

Zymé, binomio di radici e nuovi tralci



La cantina - Foto di Alvise Barsanti

In greco significa “lievito”: lievito per fermentare i vini ma anche per far crescere nuove idee

servazione dell'esperienza e la voglia di nuovi orizzonti. Siamo in Valpolicella: ecco quindi il Valpolicella e l'Amarone Classico, rigorosi nel blend e fedeli nel metodo di produzione. Ma siamo anche nel Veronese, ricco di vitigni autoctoni e internazionali, che danno vita a vini unici fra cui l'Oseleta (vitigno autoctono a rischio di estinzione vinificato in purezza) e il From Black to White (vino bianco prodotto con uve da mutazione albina).

Un vino per la linea tradizionale?

“L'Amarone Classico Riserva “La Mattonara”: ottenuto da un blend di uve autoctone che nasce da vecchie vigne solo in ottime

annate. Appassimento classico, lieviti indigeni, affinamento in botti e tonneaux e imbottigliamento al decimo anno di età: tutto ciò consente di raggiungere una distintiva piacevolezza sia al naso – ciliegia e prugna, balsamico e speziato – che in bocca, dove regnano morbidezza e persistenza”.

E uno per quella innovativa?

“Harlequin, il vino icona di Zymé: è l'espressione di 15 uve, di cui 4 bianche e 11 rosse, vinificate tutte insieme. Ricchezza e complessità è il binomio che lo contraddistingue: frutta matura, note speziate dolci, accenni di mineralità e poi succulenza e lunga chiusura”. •

Zymé si trova in una delle zone più vocate d'Italia, dove fare vino è tradizione e, al contempo, stimolo quotidiano a reinventarsi, in maniera sostenibile. Ecco come affronta la sfida Celestino Gaspari, titolare dell'azienda. **Valpolicella: da sempre terra di vino. Cosa significa oggi per voi fare vino?**

“Significa esprimere i miei valori - trovando soddisfazioni e stimoli nuovi che giustificano l'impegno dato - attraverso un processo che parte dalla terra e dalla pianta e attraverso la mano dell'uomo arriva sulle tavole. Si tratta di passione ma di anche missione, perché si deve produrre ma anche salvaguardare”.

Come traducete questa passione-missione a livello pratico?

“Coltivare una vite e produrre vino senza prodotti chimici ma solamente biotecnologici mi ha insegnato che è possibile portare nel prodotto finale le caratteristiche del terreno e delle erbe

presenti in simbiosi nel vigneto, ottenere una complessità e una persistenza maggiore e un approccio diverso in termini di piacevolezza e digeribilità”.

Avete due linee: una che valorizza i blend tradizionali, l'altra che non teme di adottare un approccio innovativo, un binomio di radici e nuovi tralci.

“Zymé rappresenta così la con-



Marta e Celestino Gaspari - Foto di Alvise Barsanti



La facciata della cantina - Foto di Alvise Barsanti

Zymé, a combination of ancient roots and new shoots

In Greek it means “yeast”: yeast to ferment wine but also to grow new ideas

Zymé is located in one of the most suited Italian areas for winemaking, a place where wine means tradition but also a strong impulse to think differently, through sustainable projects. Here's how Celestino Gaspari, the owner of the winery, faces this challenge.



Interno della cantina - Foto di Stefano Gasparato

Valpolicella: a land of winemaking. What does it mean for you to make wine?

“It's a long process that starts from the land and the vine to reach the consumer table through our work: in my philosophy satisfactory results are the perfect compensation for our efforts and bring new inspiration.

It's a matter of passion but it's a mission too, because it is important to produce but also to protect nature”.

How do you convert this passion-mission practically?

“To grow a vine and produce wine without using chemicals but only biotechnological products has led me to believe that it is possible to enrich my wines with the peculiarities of the terroir and the aromas of the herbs that surround the vineyard, getting a greater complexity and persistence and a different approach as to pleasantness and digestibility”.

You propose two lines: on one hand traditional blends, on the other one experimental wines with an innovative approach between tradition and new shoots.

“Zymé represents the protection of tradition and experience and the search for new horizons. We are in Valpolicella, so our Valpolicella and Amarone Classico strictly follow the traditional production methods. But we are also in the province of Verona, a land rich of both indigenous and international grape varieties that give life to unique wines, such as Oseleta (autochthonous grape variety vinified in purity) and From Black to White (a white wine made from the grapes of Rondinella bianca, a natural genetic mutation)”.

A wine for the traditional line?

“Amarone Classico Riserva “La Mattonara”: a blend of autochthonous grape varieties from old vineyards, produced only in the best years. Traditional drying, indigenous yeasts, refining in large barrels and tonneaux and bottling in the tenth year: the result is a peculiar pleasantness both for what concerns bouquet – cherry and plum, balsamic and spicy – and taste – soft and with a very long finish”.

And one for the innovative one?

“Harlequin, the iconic wine by Zymé: it's the expression of 15 grapes, 4 white and 11 red, vinified all together. Richness and complexity are its distinguishing marks: ripe fruit, sweet spicy inklings, mineral notes and a long ending”. •

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