



ZÝMĚ

DE ESSENTIE VAN VALPOLICELLA

Nederlandstalige product- en verkoopgids | Collectie 2026

WIJN ALS FERMENT VOOR DE GEEST

Klantversie · met zakelijke verkoopprijzen excl. btw

LEESWIJZER

Inhoud

01	ZýmĚ in één oogopslag
02	Celestino Gaspari en het wijnhuis
03	Terroir, druiven en filosofie
04	Assortiment en positionering
05-18	De wijnen
19	Verkoopgids voor horeca en wijnspecialzaak
20	Proeverij- en upsellroutes
26	Grappa, olijfolie en bronnen

GEBRUIK VAN DEZE GIDS

Proefnotities zijn klantgerichte stijlomschrijvingen. Jaargangen en beschikbaarheid volgen de Export Price List 2026; verkoopprijzen zijn exclusief btw en onder voorbehoud van beschikbaarheid.

01 · HET MERK

ZýmĚ in één oogopslag

Eigenzinnig Valpolicella, gebouwd op biodiversiteit, precisie en de voortdurende beweging van fermentatie.

ZýmĚ is het domein van Celestino Gaspari in Valpolicella. De naam komt uit het Oudgrieks en betekent “gist”: letterlijk het element dat druivensap in wijn verandert, maar ook een symbool voor ontwikkeling, onderzoek en vernieuwing. Het logo verbindt vijf elementen die volgens het huis onlosmakelijk bij wijn horen: mens, wijnstok, aarde, water en zon.

Waarom ZýmĚ?

- Sterke herkomst: Valpolicella, maar met een opvallend brede blik op heel Verona en Veneto.
- Bescherming van genetisch erfgoed, waaronder Oseleta en de witte mutatie Rondinella Bianca.
- Een herkenbare stijl: rijk waar het mag, maar steeds gericht op balans, drinkbaarheid en “leesbaarheid”.
- Een portfolio met een heldere commerciële ladder: van Rêverie per glas tot Harlequin als allocatie- en icoonwijn.

COMMERCIËLE KERN

ZýmĚ combineert een authentiek herkomstverhaal met echte differentiatie. Daardoor kan het huis tegelijk werken als toegankelijke introductie tot Valpolicella én als exclusief verzamelaarsmerk.

02 · DE MAKER

Celestino Gaspari en het wijnhuis

Een wijnmaker die traditie niet kopieert, maar opnieuw leest.

Celestino Gaspari ontwikkelde zijn vakmanschap gedurende circa twintig jaar bij vooraanstaande huizen in Valpolicella. In 1999 werd Harlequin het startpunt van een eigen project: ZýmĚ. Zijn benadering vertrekt vanuit respect voor de lokale druivenschat, maar sluit internationale rassen en creatieve assemblages niet uit.

De kelder in de steengroeve

De wijnmakerij is ondergebracht in een historische zandsteengroeve. De ondergrondse ruimte biedt een stille, stabiele omgeving voor vergisting en rijping. De locatie is meer dan architectuur: steen, water, hout en tijd vormen er een tastbaar onderdeel van het merkverhaal.

De rol van de mens

Binnen de ZýmĚ-filosofie is de mens geen eigenaar van het landschap, maar hoeder. Dat idee vertaalt zich in aandacht voor bodemleven, lokale genetica en het terugbrengen van bijna vergeten druiven in de wijngaard en in het glas.

VERTEL DIT AAN TAFEL

“ZýmĚ betekent gist. Voor Celestino Gaspari staat dat niet alleen voor fermentatie, maar voor blijven bewegen: traditie begrijpen, biodiversiteit bewaren en steeds preciezer wijn maken.”

03 · HERKOMST

Terroir, druiven en filosofie

De wijngaarden vormen geen compact domein, maar een mozaïek over meer dan zeventig kilometer: van de klassieke Valpolicella-zone via Soave en Durello tot de Colli Berici. Die spreiding geeft toegang tot uiteenlopende bodems, hoogtes, microklimaten en druivenrassen.

Drie pijlers

Identiteit Autochtone druiven, genetische diversiteit en een duidelijke band met Verona.

Plezier Wijnen moeten aantrekkelijk, drinkbaar en gastronomisch bruikbaar blijven.

Balans Rijpheid, kracht, frisheid en tannine horen elkaar te ondersteunen, niet te overstemmen.

