

NEBBIOLO
Dall'Alto Piemonte
i dieci ambasciatori
del nobile vitigno

CARTIZZE
La Rivetta 120
l'eccellenza
di Villa Sandi

ALSAZIA
Grands Chais de France,
quando la qualità
ha grandi dimensioni

SPIRITO di VINO

ECCELLENZE IN ATELIER

Isa Mazzocchi, tra le prime
nel 2016 a far parte
dell'Atelier des Grandes Dames
che valorizza i talenti
femminili nell'alta ristorazione
nel nome di Madame
Clicquot, è la vincitrice del
Premio Michelin Chef
Donna 2021 by Veuve Clicquot



DF 14.00€ - LUN 8.50€ - CH CT 11.30 Cht - PTE cont. 8,00€



È

difficile immaginarsi la storia della Valpolicella senza Quintarelli. Prima Silvio, fondatore della cantina all'inizio del secolo scorso, poi Giuseppe nel dopoguerra. Ed è lì che nel decennio '87-'97 Celestino Gaspari affina la sua arte vitivinicola, dopo un cammino avviato con gli studi di agraria e le prime esperienze sulle terre di famiglia, passando per la collaborazione con grandi aziende zootecniche, in Italia e Svizzera. Probabilmente oggi è analogamente difficile immaginarsi la conservazione della tradizione e l'evoluzione stessa della Valpolicella, senza il fondamentale contributo di Celestino Gaspari. Finita la collaborazione con il Bepi, come confidenzialmente lo chiamava lui, Celestino è uscito da Quintarelli, dove la differenza di qualità cominciava in cantina e dove ha potuto imparare a fare grandi vini con coerenza e semplicità, diplomandosi nel mentre come sommelier Ais e Onav e realizzando i suoi primi due vini indipendenti nei vigneti di famiglia, in Val d'Illasi.

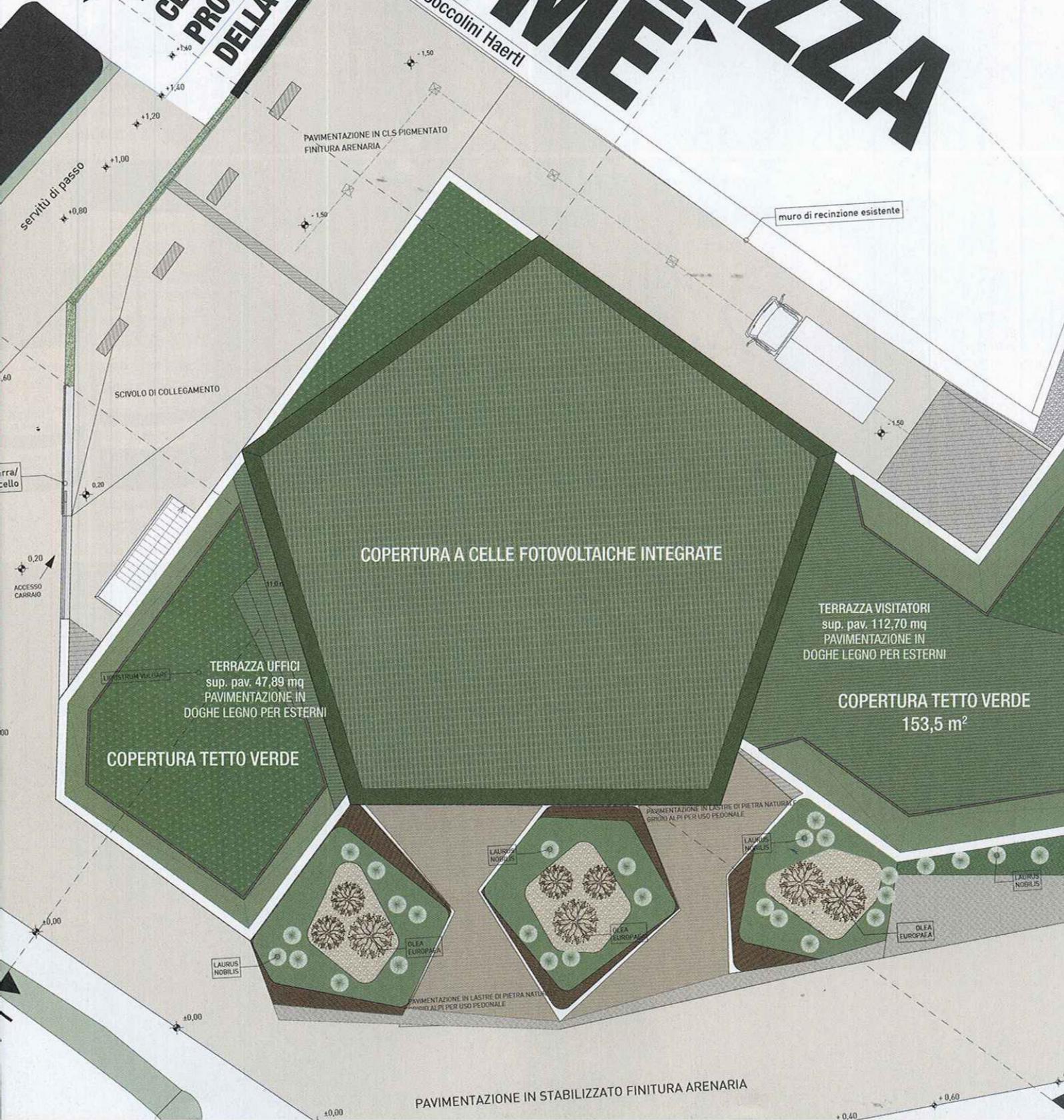
Sopra, la parete della cantina di Zýmè, dedicata all'affinamento in cantina, che riprende il motivo pentagonale dell'edificio. A fianco, la pianta della cantina richiama la sagoma della foglia di vite, ma anche l'esoterica figura geometrica che con i suoi cinque lati esprime la vite, l'uomo, la terra, l'acqua e il sole.

