

BLUARTE

Cesari Wines Verona, moderna tradizione

La qualità firmata Cesari viaggia per il mondo portando con sé la lungimiranza di Franco Cesari fattasi musicalità in bottiglie di Amarone. 100 ettari nelle zone più vocate della Valpolicella e del Lugana, quattro Cru: Bosan, Bosco, Jèma e Centofilari.

di Antonella Iozzo



Cavaion Veronese (VR) - Cesari. Fine wines of Verona dal 1936. Tradizione, lungimiranza, innovazione. Nata nel segno del rosso, cresciuta nella vocazione dell'Amarone, velluto sonoro morbido e profondo che conquista il palato internazionale fin dagli anni '70, quando Franco Cesari, figlio del fondatore Gerardo, inizia a far conoscere al mondo il meraviglioso vino rosso veneto nato in Valpolicella. È un crescendo rossiniano, un'evoluzione intessuta di sapienza e dalla consapevolezza di essere espressione del territorio e interpretazione di un'area ad

alta vocazione. È un dialogo tra l'Azienda ed il luogo che rinasce anima veneta in ogni bottiglia di Amarone. Rigorose selezioni, nuove tecniche, grande attenzione alla sostenibilità sono i parametri guida che nel tempo rendono ogni processo di vinificazione un sunto di tecnica e poesia, di passione e natura. Cesari e il territorio nel senso più ampio del termine vuol dire anche un legame indissolubile con la città di Verona, perla culturale nel cuore di paesaggi che modulano la loro orografia nel battito dei vitigni autoctoni per eccellenza. E non un caso, infatti, se è proprio a Verona si tiene la più importante Fiera del Vino e dei distillati in Italia, Vinitaly. Feeling for Verona che si traduce nel premio dedicato alle Lettere d'amore per Giulietta. Evento organizzato dal Club di Giulietta in collaborazione con la Cantina Cesari, dedicato, appunto, alle più belle parole d'amore. Nella vastità dei sentimenti il cuore trionfa e implode in suadenti parole che Cesari premia con una magnum di Amarone Bosan, il vino simbolo della cantina. Amore, Amarone, Armonia nell'equilibrio perfetto di calice di cultura veronese firmata Cesari.

Vocazione CRU

100 ettari nelle zone più vocate della Valpolicella e del Lugana, quattro Cru e un enologo, Luigi Biemmi. Bosan, Bosco, Jèma e Centofilari, i vigneti fiori all'occhiello della Cesari che esprimono il carattere dell'autenticità nelle diverse sfumature organolettiche. Quattro vigneti in ognuno dei quali tutti i lavori dalla potatura alla vendemmia vengono effettuate a mano. Clima, terreno, esposizione ne imprimono il carattere rendendo ogni Cru la più completa espressione di quel particolare terroir. Solo così, degustando l'Amarone Bosan, l'Amarone Bosco, il Corvina veronese Jèma o il Lugana Centofilari, dal nome dei vigneti, si può percepire tutta l'esperienza, la tradizione e il metodo Cesari. Dai vigneti il fil rouge della professionalità ci conduce verso le due cantine dell'Azienda Cesari, quella di Cavaion Veronese e quella di San Floriano, sono i due palcoscenici per la messa in scena di opera unica sua eccellenza l'Amarone, seguito da un corollario di produzioni di alta qualità che firmano la filosofia Cesari.



Tempo, essenza di preziosità che incide l'unicità Cesari, un valore che dona forma e stile, fascinazione e senso dell'origine al gesto dell'uomo, lo stesso che ritroviamo in ogni sorso. Un sunto di storia e modernità, cadenzata proprio dal lento riposo nella Cantina di Cavaion Veronese. Scendere nella sala sotterranea, attraversando una scenografica scala tra muri porpora che avvolgono la suggestione, è come procedere verso le cadenze di una sospensione temporale, pensata, concepita e realizzata affinché ogni vino si elevasse in musicalità scolpita, in aromi e profumi, in struttura e rotondità. Sequenze ordinate di barriques e tonneaux scandiscono la memoria e si lasciano ammirare, mentre una temperatura costante garantisce le condizioni ideali ad una maturazione perfetta che procede con il lungo riposo in bottiglia, minimo quattro mesi. Un percorso tra le anse del tempo che ritorna sovrano, alleato del produttore che pazientemente attende e respira l'adagio di una sinfonia che si evolve nel suo divenire, costante ed equilibrato.

Nella cantina di San Floriano, invece, passione e tecnica s'intrecciano nell'arte dell'appassimento, che dura dai quattro ai cinque mesi al quale seguono la pigiatura, la fermentazione ed un primo affinamento dei vini. Le uve rigorosamente controllate, iniziano la loro lenta trasformazione in un ambiente con un adeguato livello di umidità e un'ottima ventilazione, un lento processo dal quale rinasce la tradizione, la storia, l'Amarone.

Qualità firmata Cesari



La qualità firmata Cesari viaggia per il mondo portando con sé la lungimiranza di Franco Cesari fattasi musicalità in bottiglie di Amarone Bosan: intenso pensiero che delinea rosse emozioni speziate quanto basta e con quell'aroma di ciliegia capace di incidere con descrizione l'istante. Fascinazione giocata sull'eleganza per l'Amarone il Bosco vinificato solo quando le uve sono perfettamente sane ed in annate di grande qualità. Una morbidezza equilibrata scivola da riflessi purpurei e rinsalda l'atmosfera che coinvolge ogni senso.

Monovitigni che compongono una suite in quattro tempi con la più vivace Jèma, corvina veronese e il Laguna Doc Centofilari, una leggerezza sopita tra il respiro del Lago di Garda.

Le tante declinazioni della qualità Cesari danno vita a diverse linee dalle Grandi Annate, a I Monovitigni, da I Tradizionali a I Classici fino a I Varietali. Etichette che celebrano l'amore per il vino, il sogno di vivere una realtà fatta di gesti e di prospettive future che abbracciano il passato e sveltano verso il domani.

Tanti umori vibrati nei quali spicca, fra gli altri l'Amarone della Valpolicella Classico. Corvina, Rondinella e Molinara per una esperienza sensoriale che si farà ricordare. Decisa persistenza, quanto sensuale e pericolosamente coinvolgente ad iniziare dalla bottiglia, piacevole al tatto, quasi saten che invita a scoprire il suo prezioso nettare.



Cesari, una qualità che nasce dalla consapevolezza di tramandare il valore della tradizione e la forza d'intuizioni al servizio della cultura enologica. Una classicità che valorizza la Valpolicella e che ha ricevuto massimi consensi dalla critica non ultimo il riconoscimento di Robert Parker, ovvero "The Wine Advocate", che ha premiato sei etichette Gerardo Cesari, cinque delle quali hanno ricevuto una valutazione che supera i 90 punti come l'Amarone della Valpolicella Bosan 2006 con 95 punti, l'Amarone della Valpolicella Classico Il Bosco 2008 con 93 punti. Seguono con 91 punti l'Amarone della Valpolicella Classico 2010, il Corvina Jema 2010 e il Valpolicella Ripasso Superiore Bosan 2011, infine con 87 punti il Soave Classico Nibai 2013.

Gerardo Cesari

Loc. Sorsei 3 - Cavaion Veronese (VR) - 37010 - Italia

Tel. +39 045 62 60 928 - Fax. +39 045 62 68 771

<http://www.cesariverona.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(28/02/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it