Van lokale klassiekers tot creatieve IGP

De DOP- en DOCG-wijnen leggen de nadruk op Valpolicella, appassimento en historische blends. De IGP-lijn biedt ruimte voor monocepages, internationale rassen en veelstemmige assemblages zoals Kairos en Harlequin. Samen maken ze het assortiment breed inzetbaar zonder de signatuur van het huis te verliezen.

STIJLKOMPAS

Verwacht rijp fruit en concentratie in de topwijnen, maar nooit zonder frisheid. In de lichtere wijnen staan levendigheid, helder aroma en gastronomische souplesse centraal.

04 · PORTFOLIO

Assortiment en positionering

Een commerciële route van moeiteloze kennismaking naar zeldzame iconen.

Niveau	Wijnen	Beste inzet
TOEGANKELIJK	Rêverie	Per glas, borrel, pizza, informele gastronomie.
TOEGANKELIJK PREMIUM	Metodo Classico · From Black to White	Aperitief, vis, eigentijdse wijnkaart.
PREMIUM	Valpolicella Superiore · 602020 · Syrah	Gastronomisch hoofdgerecht, herkenning plus verdieping.
EXCLUSIEF	Oseleta · Recioto Amandorlato	Sommeliersselectie, wijnliefhebber, bijzonder verhaal.
ICONISCH	Kairos · Amarone · La Mattonara · Harlequin	Speciale momenten, fine dining, collectie en allocatie.

Zo bouw je de kaart

- Start met Rêverie en Metodo Classico voor rotatie en laagdrempelige kennismaking.
- Voeg Valpolicella Superiore of 602020 toe als gastronomische middenbouw.
- Gebruik Oseleta of Kairos als sommelieradvies en onderscheidende upsell.
- Plaats Amarone, La Mattonara en Harlequin bewust als referentie- en prestigeproducten.

05 · TOEGANKELIJK PREMIUM

Metodo Classico

2020 | VSQ - Pas Dosé | Verfijnde opener

DRUIVEN	100% Pinot Noir
ALCOHOL	13%
SERVEREN	8-10 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2030

Proefprofiel

Strak en energiek, met fijne mousse, citrus, gedroogd fruit, subtiele brioche en een uitgesproken minerale, droge finale.

Aan tafel

Oesters, schaal- en schelpdieren, gefrituurde vis, groentegerechten en als gastronomisch aperitief.

VERKOOPARGUMENT

Een serieuze blanc de noirs zonder dosage: ideaal voor gasten die spanning, precisie en een droog mondgevoel zoeken.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Toegankelijk premium

06 · TOEGANKELIJK PREMIUM

From Black to White

2022 | IGP Bianco Veneto | Originele witte signatuur

DRUIVEN

60% Rondinella Bianca, 15% Gold Traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni

ALCOHOL

13%

SERVEREN

9-11 °C

BEWAREN

Nu tot circa 2029

Proefprofiel

Aromatisch en helder met witte bloemen, citrus, rijpe peer, fijne kruiden en een sappige, licht minerale afdronk.

Aan tafel

Schaaldieren, vis, groene kruiden, lichte soepen en risotto met asperges.

VERKOOPARGUMENT

Een onderscheidend verhaal in het glas: een witte wijn rond de zeldzame, natuurlijk gemuteerde Rondinella Bianca.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Toegankelijk premium

07 · TOEGANKELIJK

Valpolicella Rêverie

2025 | Valpolicella DOP | Toegankelijke kennismaking

DRUIVEN

30% Corvina, 20% Corvinone, 40% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

ALCOHOL

12%

SERVEREN

14-16 °C

BEWAREN

Jong drinken, circa 3-5 jaar

Proefprofiel

Levendig robijnrood, met kers, rode bes, viooltjes, milde specerijen en een lichte, sappige structuur.

Aan tafel

Aperitief, charcuterie, pizza, pasta met tomaat, wit vlees en zachte kazen.

VERKOOPARGUMENT

De meest directe introductie tot ZýmĚ: lichtvoetig genoeg voor per glas, maar met voldoende identiteit voor de wijnkaart.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Toegankelijk

08 · PREMIUM

Valpolicella Classico Superiore

2019 / 2020 | Valpolicella Classico Superiore DOP | Gastronomische klassieker

DRUIVEN	40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta
ALCOHOL	13,5%
SERVEREN	16-18 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2032

Proefprofiel

Rijpe kers en pruim, gedroogde kruiden, cacao en een fijne aardse toon; gelaagd, fris en soepel met een lange, hartige finale.

