

Stabilire un nuovo rapporto con la terra

In un'epoca in cui l'uomo è sempre più frastornato dai miti di un falso benessere, il vino diventa elemento e simbolo di un vivere semplice e in sintonia con la natura. E l'enologo un alchimista alla ricerca della pietra filosofale. Questa la visione di Celestino Gaspari, alla guida di Zýmē

L'uomo è il naturale custode del territorio, colui che lo protegge ma è anche capace di rinnovarlo, reinterpretandolo. Per questo, secondo il vignaiolo ed enologo Celestino Gaspari, la natura non va manipolata, ma curata e valorizzata. Non a caso la sua azienda si chiama Zýmē: il termine proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche elemento simbolico che richiama la naturalità e il fermento, inteso come attitudine continua alla trasformazione. Il logo dell'azienda rappresenta una foglia di vite nella quale è inscritto un pentagono, a richiamare i cinque elementi fondamentali per la produzione del vino: uomo, vite, terra, sole e acqua.

Da dove nasce la sua passione per la terra?

«La mia storia comincia da lontano, in Val d'Illasi, più di quaranta anni fa: lì ci sono i terreni della mia famiglia, dove fin da piccolo ho lavorato al fianco dei miei genitori. Gli studi in Agraria hanno completato un sapere nato nei campi, a contatto stretto con il territorio. A vent'anni ho incontrato l'uomo che avrebbe cambiato la mia vita, Giuseppe Quintarelli, mio futuro suocero, con il quale ho lavorato a lungo nell'omonima azienda, affinando i ferri del mestiere e confrontandomi con i grandi classici della Valpolicella. La mia tensione verso un'incessante ricerca mi ha por-



UN PROGETTO POLIEDRICO

Aree di coltivazione disparate costituiscono una fonte di ricchezza e sfida: vini come Harlequin e Kairos, ricavati da un minimo di quindici varietà di uve, sono ai vertici della domanda

tato poi a far nascere e crescere una decina di aziende sul territorio».

Fino al 1999, quando dal recupero di un'antica cava di arenaria, nel cuore della Valpolicella classica, nasce Zýmē.

«L'antica cava risale al XV secolo, e suggerisce il fortissimo legame tra la filosofia di

Zýmē e l'identità territoriale. Luogo di convergenza tra natura, cultura e storia, la cava è l'antro magico dove, anno dopo anno, il vino si affina fino ad arrivare alla bottiglia. La cava è la base della nuova cantina Zýmē, il cui progetto si è sviluppato nel dialogo armonico con la memoria del luogo, cercando di esaltarne le caratteristiche e di venire incontro alle esigenze produttive della genuinità del vino in fase di stoccaggio e di invecchiamento, garantite dall'assenza di luce solare e dalla stabilità termica».

Su quali principi si fonda la filosofia di Zýmē?

«Sulla sostenibilità della produzione e sull'eccellenza del risultato. Pensiamo che migliorare la vita delle persone e dell'ambiente sia importante tanto quanto produrre vini prestigiosi e riconosciuti a livello internazionale. Per questo abbiamo intrapreso un viaggio nel nome della sostenibilità, che comincia con la rigorosa mappatura della nostra impronta ecologica, dei processi e del loro impatto - diretto e indiretto - sull'ambiente e la società. La nostra ricerca tende a un nuovo equilibrio tra uomo e natura, che comprenda uno scam-



bio reciproco e una collaborazione armoniosa. Nella mia visione la terra non deve essere manipolata, ma curata e valorizzata: ristabilire un nuovo rapporto con la natura è al priorità di Zýmē».

Dove si trovano i vostri vigneti e quali sono le loro caratteristiche?

«La nostra azienda ha adottato negli anni una struttura diffusa: coltiviamo vitigni e uliveti sparsi su un territorio vasto nel veronese e nella provincia di Vicenza. Questo variegato paniere di terreni rispecchia la filosofia aziendale, che ha i suoi cardini nella ricerca, curiosità e sperimentazione. Aree di coltivazione così disparate costituiscono una fonte di ricchezza e sfida, e ci permettono di esprimere il nostro poliedrico progetto, che vede in vini come Harlequin e Kairos, ricavati da un minimo di quindici varietà di uve, ai vertici della domanda».

Tradizione e innovazione sono i



Celestino Gaspari titolare dell'azienda agricola Zýmē situata a San Pietro in Cariano (Vr) www.zyme.it

ZÝMĚ - HARLEQUIN 2009

Si celebrano con questa vendemmia dieci anni di produzione di Harlequin Igp Rosso Veneto, un inedito blend di 15 uve di cui 4 bianche e 11 rosse (autoctone e non), primo vino prodotto ufficialmente come Azienda Agricola Zýmē.

Harlequin, il cui nome ed etichetta si ispirano alla figura di Arlecchino, si fonda sui principi di cultura, in quanto conoscenza e rispetto del territorio e delle sue ricchezze, e ricerca, finalizzata a esaltare gli elementi alla base del carattere di un vino.

Le sue uve, raccolte a mano grappolo per grappolo e selezionate, riposano in plateaux da 0 a 40 giorni (secondo il tempo di raccolta), per essere poi pigiate assieme e fatte fermentare in vasche di cemento per circa 30 giorni. Segue un duplice processo di invecchiamento in barriques nuove di rovere francese per un totale di 30 mesi e di oltre 2 anni di affinamento in bottiglia.



due binari sui quali si snoda la ricerca dell'azienda. Come si rispecchia questo orientamento nella vostra produzione?

«Alla linea classica, a denominazione di origine protetta, che comprende i prodotti storici del territorio (Valpolicella, Valpolicella Superiore, Amarone e Amarone Riserva), si affiancano i vini a denominazione geografica protetta: qui prende slancio la sperimentazione, che va dalla valorizzazione di vitigni trascurati, come l'Oseleta, alla realizzazione di un vino come il From black to white, prodotto con uve originariamente rosse ma colte in fase di mutazione genetica naturale, alla creazione di miscele particolari e di carattere come Kairos e Harlequin». ■ Viola Leone