

Gerardo Cesari, la storica azienda veronese fondata nel 1936 e dal 2014 di proprietà del Gruppo Caviro, apre le porte della cantina di Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica. Dedicata all'appassimento, alla pigiatura e alla fermentazione dell'Amarone e del Ripasso, la nuova cantina, dal design moderno e immersa nei vigneti, è stata realizzata grazie a un investimento di circa 20 milioni di euro e consentirà di raggiungere un volume produttivo di 4 milioni di bottiglie all'anno.

I lavori di costruzione sono cominciati quattro anni fa. Nella prima fase è stato realizzato un fruttaiolo all'avanguardia, tra i più grandi della Valpolicella, dotato di avanzate tecnologie di controllo dell'umidità che incanalano l'aria naturale della valle per massimizzare la qualità dell'appassimento delle uve. Al fruttaiolo sono state poi affiancate una cantina di vinificazione all'avanguardia, per poter vinificare direttamente in loco e una cantina di stoccaggio interrata in grado di ospitare fino a 5 annate di Amarone. Completano la struttura un magazzino di imbottigliamento, due sale degustazione e un elegante negozio, progettato e arredato con gli elementi distintivi che richiamano il territorio, come gli eleganti espositori semicircolari in legno e ferro, che ricordano la splendida Arena di Verona.

IMPRESE | Aperta dopo 4 anni di lavori a Fumane. E' dedicata all'Amarone e al Ripasso

Caviro investe in Valpolicella, 20 milioni per la nuova cantina



A tagliare il nastro è stato il Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, accompagnato dal Presidente di Alleanza Cooperative Agroalimentari Giorgio Mercuri, dal Presidente del

Consorzio Valpolicella Christian Marchesini.

«La nuova Cantina di Fumane unisce insieme la tradizione e l'innovazione. Un esempio di come si possa coniugare la sostenibilità ambientale con

quella economica, con un'attenzione anche al paesaggio dal punto di vista estetico e architettonico - ha commentato il sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio -. L'importante investimento di

questa storica azienda non potrà che consolidare la sua posizione in Italia e all'estero, contribuendo a promuovere il Made in Italy di qualità in tutto il mondo e a far conoscere sempre di più i vini pregiati di Verona e della Valpolicella. Al contempo rappresenta una nuova opportunità dal punto di vista occupazionale e dell'indotto del territorio».

«La Nuova Cantina di Cesari rappresenta prima di tutto un atto di fiducia verso il futuro, il territorio e le persone - ha commentato Carlo Dalmonte, presidente Gruppo Caviro -. Il Gruppo ha deciso di investire 20 milioni di euro, un impegno significativo dunque, per realizzare un progetto all'avanguardia perfettamente integrato nel cuore della Valpolicella che pongesse al centro la qualità dei prodotti firmati Cesari nel pieno rispetto delle risorse e dell'ambiente. Sostenibilità e valorizzazione di ciò che proviene dalla terra, ecco i grandi pilastri su cui si regge la nostra struttura».