Aan tafel

Wit vlees, rijke pastagerechten, soepen, charcuterie en halfharde kazen.

VERKOOPARGUMENT

Een verfijnde, persoonlijke interpretatie van de traditionele ripasso-stijl: herkenbaar Valpolicella, met extra diepte en lengte.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Premium

09 · PREMIUM

602020 Cabernet

2021 | IGP Veneto Rosso | Internationaal herkenbaar

DRUIVEN	60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot
ALCOHOL	14,5%
SERVEREN	16-18 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2034

Proefprofiel

Donker fruit, cassis, ceder, laurier en cacao; stevig maar gepolijst, met rijpe tannine en een krachtige, evenwichtige finale.

Aan tafel

Gegrild rundvlees, lamsvlees, braadstukken en halfgerijpte kazen.

VERKOOPARGUMENT

Een sterke brug voor gasten die Bordeaux-druiven kennen en via die herkenning de eigen stijl van ZýmĚ willen ontdekken.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Premium

10 · PREMIUM

Syrah

2020 | IGP Veneto Rosso | Kruidige kracht

DRUIVEN	100% Syrah
ALCOHOL	14,5%
SERVEREN	16-18 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2035

Proefprofiel

Braam, zwarte bes, peper, viooltjes en mediterrane kruiden; vol, energiek en kruidig met een lange, sappige afdronk.

Aan tafel

Lam, wild, rood vlees, coppa, capocollo en kruidige of gerijpte kazen.

VERKOOPARGUMENT

Monocépage Syrah met Veneto-signatuur: overtuigend voor liefhebbers van krachtige rode wijn die frisheid willen behouden.



OFFICIĚLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Premium

11 · EXCLUSIEF

Oseleta

2016 | IGP Provincia di Verona | Autochtone rariteit

DRUIVEN	100% Oseleta
ALCOHOL	13,5%
SERVEREN	16-18 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2038

Proefprofiel

Diep en compact met zwarte kers, bosbes, grafiet, specerijen en stevige, fijnkorrelige tannine; intens maar precies.

Aan tafel

Gebraad, gegrild vlees, stoofgerechten, halfgerijpte kaas en vette vis.

VERKOOPARGUMENT

Een zeldzame kans om Oseleta als pure druivenwijn te laten proeven - inhoudelijk sterk voor sommeliërs en nieuwsgierige verzamelaars.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Exclusief

12 · ICONISCH

Kairos

*2021 | IGP Veneto Rosso | Iconische blend***DRUIVEN**

Minimaal 15 druivenrassen, waaronder Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Syrah en Oseleta

ALCOHOL

15%

SERVEREN

17-18 °C

BEWAREN

Nu tot circa 2041

Proefprofiel

Een breed palet van rijp rood en zwart fruit, mediterrane kruiden, cacao, tabak en balsemachtige tonen; rijk, harmonieus en lang.

Aan tafel

Wild, gebraden en gegrild vlees, rijke vegetarische gerechten en gerijpte kazen.

VERKOOPARGUMENT

Kairos is het overtuigende upsell-moment: complexiteit en verhaal van een veelvoud aan druiven, met balans als bindende factor.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Iconisch

13 · ICONISCH

Amarone della Valpolicella Classico

2018 / 2019 | Amarone della Valpolicella Classico DOCG | Klassieke topcuvee

DRUIVEN

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

ALCOHOL

15,5%

SERVEREN

18 °C

BEWAREN

Nu tot circa 2042

Proefprofiel

Gedroogde kers, pruim, vijg, cacao, tabak en zoete specerijen; rijk en geconcentreerd, met frisse spanning en verfijnde tannine.

Aan tafel

Braad- en stoofgerechten, wild, oude kazen, Parmigiano Reggiano en als meditatie wijn.

VERKOOPARGUMENT

Een Amarone met kracht én leesbaarheid: geschikt als premium anker op de kaart en als overtuigende fles voor speciale momenten.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Iconisch

14 · ICONISCH / COLLECTIE

Amarone Riserva La Mattonara

2011 | *Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG* | *Zeldzame riserva*

DRUIVEN

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

ALCOHOL

16%

SERVEREN

18 °C

BEWAREN

Nu tot circa 2045+

Proefprofiel

Zeer gelaagd met gekonfijte kers, vijg, donkere chocolade, tabak, leer en balsamico; monumentaal, zijdeachtig en uitzonderlijk lang.

