

CANTINE E VALPOLICELLA. A San Floriano

Zýmē punta a vini secondo natura «È la nostra mission»

Marta e Celestino Gaspari: «E così ogni anno le tipologie variano»

Cultura, territorio, vino. Il tutto racchiuso in una cantina di San Floriano, comune di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica. Si tratta dell'azienda agricola Zýmē, dal greco antico lievito, «elemento fondamentale in enologia ma anche simbolicamente come lievito per la crescita del progetto Zýmē», spiega il suo mentore, una vecchia conoscenza del mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Si tratta di Celestino Gaspari, cresciuto professionalmente e umanamente con quel Giuseppe Quintarelli, conosciuto come uno dei massimi interpreti dell'Amarone, con cui ha collaborato per 11 anni.

Quindi, dopo un decennio come consulente enologico per altre aziende trasformate da soggetti con feritori a cantine di nome, Celestino Gaspari nel 2003 fondò Zýmē. Nel 2006 si trasferì a San Floriano, trasformando un'antica cava di roccia arenaria del 1400 in azienda agricola. Nel 2014 ha realizzato la nuova cantina.

«Qui produciamo 11 tipologie tra vini a denominazione e di ricerca, incluse una bollina metodo classico e un passito bianco», racconta Marta Gaspari, figlia di Celestino e nipote di Giuseppe Quintarelli nella quiete della cantina di San Floriano, che più di un addetto ai lavori considera un gioiello di architettura. «Le tipologie non si ripetono tutti gli anni», evidenzia la viticoltrice «ma solo a seconda della generosità del clima e sempre a fronte di una particolare pretesa qualitativa». Centomila bottiglie la produzione annua destinata per la maggiore parte al mercato estero suddiviso tra Canada, Usa, Europa ed Oriente. «Stiamo lavorando bene anche in Italia, la richiesta di vini di qualità non manca», prosegue Marta Gaspari.



Celestino e Marta Gaspari

Trenta gli ettari coltivati da Zýmē «per esprimere la ricchezza del territorio attraverso suoli e microclimi particolari legati alle singole parcelle», sottolinea Celestino Gaspari premiato, nell'ultima edizione di Vinitaly, dal ministero delle Politiche Agricole e forestali col prestigioso riconoscimento, Eccellenza del Paesaggio, assieme alla rivista Wine&Landscape Architecture. «Abbiamo rispettato quello che la Natura ci ha donato», aggiunge l'imprenditore, autore di un ingente investimento alla ricerca di un percorso che abbinasse il vino al suo territorio, l'arte alla sua cultura.

«Il 2017? L'annata è partita senza neve in montagna e acqua in pianura e una spinta vegetativa precoce. Le stagioni, quando non seguono un corso regolare, riservano sempre sorprese. Il gelo tardivo di fine aprile, abbinato alla stagnazione dell'umidità, seppur per una sola notte, ha distrutto alcuni ettari di vigna nell'intero Veneto come in altre regioni». Morale: «Sarà un'annata meno generosa del 2015 e del 2016 come quantità ma speriamo che la qualità sia eccellente» afferma Celestino Gaspari. ● M.U.

AGROALIMENTARE

A CURA DELLA
REDAZIONE
ECONOMIA
economia@larena.it