



Vini identitari e nuove visioni: l'eleganza di Gerardo Cesari raccontata a Roma

Al Carter Oblio, un percorso degustativo che unisce piacevolezza, equilibrio e stile: tra lago e colline, la storica cantina della Valpolicella svela il suo volto più contemporaneo, nel progetto "Pret-à-Gourmet" firmato Gambero Rosso

Il panorama enologico italiano continua a stupire con storie di rinnovamento che sanno coniugare tradizione e modernità. Protagoniste di questa evoluzione sono spesso aziende storiche che, pur mantenendo salda la propria identità territoriale, abbracciano una visione contemporanea del fare vino.

La **Cantina Gerardo Cesari** appartiene a questa categoria: realtà che si impongono con la voce profonda del territorio e che sanno parlare il linguaggio del tempo, con la forza della coerenza, dell'eleganza non ostentata, del lavoro che si stratifica stagione dopo stagione tra vigne e cantina.

Un'identità solida e riconoscibile, che si è raccontata al pubblico romano nel corso di una cena d'autore ospitata da **Carter Oblio** per il format "**Pret-à-Gourmet**", progetto itinerante ideato dal **Gambero Rosso** in esclusiva per la maison veronese, con tappe in tutta Italia. Un percorso

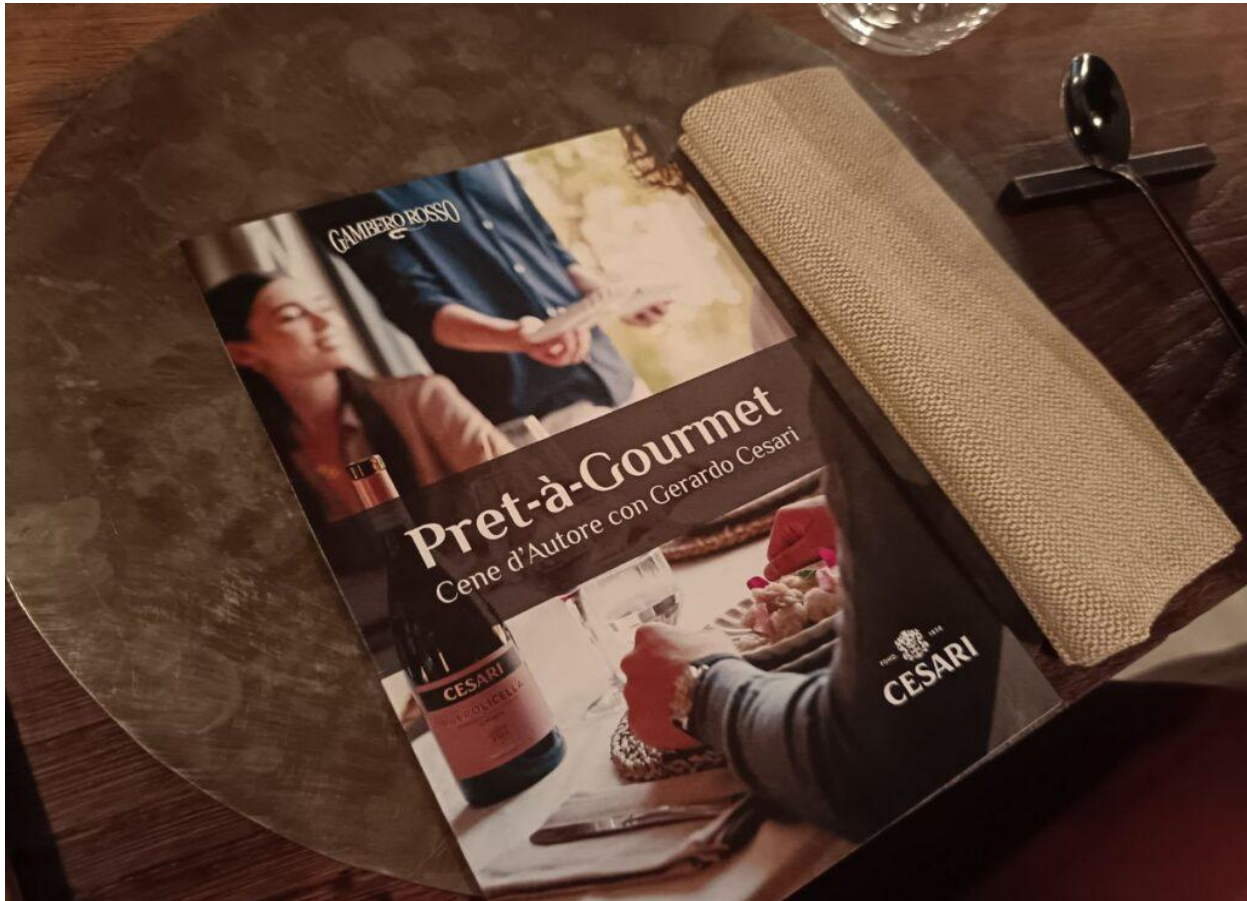
gastronomico pensato per valorizzare i grandi vini della **Valpolicella** e del **Garda** attraverso abbinamenti di alta cucina e narrazione territoriale.

