

QUI CRÉDIT AGRICOLE FRIULADRIA 22



ZYMÉ, la Cappella Sistina dell'Amarone

È la culla dell'Amarone, più che un vino un'opera d'arte.

Il titolare Celestino Gaspari mette a frutto un sapere enologico maturato nel corso di tre generazioni. *“Il grande vino è quello in cui è facile leggere il territorio da cui nasce”*

di Flavio Mariuzzo

Nell'ambito del piano strategico di rafforzamento a Nord Est, Crédit Agricole FriulAdria si sta qualificando sempre più come partner delle aziende del settore agroalimentare, che ha in Verona una delle capitali italiane insieme a Parma. Complessivamente, ammontano a circa un miliardo gli impieghi della banca in questo comparto e il veronese rappresenta uno dei mercati più dinamici.

Tra le operazioni di rilievo perfezionate dalla rete commerciale va sicuramente segnalato l'importante finanziamento alla **cantina Zymé di San Pietro in Cariano**, una delle realtà più originali e più rinomate della Valpolicella, patria dell'Amarone.

Più che un vino un'opera d'arte. Un aristocratico alla mano. Si potrebbe definire così il vino di **Celestino Gaspari**, titolare di Zymé, fondata nel 2003 in località Mattonara. Già, perché, come ha spiegato il “vignaiolo” in una recente intervista rilasciata a un quotidiano nazionale, l'**Amarone** non è un vino come gli altri: si





parte dalla materia prima, dall'esperienza, poi si crea. Il risultato finale dev'essere un vino pulito, elegante, ma anche facile da bere.

Il nome deriva dal greco antico. Significa "lievito", termine fondamentale nel mondo dell'enologia. Il logo descrive un pentagono tracciato all'interno della foglia di vite pentalobata, simbolo dei cinque elementi principali per la produzione del vino: Uomo, Vite, Terra, Sole, Acqua.

Dai portoni di Zymé, una antica cava di arenaria recuperata e adattata a cantina agli inizi del XXI secolo, oggi escono 90 mila bottiglie l'anno dirette per il 90% sui mercati esteri di tutto il mondo. Sono alcuni dei vini più pregiati della Valpolicella: l'**Amarone Riserva**, che conta 9 anni di affinamento in legno prima di entrare in bottiglia e poi un altro anno di "riposo" prima di uscire sul mercato; l'**Harlequin**, una sinfonia di 15 uve diverse, quattro bianche e undici rosse; il **Kairos**, che non assomiglia a nessun altro vino perché è semplicemente unico.

La linea guida del processo produttivo è l'autenticità, ovvero l'aderenza a ciò che il territorio mette a disposizione. Tra i vitigni

autoctoni riscoperti e valorizzati da Zymé l'**Oseleta Rosso Veronese Igp**, una vera chicca per i cultori della materia.

In verità, le cantine sono due. La prima, quella più caratteristica, come si è detto è ricavata nell'antica cava del XV secolo. Suggestiva, sotterranea e ideale per garantire giusta sinergia agli elementi che contraddistinguono il vino dell'azienda. La simbiosi tra vino e roccia madre che costituisce la cava genera di fatto un perfetto equilibrio di energie. La seconda cantina, più moderna, predilige l'aspetto architettonico e tecnologico, dettato dal mercato attuale. Al suo interno è possibile gestire tutto il processo di produzione del vino.

Quella di Celestino Gaspari, classe 1963 e oggi padre di tre figlie ventenni, non è una storia come le altre. Ha seguito percorsi ondulati, come i filari di viti impiantati sulle colline dell'hinterland veronese. L'inizio risale all'infanzia, con il lavoro nei terreni di famiglia a fianco dei genitori. Sono loro, insieme ai nonni, a coltivare i semi della conoscenza e della tradizione che costituiscono i pilastri su cui si regge la realtà attuale. Dopo gli studi

nel settore agrario, l'incontro fatale con il futuro suocero, Giuseppe Quintarelli. Praticamente un'istituzione nel mondo del vino. Nell'omonima azienda, Celestino assorbe conoscenza, esperienza e mestiere, fattori che successivamente metterà a disposizione dei progetti di sviluppo di altre aziende della zona. Con il sapere enologico acquisito, decide infine di compiere il grande salto dando vita a Zymé e aprendo a collaborazioni qualificate che in breve tempo accrescono la forza e la visibilità del brand.

"Il grande vino è quello che si fa leggere – ripete Celestino – deve farsi comprendere, non perché è uguale a tutti gli altri ma perché fa parlare le proprie uve, il territorio, il clima". E qui risiedono l'essenza e il tratto distintivo di Zymé, nonché il coraggio di un imprenditore che non si accontenta di fare vino di qualità, bensì vuole, attraverso il vino, portare nel mondo un messaggio di cultura e di storia del luogo da cui nascono i grandi vini della Valpolicella, siano essi i classici o altri autoctoni semisconosciuti, che però vengono trattati con la stessa cura, rispetto e amore per la natura.