ZÝMĒ » L'AZIENDA AGRICOLA HA SCELTO DI ADOTTARE UNA STRUTTURA DIFFUSA, COLTIVANDO VITIGNI E ULIVETI SPARSI SU TUTTO IL TERRITORIO VENETO NEL PIENO RISPETTO DELL'AMBIENTE

Riscoprire il rapporto tra l'uomo e la natura

a filosofia di Zýmè è racchiusa nella stessa parola greca che dà il nome all'azienda agricola. "Zýmè" significa infatti "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia che viene collegato simbolicamente alla naturalità e al fermento, inteso come attitudine continua alla trasformazione. Naturalità e fermento costituiscono, dunque, i valori basilari del percorso lavorativo ed esistenziale di Celestino Gaspari, il titolare dell'impresa agricola, che ha scelto di operare attraverso una struttura diffusa, con vitigni sparsi in tutto il Veneto per sfruttare al massimo la ricchezza espressiva del territorio. In sintonia con questa filosofia, il logo dell'azienda rappresenta una foglia di vite in cui è inscritto un pentagono che sta a simboleggiare i cinque elementi indispensabili nella produzione del vino: l'uomo, la vite, la terra, il sole e l'acqua. Celestino Gaspari e Zýmè si fanno quindi portatori di un nuovo "umanesimo della terra", che ha l'obiettivo di instaurare un rinnovato rapporto con l'ambiente, in cui l'uomo è il naturale custode del territorio, colui che lo protegge, ma anche colui che è capace di rinnovarlo e reinterpretarlo.

L'UMANESIMO DELLA TERRA

Da questo modo rivoluzionario di intendere l'agricoltura nasce un metodo di lavorazione della terra incentrato sull'ecosostenibilità delle pratiche colturali e sulla leggibilità del prodotto finale attraverso la conoscenza dei processi di produzione e il rispetto dei tempi della natura. Il vino viene inteso



pi della natura. Il vino viene inteso AGRICOLTURA SOSTENIBILE PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



ELEGANZA, FINEZZA E LEGGIBILITÀ DELLE ETICHETTE



IL VIGNETO IN FOTO È "L'ARCO" A NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)

come simbolo di semplicità e sintonia con la terra, in un momento storico in cui l'uomo, frastornato dall'opulenza di un falso benessere, è portato a mettere in pericolo la sua stessa sopravvivenza. Tradizione e innovazione sono i due binari complementari su cui si snoda la produzione di vini Zýmè, dove al rispetto e alla cura dei vini storici della Valpolicella si affiancano l'invenzione e la sperimentazione di nuovi vini che valorizzano e rinnovano il territorio. La cantina dell'azienda agricola, situata nel cuore della Valpolicella Classica in una cava di arenaria risalente al quindicesimo secolo, suggella il fortissimo

Dal vigneto al bicchiere, la coralità del lavoro è il segreto dell'azienda

legame tra la filosofia di Zýmè e l'identità territoriale, sancendo la continuità tra il passato della tradizione e il futuro dell'innovazione. Questo magico luogo di convergenza tra natura, cultura e storia racchiude i tesori nati dai vitigni veneti distribuiti tra la Valpolicella, la zona del veronese e la provincia di Vicenza. Aree di coltivazione così disparate rappresentano per Zýmè una continua fonte di ricchezza e di sfida, e permettono di esprimere al meglio il suo progetto poliedrico che vede in vini come Harlequin e Kairos, ricavati da un minimo di quindici varietà di uva, i prodotti di punta del brand. La scelta di una varietà così ricca di terreni vuole rispecchiare ed esprimere la ricchez za del territorio attraverso suoli e microclimi particolari legati alle singole parcelle. Dal vigneto al bicchiere, la coralità del lavoro svolto con passione da Celestino Gaspari e dal suo team di lavoro è l'anima di un pensiero il cui cardine è il mutuo scambio tra frutti della terra e opera dell'uomo.

LE NOVITÀ DELLA CANTINA » GLI ULTIMI PRODOTTI DELLA REALTÀ ESPRIMONO CARATTERI DIFFERENTI

Tra la passionalità di Syrah e la semplicità di Kyrenia

Ogni vino che nasce dallo stretto rapporto tra Celestino Gaspari e le sue terre esprime una diversa sfumatura caratteriale, che rispecchia fedelmente le caratteristiche della materia prima utilizzata per la produzione e la tipologia del terreno di provenienza.

Un'etichetta che dimostra l'eccellenza dell'azienda agricola veneta di Zýmè è Syrah, IGP rosso che esprime tutta la passionalità dei Colli Berici di Lonigo, in provincia di Vicenza. Al palato si presenta caldo, avvolgente, sontuoso, tannico e di buon corpo. Ampio nell'espressione, in bocca è denso, voluminoso con presenza tannica fine e delicate note di prugna, ciliegia, cioccolato e menta. L'uva, 100 per cento Syrah, viene raccolta a mano e riposa per 20/30 giorni in fruttaio. È un vino possente, ideale da abbinare con carni rosse, cacciagione, agnello e formaggi stagionati.

A vent'anni dalla nascita di Zýmè, poi, è sorto il progetto Kyrenia. Ad averne favorito i natali è stata l'esigenza di compiere un ulteriore passo in avanti in termini di ricercatezza e qualità, rispondendo alla crescente domanda da parte dei consumatori di vini meno impegnativi e strutturati. Kyrenia era il nome di una nave utilizzata nell'antica Grecia, culla europea della viticoltura, per il trasporto in mare di otri ed anfore di vino. Oggi, a distan-

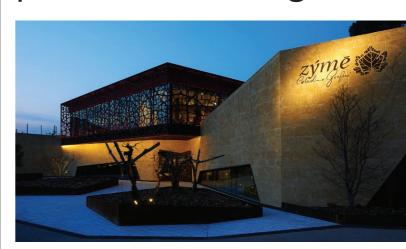


UN VINO FORTE E PASSIONALE, COME I TERRENI DA CUI NASCE

Il viticoltore risponde alla richiesta di vini meno impegnativi e strutturati za di secoli, Kyrenia diventa una linea di vini succosi e facili da bere, che rispecchia la semplicità della terra abbandonando tutti gli orpelli enogastronomici a favore della spontaneità e della naturalità, da sempre principi ispiratori di Zýmè.

LA PROPOSTA

Visitare l'impresa agricola per conoscerne i segreti



Visitare la cantina è il miglior modo per conoscere la filosofia di Zymè e vivere un'esperienza unica, immersi in un'atmosfera intensa a cavallo tra passato e futuro. Il tour proposto dal team di Celestino Gaspari comprende una visita guidata con degustazione di un'ampia gamma di prodotti Dop e Igp, accompagnati da taglieri di salumi e formaggi. Le tipologie di vini in degustazione possono variare a seconda del periodo, ma tra i prodotti più gettonati ci sono il From Black to White (vino bianco da uva Rondinella albina), il Valpolicella DOP Reverie, il Cabernet IGP Rosso Veneto,

l'Oseleta IGP Rosso Veronese e l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG, senza dimenticare il Kairos IGP Rosso Veneto e il Tranaltri IGP Passito Bianco. La prenotazione dell'esperienza è obbligatoria, per permettere allo staff di Zymè di organizzare al meglio la visita guidata. Per ulteriori informazioni è possibile contattare l'azienda che si trova in via Ca' del Pipa, 1 -San Pietro in Cariano (VR) oppure attraverso l'indirizzo mail tour@zyme.it, telefonare al numero 045 7701108 o compilare il modulo di contatto accessibile dalla sezione "Visitare Zymè" del sito web aziendale, www.zyme.it.