Aan tafel

Wild, langzaam gegaard vlees, oude harde kazen, pure chocolade of rustig na de maaltijd.

VERKOOPARGUMENT

De exclusieve referentie voor kelderijping, bijzondere diners en verzamelaars; beperkte inzet verhoogt de beleving en waardeperceptie.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Iconisch / collectie

15 · ICONISCH / COLLECTIE

Harlequin

2017 | IGP Veneto Rosso | Absolute icoonwijn

DRUIVEN	Een mozaïek van 16 witte en blauwe druivenrassen
ALCOHOL	15%
SERVEREN	17-18 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2045+

Proefprofiel

Explosief en verfijnd tegelijk: fruitcompote, zwarte kers, gedroogde bloemen, zoete specerijen, cacao en etherische tonen, met grote lengte.

Aan tafel

Wild, rood vlees, verfijnde stoofgerechten en lang gerijpte kazen.

VERKOOPARGUMENT

Het visitekaartje van ZýmĚ sinds 1999: een wijn voor iconische plaatsing, allocatieverkoop en gasten die het unieke zoeken.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Iconisch / collectie

16 · PREMIUM DESSERT

Recioto della Valpolicella Classico

2015 | Recioto della Valpolicella Classico DOCG | Klassiek zoet slot

DRUIVEN

30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 5% Oseleta, 5% Croatina

ALCOHOL

Zie etiket

SERVEREN

12-14 °C

BEWAREN

Lang bewaarpotentieel

Proefprofiel

Weelderige kers, pruimenconfituur, cacao en specerijen; natuurlijk zoet, intens en tegelijk fris genoeg voor balans.

Aan tafel

Chocoladedesserts, blauwschimmelkaas, gedroogd fruit en als klein glas na het diner.

VERKOOPARGUMENT

Een authentieke zoete Valpolicella die het dessertarrangement inhoud geeft en per glas een aantrekkelijke premium-marge kan ondersteunen.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Premium dessert

17 · EXCLUSIEF DESSERT

Recioto Amandorlato

2016 | *Recioto della Valpolicella Classico Amandorlato DOCG* | Zeldzaam bitterzoet

DRUIVEN

30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina

ALCOHOL

15,5%

SERVEREN

14-16 °C

BEWAREN

Lang bewaarpotentieel

Proefprofiel

Rijpe kers, gedroogd fruit, donkere chocolade en een kenmerkende amandelachtige, licht bitterzoete finale; rijk en complex.

Aan tafel

Pure chocolade, gedroogd fruit, oude kaas en - gedurfd - gegrild vlees.

VERKOOPARGUMENT

Een zeldzame historische stijl tussen Recioto en Amarone: ideaal als gesprekstarter en onderscheidende sommelierselectie.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Exclusief dessert

18 · PREMIUM DESSERT

Tranaltri Passito

2019 | IGP Passito Bianco Veneto | Gouden dessertwijn

DRUIVEN	70% Trebbiano Toscano, 30% Garganega
ALCOHOL	13%
SERVEREN	10-12 °C
BEWAREN	Nu tot circa 2034

Proefprofiel

Abrikoos, honing, gedroogde citrus, noten en een zachte kruidigheid; zoet en omhullend met verfrissende spanning.

Aan tafel

Blauwschimmelkaas, gedroogd fruit, chocolademousse en yoghurt- of roomdesserts.

VERKOOPARGUMENT

Een toegankelijke afsluiter met een warm verhaal - de naam betekent in het Venetiaans vrij vertaald 'onder ons'.



OFFICIËLE ZÝMĚ-FLESFOTO

POSITIONERING Premium dessert

Verkoopgids voor horeca en wijnspeciaalzaak

De pitch in 30 seconden

KERNPITCH

ZýmĚ is het eigenzinnige project van Celestino Gaspari in Valpolicella. Het huis bewaart lokale druiven zoals Oseleta en Rondinella Bianca, maar gebruikt die vrijheid ook voor creatieve blends. De wijnen lopen van sappig en toegankelijk tot diep, zeldzaam en iconisch - steeds met balans en gastronomische bruikbaarheid.

