

COVERSTORY
Casa di Cura Privata
S. Maria Maddalena Spa

INEVIDENZA
Le Eccellenze del Territorio

LOMBARDIA
Lago d'Iseo e Franciacorta

CAMPANIA
Irpinia Territorio e Imprese

SARDEGNA
Speciale Stintino e Alghero

SICILIA
Provincia di Messina

VENETO
Speciale Jesolo

DOSSIER
FRIULI
VENEZIA GIULIA

DOSSIER
SARDEGNA
IL MEILLOGU

FOCUS
LEGACOOP
PRODUZIONE
& SERVIZI

FOCUS
AGROALIMENTARE

Realizzazione editoriale: Publiscoop Editore - Piazza Sremskiana, 40/A - 31033 Castelnuovo Veneto (TV) - Trimestrale anno 13 numero 48 - marzo 2020 - In abbonamento pubblicato con il numero ordinario da il Sole 24 Ore - Conv. Naz. 2004/2008 del 1° giugno 2008



Omaggio al territorio e alla natura

I vini dell'**Azienda Agricola Zýmè** sono lo straordinario biglietto da visita di un territorio, la Valpolicella, tra i più rinomati e conosciuti dell'enologia italiana nel mondo



Celestino Gaspari, presidente dell'Azienda Agricola Zýmè



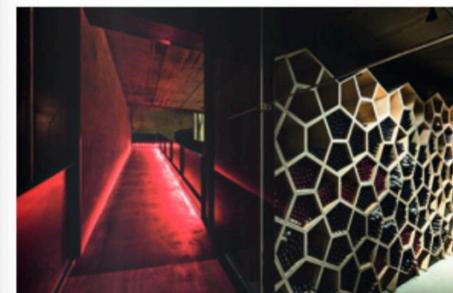
I vigneti hanno dormito per quasi quattro mesi consecutivi, ma di sicuro il lavoro in cantina non è mai cessato, nemmeno per un momento. Anzi, è proprio nel lungo e silenzioso lavoro invernale che la cantina dà il meglio di sé e ora, finalmente, è tutto pronto per ripartire. Quello enologico è un calendario quasi magico, che lega da sempre la terra e la luna, e che conosce benissimo Celestino Gaspari, enologo di fama internazionale che dopo numerose esperienze come consulente e respon-

sabile enologo di alcune tra le più importanti aziende vinicole nazionali, nel 1999 ha deciso di fondarne una sua, l'Azienda Agricola Zýmè di San Pietro in Cariano (Verona), realtà ancora relativamente giovane ma che già rappresenta una tradizione di altissima qualità vitivinicola. E come ogni grande tradizione che si rispetti, anche cantina Zýmè non si accontenta del meglio, cerca sempre di crescere e offrire una qualità sempre più elevata. E così, inevitabilmente,

si torna al lavoro: quello in vigna, che ricomincia proprio in questi giorni, e quello in cantina che non si è mai fermato. "Il nostro - interviene Celestino Gaspari, - è davvero un lavoro infinito fatto di passione, fatica e delle mani dell'uomo. Poi, è chiaro, il territorio fa la sua parte e la Valpolicella è baciata dalla buona sorte, da un microclima perfetto per la presenza del Lago di Garda, e un terroir unico, con una forza evocativa straordinaria, capace di regalarci prodotti unici e di conciliare anche il turismo, a partire proprio da quello enogastronomico".

Per Celestino Gaspari, dunque, il terroir rappresenta da sempre il vero paradigma di produzione, quello dove le risorse non sono un fattore da sfruttare ma piuttosto da valorizzare. E quando si parla della Valpolicella, uno specchio di colline incastonate tra la meravigliosa Verona e il lago di Garda, il "fattore terroir" rappresenta un valore inestimabile, una cultura locale, unica e inimitabile, e ha assunto ormai il ruolo di immagine di mercato, un vero e proprio biglietto da visita che promette esperienze di turismo enogastronomico di valore assoluto. Qualcosa che Celestino Gaspari rappresenta mirabilmente nei suoi vini e che con Zýmè regala un collegamento strettissimo fra produzione ed esperienza. "Forza, profumo, sapore ed equilibrio: un grande vino deve sempre dare emozioni. E i nostri vini sono tutti frutto di un percorso molto preciso fatto di tradizione ma anche di ricerca e innovazione, parole chiave per co-

Sostenibilità nella produzione ed eccellenza nel risultato sono i principi su cui si fonda la filosofia Zýmè



La cantina

struire l'architettura di prodotti moderni e inconfondibili, vini in grado di soddisfare le richieste di un mercato sempre più esigente che sa riconoscere la tradizione ma che vuole premiare anche l'innovazione e quindi il nostro lavoro". Im-

magine e sostanza dunque, la stessa che troviamo ogni volta che andiamo alla scoperta dei favolosi tesori enologici custoditi da Celestino Gaspari nelle bellissime cantine naturali Zýmè a San Pietro in Cariano e proposti al mercato dalle

La Cava

Paesaggio sotterraneo di fascino e luogo di convergenza tra natura, cultura e storia, l'antica cava di arenaria risalente al XV secolo è la base della cantina Zýmè e suggerisce il fortissimo legame tra la filosofia aziendale e l'identità territoriale. Qui, anno dopo anno, il vino si affina fino ad arrivare alla bottiglia.

sue etichette, un modello produttivo che inevitabilmente, o forse sarebbe meglio dire per fortuna, si identifica con il territorio di appartenenza ed è ormai sinonimo di sviluppo, innovazione e sostenibilità ambientale.

Ecco quindi vini famosissimi, a denominazione d'origine protetta, Dop, pluripremiati in Italia e all'estero come la Valpolicella giovane, la Valpolicella Classico Superiore, l'Amarone Classico o l'Amarone Riserva "La Mattonara". Il tutto raccolto in un modello commerciale e distributivo molto preciso e che riesce a valorizzare al massimo il ricco portafoglio di prodotti di cantina Zýmè, oggi fiore all'occhiello dell'enologia di classe riconosciuta non solo sul mercato italiano ma anche sui principali mercati internazionali.

SAN PIETRO IN CARIANO
LOCALITÀ MATTONARA (VR)
www.zyme.it