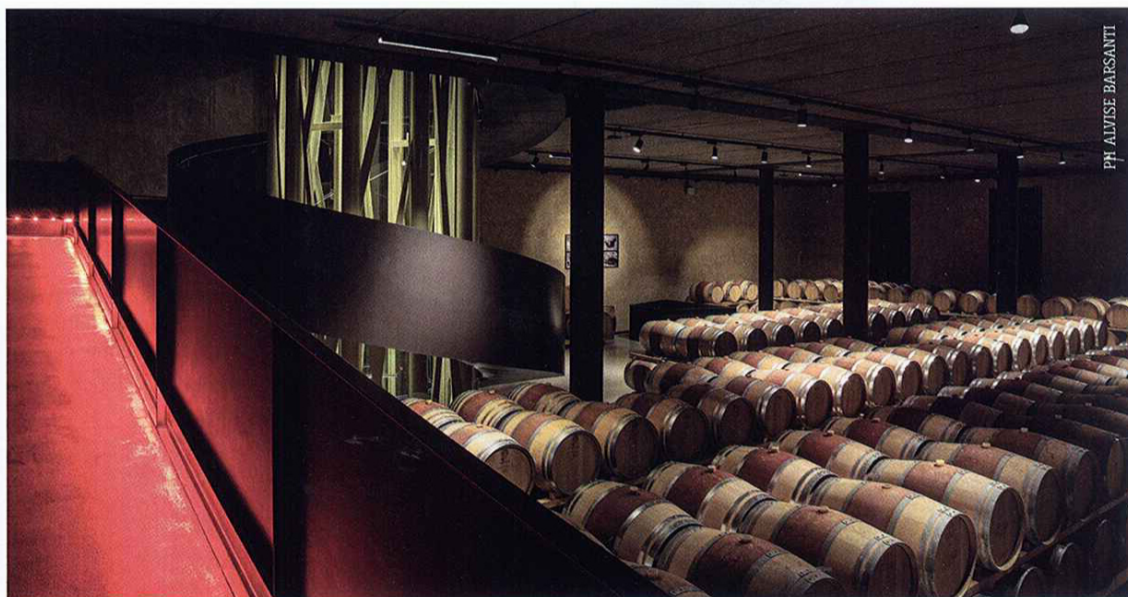


Stil'e®

L'ARTE DI VIVERE IL BELLO



PH. ALVISE BARSANTI

Filosofia e arte del vino

Zýmē: il lancio di uno Syrah in purezza al 100% e nuove forme di commercializzazione

Incontrare Celestino Gaspari - fondatore dell'azienda agricola Zýmē - è un'occasione per disquisire, più che delle etichette della sua cantina, dei massimi sistemi dell'arte vitivinicola.

La comprensione della natura nella sua ciclicità e l'accettazione degli imprevisti meteorologici che possono influenzare una vendemmia, esposte dall'imprenditore veronese, ci proiettano in un business che è divenuto eccellenza più per una sorta di comprensione sapienziale della Terra che non per asettiche strategie di marketing. I nomi delle etichette a catalogo, originali misture di etimologie antiche e giochi di parole, predispongono il degustatore a una fruizione che non si esaurisce nel tempo di un brindisi. Ci si scopre così a volerne sapere di più di quest'azienda nata nel

2003 grazie ad appena tre quarti di ettaro e una cantina in comodato d'uso. E l'unica maniera per comprendere tale originale filosofia del bere è sperimentando vini quali, per esempio, il pluripremiato Kairos, la cui vasta gamma di colori nasce all'interno del progetto "Arlecchino". L'onestà intellettuale di Gaspari si spinge a un punto tale che, quando è convinto di non aver ottenuto il massimo dalla lavorazione di un vitigno, il vino che ne deriva è etichettato con un nome incompleto, vedasi il Val (Valpolicella Superiore) o l'amarone Am. Un valore aggiunto, quest'onestà, in controtendenza verso un settore che vorrebbe assicurare annate identiche l'una sull'altra per qualità e peculiarità organolettiche.

"Il 2020 è stato un anno strano - racconta l'imprenditore, che ha 35 ven-

demmie alle proprie spalle - provieniamo da cinque annate molto buone. Quest'ultima, fino a vendemmia iniziata, mi ha lasciato perplesso, anche a causa delle minacce delle piogge insistenti. Alla fine, le sorprese sono state positive, soprattutto per le uve poste in appassimento e in buona parte grazie a un trattamento pre-raccolta mediante zeolite". Il futuro? "In primavera presenteremo uno Syrah in purezza al 100% al quale sto lavorando da anni. Oltre a ciò, saremo occupati dal lancio della nostra seconda azienda, Kyrenia, dedicata a una commercializzazione dei prodotti aderente alla nostra filosofia", conclude Gaspari. ■

