

BRESCIA

Selection

**A LEZIONE
DI ENOLOGIA
ALLA COSTARIPA DI
MATTIA
VEZZOLA**



**INCHIESTA
UBI BANCA:**

**POTERI OCCULTI
Vs POTERI FORTI**

**JANNONE
Vs BAZOLI**

**L'ULTIMA SFIDA
DEL PROFESSORE**

**UBI BANCA
NANNI RESTAT?**

**PASINI AIB: NO
AL PROTEZIONISMO
SÌ AL LIBERO
SCAMBIO**

**MAW CON
GLI SPAGNOLI
CRESCE
IN EUROPA**

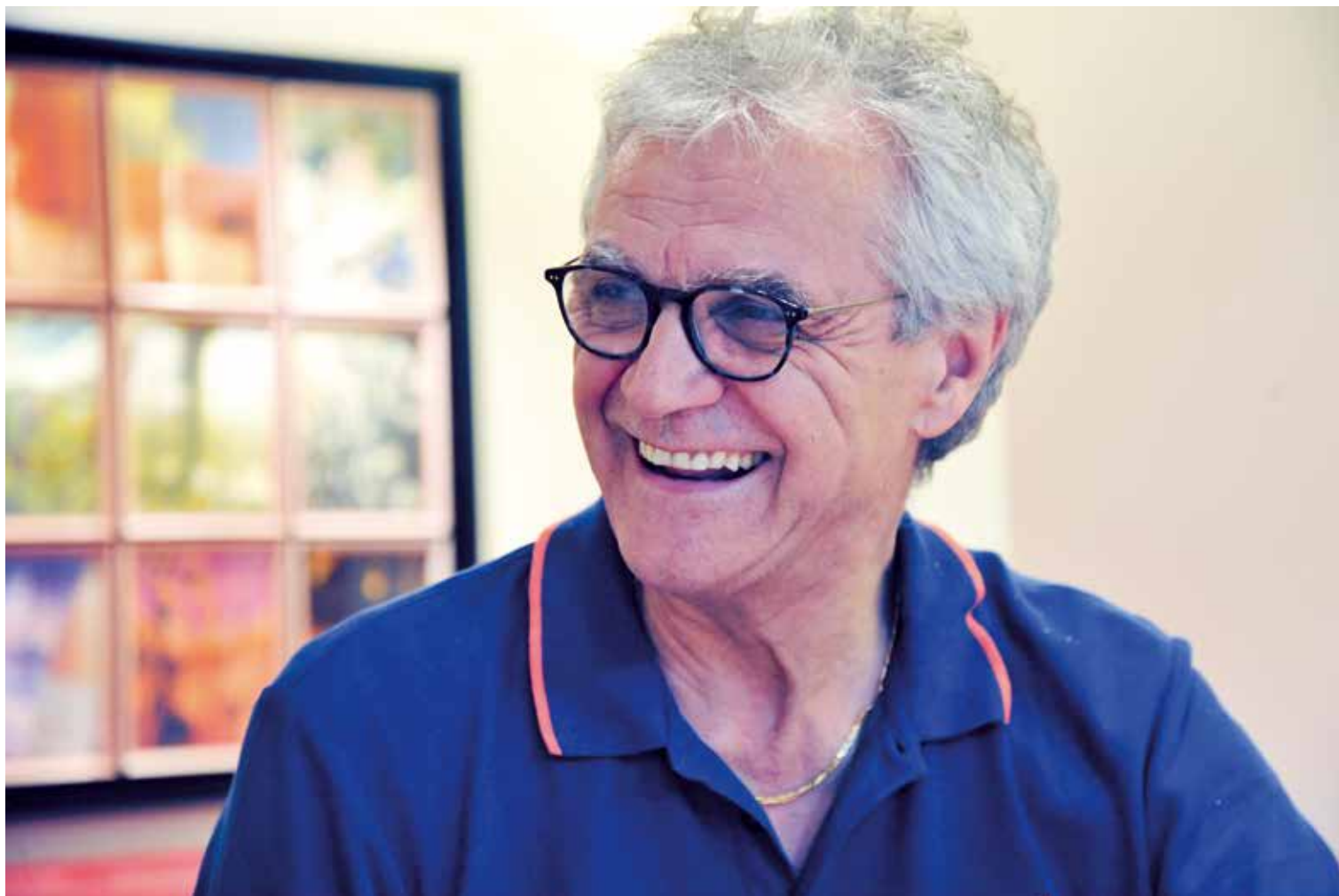


A LEZIONE DI ENOLOGIA DA MATTIA VEZZOLA INVENTORE DEL CREMANT, FAUTORE DI “LA ROSÉE”, AL FEMMINILE

“LA VITE NON SI COLTIVA, SI ALLEVA”

“LA QUALITÀ E’ CULTURA, E LA CULTURA E’ CIVILTÀ
CHE COME TALE VA EDUCATA”

UNA “CIVILTÀ DEL BERE” FAMILIARE E AMBIENTALE CHE NASCE
A MONIGA DEL GARDA NEL LONTANO 1896 COL PRIMO ROSE’
ITALIANO MUTUANDO LA GRANDE TRADIZIONE BORDOLESE.



SCRIVE ALESSANDRO CHEULA

ENOLOGO E FIGLIO D'ARTE (PADRE, NONNO E BISNONNO VIGNAIOLI NELLA VALTENESI DI MONIGA DEL GARDA) MATTIA VEZZOLA PRODUCE ROSE' DAI PRIMISSIMI ANNI '70. NEI PRIMI ANNI '80 VIENE “SCOPERTO” DA VITTORIO MORETTI E CHIAMATO A ERBUSCO DOVE CONTRIBUISCE A REALIZZARE IL PRIMATO DELLA DOCG DI FRANCIACORTA CREANDO UNO DEI SUOI PRODOTTI DI PUNTA, IL BELLAVISTA. DA QUASI DIECI ANNI ALLA GUIDA DELLA COSTARIPA DI MONIGA SI E' SPECIALIZZATO IN NICCHIE DI ALTISSIMO PREGIO, CON ROSE' (LA ROSE', COME LUI TIENE A DIRE) SIA FERMI CHE IN BOLLICINE CONSIDERATI AL TOP DELLA QUALITÀ. IN QUASI MEZZO SECOLO DI ATTIVITÀ HA CREATO UNA RETE DI RELAZIONI CON PERSONAGGI DI PRESTIGIO INTERNAZIONALE TRA CUI SI CONTANO CHRISTIAN BARNARD E LUCIANO PAVAROTTI. UNISCE LA SAGGIA CONTINUITÀ DELLA TRADIZIONE ALLA MUTANTE MODERNITÀ DELL'INNOVAZIONE.