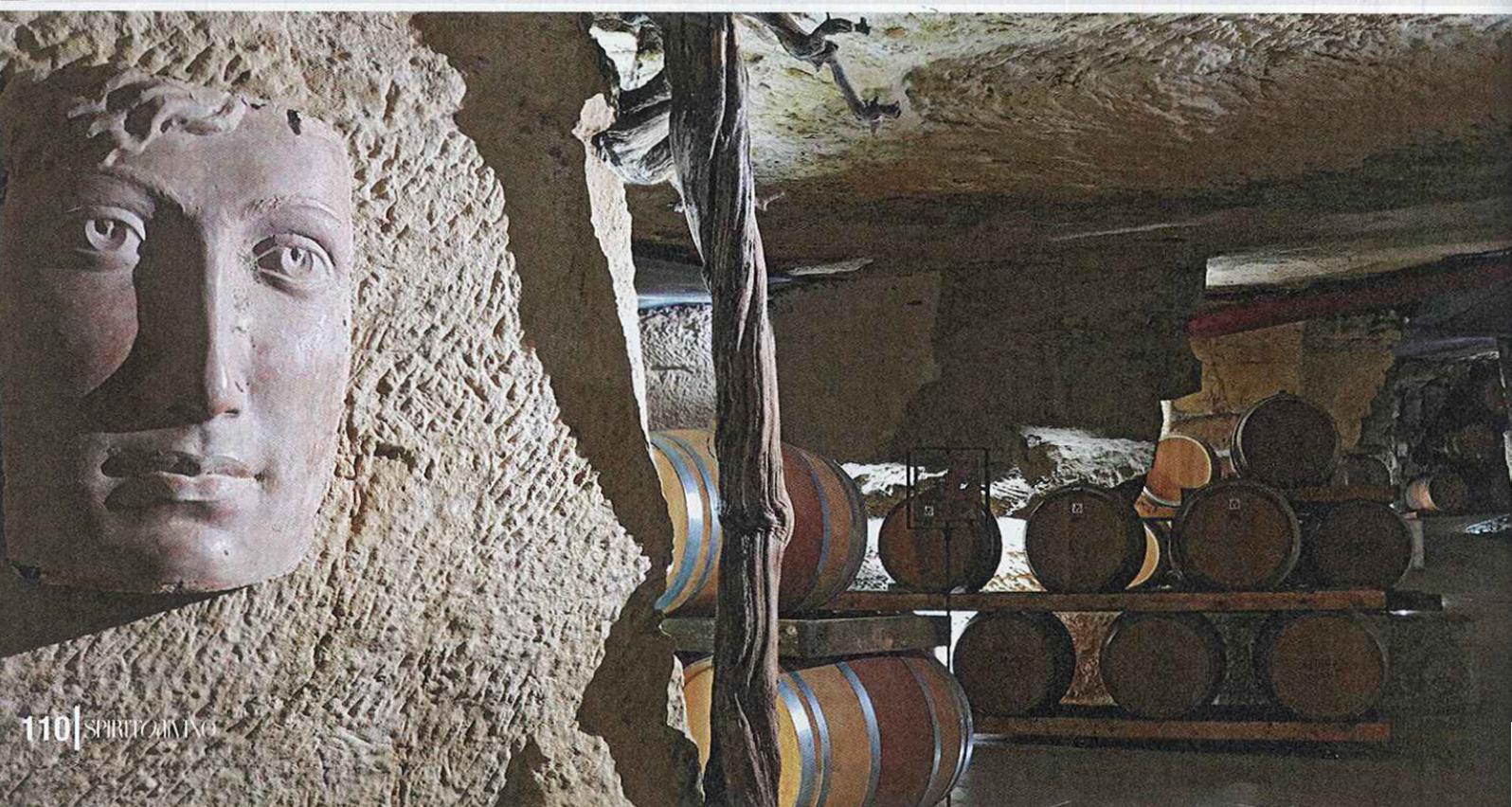
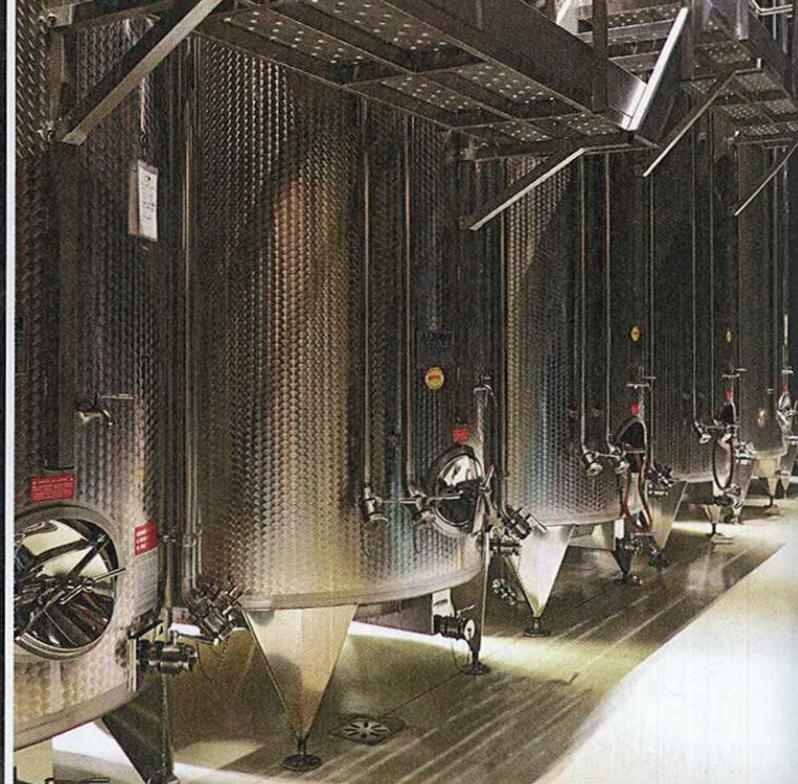
B/1

