

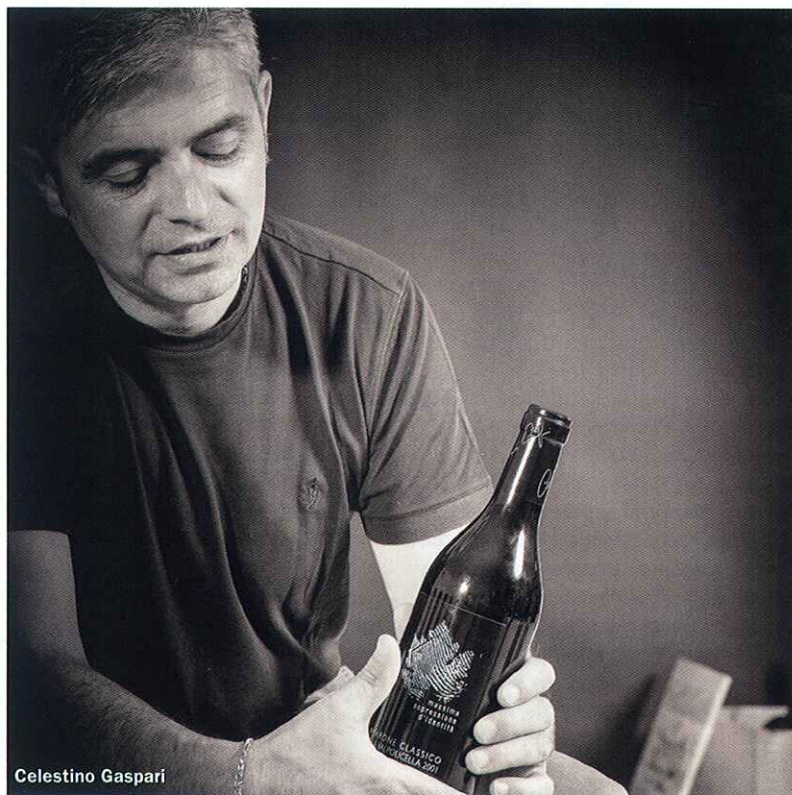
## Storie di armonia e qualità

I vini dell'Azienda Agricola Zymè sono sempre pronti a raccontare una storia fatta di valorizzazione dell'identità territoriale e di saggia sperimentazione innovativa

**C**ultura del territorio e dei vini, della tradizione e dell'innovazione. Nulla è lasciato al caso nella cantina dell'Azienda Agricola Zymè a San Pietro in Cariano (Verona) in piena Valpolicella, dall'orientamento dei filari all'irrigazione, dalle potature alla vendemmia, tutto è svolto con l'unico obiettivo di ottenere solo vini di grande prestigio e altissima qualità.

E lo stesso rigore viene ovviamente applicato anche in cantina dove vige una regola ferrea: non aver mai fretta perchè ogni buon vino ha bisogno dei giusti tempi d'affinamento e ogni bottiglia i giusti ritmi di lavorazione e di attesa.

Un equilibrio prezioso, delicatissimo e quasi magico che ben conosce Celestino Gaspari, enologo di fama internazionale ormai da 18 anni anima e cuore pulsante della casa vinicola veronese Zymè. Il nome, proveniente dal greco, significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche simbolo che richiama la naturalità - valore basilare nel percorso lavorativo e esistenziale di Celestino Gaspari - e il fermento, inteso come attitudine continua alla trasformazione. In sintonia con questa filosofia, il logo dell'azienda rappresenta una foglia di vite in cui è inscritto un pentagono, simbolo dei cinque ele-



Celestino Gaspari

menti principali per la produzione del vino: "uomo-vite-terra-sole-acqua".

