

**U**na tensione continua fra passato e futuro, fra tradizione e innovazione: va ricercata in questo binomio la chiave di lettura di Zymé. L'azienda, guidata da Celestino Gaspari che si avvale oggi anche del prezioso contributo della figlia Marta, si trova in una delle zone più vocate d'Italia, la Valpolicella, dove fare vino è tradizione e, al contempo, stimolo quotidiano a reinventarsi, in maniera sostenibile. Un compito non facile in un contesto dove l'Amarone vale oltre 300 milioni di euro e rischia di monopolizzare mercato e produzione locale. Ma Celestino non è nuovo alle sfide, attento sempre alle radici e proiettato a nuovi tralci. **Qual è l'obiettivo di Zymé?** "Sicuramente un obiettivo non quantitativo ma qualitativo. La nostra intenzione è quella di far crescere il valore dell'azienda in quanto a rappresentatività territoriale: aumentare il dettaglio, la risoluzione organolettica del prodotto per arrivare a catturare

# ZYMÉ

## quando la tensione è positiva

DI IRENE GRAZIOTTO FOTO DI STEFANO GASPARATO

– e quindi proporre – i momenti migliori scanditi nel tempo".

**In che modo porti avanti Zymé?**

"Facendo dell'azienda un'espressione concreta della mia personalità, così che il vino diventi la trasposizione fisica di una filosofia, di un modo di ve-

dere le cose: la vite, l'uva, il terroir. Una passione-missione, se vogliamo".

**Avete tradotto il binomio fra tradizione e innovazione in due linee distinte. Ce le illustri?**

"Da una parte abbiamo le denominazioni storiche: la Valpo-

licella giovane, la Valpolicella Superiore Ripasso, l'Amarone Classico, l'Amarone Riserva, che ci ancorano al passato. Dall'altra ci sono i vini di ricerca che si proiettano verso il futuro, che sperimentano: l'Oseleta che valorizza in purezza questo vitigno autoctono, il From Black To White che è un bianco prodotto con uve da mutazione albina. E poi il Kairos e l'Harlequin che fotografano la viticoltura veronese attraverso le varie uve, sia rosse che bianche".

**Qual è il messaggio che volete trasmettere con queste due linee?**

"I prodotti più tradizionali sono, in una certa maniera, una risposta al consumatore che chiede vini riconoscibili, che appartengano al mondo organolettico cui è abituato. Con i vini più sperimentali cambia invece la direzione del dialogo: siamo noi in questo caso che chiediamo al consumatore di mettersi in gioco. Da un lato accentriamo, dall'altro educiamo".•

“ Il Classico

“ La Ricerca



*Radici e nuovi tralci, vini storici e sperimentazioni, guardare  
a ieri per vedere il domani*





## **Zymé, when tension is a positive drive**

*Roots and new shoots, storic wines and experimentation, looking towards the past to see the future*

*Zymé, when tension is a positive drive*

*Roots and new shoots, storic wines and experimentation, looking towards the past to see the future*

*A continuous tension between the past and the future, tradition and innovation: in these couples lie the keys of the success of Zymé. The winery, managed by Celestino Gaspari with the precious contribution of his daughter Marta, rises in one of the most fertile areas of Italy, Valpolicella, where winemaking is tradition but also the everyday incentive to create a sustainable production. A difficult task in a contest where Amarone is worth more than 300 million Euros and risk to monopolize market and local productions, but Celestino doesn't fear the challenge.*

*What is the target of Zymé?*

*"Certainly it's not a quantitative but a qualitative one. Our aim is to let the winery grow as a territorial reality: exploiting the peculiarities, the organoleptic qualities of our products to catch – and propose – the best moments in time".*

*How do you lead Zymé?*

*"This winery is a concrete expression of my personality; so, my wine is the physical concretization of a philosophy, a way to see life, the vines, the grape, the terroir: a passion/mission, in some way".*

*You have converted the couple tradition/innovation in two lines, can you talk about them?*

*"On one hand, we have the historical denominations: the young Valpolicella, Valpolicella Superiore Ri-*

*passo, Amarone Classico, Amarone Riserva; all these labels anchor us to the past. And then there are the experimental wines that project us into the future: Oseleta, an autochthonous vinified in purity; From Black To White, a white wine made with albino grapes; then Kairos and Harlequin that represent the oenological survey of Verona, its red and white grape varieties".*

*What is the message you want to give with these lines?*

*"The most traditional products are, in some way, an answer to the tasters who look for the recognizable wines they are used to. The experimental labels look for a dialogue, we ask to our consumers to take a challenge. On one hand we please them, on the other we educate". •*

**AZIENDA AGRICOLA ZYMÉ SAS  
DI CELESTINO GASPARI**

Via Ca' del Pipa 1  
37029 San Pietro in Cariano (VR)  
Tel. +39 045 7701108  
Fax +39 045 6831477  
info@zyme.it - www.zyme.it  
Facebook: zymewines  
Twitter: @zymewines  
Instagram: zyme\_winery

**Vinitaly:**  
**Spazio FIVI Pad. 8 E8-E9**  
**Stand 07**