LA QUALITÀ è una cosa che hai dentro - esordisce Mattia Vezzola - ma è infinita, nel senso che non finisce mai di crescere. Il problema è identificarsi, ossia radicare lo stile aziendale: l'unico elemento che ci potrà salvare dalla mediocrità è proprio avere una fortissima identità. E l'identità in viticoltura, cioè in enologia, la puoi perseguire elaborando il pensiero, facendogli prendere consistenza perché c'è una tipologia di produzione che deve seguire il mercato e deve creare la domanda del mercato. Questo è un aspetto abbastanza comune del consumo di oggi. Invece i grandi vini, e di conseguenza la grande viticoltura e il grande territorio, si manifestano se tu educi il consumatore ad apprezzare con costanza la torta di mele che faceva la tua bisnonna prima, tua nonna poi e tua mamma dopo. Ma per non confondere un prodotto di qualità con uno industriale devi essere educato.

La forza di questo tipo di pensiero - continua Vezzola con linguaggio semplice e immediato e nel contempo elaborato e articolato - nasce dalle marmellate fatte in casa, quindi con persone dotate di capacità critica che sappiano distinguere le cose con una continua ricerca di qualità. Ma oltre ad aumentare la qualità voglio caratterizzare ancor di più il vino legato a questo territorio e al mio modo di interpretarne il prodotto. Devi pensare che l'uva è sempre una materia e a seconda della materia che hai in mano puoi esprimerne il valore, quindi è chiaro che il valore della viticoltura è potenzialmente esponenziale e di conseguenza lo è anche chi progetta il vino con una materia di grande qualità. Poi andrà sul mercato con valori qualitativi di grande competitività e grande unicità, legati al territorio.