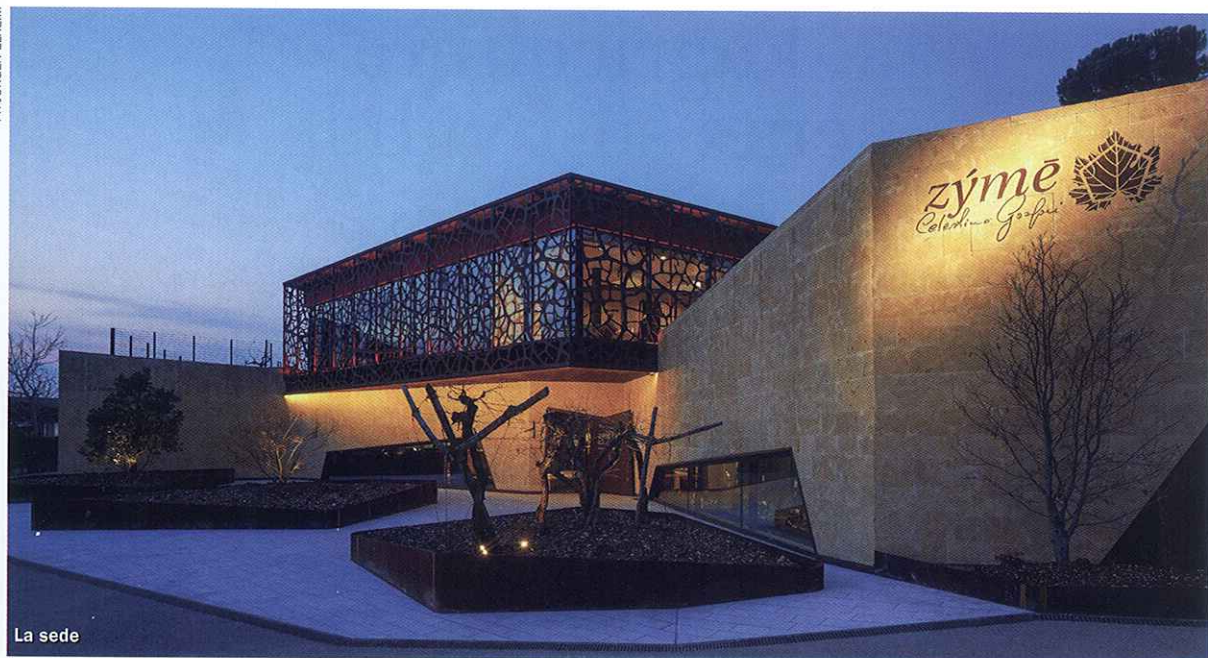
"La nostra non è una cultura sprecona,

orientata al mercato di massa, o con elaborazioni fantasiose che poco hanno a che vedere con la grande tradizione enologica veneta e veronese" - spiega -. "In azienda ci siamo presi solo la libertà di lavorare quantità ridotte e con i giusti tempi, quelli dettati dalla natura. In questo modo abbiamo forse penalizzato la quantità, ma valorizzato al massimo la qualità. E così arrivano al mercato solo vini e bottiglie nella loro forma migliore per gusto, profumi, aromi e intensità. Insomma, credo davvero che il risultato valga l'attesa e sia quello sperato da tutti noi".

Facile capire, dunque, perchè nelle bottiglie di Zymè si possono davvero ritrovare aromi, colori e sapori di questa terra, tanto prodiga di incanti per chi, come Celestino Gaspari e la sua squadra, dimostra di amarla e rispettarla profondamente e senza inganni. E, d'altra parte,



La cantina



La sede

proprio la conformazione del territorio e la tradizione hanno un peso rilevante nella storia di Zymé, cantina che sorge addirittura su un'antica cava di arenaria, ambiente e clima perfetti per far affinare i vini più famosi e pregiati della Valpolicella, come il Valpolicella Classico Superiore Dop o l'Amarone Riserva Dop. E ideale per suggellare anche il fortissimo legame tra la filosofia di vita e di lavoro di Celestino Gaspari e quella identità territoriale così forte in lui e perfettamente rappresentata dai suoi straordinari vini. "La cava - ribadisce Celestino Gaspari - è il cuore pulsante della nostra azienda. Luogo d'incontro e sintesi perfetta tra natura, cultura e storia millenaria di una terra che conosce il valore del lavoro e del sacrificio, ma anche la voglia di crescere e innovare. E la sintesi tra antico e moderno, tradizione e innovazione è ben rappresentata da altri nostri vini di pregio, nati spesso dall'incontro e dalla valorizzazione di vitigni trascurati. Penso, per esempio, al Kairos, un rosso davvero unico come le uve dei 15 vitigni che lo compongono, o il From Black to White, un bianco secco giovane e conviviale perfetto per aperitivi, il pesce o le nuove tendenze e occasioni di consumo. Insomma, i nostri 30 ettari di vigneti ci regalano sempre emozioni e grandi soddisfazioni e sono una porta aperta verso il mondo".

In effetti i grandi vini Dop e Igp di Zymé sembrano concepiti proprio per i canali esteri di maggior prestigio. L'export in questo momento è la voce commerciale

PH STEFANO GASPARATO



Vigna Regina

più significativa dell'azienda, con esportazioni che sfiorano il 90% della produzione complessiva grazie a mercati storici e consolidati come quelli europei o americani, Usa e Canada soprattutto, ma anche Estremo Oriente, e Sud America. Sulle colline della Valpolicella e nella tenuta di Zymé la tradizione e la creatività sembrano proprio aver trovato un punto di equilibrio e l'enologia di qualità come quella espressa da Celestino Gaspari dimostra di far sistema con il territorio anche dal punto di vista promozionale e turistico. La ricerca dell'armonia caratterizza infatti l'azienda in ogni sfaccettatura del suo operare non solo a livello di produzioni vinicole, ma anche con l'incoming. Quasi una mission cu-

rata sia per l'estero, con la promozione presso i grandi mercati internazionali di un territorio unico e straordinario come Verona e la Valpolicella, che verso il mercato interno. Merito di una promozione che parte proprio dalle visite guidate in cantina, tappa fondamentale per un turismo enogastronomico che ha nella Valpolicella un punto di riferimento unico e insostituibile.

"Enologia e turismo sono un vero privilegio da gustare e godere sino in fondo, e per questo motivo la cantina e la cava di Zymé sono sempre aperte per chi ritiene che un buon vino valga sempre un bel viaggio".

■ SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

© (+39) 045 7701108