CON LE SUE GEOMETRIE,
LA CANTINA PENTAGONALE,
CELESTINO GASPARI È TRA I
PROTAGONISTI DELL'EVOLUZIONE
DELLA VALPOLICELLA

di Thomas Coccolini Haertl

FORTEZZA ZYME'ZZA





Ma soprattutto, già dal 1993, aveva avviato il periodo delle consulenze enologiche. Gaspari lavora per Villa Monteleone, Marion e Tenuta Sant'Antonio, poi le Cantine Marchesi Fumarelli, Monte Cariano, Latium, Monte dell'Ora, per citarne solo alcune. Nel 1999 si avvia così a fondare la società Zýmē, parola greca che significa lievito, che poi sfocerà in due grandi sfide: la creazione di Harlequin, vino oggi ancora in produzione, e la nascita della sua cantina omonima. Sono gli anni dello Château Garage, così viene definito dalla rivista svizzera *SonntagsZeitung* nel 2002, unico produttore italiano a essere citato fra i vinificatori mondiali che si cimentano con piccolissime produzioni.

La cava di arenaria risalente al XV secolo, a San Pietro in Cariano, acquistata nel 2005 e a lungo restaurata, diviene il fulcro del sito in cui troverà sede la cantina Zýmē, nata dalla stretta collaborazione di Celestino Gaspari con l'architetto Moreno Zurlo dello studio AcMe di Verona. Un gioiello tecnologico e morfologico ultimato nel 2014, che rivela la propria forma pentagonale solo in pianta, dall'alto, e che racchiude una combinazione di spazi scavati nella roccia e di brevetti impiantistici dello stesso Gaspari; oltre a un vero e proprio caveau di barrique nell'intrecciato percorso nascosto dentro la collina. Il pentagono è del resto una forma geometrica esoterica essenziale, per Celestino Gaspari; oltre a riprendere chiaramente la sagoma della foglia di vite, con i suoi cinque lati esprime appunto la vite, l'uomo, la terra, l'acqua e il sole, legati imprescindibilmente fra loro. L'uomo è la «sentinella per il proprio territorio», come scrive lo stesso Gaspari nella prefazione al suo libro *Natura alchemica*: «Quando parliamo di prodotti, che provengono dalla terra, entriamo in un abito dove tutto è legato in quella imperfezione di elementi che però, se collegati fra loro, creano la magia di un equilibrio perfetto». Mai come in questo caso, probabilmente, si può parlare davvero di terroir. La cantina, esternamente si svela solo sul fronte stradale, affacciandosi verso le limitrofe vigne con una grande vetrata superiore, racchiusa fra due invitanti spalle murarie in conci di pietra ricavati dalla stessa cava, ornata da una fitta trama di ramificazioni realizzate in acciaio Corten che rappresentano le nervature delle foglie della vigna. Al piano terra si trova l'accoglienza, con lo shop e una parte dedicata alla storia della cantina e del suo fondatore, mentre al primo piano si accede a uffici e sale degustazione che mostrano, ancor più dell'esterno, la magnificenza decorativa del Corten: ora, anziché apparire come una scultura, si rivela come una fitta trama protettiva, facendoci sentire sicuri nel trattenerci al suo interno. Il tetto accoglie i pannelli fotovoltaici, mentre le altre

coperture sottostanti sono dei giardini pensili atti ad assorbire il calore e ridurre l'utilizzo degli impianti di raffreddamento in cantina. Si sale e si scende ai piani interrati dalla scala a spirale di grande diametro (che poi si rivelerà essere la rappresentazione di un cavatappi), con all'interno il vano ascensore trasparente. La vera rivelazione è il piano inferiore, completamente sotto il livello del suolo, ottenuto dallo scavo di circa 15mila metri cubi di roccia e terra; uno spazio articolato fra la zona della vinificazione, le grandi botti, la parete che nuovamente riprende la geometria delle foglie pentagonali e che racchiude le bottiglie in affinamento, infine la cava il cui ingresso si svela dopo aver percorso una lunga rampa il cui corrimano è un vero tubo in acciaio inox, funzionante, incluso a tutti gli effetti nell'apparato tecnologico della cantina. Nulla è lasciato al caso, dalla parete di roccia che in sezione svela lo scavo alla grotta della risorgiva carsica, un livello più sotto, lasciata interagire aperta come scambiatore naturale di umidità e temperatura

ove confluiscono tutte le acque meteoriche dell'edificio, fino al percorso nella cava, passando fra sculture e barrique, in un ambiente completamente privo di umidità residue. E come ha detto lo stesso Celestino

Gaspari, che fra l'altro è uno dei fondatori della Fivi (Federazione italiana vignaioli indipendenti), nel nostro incontro davvero significativo: «Io mi identifico in questa struttura».