• *La tua identità viene soprattutto dal rosè?*

Esatto, perché nasce nel 1896 a Moniga, grazie ad un matrimonio di un senatore veneziano, un certo Pompeo Gherardo Molmenti, che sposa una signora ricchissima di Salò (Brunati) che porta in dote una villa meravigliosa in centro a Moniga con 15 ettari di terreni che vanno al lago. Lui fa un viaggio a Bordeaux, si innamora della cultura bordolese, assolda due enologi, li porta a Moniga (siamo nell'epoca post-fillossera, l'epidemia che distrusse tutta la viticoltura europea). Ci sono ancora i tagli dei terreni e le spaccature che avevano fatto gli ispettorati agrari all'epoca per verificare la natura del terreno. Verificano che i terreni sono molto sciolti, ghiaiosi, con una piccola quantità di argilla, e soprattutto la climatologia è tipicamente mediterranea (qui ci sono i capperi, le agavi, i cipressi, le bouganville), quindi associano questa parte del mondo del lago di Garda dannunziano alla Provenza e consigliano di fare il rosè (in Provenza già si faceva il rosè). Si inizia così a piantare, si fa una viticoltura da allora destinata alla produzione di rosè che nasce qui a fine '800 da 4 uve rosse: groppello, marzemino, sangiovese e barbera.

• *E tu ti sei rifatto a questa tradizione?*

Certo ma non solo. La mia storia è abbastanza articolata, perché finisco la scuola e decido di fare esperienza in alcune cantine. Dopo la quarta esperienza vado a lavorare proprio alla cantina Molmenti, di Moniga, dove era nato il rosè e sto lì 3 mesi. Come entro in questa cantina mi ritrovo in epoca medievale dal punto di vista tecnologico e rimango sbalordito perché uscivo da scuola nel '72 (in quell'epoca erano arrivati l'acciaio inossidabile e

l'innovazione, non solo nel senso tecnologico ma anche igienico) per cui ritrovarsi in un ambiente a fare il vino come l'avrebbero fatto 200 anni prima mi pareva assurdo.

Succede che dopo 10 anni per la prima volta vado in Provenza a visitare il rosè per definizione di riferimento nel mondo, il Domaineott, e trovo la stessa identica tecnologia che c'era da Molmenti. Quindi lego l'affinità tra le due realtà, una del lago di Garda e l'altra provenzale. Chiaramente le uve sono diverse e anche la tipologia dei terreni (i vini da noi sono molto sapidi rispetto a quelli provenzali per via del terreno) però fondamentalmente le filosofie sono equivalenti. Otto anni fa, quando rilevo la Costaripa nel 2009, dopo qualche secondo di riflessione decido di ritornare a rivalutare questo pensiero, quindi l'originalità e la tradizione. Non devo inventare niente, voglio tornare a produrre un rosè di altissimo valore qualitativo, legato però alla storicità di questo luogo. Tutto questo viene sostenuto da un altro elemento che è la longevità. Mi sono sempre chiesto perché i vini rossi potessero vivere vent'anni e passa, i bianchi idem e un rosè solo 4 mesi? Che senso ha lavorare 380 ore un ettaro di vigna, 80 quintali di uva di grandissima qualità producendo 50 ettolitri di vino ossia il cuore cioè la parte più nobile dell'acino, se poi dobbiamo vendere il vino in 4 mesi?

