

slow wine

guida
2017



Slow Food Editore

SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

Zymè

Via Cà del Pipa, 1
tel. 0457 701108
www.zyme.it
info@zyme.it



31 ha - 90.000 bt

VITA - Zymè, dal greco "lievito" (ma anche "fermento"), nasce nel 2003 sotto l'impulso di Celestino Gaspari. Tecnico agrario di formazione, Gaspari può vantare una lunga esperienza al prestigioso domaine Quintarelli, dal dove è in seguito partito per svolgere una proficua opera di consulenza in varie aziende vitivinicole, allargatasi, nell'ultimo periodo, fino al Sud Africa. Preparata l'équipe di giovani collaboratori che lo affiancano.

VIGNE - Si trovano in finages diversi, da Negrar a Lavagno, da Illasi a Tregnano; una parte anche nei Colli Berici. La specificità dei terreni è composita, distinguendosi in alluvionali, calcareo-argillosi e tratteggiati da marna. Il tipo di allevamento scelto è il guyot, con impianti il cui numero di ceppi oscilla dai 4.500 ai 6.500. Le rese, sempre per ettaro, variano tra i 65 e i 100 quintali.

VINI - La visita alla cantina, in compagnia dell'enologo Edoardo Speri, è stata affascinante: la struttura è limpida espressione di un formidabile design. Di sicuro Celestino ha nelle sue corde i valori della tradizione, l'evolversi dello stile e le regole dei mercati (il 90 per cento delle vendite è all'estero). I suoi vini, di conseguenza, coniugano freschezza, complessità e lunghezza. Impossibile restare indifferenti all'**Amarone della Valpolicella Cl. La Mattonara Ris. 2004 grande vino** (● 4.000 bt; 239 €): che charme! Gioioso e floreale il **Valpolicella Reverie 2015** (● 20.000 bt; 10 €). pieno e suadente il **Valpolicella Cl. Sup. 2012** (● 13.000 bt; 22 €). Da una caleidoscopio di 15 vitigni, bianchi e rossi, giunge l'ottimo **Kairos 2011** (● 13.000 bt; 51 €). Notevole l'autoctono **Oseleta 2009** (● 5.000 bt; 38 €). Fragrante il **From Black to White 2015** (○ 18.000 bt; 14 €) da uve rondinella bianca in maggioranza.

CONCIMI minerali, letame

FITOFARMACI rame e zolfo, organici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna