

GoWine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

2017 CANTINE D'ITALIA

*"per coloro
che ritengono
che il vino
valga un viaggio..."*

Zymè

Sito ★★★★★ Accoglienza ★★★★★/2 Vini ★★★★★1/2

Via Cà del Pipa 1 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
tel +39 045 7701108 - fax +39 045 6831477
info@zyme.it - www.zyme.it

30 80.000

- 👤 Celestino Gaspari, signore Ilaria, Marta e Silvia
- 📍 Autostrada A4 Milano-Venezia, svincolo autostrada A31 Brennero-Modena, uscita Verona Nord. Proseguire sulla SR 62 in direzione Peschiera, uscita Zona industriale Pescantina. Proseguire in direzione San Pietro in Cariano, e quindi per San Floriano.
- 🕒 Dal lunedì al sabato: 9 -12.30 e 14 -18. Domenica solo su appuntamento.

VINO TOP Harlequin (15 diverse varietà) € 180

DA CONOSCERE L'Amarone della Valpolicella Classico e la Riserva La Mattonara. L'Oz (oseleta in purezza), il Kairos Veneto Rosso (con un blend di 15 varietà di uve), il Valpolicella Classico Superiore. Nei bianchi Il Bianco From Black to White (rondinella bianca 60% con kerner, incorcio manzoni, gold traminer). La versatilità dell'azienda si esprime anche attraverso uno Spumante Metodo Classico da uve pinot nero, pas dosè.

Una cantina legata alla carismatica figura di Celestino Gaspari. Un luogo dove sperimentazione e ricerca sono una costante. Un parallelo percorso di qualità anche nella funzionalità della cantina e nell'accoglienza: l'azienda ha terminato la ristrutturazione della parte storica con una nuova ampia sala di degustazione e con una attenzione al tema del design e dell'accoglienza. Una nuova cantina con spazi ampi e con soluzioni architettoniche affascinanti che si lega con la vecchia cantina, un'affascinante cava di arenaria del Quattrocento a San Pietro in Cariano, nel bel mezzo della Valpolicella Classica. È il segno di un'impostazione originale che è il tratto di tutto il progetto di Celestino Gaspari. Era nata dapprima come società di consulenza enologica, ma dal 2003 la multiforme realtà Zymè (dal greco "lievito", "fermento") è soprattutto azienda agricola. Il nome aziendale evoca la ricerca e la selezione congiunta con l'esperienza per arrivare all'espressione. Qualità e caratteri, questi, che si ritrovano nell'originale quanto compiuta produzione, curata nei minimi dettagli da Gaspari, cui si è recentemente affiancata la figlia Marta nella conduzione aziendale. Un passato importante tra le botti del "mitico" Giuseppe Quintarelli, Celestino Gaspari assomma in sé i talenti del wine maker e del vignaiolo, traducendo idee personali, e spesso controcorrente, in vini che sono un capolavoro di tecnica pur esaltando, e spesso amplificando, il portato imprescindibile del terroir e dell'autoctono. Nascono così tanto l'Harlequin quanto il Kairos, vini straordinari anche per l'originalità del progetto: Zymè pur nelle terre più vocate per la produzione dell'Amarone, non ha rinunciato a sperimentare nuove strade valorizzando nella forma dell'assemblaggio varietà altrimenti sconosciute. Un cenno merita poi il raro autoctono oseleta, valorizzato nell'Oz (oseleta in purezza).