• ***Cos'è che dà longevità a un vino?***

Questa è una domanda che mi sono sempre fatto e dopo tanto ho trovato una risposta. È l'energia. E l'energia di un vino nasce dalla vocazionalità, cioè dal tipo di luogo e dall'età delle vigne. Praticamente dalla genetica e dall'epigenetica. A questi due fattori chiaramente si unisce l'interpretazione dell'uomo, che trasforma questa uva in un vino attraverso tecnologie e metodiche che consentono ai vini di nutrirsi di energia per poi trasferirla nel tempo. Uno di questi elementi è la fermentazione in botte. Quindi tutti i vini di Costaripa e in particolar modo il rosè, il Rosa Mara, ha minimo il 35% dei nostri mosti che rimangono in botte fino ai primi di febbraio, marzo e a volte anche aprile, il resto della percentuale è in acciaio inossidabile. Ma quel 35% circa non fa altro che dare consistenza alla materia, la tempra. Da una parte vi è la qualità del prodotto, dall'altra come lo si lavora. Qui siamo in un territorio di una magia unica. I vini che vengono da qui sono estremamente raffinati e leggeri, e come tutte le cose raffinate sono estremamente fragili.

• ***Come si fa a mantenere la stessa qualità in ogni annata, visto che vi sono diversi fattori che entrano in gioco e condizionano appunto la qualità?***

C'è una strada che è molto complessa e costosa ed è la strada delle cuvée: per fare un grande rosè devi affrontare un processo esattamente come si fa quando si vuole ottenere un grande



Franciacorta o un grande Champagne. Quindi vinificare tutte le vigne separatamente, individuare per ognuna di queste vigne le prerogative e i valori differenziali che poi avranno i vini, e poi assemblarle per fare un'orchestra che suonerà la stessa sinfonia dell'anno precedente, quindi più strumentisti hai che eseguono lo stesso spartito più riuscirai ogni anno a migliorare la sinfonia e la qualità, mantenendo allo stesso tempo la radice dell'identità dello spartito.

• ***Il tuo rosè è dunque il prodotto di punta della tua produzione?***

Sì, prima fermo e poi bollicine. Il primo è un rosè di vocazione. Nove anni su dieci il padre eterno ti dà la possibilità di fare un grande vino attraverso la selezione. Tu selezioni le uve migliori e innalzi la qualità ogni anno. Questo è il principio di mantenere ogni anno la stessa qualità o superiore. Poi non è che facciamo il vino con il compasso, il nostro calibro è la punta del naso e il nostro palato. Quindi cerchiamo di avvicinarci per mantenere la stessa qualità. Più variabili hanno i miei vigneti meglio è. Un agronomo di solito, quando arriva in un'azienda tende a uniformare la vigna, nutre il terreno in funzione di quello che manca, per far sì che la vigna possa produrre al meglio. E' una filosofia. La mia invece è opposta: bisogna adattare la vigna alla differenza del terreno. Le vigne non si coltivano ma si allevano, per cui tu devi allevare una vigna affinché trovi il suo ambiente e possa produrre il meglio di sé pur rimanendo diversa dalle vigne vicine. In Valtènesi ci sono 67 tipi di terra e pertanto puoi avere anche 4 o 5 ettari di vigneto magari con 4 tipi di terreno, tali che se li vendemmi e li pigi separatamente possono dare vita a 4 vini con un minimo comun deno-

minatore, ma hanno variabili e nuances dettate dai diversi terreni.

• ***Cosa stabilisce la sfumature del rosè?***

Se tu fai un rosè in un unico contenitore e hai un unico vigneto, non riesci ad avere né un colore né un profilo aromatico gustativo più o meno costante. Per fare questo bisogna avere come nel caso nostro almeno 40 o 45 varianti, poi li assembli per cercare di ripetere il colore rosa dell'anno precedente, partendo da un principio, che più il colore è scarico più il vino è raffinato. I più carichi saranno più maschili, corposi, strutturati, ma avranno meno eleganza. Una scelta di strategia. Il colore è nella buccia. Per estrarre meno colore dalla buccia è

meglio che sia fredda, per cui meglio vendemmiare al mattino alle 5. La temperatura del frutto è quella dell'aria di tre ore prima, per cui verso le 14 smetto di vendemmiare, diraspo, porto tutto sotto gli 8 °C e quindi estraggo dalla buccia i precursori dei profumi, dei sapori, i sali minerali e il colore. Dopodiché, dopo 2 o 3 ore che hai macerato (perché alcune sostanze si estraggono dalla buccia solo se c'è il contatto con il mosto) separi il mosto dalla buccia per gravità (puoi provare a pigiare un po', ma devi fare attenzione o esce troppo colore). Ecco perché questo processo è complicato, perché devi avere l'uva perfettamente sana.

