Solo vini appassionati e originali

Dal cuore della migliore tradizione della Valpolicella, per una clientela internazionale

La nuova cantina Zýmē, realizzata nel 2014

Il legame con la terra e la tradizione vinicola, ma non solo: la storia dell'azienda Zýmē cela ben altro. Ci troviamo in Valpolicella, provincia di Verona, territorio vocato ai grandi vini, zona di lavoro duro e di persone concrete, che sanno guardare lontano. Una di queste è certamente Celestino Gaspari, classe 1963, che decide, sin da giovane, di dare un senso alla propria vita, di esserne protagonista e attore. Costanza, correttezza, coerenza e buon senso sono i valori che lo accompagnano in questo percorso, unitamente alla consapevolezza, come egli stesso racconta, che: "Possiamo fare tanto, ma non tutto dipende da noi".

Gaspari, inizialmente agricoltore, si avvicina al mondo dei vini e per dieci anni lavora presso l'azienda Quintarelli Giuseppe, di proprietà del suocero. "Questa esperienza è stata per me una palestra, che mi ha aiutato a comprendere le potenzialità della professione. Successivamente mi dedico alla consulenza enologica per altre aziende e cerco di portare innovazione a livello di prodotto, pur rispettando il valore della tradizione della Valpolicella. Infine, ecco l'esperienza di un'azienda tutta mia, Zýmē, che nasce nel 1999. Qui riesco a compendiare competenze ed esperienze acquisite negli anni precedenti, e soprattutto elevo al massimo il valore della qualità: decido in autonomia quali uve coltivare e come gestirne la trasformazione. Il primo vino a nascere è Harlequin Igp Veneto Rosso, frutto di ben quindici vitigni, quattro bianchi e undici rossi". Gaspari, conoscendo la Valpolicella e la genetica dei vitigni, riesce a innovare in maniera importante e a portare sul mercato prodotti davvero particolari. Dal 1999 ad oggi l'azienda si è strutturata: 15 sono le persone che lavorano presso Zýmē a tempo pieno; 100 mila sono le bottiglie prodotte, di diverse tipologie, per un totale di 30 ettari, di proprietà e non, coltivati. Il 90% della produzione è dedicata all'estero.

Celestino Gaspari, titolare dell'azienda Zýmē

"Il mio intento - racconta il titolare - in questi anni di lavoro è stato quello di arrivare a produrre vini che non esistessero e che fossero attenti a valorizzare i vitigni trascurati. Il 60% dei nostri vini infatti vanta l'Indicazione Geografica Protetta, o del Veneto o della provincia di Verona, e tra questi: 'From Black to White' Bianco Veneto Igp, Oseleta Rosso Veronese Igp e Kairòs Rosso Veneto Igp. Tutte le referenze Zýmē sono considerate di punta e naturalmente anche le Dop, prodotti storici del territorio a denominazione di origine protetta, come i quattro classici: Valpolicella Reverie, Valpolicella Classico Superiore, Amarone Classico della Valpolicella e Amarone Riserva La Mattonara".

Come anticipato, i vini Zýmē sono dedicati alla clientela estera: Svizzera, in particolare, ma anche Canada, Cina, Stati Uniti, Giappone. Non mancano certamente estimatori nel nostro Paese, specie nelle grandi città del nord e nei territori di confine. "Le referenze Zýmē si possono acquistare presso le bottiglie re e le enoteche e si trovano nell'alta ristorazione".

Celestino Gaspari ha voluto dare alla propria azienda una strutturazione particolare: già il nome, che significa in greco "lievito", ci riporta a una sensibilità e a un rispetto particolari rivolti alla terra e ai suoi frutti. Inoltre, il titolare ha sposato in toto la filosofia della sostenibilità ambientale, per esempio mappando l'impronta ecologica dell'azienda, dei processi e del loro impatto - diretto e indiretto - sull'ambiente e sulla società e arrivando alla cura - e non al consumo sconsiderato - del terreno coltivato a vigneto. Infine, Gaspari ha voluto creare un approccio diverso al lavoro: all'interno dell'azienda tutti i collaboratori sono valorizzati e possono gestire il proprio ruolo e i propri carichi di lavoro in modo personale e flessibile. "In cambio, chiedo di poter avere responsabilità e capacità di risposta alle problematiche. Questo vale sia per i dipendenti che per i miei familiari". Il mondo Zýmē può anche essere esplorato, grazie a visite guidate e degustazioni che possono essere organizzate in loco. Per avere maggiori informazioni è possibile visitare il sito *www.zyme.it*.