

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Questa volta 2+2 fa quattro

di **Chicco Rossi**

George Orwell diceva che “*La libertà è poter affermare che due più due fa quattro. Se ciò è garantito, tutto il resto segue*”.

Mai parole furono più **veritiere**.

Quello che vi sto per raccontare è la **storia** di un **amore** per quello che si fa, di **passione** e forse anche di un po' di **folia**.

Siamo in **Valpolicella**, terra da sempre vocata alla viticoltura e madre di uno dei più grandi nettari a disposizione dell'uomo: quell'Amarone decantato in “[Vi presento sua maestà l'Amarone 2010](#)”.

Ma per fare grande un vino servono grandi uomini e Chicco Rossi, insieme ad alcuni personaggi di Euroconference che preferiscono mantenere l'anonimato, sabato scorso è andato a conoscerne due, grazie all'intercessione di Alessio, altro personaggio calato nella realtà vitivinicola veronese.

Partenza ore 8,30 con destinazione **località Marega** nel comune di Fumane per andare a visitare **Zeno Zignoli** nella sua azienda **Monte dei Ragni** e soprattutto per degustare i suoi vini.

Lasciata la strada principale e imboccato un bel viale alberato, ci si inizia a inerpicare, destinazione la corte di Marega che è preceduta da una villa, dotata di chiesa interna, accuratamente ristrutturata e di proprietà di un certo **Damiano Tommasi**, attuale presidente dell'Aic (Associazione italiana calciatori), figliol prodigo di quell'**Hellas Verona** di Pessotto e di Pippo Inzaghi.

L'incontro con Zeno ha dell'incredibile, la sua semplicità ti conquista al primo istante.

Ci accoglie in una **tavernetta**, adibita alla **degustazione**, al piano terra di uno spicchio di corte e subito ci fa presente che i vini in vendita in quel momento sono solamente l'**Amarone** e il **Ripasso**.

Cosa sarà mai il Ripasso? È una tecnica consistente nel versare, prima dell'affinamento in botte, il Valpolicella base direttamente nei tini dove è stato precedentemente pigiato

l'Amarone lasciandolo riposare a contatto con le vinacce appena pressate per circa 15/20 giorni. In questo modo il vino riceve dalle vinacce appassite parte dell'aroma che è proprio dell'Amarone.

Premesso che non tutti fanno realmente questo passaggio (è troppo costoso) nonostante poi vendano il vino come ripasso, di quel che fa Zeno ci si può fidare.

Del resto come non ci si può fidare di uno che fa il **biodinamico** ma soprattutto prepara i campi con l'**aratro tirato** dal **cavallo**.

Sì, Chicco Rossi non si è bevuto una bottiglia di Amarone prima di scrivere questo pezzo, è la realtà.

Detto questo, sedersi a un tavolo con lui è come entrare in un film, si parla di **Aristotele**, **presocratici** e ben difficilmente di vino. Si parla del **convivio**, del perché si brinda con i bicchieri e di come degustare un vino, non nel senso letterale del termine, ma in quello spirituale vero e proprio.

Usciamo con svariate bottiglie di ripasso e di Amarone (tranquillo direttore, ce ne sono anche per te) e purtroppo non possiamo acquistare un lgt veronese in gestazione. Perché? Per il fatto che deve affinarsi per almeno **25 anni** e quindi bisogna ripassare tra una quindicina.

Del resto, Zeno ha le sue idee di perfezione: sono tutti capaci di fare un cabernet buono è per quello che se si fa bisogna farlo superbo e indimenticabile. Torneremo da Monte dei Ragni, statene certi.

Riprendiamo l'automobile destinazione futuro quindi **Zymé**, azienda di quello che è considerato un guru dell'enologia mondiale: **Celestino Gaspari**.

Ma partiamo dal nome dell'azienda: Zým? che in greco vuol dire lievito.

L'azienda, guidata da Celestino che, in arte è anche il genero di un certo **Giuseppe Quintarelli** con cui ha lavorato 11 anni nell'omonima azienda, è proiettata al futuro con tecnologia spinta, salvo poi richiamare nel logo, come si evince dal sito *internet*, " *un pentagono tracciato all'interno della foglia di vite, simbolo dei cinque elementi principali per la produzione del vino, e convergenti alle cinque principali linee linfali della foglia -Uomo-Vite-Terra-Sole-Acqua-l'evoluzione data dall'esperienza unita alla ricerca.*"

Madre natura sia.

Qui come dice Alessio si viene ad assaggiare le "**creazioni**" di Celestino, on i classici e quindi l'**Oz Oseleta**, un rosso prodotto al 100% con Oseleta o il **Kairos** un lgp frutto di almeno 15 varietà, il "**From black to white**" la cui etichetta dice tutto e per finire l'**Harlequin**, altro rosso prodotto con minimo 15 varietà.

Anche qui torneremo per descrivere la splendida cantina originaria, ricavata in una cava di pietra, dal fascino incredibile e la nuova, che si estenderà su oltre 3.000 mq di tecnologia allo stato puro, dotata anche di sala meeting e area destinata ai corsi di cucina.

Ormai è ora di pranzo e la destinazione è l'**Antica osteria Paverno** dove ci attende un antipastino classico a base di **affettati, giardiniera** di verdure e **polenta brustolà** sorseggiando uno splendido Valpolicella superiore **Casalvegri di Ca' la Bionda**, un vino generoso e sincero, che riflette i suoi produttori che andremo a conoscere, insignito dei 3 bicchieri, gentile sorpresa di Alessio.

Ma le sorprese non sono finite qua, perché per il risotto all'amarone servito in un cestino di grana e la costata ai ferri ecco che dal cilindro di Alessio esce **un Amarone Ca' dei Ronchi**, altra cantina emergente.

E come direbbe un mio amico: **INVIDIOSI?**

Attenti è uno dei peccati capitali.

Vorrà dire che per la prossima si aprono le iscrizioni...

Grazie Zeno

Grazie Celestino e soprattutto

Grazie Alessio.