TRA CHRISTIAN BARNARD E LUCIANO PAVAROTTI

• ***Veniamo ai rossi. Tu ne hai uno dedicato a Barnard che dal Sud Africa è venuto a Moniga per incontrare Mattia Vezzola. Come è stato possibile?***

È stato possibile grazie a una serie di amicizie e di relazioni, perché l'amicizia è un valore secondo me incommensurabile. Come dice un mio amico, noto giornalista, l'amore passa, l'affetto cambia ma l'amicizia resta. È sopra tutti i valori. Siamo nel 1999 quando incontro Barnard in Franciacorta e lui mi parla del suo libro intitolato "50 consigli per un cuore sano",

tra questi c'è anche il capitolo che riguarda il vino. In questo capitolo lui scrive: se bevi 2 bicchieri di vino rosso al giorno e riduci del 50% i rischi dell'infarto. A questo punto mi ha chiesto se mi fossi sentito di fare un vino per questo progetto. Ci ho provato. Lui aveva fatto una fondazione con la principessa Diana proprio con questo spirito e con il ricavato poteva aiutare i bambini che necessitavano di un trapianto di cuore sotto i 3 anni. Particolare degno di nota: Barnard ha voluto un vino di sole uve italiane.



“IL VINO E' COME IL SESSO - DICEVA BARNARD - GODITELO MA NON CERCARE DI CAPIRLO”

Per tornare al discorso di prima Barnard voleva che questo vino fosse solo di uve italiane, un vino estremamente equilibrato, quindi non troppo alcolico, non troppo acido, non troppo tannico, un vino estremamente armonioso e che avesse almeno un affinamento di un anno in botte piccola e in più che non costasse una cifra iperbolica, perché se uno deve bere due bicchieri di vino al giorno il prezzo non può essere spropositato.

• ***Come mai non l'ha fatto fare in Sud Africa che già si facevano dei buoni vini?***

Perché in Sud Africa c'è il cabernet merlot ma secondo lui il vino che fa bene al cuore era quello italiano. Allora partiamo con questa esperienza. Io ho dato alla fondazione Barnard in due anni quasi 140 milioni di lire, con i quali hanno fatto due interventi a due bambini. Poi lui se n'è andato, la principessa Diana anche e quindi il progetto è svanito.

• ***Però il vino è rimasto?***

Sì il vino è rimasto. Adesso si chiama Campostarne. Perché il manager di Barnard quando è morto ho preferito sospendere la collaborazione perché i soldi non andavano più ad aiutare i bambini. Così l'ho chiamato come il luogo in cui andava a caccia mio padre. Ed è lo stesso vino.

Qualche anno fa è venuto da me anche il professor Macca del dipartimento di dietetica e nutrizione clinica dell'Ospedale Civile di Brescia con lo chef Luca Barbieri, che insieme stanno seguendo un progetto chiamato Cucina Lineare Metabolica e mi hanno chiesto di inserire un vino che avesse a che fare con la salute. Ho detto: se volete posso dedicare proprio il Campostarne, che è il promotore di questa cucina lineare metabolica.

• ***Nel libro, invece di cosa si parla?***

Barnard scrive: se mi fossi occupato di prevenzione, invece di salvare la vita a 150 persone, avrei potuto salvare 150 milioni di persone. Lui ha fatto una prefazione dove dice appunto di bere due bicchieri di vino rosso al giorno, per aiutare il cuore a stare meglio. Poi ci sono i vari capitoli che formano una sorta di decalogo. Uso moderato, pensa alle alternative, scegli la qualità etc. In fondo al libro scrive: il vino è come il sesso, goditelo ma non cercare di capirlo. Era un uomo veramente affascinante, di una grande sensibilità e umiltà, grande cultura e semplicità. Un autentico signore – impeccabile blazer blu, camicia e cravatta – con in più, a 66 anni, una splendida compagna di 18 anni. Un'idea importante vive in questo vino a favore dei bambini del terzo mondo, dove tantissimi sono orfani di entrambi i genitori.

