

# Attenzione e rispetto verso la terra per vini prodotti tradizionalmente e con uve autoctone

*Sono le cifre distintive di Zýmē, nota per la bontà e genuinità dei suoi prodotti*

Ascoltando le considerazioni di Celestino Gaspari in merito all'affascinante universo del vino risulta evidente che il successo di Zýmē, azienda fondata nel 1999, non dipende esclusivamente dal bagaglio esperienziale e conosciuto sviluppato in oltre trent'anni di attività. Il lavoro di Gaspari come vignaiolo ed enologo si distingue da buona parte dei suoi colleghi per una specifica filosofia in grado di comprendere il "respiro della terra" intendendone i ritmi, le necessità, i limiti. Desta una strana meraviglia il suo atteggiamento stoico e pacificato mentre racconta della disastrosa vendemmia 2014, una situazione che ha permesso di fatto la produzione di soli prodotti "di base" e che, fortunatamente, pare riproporsi circa ogni 25-30 anni. Anche da questa complicata realtà egli ha conferma della necessità di accettare e uniformarsi agli anda-

menti della natura, i quali talvolta non aderiscono alle aspettative commerciali del singolo e del mercato. Ed ecco spiegato l'apprezzamento internazionale attiratosi dall'imprenditore veronese, il quale ha tramutato la sua Zýmē da semplice ma preziosa società di consulenza ad azienda indipendente fautrice di un marchio che racchiude non solo know-how produttivi ma un vero e proprio pensiero su come vedere la vita degli uomini in relazione alla terra che li ospita. "Le caratteristiche del vinificatore - spiega Gaspari - non si possono fermare alla sola conoscenza. Ci vuole sensibilità, da lì non si scappa. Tutti riescono a fare dei vini 'con i muscoli' densi di colore, di tannino, di estratto ma incapaci di mantenere nel trascorrere del tempo quell'eleganza e quella grande definizione di dettaglio. La vera sapienza sta appunto nel comprendere che a certi risultati

non si arriva con la forza ma con la cultura e la consapevolezza di ogni processo produttivo. I vini che alla fine chiudiamo in bottiglia si attestano come la carta d'identità della propria realtà produttiva: tanto più avremo sviluppato la nostra sensibilità tanto più saremo sensibili sul dettaglio, il tutto grazie a un pensiero che è prima di tutto logica di vita. Tre gli elementi imprescindibili: in primis l'attenzione verso la terra. La terra è gelosa custode di un processo che le consente sì di produrre ma allo stesso tempo di rientrare a sé stessa il nutrimento necessario. Un pre-stacco, perciò, blocca o inibisce questo processo. Dobbiamo essere i rispettosi custodi di fatti come questo, soprattutto per chi verrà dopo di noi. Vi è poi l'attenzione ai processi, che vanno mantenuti quanto più possibile al naturale onorando tempi, metabolismi e metodologie. Terzo elemento, ma



Celestino Gaspari

STEFANO GASPARATO

non ultimo, sono le persone: cerco sempre di passare al mio team il grande valore del nostro lavoro nella sua totalità, affinché questo significhi per l'attività un elemento che dà passione e restituisce un senso al tempo che impieghiamo durante la giornata lavorativa". Il concetto di "restituzione" ha una particolare rilevanza nel pensiero di Gaspari: è proprio in base all'intenzione di restituire ciò che egli ha avuto durante la sua esistenza che nascono e si sviluppano i prodotti Zýmē. Si tratti di Cabernet o di Amarone, ogni bottiglia uscita

dalla cantina di San Pietro in Cariano valorizza l'identità di un territorio che, per varietà, non ha eguali in Italia. Ogni sorso di etichette come il Valpolicella Classico Superiore ma pure di bianchi secchi assolutamente peculiari quali il From Black to White, contiene una storia in osmosi tra l'identità del produttore e la sua terra. Altra peculiarità in casa Zýmē è la nuova cantina, una riuscita sintesi tra opera dell'uomo e della natura. Visitandola si ha appunto la sensazione della possibile e auspicabile relazione tra due entità che qualcuno crede erroneamente in antitesi. Si parte dalla preesistenza ricavata dall'antica cava di arenaria, dove è situata la barriera, nucleo vitale della cantina, dove i vini vengono invecchiati e affinati. Passando poi per le zone dei semilavorati e dello stoccaggio notiamo un suggestivo lavoro architettonico che, operando in chiave minimalista, conferisce un'atmosfera misteriosa e suggestiva. "Per il futuro prossimo - conclude Gaspari - l'intenzione è perseverare nella linea attuale con un atteggiamento che, partendo dalla profonda conoscenza dei metodi produttivi tradizionali, pervenga a una ricerca sempre indirizzata alla sostenibilità e al rispetto del territorio. Solo così potremo distinguerci portando avanti quello stile alla base dei vini per il nostro futuro".



JUERGEN EHEIM



ALVISE BARSANTI