



DEGUSTAZIONE

Veneto: Zýmē e il fermento di Celestino Gaspari



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 Luglio 2025

*La storia di **Celestino Gaspari** come enologo e persona dedita al vino inizia presto, in Val di Illasi, quando suo padre compra una piccola cascina con 3000 metri quadrati di terra per allevare bovini e praticare quella che si potrebbe definire agricoltura per uso personale.*

Studi classici e Laurea in Agraria e, a vent'anni, l'incontro con colui che diventerà suo suocero: Giuseppe Quintarelli per il quale lavorerà per molti anni.

*Una nuova fase della vita lo porta a dedicarsi completamente alla consulenza e alla gestione, più recentemente, della sua cantina il cui nome, **Zýmē**, significa, in greco, "lievito" termine che, oltre a rappresentare un elemento fondamentale della vinificazione, vuole anche esprimere il concetto di fermento, di trasformazione, caratteristiche che hanno sempre segnato la vita di Celestino.*



L'azienda nasce nel 1999 dal recupero di un'antica cava d'arenaria, a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella classica; la prima cantina, dei primi del Duemila, viene poi sostituita da una nuova costruita tra il 2012 e il 2014 e rappresenta una sintesi tra l'opera dell'uomo e la natura in relazione dinamica con il territorio in cui sorge.

L'obiettivo di Celestino è, a parole, quantomai semplice: produrre vini di estrema qualità senza legami di vitigno. E i suoi vini ne sono l'evidenza.



La degustazione



VSQ Metodo Classico Dosaggio Zero Millesimato 2020

Zýmē produce il metodo classico dal 2006 e questa versione, 100% Pinot nero, sosta sui lieviti per almeno 36 mesi.

Colore giallo paglierino scarico; sentori eleganti e pungenti caratterizzati dalla presenza di fiori e accenni tostati che al palato si declinano in grande potenza, un'ottima freschezza, un buon volume e una lunga persistenza con un bel finale sapido.



Veneto IGP Bianco From Black to White 2022

Rondinella Bianca 60%, Gold Traminer 15%, Kerner 15% e Incrocio Manzoni 10%. Sosta in cemento per almeno sei mesi sulle fecce fini; chiusura con tappo in vetro.

Paglierino con riflessi dorati, questo vino si mostra fresco, elegante e marcato dalle note fruttate, floreali, agrumate e minerali; la grande complessità olfattiva si conferma anche all'assaggio di grande equilibrio e persistenza; sapido e fresco.



Valpolicella DOP Rêverie 2023

Corvina 30%, Corvinone 20%, Rondinella 40%, Molinara 5% e Oseleta 5%. Fermentazione e maturazione in acciaio.

Il colore, di media intensità, rubino con riflessi che ancora rimandano al porpora, anticipa un naso ricco di sentori di frutta rossa e nera, di rabarbaro con un accenno di note balsamiche. Al sorso, di buona eleganza e persistenza, ritornano le note fruttate; il tannino è finissimo e accompagnato da freschezza e sapidità.



Valpolicella DOP Classico Superiore 2019

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%. Seconda fermentazione sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo del "ripasso", maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 3 anni.

Rubino scarico nel calice che lascia esprimere sentori di frutta nera matura, note che rimandano alla permanenza in legno e un accenno balsamico. Intrigante all'assaggio dal buon corpo e dalla bella lunghezza; mostra un tannino finissimo e una piacevole sapidità. Un vino che rimanda alla tradizione.



Provincia di Verona IGP Oseleta 2015

Oseleta 100%. Maturazione in barrique per minimo 6, 7 anni.

Rubino intenso con sfaccettature che rimandano al granato derivanti anche dalla lunga permanenza in legno; olfatto di frutta rossa in confettura e una nota dolce di legni orientali; grande concentrazione al palato con note scure e piene, buona la verticalità guidata da una piacevole freschezza che lascia comunque trasparire una nota potente e tannica tipica del vitigno.



Veneto IGP “602020” Cabernet 2020

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 20% e Cabernet Franc 20%. Le uve Merlot subiscono un appassimento di circa un mese, fermentazione in cemento con lieviti spontanei, maturazione in barrique nuove per minimo 30 mesi.

Dal colore rubino pieno alla vista, un taglio bordolese elegante e sottile all'olfatto con sentori di frutta nera e di amarena sciropata. Il tannino è deciso e bilancia la morbidezza e la potenza gustativa; fresco e dalla buona persistenza.



Veneto IGP rosso Kairos 2020

Minimo 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi: Garganega, Trebbiano Toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino. Sosta per almeno 36 mesi in barrique di rovere francese.

Dai toni rosso rubino luminoso, si esprime nella buona freschezza, anticipata anche dalle note olfattive fruttate e floreali, e nel tannino deciso ma integrato nella struttura del vino dal buon tenore alcolico. Mostra una spiccata personalità ed ogni anno cambia di uvaggio.



Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2019

Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5% e Molinara 5%.

Matura in botti di rovere di Slavonia per minimo 5 anni.

Rosso rubino con riflessi granato di media intensità evidenza, al naso, una nota di frutta matura particolarmente dolce che rimanda alla confettura che si ritrova anche al sorso dalla grande eleganza, pieno, persistente e complesso; emerge una leggera nota alcolica.



<https://vinodabere.it/veneto-zyne-e-il-fermento-di-celestino-gaspari/>