• ***Tu hai avuto tante frequentazioni importanti, anche Pavarotti era tuo amico...***

Sì, personaggio straordinario, tra me e lui correva una grande stima e fiducia reciproca. Ricordo che mi diceva sempre: bisogna morire innamorati, perché allora non ti pesa niente, è tutto più facile, vedi tutto con una luce diversa. Un uomo eccezionale che ha dato all'umanità la bellezza di un canto ormai inavvicinabile. Lui come Barnard era una persona che aveva dentro il dono della generosità umana. E questa sua idea di morire innamorati mi intriga come nessun'altra.

• ***Adesso invece l'azienda come si posiziona?***

Siamo in un momento molto affascinante perché noto che attraverso la qualità abbinata alla costanza, che insieme fanno la coerenza - il consumatore è molto attento a questo tipo di atteggiamento - devi perseguire la qualità in ogni gesto che fai. Anche nel rapporto commerciale, nella relazione interpersonale, nel modo di consegnare il vino, in tutto. Noi abbiamo clienti di altissimo valore qualitativo che amano relazionarsi con persone che hanno altrettanta sensibilità. I rosè infatti – io parlo di LA ROSE', al femminile - sono estremamente raffinati, hanno un color cipria, quasi di madreperla, tipici di un vino che è un antidoto al formalismo (i grandi vini rosè sono generalmente bevuti da persone che hanno grandi originalità personali ma sono anche molto discrete). Gli abbinamenti ideali vanno dal prosciutto e melone fino alla tartare, alle ostriche, a tutto quello che è crudo e pure dove c'è spezia, basilico, timo, rosmarino, capperi, acciuga. Per questo è il vino ideale – non dimentichiamo che viene da 4 uve rosse quindi la parte polifenolica strutturale si aggiunge a una quantità percettiva di sapidità dunque di sale – che pulisce perfettamente il palato rimanendo leggero. È un vino estremamente raffinato, in più si beve a temperature fresche, se poi lo bevi l'anno successivo è favoloso. Però deve essere un rosè di qualità. Il rosè che fa Costaripa rappresenta il cuore dell'acino, non il 10% o il 20% ma il 60%, quindi la parte più nobile e raffinata è quella che tu estrai. Quella che rimane dentro è uno scarto. Una viticoltura che nasce vocata al rosè.

• ***La bollicina invece quando nasce?***

La bollicina nasce nel '72 come idea e nel '73 la prima vendemmia. Perché nel '72 finisco i miei studi e con un amico andiamo in Champagne a fare un giro. È stato un viaggio straordinario. Esci da scuola con questo desiderio di innovazione, con l'avanguardia nella testa, e arrivi in Francia, dove c'erano ancora tutte le botti come quando sono andato da Molmenti. Botti molto piccole, vecchio modo di fare vino. È l'acciaio inossidabile, come ho detto, che fa da spartiacque, come Gualtiero Marchesi con la cucina.

Acciaio è un materiale estremamente igienico, economico, eterno e quindi tutto il mondo abbandona la botte per convertirsi all'ac-

ciaio. Io vengo via da Conegliano, abituato ai prosciocchi, che hanno fragranza e freschezza ma che nel bicchiere dopo 20 minuti tendono a perderla. È come una fata il cui incantesimo svanisce presto. Mentre lo champagne non è così, anche bevuto il giorno dopo, nonostante sia caldo e senza una bollicina, ha stabilità, personalità, identità. Questo perché tutti gli champagne sono fatti come nell'800. Lì ho capito che quella sarebbe stata la mia strada. Torno a casa e mi cimento in questa impresa. Faccio il mio primo rosè nel 1973.

