



PAOLA BERTOLETTI

Architect Landscaper Sommelier

VINO E CANTINE

ZÝMĚ: COME UNA ANTICA CAVA DIVENTA UNA CANTINA D'AUTORE

1 DICEMBRE 2020

E' una splendida giornata di sole quando con itinerario alla mano, diario per gli appunti di viaggio e la mia cagnolina Satèn, mi dirigo verso la cantina ZýmĚ di Celestino Gaspari nella località di San Pietro in Cariano nella Valpolicella.

Avevo visto alcune immagini dell'edificio pubblicate su una nota rivista di architettura e quello che mi colpì, oltre alla storia divenuta mito che precede il [proprietario](#) di questa cantina, fu scoprire che ZýmĚ è stata in parte ricavata da una antica cava di pietra calcarea risalente al 1400 d.C.

Nella mia rassegna di architetture d'autore e vini straordinari, ZýmĚ non poteva certamente mancare!

Mentre attraverso le località del luogo, caratterizzate dall'uso di pietra spesso assemblata a secco, non posso non pensare al significato che il tempo ha attribuito al luogo che sto per

raggiungere:

Uno spazio produttivo di lavoro per secoli, poi dismesso ed infine riconvertito grazie all'intuizione di un uomo.

“ *Attribuire uno scopo ad un luogo abbandonato, investirlo di una nuova funzione, è un esempio di sostenibilità dotata di un profondo valore simbolico in cui l'essere umano si lega ancora una volta al territorio, al genius loci da cui dipende.*

Interrompo i miei pensieri di colpo perché, a tutti gli effetti, è impossibile non vederla!

Parallelo alla strada, in posizione arretrata, emerge dal suolo un volume rivestito di pietra calcarea color miele interrotto da un parallelepipedo di vetro avvolto da una seconda pelle: un rivestimento forato in ferro *corten* che richiama alla mente la *texture* di una foglia di vite.

La **cantina Zýmē**, in tutta la sua forza, è una sorpresa anche per gli occhi più distratti! E così, affascinata da questa immagine simbolica, mi avvicino...

L'INGRESSO

L'esterno della cantina ha una spiccata caratteristica tattile. I materiali di finitura, dalle pareti alle fioriere, invitano a una esperienza sensoriale già dall'esterno. La geometrica porta d'ingresso, anch'essa rivestita da un effetto “ruggine”, mi ricorda la terra e la sua ruvidità. Un forte richiamo alla matericità del territorio.

Mi soffermo sul logo dell'azienda impresso nella pietra. Come un marchio a fuoco, Zýmē è affiancato dalla rappresentazione grafica di una foglia di vite sovrapposta da un pentagono.

Mi chiedo il significato di questa forma geometrica abbinata ad una azienda viticola... Che sia la

planimetria dell'edificio o nasconde qualcos'altro? So che non tarderò a scoprirlo. Entro...

All'ingresso mi accoglie Marco, nipote di Celestino, che mi accompagnerà in una visita in cui il tempo ha davvero smesso di scorrere per un pò.

Dall'ingresso, punto di accettazione e vendita, ci dirigiamo verso una scala elicoidale che cela in se molti significati interpretabili.

Fonte immagine: Rivista Area

Una rampa come rappresentazione astratta di un torchio (o di un cavatappi - il concetto è simile) che entra nel sottosuolo e ad esso si ancora. Una immagine simbolica, fortemente legata alla terra e al vino stesso e, in un attimo, mi trovo subito nel cuore della terra.

LA BARRICAIA: UNA AUTENTICA SORPRESA

Ad attendermi vi è la prima parte della barricaia, il luogo in cui il mosto riposa in un'atmosfera sacrale trasformandosi in un prezioso liquido che diventerà un vino ricco di sfaccettature.

E' in questo luogo che, per la prima volta, sento un suono che non avevo mai udito all'interno di una bottaia: lo scorrere dell'acqua.

Acqua che scorre all'interno del luogo di affinamento del vino? Come è possibile?

Ebbene si! Durante gli scavi per la realizzazione dell'edificio, il sottosuolo cedette creando una voragine di diversi metri che portò alla luce una sorgiva. Invece di ignorarla, l'architetto Moreno Zurlo, ebbe la sensibilità di rispettarla.