Sono 35 gli ettari vitati di Zýmē, per un'area territoriale distribuita su 70 chilometri e una produzione intorno alle 150-160mila bottiglie. La cultura vitivinicola di Celestino Gaspari è densa di esperienza e di aneddoti, così tanti da non poterli citare tutti, ma di certo il suo criterio di lavoro si basa su alcuni dogmi imprescindibili: non fermarsi mai (a

vent'anni poteva già essere soddisfatto, racconta, con il suo buon stipendio, ma si sentiva un vecchio, così si è rimesso in gioco), interrogarsi continuamente sul se si può fare o non si può fare, ovvero: perché non posso? E così è stato per le etichette della linea di Zýmē: perché copiare? Dunque tutta la linea dei 13 vini è concepita prima come quadri, una sequenza di strette interazioni che rivela un cammino. Si inizia con un bianco fermo, From Black to White Igp Veneto Bianco 2018, il cui nome e il colore dell'etichetta alludono alla mutazione genetica spontanea dell'autoctona Rondinella da bacca rossa a bianca, nella cuvée al 65% con Gold Traminer, Kerner e Incrocio Manzoni in percentuali variabili. Un vino fresco, con delicate note minerali che arrivano dai terreni calcarei di origine marina, ampio nella complessità olfattiva e persistente. Nei rossi, Zýmē propone il Rêverie costituito da Corvina, Corvione, Rondinella e in percentuale minore Oseleta. L'etichetta

**IL
PIANO
INFERIORE,
È COMPLETAMENTE
SOTTO IL LIVELLO DEL SUOLO,
OTTENUTO DALLO SCAVO
DI CIRCA 15MILA M³ DI
ROCCIA E TERRA, FRA
VINIFICAZIONE, BOTTI
E AFFINAMENTO**

A fianco, dal basso, la barriera nella cava di arenaria è rivestita da lastre di pietra disposte con un motivo euritmico; alcune delle 13 etichette di vino prodotte; la risorgiva: una cavità carsica affiorata durante gli scavi dove confluiscono le acque meteoriche e naturali del terreno; le autoclavi in acciaio inox.

raffigura tante faccine stilizzate racchiuse da un calice, come a rappresentare un vino di pronta beva, facile, da tutti i giorni, da servire fresco. Con il metodo Ripasso, Gaspari presenta il suo Valpolicella Classico Superiore Dop 2017, la cui etichetta su sfondo rosso granato a memoria di questo vino, inizia a tracciare con tanta umiltà la parola Val... con il pennello. Rimane dai 24 ai 36 mesi in botti grandi, poi si affina in bottiglia per almeno altri sei mesi.

Decisamente interessante è l'Oseleta Igp 2011. Fra i pochi a vinificarla in purezza, Gaspari ha progressivamente completato l'etichetta, dal primo anno in cui l'aveva concepita, nel 2001; da Oz, iniziali di Oseleta e Zýmē, nel 2008 riguarda il livello qualitativo desiderato e da lì si completa il nome. Un vino carico di tannini e note speziate, dal colore rosso porpora intenso, quasi impenetrabile nelle sue ombreggiature violacee. Eccoci all'Amarone Classico della Valpolicella Dop 2015. E qui l'etichetta delinea la scritta Am... a rappresentarne un work in progress. L'opera non è ancora compiuta. Il taglio è quello classico, Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15% Oseleta 10%, Croatina 5%. Le uve di questo vino frutto dei terreni di Negrar e Sant'Ambrogio di Valpolicella, dopo l'appassimento naturale di almeno tre mesi e la pigiatura, si avviano alla fermentazione spontanea in acciaio e cemento senza lieviti selezionati. La maturazione avviene in botti di rovere di Slovenia per almeno cinque anni, segue un affinamento in bottiglia di minimo un anno. La complessità di questo vino, già nel colore fra il granato lucente e il rosso rubino intenso, poi nell'olfatto ricco di frutta rossa matura e sottobosco autunnale, con note speziate cariche di pepe nero e tabacco, quindi al palato, fra una avvolgente morbidezza e la lunga persistenza non senza una parentesi sapida, lascia presagire il livello della Riserva La Mattonara 2008. Il nome riconduce alla cava di pietra arenaria sito della cantina, da cui si estraevano i conci e i mattoni per la costruzione degli edifici del territorio. Questo Amarone rappresenta il completamento del percorso dei vini e delle etichette, nel progetto a 360 gradi di Zýmē dove il ricorrente simbolo esoterico del pentagono e della foglia di vigna qui diviene l'impronta digitale dello stesso Gaspari che così ci mette la firma. È da annoverare fra i più significativi Amaroni del territorio e rispecchia una ricetta che in fondo, da sempre, caratterizza i grandi produttori come Bertani o lo stesso Quintarelli. Il segreto è il tempo. Celestino Gaspari lascia questa riserva dieci anni nelle botti

