

Vini pregiati nel rispetto dell'ambiente

Il segreto di questa produzione? Studiare il metabolismo dalla natura



CELESTINO GASPARI

Crescita aziendale e produttività in costante sintonia con l'ambiente, avendo come faro il principio di sempre: "Restituire alla terra ciò che le consente di avere ancora vita".

Celestino Gaspari racconta così l'odierna realtà della sua Zymé, l'azienda dove, insieme al rispetto e alla cura dei vini storici della

Valpolicella, si affiancano l'invenzione e la sperimentazione di vini nuovi che valorizzano e rinnovano il territorio.

"Gli ultimi anni sono stati molto impegnativi per i cambiamenti introdotti in azienda e che hanno consolidato i nostri principi - racconta Gaspari -. Un periodo in cui ho voluto misurare i muscoli della nuova cantina, testandone opera-

tività e spazi e come possa lavorare". Le soddisfazioni sono venute di conseguenza. Zymé lavora per il 90% con paesi stranieri, in cui i vini usciti dalla cantina di San Pietro in Cariano (Loc.tà Mattonara) sono riconoscibili come "autentici, carichi dell'identità del proprio territorio ed espressione della mia personalità e del mio modo di produrre vino". Il segreto per farne uno buono, prosegue l'imprenditore, sta "nello studiare il metabolismo che madre natura ha stabilito". Un approccio che non ha portato all'adozione di prodotti biologici o biodinamici, perché "c'è troppa confusione". Per chi lavora la terra da 50 anni, il rapporto di rispetto passa per l'utilizzo di prodotti di origine minerale (per esempio, il rame di miniera), per la corretta gestione dei tempi della natura, affinché la vite possa completare appieno il suo ciclo, in sintonia con le stagioni". In questa visione rientra un approccio sincretico e un uso mirato delle tecnologie.

In tanta ricca quotidianità, Zymé sta per stupire con un'edizione speciale di Recioto Valpolicella Amandorlato, un prodotto scomparso che Gaspari ha voluto riproporre in edizione limitata per dedicarla al suo maestro. "È il miglior prodotto in assoluto della nostra vigna: un vino con un retrogusto secco e aristocratico, da meditazione, dessert e soprattutto da abbinare con i formaggi", conclude l'imprenditore. **LE**