Nella apertura creata dal crollo fece successivamente costruire un parapetto dal quale oggi ci si può affacciare e godere di questo suono che accompagna la visita, oltre ad apportare una preziosa umidità naturale all'interno della barricaia.

Superata la prima sala, Marco mi accompagna verso una rampa che conduce ad un livello più rialzato. Da un lato un *celler* con le riserve di alcune annate cattura il mio interesse, dall'altro la sezione della roccia anticipa quello che a breve mi attende: la bottaia nella cava.

LA CAVA

Una volta entrata in questo luogo l'emozione è palpabile tanto da lasciarmi senza parole. Percepisco come il progetto si sviluppa in un continuo dialogo con la memoria del luogo, in cui lo spazio trova un punto di incontro con le esigenze produttive attuali.

Da una prima galleria se ne diramano altre a diverse quote portando i cunicoli della antica miniera a diventare luogo di affinamento un pò come successe in Ungheria e nelle *craie* in Champagne con le cantine all'interno delle antiche cave romane di gesso.

E' una sensazione davvero unica. Percepisco questo tempo come un momento sospeso. Faccio parte di un presente, all'interno di un luogo che affonda le proprie radici in un passato conosciuto, dove migliaia di persone hanno trascorso parte della propria vita facendo sacrifici e lavorando duramente. Allo stesso modo posso intuire cosa, nell'immediato futuro, produrrà questo luogo: un vino dal sapore esclusivo.

“ *Sole, Acqua, Terra, Uomo e Vite.*

Ed è così che in questo luogo posso ricostruire il simbolo che mi aveva colpito all'ingresso. Come le tessere di un *puzzle* che si ricompongono, *Zýmē* si rivela in tutta la sua essenza.

Cinque elementi come i vertici del logo della cantina, come la geometria dell'edificio stesso. Tutto questo è espresso nella forma del pentagono e della foglia della vite.

Essere qui è davvero un privilegio!

LA DEGUSTAZIONE

Ritorno, per così dire in superficie, ripercorrendo il “cavatappi” al contrario e arrivando in quello che da fuori definii come “un parallelepipedo di vetro avvolto da una seconda pelle”: la sala degustazioni.

Un momento esclusivo in cui ho potuto assaporare i prodotti dall’azienda in compagnia di parte della famiglia Gaspari come fossi “una di casa”. Marco e Celestino mi hanno intrattenuto con storie e curiosità con una accoglienza non comune, servendomi, uno dopo l’altro, tutti i vini della cantina.

Dal **From Black to White**, passando per il **Valpolicella Classico Superiore**, terminando con il leggendario **Harlequin** e la **Riserva La Mattonara**. La massima espressione d’identità prodotta con uve corvina, corvinone, rondinella, croatina e oseleta.

UNA INGREDIENTE VINCENTE

Oltre all’architettura, alla storia, alle sensazioni provate e ai vini strepitosi che ho potuto apprezzare, quello che ha reso esclusiva la mia visita è stata l’unione di tutti questi “ingredienti” con uno ancora più importante: l’**entusiasmo**.

Tutte le persone incontrate in cantina avevano questo unico comune denominatore.

L’entusiasmo è proprio ciò che fa la differenza in ogni cosa.

Un uomo ha creduto in un sogno, con passione lo ha perseguito ed è stato in grado di trasmetterlo alle generazioni d’oggi, alle persone che compongono questa famiglia allargata. Come chi mi ha accompagnato in questo viaggio nella storia che ha profuso la mia visita di dettagli raccontati con occhi di chi ci crede davvero e vuole lasciare nella mente una memoria indelebile.

