

Fedele all'autenticità della terra...

*Questo
il segreto
della cantina
Zýmē*



Essere produttore di vini esportati in tutto il mondo restando fedele al valore irrinunciabile dell'autenticità. È questo il segreto di Celestino Gaspari e della sua Zýmē, pregiata cantina della Valpolicella nata nel 2003, a San Pietro in Cariano, località Mattonara (Verona). Trenta ettari di vigneti che producono circa 120mila bottiglie l'anno di cui il 90% esportate sui mercati esteri. Ai primi posti Svizzera, Canada, Cina, Giappone e Usa, ma anche Australia, Russia, Sud America e Africa. "Ho sempre sentito molto forte il legame con la ter-

ra e i suoi valori", racconta Celestino, nato da una famiglia di allevatori di montagna. "E pensato, anche contrariamente a tanti miei colleghi, che prendere scorciatoie per accontentare il mercato potesse precludermi la possibilità di crescere ed evolvere. Così sono rimasto fedele a ciò che questo territorio mi ha messo a disposizione, cercando di valorizzarlo e metterci del mio. Certo, non ho potuto ignorare le esigenze del mercato ma, allo stesso tempo, ho sempre cercato di educarlo". Da questa scelta di autenticità sono nati alcuni tra i vini più pregiati della

Valpolicella: l'Amarone Riserva, che conta 9 anni di affinamento in legno prima di entrare in bottiglia e poi un anno prima di uscire sul mercato, l'Harlequin, che mette insieme 15 uve, così come il Kairos che non somiglia a nessun altro vino, "semplicemente perché è unico", spiega Celestino. "Uso prodotti di sintesi solo quando è strettamente necessario, così come evito di prendermi un'aspirina se ho un po' di mal di testa". Celestino, insomma, ascolta la sua terra, con cui ha imparato a dialogare sin da piccolo, come fa con il suo corpo.

JT