**IL
TETTO
ACCOGLIE UNA
SERIE DI PANNELLI
FOTOVOLTAICI, MENTRE IL
CALORE È ASSORBITO DAI
GIARDINI PENSILI, COSÌ
SI RIDUCE L'UTILIZZO
DEGLI IMPIANTI DI
RAFFREDDAMENTO**

grandi e nei tonneau di rovere di Slavonia; il vino entrerà in bottiglia solo alla fine di questo lungo cammino; tutto ciò che non è stabile, decade: anche questo è il segreto. Dunque il saper aspettare; il pluripremiato La Mattonara, con stesso taglio dell'Amarone 2015, regala un colore rosso granato intenso, con consistenza quasi viscosa. Se non si ha fretta nell'aprirlo, prolungarne l'affinamento in bottiglia significa amplificare ancor di più la sua potenza olfattiva ad ampio spettro, dalle note di confettura di ciliegia, marasca matura, prugna disidratata, poi il complicato intreccio di tabacco, cuoio, resine balsamiche e fiori di lavanda. Al palato rivela note di castagna, cacao, cannella e spezie, arrotondate dai tannini avvolgenti come una coperta di velluto.

Completa la linea la creazione più longeva di Celestino Gaspari, l'Harlequin. Sull'etichetta di questo vino concepito nel 1999 c'è tutto: la stilizzata maschera di Arlecchino, la lacrima che scende sul viso e le macchie di pomodoro sul costume.

Una scultura della maschera bergamasca è presente in una nicchia della cava. È l'espressione più completa del ter-

ritorio ed è fondamentale per Gaspari e qui si manifesta in almeno 15 vitigni, fra cui Trebbiano toscano, Chardonnay, Garganega, Sauvignon

blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Sangiovese e Marzemino, oltre alle uve a bacca rossa dell'Amarone. Il 2011 è un vino prodotto in poche migliaia di bottiglie, con affinamento in barrique per 30 mesi, poi in bottiglia per almeno due anni. La complessità e la lunga persistenza lo portano a essere un vino da meditazione. Il suo «fratello minore», prodotto nelle annate meno importanti è il Kairós, dal greco «opportuno».

Cioè fatto appunto al momento giusto. Le

uve sono quindi le stesse dell'Harlequin, ma la sosta in botte è di 24 mesi, poi affinamento di sei mesi in bottiglia. L'etichetta riproduce un dettaglio del costume di Arlecchino. Infine, la varietà dei vini Zýmē include un taglio bordolese, il 602020, nome che rappresenta appunto il Cabernet Sauvignon al 60%, poi Cabernet Franc e Merlot al 20%. Ma l'arte alchemica di Celestino Gaspari, attraverso il suo lungo cammino delle consulenze enologiche sfociate con Zýmē, passa anche attraverso un metodo Classico da uve Pinot nero in purezza a dosaggio zero con sosta sui lieviti di almeno quattro anni, ma soprattutto interpreta un vino quasi estinto, il Recioto della Valpolicella Classico Amandorlato Docg. Dopo l'appassimento, le uve sono vinificate in cemento e rimarranno in botti da 500 litri per sei anni. Una produzione di nicchia, quest'ultima, per un vino sintesi fra il Recioto e l'Amarone. Inutile provare a descriverlo per apprezzarlo, vi lascio la sorpresa.

A fianco, dal basso, l'azienda è su tre livelli, collegati da una scala a spirale con un vano ascensore trasparente; lo spaccato: sotto la cava, al pian terreno la zona produttiva, un piccolo wine shop e la hall, al primo area degustazione, sala conferenze, uffici e servizi; l'esterno con involucro in acciaio Corten (zyme.it).