I pionieri dell'Amarone nel mondo

Fondata nel 1936 da **Gerardo Cesari**, la cantina ha attraversato epoche, mercati e sfide, diventando una delle voci più riconoscibili del panorama enologico veronese. Prima tra tutte, negli anni '70, a esportare l'**Amarone di Valpolicella** negli **Stati Uniti**, l'azienda si conferma oggi come punto di riferimento in oltre 50 paesi nel mondo, per chi cerca vini identitari, equilibrati e fedeli al territorio.

Con due sedi complementari — la barricaia di **Cavaion Veronese** e la struttura all'avanguardia di **Fumane** — Cesari gestisce l'intera filiera produttiva, dall'appassimento all'imbottigliamento. Un controllo che garantisce coerenza stilistica, qualità e rispetto per la materia prima. I **140 ettari in Valpolicella**, distribuiti tra le cinque sottozone della denominazione e i **10 ettari nel Lugana**, offrono una ricchezza pedoclimatica che si traduce in una gamma di vini articolata e fedele alle origini.

Dal 2014 nel [Gruppo Caviro](#), l'azienda ha intrapreso un nuovo percorso strategico, orientato a un'evoluzione sobria ma incisiva, con un obiettivo preciso: fare dell'eleganza e dell'identità territoriale il segno distintivo di ogni bottiglia, a partire dall'**Amarone della Linea Bosan**, il cru emblema della cantina.



La tappa romana del progetto Pret-à-Gourmet del Gambero Rosso al ristorante Carter Oblio (Foto © Malinda Sassu).

Tra lago e collina, il racconto dei vini Cesari a Roma

Nell'elegante **Carter Oblio**, la cena romana ha messo in luce le due anime della cantina **Gerardo Cesari**: da un lato la linea **Centofilari**, espressione dei suoli morenici tra **Peschiera** e **Pozzolengo**; dall'altro la linea **Classics**, che custodisce lo spirito autentico della **Valpolicella Classica**.

Un percorso in parallelo con la filosofia gastronomica dello chef **Alberto Cuciniello**, raccontato agli ospiti da **Giuseppe Carrus**, curatore della guida **Vini d'Italia** e volto televisivo del **Gambero Rosso**, e **Nicolò Maroni**, marketing manager dell'azienda.

L'identità del Garda nella linea Centofilari

Apri il **Lugana DOC 2024** della **Linea Centofilari**, espressione cristallina del terroir gardesano

(ne avevamo già parlato [qui](#)). Delicato, gioca al naso con aromi floreali, agrumati, mela e pesca matura si fondono con accenti di frutta tropicale. Blend in acciaio di **Turbiana** e **Chardonnay**, mineralità e acidità dialogano in bocca con la morbidezza, per un sorso armonico e pulito. L'abbinamento con il "Tonn'a Surriento" di **Chef Cuciniello** ha creato un ponte sensoriale tra Veneto e Campania, dove il filetto e la ventresca di tonno, arricchiti dal latte di provolone e dall'olio al basilico, hanno trovato nel Lugana Cesari un compagno ideale per esaltare la sapidità marina.



Il Lugana DOC della Linea Centofilari, blend di Turbiana e Chardonnay (Foto © Malinda Sassu).

