



PH STEFANO GASPARATO

Celestino Gaspari

Finché l'ultimo grappolo non è in cantina la valutazione finale della stagione è ovvio che non si può fare, tuttavia un trend è possibile individuarlo e Celestino Gaspari, fondatore e anima di Zýmē nel cuore della Valpolicella, non ha dubbi: “È un'annata abbondante, poiché la vite fino a inizio agosto è stata ben gestita. Il clima - prosegue con l'occhio da grande esperto che scruta costantemente ciò che accade tra i filari - è stato favorevole sia per la vegetazione, sia per il frutto”. È dunque pensabile che, quando si tirerà la riga finale, “ci sarà qualche quintale in più per ettaro rispetto

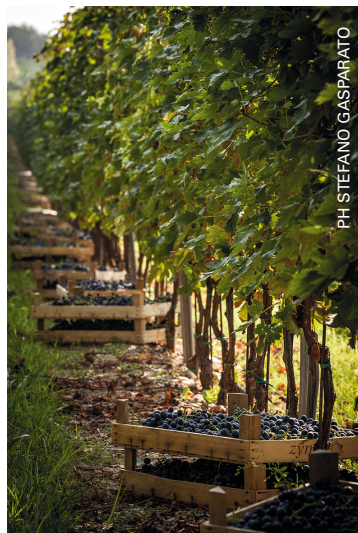
all'anno scorso, frutto di un acino ben nutrito e di una pianta che resta in equilibrio”. Dunque, in estrema sintesi, “vendemmia ottima con un buon rapporto quantità/qualità”. Eppure, al viticoltore che unisce grande passione, know how importante e un profondo rispetto per la natura e i suoi ritmi, i buoni segni che giungono dall'annata non lo tranquillizzano, poiché il mercato sta dando informazioni di segno contrario. “Per quanto riguarda la Valpolicella - spiega - il mercato è in flessione anche per il prodotto sfuso. Ciò significa che - evidenzia - c'è abbondanza, ovvero che ci sono scorte in magazzino”. E non perché il 2017 sia stata una gran stagione, anzi, è passata alla storia per essere stata “scarsa”, con produzioni contratte anche del 40 per cento per ettaro. E allora com'è possibile che alle soglie della nuova annata vi siano riserve tali nelle cantine da far flettere il prezzo di vendita?

“La natura propone stagioni differenti e la mia filosofia è che bisogna convivere con questa peculiarità e ri-

spettarla - considera Gaspari -: se un anno c'è meno prodotto, ce n'è meno e basta, non si corre a riempire le cantine pescando da altrove rispetto ai propri territori. Evidentemente, però, non tutti la pensano allo stesso modo”.

E così la flessione dei ricavi con cui pare debbano fare i conti i produttori dopo aver chiuso la vendemmia getta un'ombra su un processo di crescita costante che la Valpolicella, per esempio, ha avuto ininterrottamente dal 1990. “Il timore che questo processo importante possa cedere o fermarsi c'è”, esplicita Gaspari che in questi quasi trent'anni ha visto le Cantine passare da una cinquantina a circa 400 e gli ettari coltivati a vigneto in Valpolicella da 3 mila agli 8 mila attuali. Tra questi numeri che affollano la Dop c'è chi il viticoltore lo fa da una vita e con una mission chiara e solida e anche chi ha colto l'onda. Sotto la lente di Gaspari, che con il marchio Zýmē ha una produzione per il 60% a denominazione regionale (Igp) e per il restante 40% Valpolicella Dop, finisce soprattutto

la produzione dei blend, non sempre rispettosa della Denominazione. L'osservazione è semplice: “Miscelare le uve con il blend storico Valpolicella facilita il processo di copiatu-
ra”, sostiene Gaspari. Un fenomeno che poi si riverbera sugli scaffali di negozi e supermercati, dove “arriva



PH STEFANO GASPARATO

prodotto a un costo che non giustifica un processo”. Tra le grandi cantine sociali e i piccoli produttori a livello familiare, il profilo aziendale che rischia di rimetterci di più “è quello che sta in mezzo e al quale, in generale, occorre ascrivere l'aver fatto e fare la qualità della Valpolicella Dop”. Come se ne esce? “Dico spesso che noi produttori della Valpolicella dovremmo volerci più bene - risponde il fondatore di Zýmē -, poiché è così che si protegge il prodotto, lo si esalta e lo si sostiene”. Nella filosofia aziendale di Gaspari ciò significa che “ogni anno si fa ciò che la vigna consente di fare”, sintetizza efficacemente l'imprenditore che, per altro, in bottiglia porta solo una parte minoritaria della sua produzione per continuare a mantenere alta la qualità del vino legato al nome Zýmē, mentre la restante quota esclusa dall'imbottigliamento è destinata alla vendita all'ingrosso. Si tratta di scelte che hanno a che fare “con una scuola di vita” prima che con logiche imprenditoriali e che per questo “si devono portare avanti nelle annate positive e in quelle che lo sono meno. Altrimenti - conclude - si rischia di risultare incoerenti con la propria filosofia di lavoro, che è soprattutto una filosofia di vita”. Per ulteriori informazioni visitare il sito www.zyme.it.