Horeca

- Schenk Rêverie licht gekoeld per glas als modern alternatief voor zwaardere Valpolicella.
- Zet Metodo Classico en From Black to White in bij aperitief, vis en groentegerechten.
- Train het team op één herkenbaar verhaal per wijn; druivenlijsten zijn ondersteunend, niet leidend.
- Bied iconische wijnen in passende glazen en kondig karafferen vooraf aan.

Wijnspeciaalzaak

- Bouw een zichtbare ladder: kennismaking, verdieping, rariteit en icoon.
- Laat Oseleta en Rondinella Bianca het onderscheid maken ten opzichte van bekende Veneto-selecties.
- Koppel Kairos en Harlequin aan proeverijen en beperkte beschikbaarheid.
- Verkoop dessertwijn actief in halve fles of als onderdeel van een kaas- en chocoladeadvies.

Taal die werkt

Niet alleen zeggen	Wel vertalen naar voordeel
“Veel druivenrassen”	“Een gelaagd mozaïek dat bij iedere slok iets nieuws laat zien.”
“Appassimento”	“Extra concentratie, zonder dat frisheid uit beeld verdwijnt.”
“Zeldzame druif”	“Een smaak en verhaal dat gasten niet op iedere kaart tegenkomen.”

20 · ACTIVATIE

Proeverij- en upsellroutes

De ontdekking

Rêverie → Valpolicella Superiore → Amarone

Laat zien hoe Valpolicella zich ontwikkelt van fris rood fruit naar concentratie en diepte.

De vrije geest

From Black to White → Oseleta → Kairos

Biodiversiteit, zeldzame druiven en creatieve assemblage in drie glazen.

De iconen

Kairos → Amarone → Harlequin

Voor fine dining, verzamelaars en premium klantavonden.

Het zoete slot

Tranaltri → Recioto → Amandorlato

Van goud en honing naar donkere kers en bitterzoete complexiteit.

Praktische service

- Proefvolgorde: mousserend en wit, licht rood, krachtig rood, zoet.
- Porties: 50-60 ml bij een commerciële proeverij; 25-35 ml bij iconische of zoete wijnen.
- Karafferen: beoordeel jonge krachtige wijnen vooraf; oudere jaargangen vooral voorzichtig beluchten en op depot controleren.
- Temperatuur: serveer krachtige rode wijnen niet te warm; 17-18 °C geeft meer precisie dan kamertemperatuur.

UPSELL-VRAAG

“Wilt u vooral klassieke Valpolicella ontdekken, of juist de zeldzame en experimentele kant van het huis?” Die keuze leidt vanzelf naar de juiste route.

Grappa, olijfolie en bronverantwoording

Na de wijn

De collectie wordt aangevuld met Grappa di Harlequin, Grappa di Amarone Riserva en extra vergine olijfolie, waaronder Terre della Grola. De grappa's verlengen het verhaal van de iconische cuvées naar het digestiefmoment; de olijfolie biedt een natuurlijke plek in relatiegeschenken, proeverijen en gastronomische presentatie.

- Grappa di Harlequin: 48% vol., intens en geschikt naast gedroogd fruit of dessert.
- Grappa di Amarone Riserva: positioneer als verfijnd digestief na een Amarone-arrangement.
- Extra vergine olijfolie: inzetbaar als tafelproduct, proefcomponent of premium geschenk.

Bronnen

ZýmĚ - Collectie: <https://www.zyme.it/en/collections>

ZýmĚ - Wijnhuis: <https://www.zyme.it/en/cantina>

ZýmĚ - Wijngaarden en druiven: <https://www.zyme.it/en/vigneti>

ZýmĚ - Celestino Gaspari: <https://www.zyme.it/en/who-i-am>

ZýmĚ - individuele productpagina's: <https://www.zyme.it/en/collections>

Redactionele notitie

Assortiment en jaargangen zijn gebaseerd op de aangeleverde Export Price List 2026. Technische kerngegevens en producentverhaal zijn gecontroleerd aan de hand van officiële ZýmĚ-bronnen. Proefprofielen, serveeradvies, bewaarranges en verkoopargumenten zijn redactioneel opgesteld voor commercieel gebruik; bewaarpotentieel blijft afhankelijk van flesconditie en opslag. De getoonde zakelijke verkoopprijzen zijn exclusief btw en kunnen wijzigen; inkoop- en EXW-prijzen worden niet getoond.

CONTACT

Brindiamo Import · Nederland · Actuele beschikbaarheid en levering via uw vaste contactpersoon.