• ***Hai già quasi mezzo secolo sulle spalle...***

Sì, il mio obiettivo è stato sempre quello di fare vini longevi. La longevità è l'elemento fondamentale per distinguere un grande vino da un buon vino. Un vino può essere buonissimo, ognuno

L'INVENZIONE DEL CREMANT, “PROFUMO DI DONNA”

• ***Sei un pioniere... anche il crémant sei stato il primo a chiamarlo così, giusto?***

Ti racconto la storia che ha che fare con il fascino femminile. Ho fatto io il primo crémant nell'84 perché nell'82 vado a Venezia a mangiare un boccone in un ristorante su un canale, era quasi estate, sentiamo un tacco a spillo che cammina. Tutti i tavoli si girano per vedere chi fosse. Dall'altra parte del canale esce una donna meravigliosa, cappello con falda larga, elegantissima, una scena da film, come un incantesimo. Ha paralizzato il ristorante. Anche il gondoliere sbaglia la remata e cade in acqua. Pensa cosa può fare la sensualità, il fascino, il modo di camminare. Io ho voluto dedicare a quell'immagine un vino che portasse in palmo di mano un chardonnay, l'uva più raffinata ed elegante del mondo,

CREMANT COME SENTORE DI CORPOSITA' E AFRORE DI SENSUALITA'. COME UNA BELLA DONNA, OVE LA BELLEZZA E' MERITO DELLA NATURA MA IL FASCINO E' FIGLIO DELLA CULTURA: CULTURA NON IN SENSO LIBRESCO, ERUDITO O ACCADEMICO, MA NEL SENSO, APPUNTO, DI CIVILTA', DI “SAVOIR FAIRE”. LA BELLEZZA COLPISCE, IL FASCINO RAPISCE.

Il crémant è raffinato ma ha le curve. La maggior parte dei vini che produco hanno un tratto femminile. L'altitudine e l'esposizione fanno una grande differenza nel risultato di un vino. Anche i rossi. Soprattutto in questa area. Noi abbiamo il Gropello che è un'uva molto raffinata, è setosa, ha una buccia sottilissima. Puoi disegnarlo maschile ma ha un portamento di una classe estrema. È un vitigno strepitoso, anche per la sua unicità: sono 500 ettari in tutto il mondo, non c'è da nessun'altra parte. Devi pensare che nel '700 era presente dalla Val di Non fino a Massa Carrara (non in estensione), ma pian piano ha trovato il suo habitat ed è rimasto

nella sua tipologia. Un vino così come un uomo che ha una certa età si esprime più con il fascino che con l'energia, più con la competenza, l'esperienza e il vissuto che non con la forza. Il fascino è proprio quello.

• ***Torniamo all'anteprima che ci hai dato. Perché LA ROSÉE al femminile?***

Perché è un antidoto alla banalità e al formalismo. Una novità, nessuno l'ha mai fatto. Ho preso l'idea da Peppe Rizzo, un rappresentante, che me lo ripeteva sempre al femminile (da 18 anni) ma mai prima d'ora avevo pensato di rinominarlo al femminile. Come diceva Oscar Wilde finché non vedi la bellezza delle cose le guardi ma non le vedi. Poi l'illuminazione.

da alta collina, esposizione a sud, profumi dolci, fermentazione in botte perché il tessuto ha consistenza e un'atmosfera in meno di pressione , per cui le bollicine sono estremamente fini. All'epoca si chiamava crémant, poi nel '91 la Francia ha rivendicato quel nome, ma io insieme a un copyright abbiamo lavorato sei mesi per trovare un nome alternativo. Volevo chiamarlo all'inizio “fuori bolla” , ma poi gli spagnoli hanno verificato che i francesi non hanno tenuto quel nome per lo champagne, ma l'hanno regalato a tutti i produttori di metodo classico francesi, quindi c'è il crémant d'Alsace, di Bourgogne e pertanto se è un metodo di lavorazione, non legato a una denominazione, lo possiamo usare tutti. L'abbiamo depositato e regalato al Consorzio di Franciacorta affinché tutti potessero utilizzare questo nome.