Segue il **Centofilari Garda DOC Bianco 2023**, sapido incontro di **Garganega** e **Chardonnay**: un bianco elegante, attraversato da una vena agrumata che lo rende perfetto anche con proposte più audaci, come lo spizzante e goloso "Squid Game (Cheese Burger Season)", versione gourmet del cheeseburger di mare e terra.



“Genovese vs Pearà” la raffinata creazione dello Chef Alberto Cuciniello (Foto © Malinda Sassu).

L'eleganza contemporanea della Linea Classics

La transizione verso il “cuore rosso” dei vini **Cesari** a Roma ha introdotto il **Valpolicella Classico DOC 2024** della **linea Classics**, autentico biglietto da visita dell'azienda. Sintesi perfetta tra tradizione e contemporaneità, dove uve di **Corvina Veronese**, **Corvinone**, **Rondinella** e una piccola percentuale di **Molinara** creano un blend di straordinaria bevibilità. La vinificazione in acciaio per quattro mesi, preserva la freschezza fruttata che caratterizza questo rosso dai riflessi porpora. Le note fragranti di frutti di bosco e ciliegia emergono in un equilibrio che permette di servire il vino fresco, tra i 12 e i 14 gradi, rendendolo versatile negli abbinamenti. La proposta con il piatto “*Genovese vs Pearà*” ha unito la tradizione campana alla tradizione veronese, con un piatto ricco e intenso di sapori.



L'eleganza dell'Amarone della Valpolicella Classico DOCG della cantina Gerardo Cesari (Foto © Malinda Sassu).

Il **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022**, invece, entra in scena con maggiore struttura e profondità aromatica, grazie al tradizionale trattamento del **"Ripasso"**, tecnica che conferisce al vino una struttura e una complessità aromatica superiori: bacche rosse, spezie dolci, palato rotondo e finale setoso. L'abbinamento con *"Cervo e Pioggia nel Pineto"* ha esaltato la sua versatilità, dove il carpaccio e la costina di cervo, affumicata con legni di faggio, hanno trovato nel vino un compagno ideale per sostenere la complessità del piatto, impreziosito dall'olio di mirto e resina.

Il fascino senza tempo dell'Amarone della Valpolicella

Infine, l'**Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020** chiude con autorevolezza la serata. Un blend di struttura, che non cede mai al peso, di **Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella**, proveniente da diversi vigneti della zona classica: segue poi il tradizionale metodo di appassimento per 90 giorni, seguito da 12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere e 6-8 mesi in bottiglia. Il risultato è un **vino di straordinaria eleganza**, dove il bouquet si apre con aromi di

frutto maturo, ciliegia e confettura, mentre il corpo caldo e pieno si caratterizza per tannini delicati e una freschezza sorprendente.

L'abbinamento con la "Melanzana al cioccolato, amarene e visciole" ha rappresentato un momento di audace creatività, dove le melanzane impanate con zucchero muscovado e alternate a strati di cioccolato e ganache amara hanno trovato nell'**Amarone Cesari** un contrappunto perfetto per esaltare la complessità dolce-amara del dessert.

Un futuro che onora il passato

La serata romana ha dimostrato che la longevità di un'azienda vitivinicola non dipende solo dalla qualità dei suoi vini, ma anche dalla capacità di rinnovarsi, mantenendo salda la propria identità territoriale, e di trasformare ogni bottiglia in un racconto di territorio e tradizione, sapientemente reinterpretata per le nuove generazioni di wine lover.

La strategia di rinnovamento trova la sua sintesi nelle parole del suo direttore generale **Giovanni Lai**:

«La nostra visione è chiara: l'eleganza è il pilastro dello stile Cesari, con vini identitari, raffinati e pienamente rappresentativi del territorio veronese. Abbiamo intrapreso un percorso di rebranding strategico, non per snaturare la tradizione, ma per esaltarne l'autenticità attraverso una semplificazione dell'immagine aziendale e etichette più leggibili. Il nostro obiettivo è semplice: essere riconosciuti per la nostra qualità distintiva e per l'eleganza che contraddistingue ogni bottiglia, in particolare il nostro Amarone, che pur mantenendo la sua struttura, sorprende per finezza e piacevolezza»

CESARI

Cavaion Veronese e Fumane (VR)

www.cesari.it

Data di creazione

14/07/2025

Autore

malinda-sassu