità di conoscenze ed expertise che è in larga parte nelle mani di Celestino Gaspari, che con Giuseppe Quintarelli ha collaborato strettamente per oltre 10 anni, partecipando al successo più recente di un marchio storico, ma anche in molto del management e delle figure chiave dell'azienda, visto che la proprietà Gaspari la condivide con la moglie, Mariarosa Quintarelli, e che in cantina lavora non solo una delle loro figlie, ma anche molti dei nipoti dello stesso Quintarelli (e di Gaspari), avuti dalle altre tre figlie di uno dei patriarchi del grande vino della Valpolicella.

"A 20 anni incontro l'uomo che cambierà la mia vita, Giuseppe Quintarelli - racconta lo stesso Celestino Gaspari - mio futuro suocero, con il quale lavorerò a lungo nella sua azienda. Sono anni intensi e laboriosi in cui affino i ferri del mestiere confrontandomi con i grandi classici del territorio: Amarone, Valpolicella e Valpolicella Ripasso. La mia formazione e la mia identità diventano sempre più nette e sviluppo una visione personale del mestiere dell'enologo, che nella mia concezione si avvicina a quello di un alchimista alla continua ricerca della pietra filosofale che trasformi il piombo in oro. Ed è proprio questa tensione verso un'incessante ricerca che mi porta in seguito a far nascere e crescere con successo una decina di aziende nella zona". Fino ad arrivare, appunto alla creazione di ZymĒ, parola che viene dal greco e significa "lievito", chiaro riferimento ad un elemento base dell'enologia e simbolico di una naturalità che guida il lavoro di Celestino Gaspari in vigna ed in cantina.

"Valorizzare la Valpolicella e il territorio, oggi e in futuro - spiega a WineNews - vuol dire stare attenti alla storia e alla tradizione, nello stile dei vini, privilegiando eleganza e bevibilità a potenza e dolcezza, studiando e valorizzando ancora di più i vitigni autoctoni più importanti (soprattutto quelli utilizzati per



l'Amarone), ovvero Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta (che vinifica anche in purezza), Croatina e Molinara, ma senza precludere alla modernità, per esempio lavorando su cloni di queste uve più resistenti alle malattie, senza perdere quindi la tipicità. E senza escludere la contaminazione e la sperimentazione nel vino, come avviene per esempio con l'Harlequin, una delle etichette simbolo della cantina, realizzata solo nelle annate migliori ("come del resto l'Amarone, come dovrebbe essere per tutto il territorio", dice Gaspari) "con minimo 15 vitigni, 11 rossi e 4 bianchi, come Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz,

Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino”.

Un incontro tra tradizione e modernità che si ritrova anche nella cantina, dove un'antica cava di arenaria ospita l'affinamento dei vini e opere d'arte, e una moderna bottaia climatizzata con le più moderne tecnologie si unisce al design moderno tra luci colorate e strutture moderne, ma dove trova anche un antico pozzo scavato direttamente nella roccia, che dicono molto della filosofia e del modo di agire di Gaspari, che è anche socio (e consigliere nazionale) della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (Fivi). Indipendente, come il suo pensiero, reso autorevole dall'esperienza e dalla coerenza, e dal suo modo di lavorare in Zýmē, che a detta di molti sta diventando una delle aziende “faro”, dei modelli da seguire, su molti aspetti, della Valpolicella e dell'Amarone. Come Quintarelli. Di cui raccoglie la “legacy” e una parte importante della famiglia, a partire dalla sua nuova generazione.



Altre News



05 Febbraio 2016, ore 12:58

SPOSARSI TRA I VIGNETI DEI TERRITORI PIÙ CELEBRI DEL VINO ITALIANO RESTA UN GRANDE CULT, PER I FUTURI SPOSI “AMANTI” DI BACCO, DI TUTTO IL MONDO: DALLA FRANCIACORTA ALLA VALPOLICELLA, WINE&WEDDING ITALY PRESENTA LA COLLEZIONE DI RESORT E CANTINE 2016



05 Febbraio 2016, ore 12:22

LA MITICA “COENATIO ROTUNDA”, LA LEGGENDARIA SALA DA PRANZO ROTANTE DELLA DOMUS AUREA, LA RESIDENZA FATTA COSTRUIRE DALL'IMPERATORE NERONE DOPO L'INCENDIO CHE DISTRUSSE ROMA, DOPO 2.000 ANNI, È PRONTA A TORNARE ALLA LUCE DALLE VISCERE DEL PALATINO

05 Febbraio 2016, ore 11:25

IN USA È BOOM DEL VINO SFUSO, CHE HA CONQUISTATO L'ENTUSIASMO DELLE CANTINE E L'INTERESSE DI 3.900 LOCALI IN 49 STATI, TRA RISTORANTI E GRANDI CATENE ALBERGHIERE. OGGI VALE LO 0,5% DEI CONSUMI, MA L'OBIETTIVO È ARRIVARE AL 10% NEI PROSSIMI 10 ANNI

[Sfoggia ultimo numero >](#)

[Vai all'archivio >](#)



05 Febbraio 2016, ore 10:41

RUMORS - “PREMIO GAMBELLI” A SEBASTIAN NASELLO, L'ENOLOGO UNDER35 DI PODERE LE RIPI, NUOVA CANTINA (FATTA CON TECNICHE COSTRUTTIVE DEGLI ANTICHI ROMANI) DEL VIP-VIGNERON FRANCESCO ILLY A MONTALCINO . PREMIO AD ANTEPRIMA DI SAN GIMIGNANO (16 FEBBRAIO)

05 Febbraio 2016, ore 10:00

IL 2016, IN USA, È L'ANNO DEI MILLENIALS: CON 1,915 MILIARDI DI BOTTIGLIE CONSUMATE NEL 2015 VALGONO IL 42% DEI CONSUMI ENOICI, SONO APERTI A QUALSIASI TIPO DI VARIETÀ E CURIOSI VERSO OGNI TERRITORIO ENOICO DEL MONDO, CON UN DEBOLE PER L'ITALIA

04 Febbraio 2016, ore 17:58

LA EFOW CONTRO LA COMMISSIONE EUROPEA: “DIETRO LA SEMPLIFICAZIONE NORMATIVA SUL VINO, UNA RIFORMA CHE PERSEGUE LO SMANTELLAMENTO DELLA REGOLAMENTAZIONE DEL COMPARTO, DALLE DOP ALLE IGP”. COSÌ, IL VINO RISCHIA DI PERDERE TUTELE ED UNICITÀ



04 Febbraio 2016, ore 17:05

TRA GLI SPUMANTE DI TERRITORIO, SPICCANO LE BOLLICINE