Se vuoi continuare a leggere le mie esperienze nelle cantine non perderti i miei ultimi articoli cliccando [QUI!](#)

AMARONE

CANTINA

CELESTINO GASPARI

LAGO DI GARDA

VALPOLICELLA

WINERY

ZÝMĚ



9



RELATED POSTS

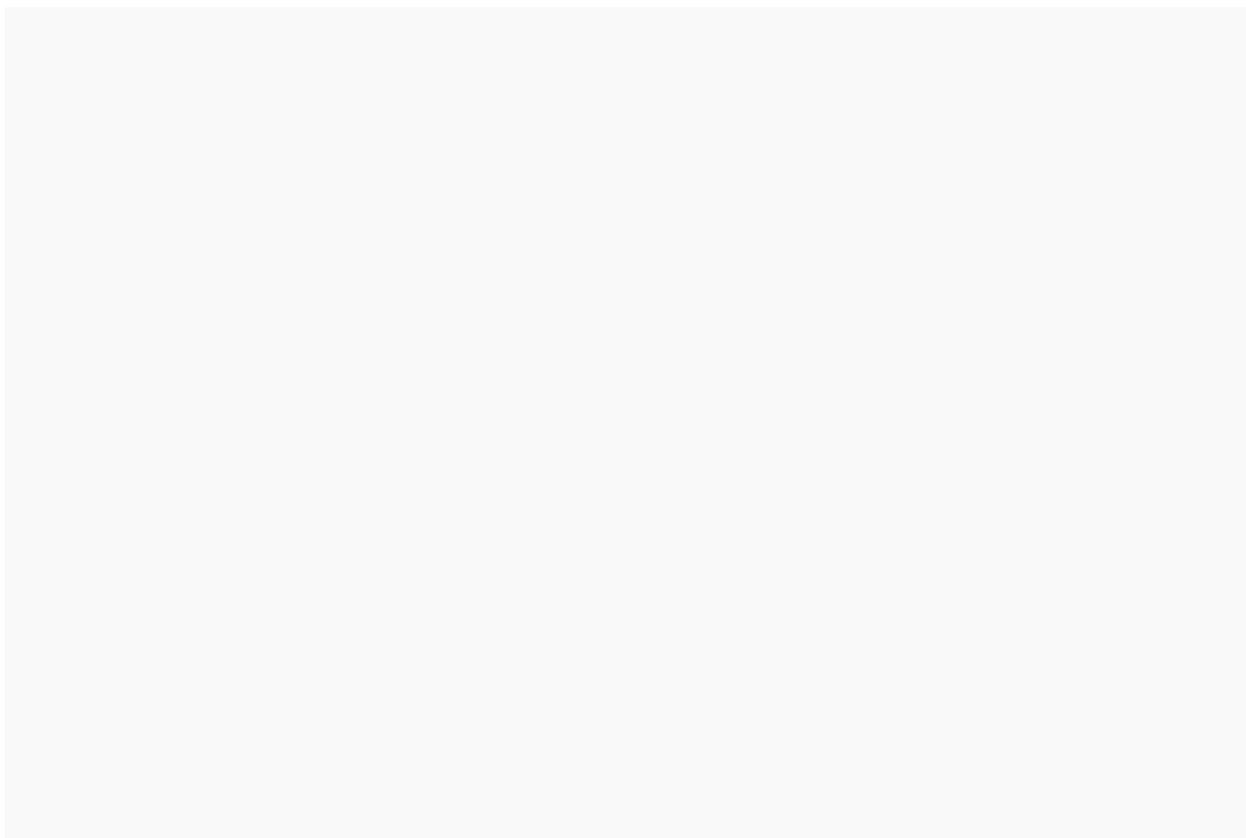
ARCHITETTURA CONTRO VINO – LA SFIDA FINALE

2 LUGLIO 2020



**CHÂTEAU COME PRIMA CANTINA DELLA STORIA! NON IMMAGINERAI
DA QUALE IDEA È NATA...**

9 FEBBRAIO 2020



LE 6+1 CANTINE DI DESIGN PIÙ BELLE DELLA TOSCANA

1 NOVEMBRE 2019

Comments are closed.

CHI SONO



Architetto e Sommelier. Trascorro le mie giornate tra la Franciacorta e Milano.

Di cosa mi occupo? Vieni a scoprirlo!

[READ MORE](#)

NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo e-mail qui sotto, iscriviti alla mia newsletter e resta aggiornato sui miei ultimi post!

ISCRIVITI!

CATEGORIE

PAESAGGI IN VIAGGIO

InstagramLa risposta da Instragram non aveva codice 200.

Seguimi!

[Privacy Policv](#)