

VISTI DA VICINO

IL PERSONAGGIO. È l'enologo che ha creato il mito di "Bellavista"

MATTIA VEZZOLA

«VI SPIEGO PERCHÉ

L'IMPERFEZIONE

CI RENDE UNICI»

«La bottiglia di vino è come uno Stradivari: di altissimo livello, ma ognuna diversa dall'altra»

«Non essere perfetti vuol dire avere un'identità. Per produrre vino serve costanza di qualità, senza attendere la vendemmia perfetta, che è assai rara»

Antonio Di Lorenzo

Il massimo della soddisfazione - e dello sconforto - l'ha toccato quando ha conosciuto Bono, durante il festival "Pavarotti and friends". Mattia Vezzola s'è presentato, ha mostrato il magnum di vino che cura e che era servito a tavola. Il leader degli U2 se n'è uscito così: «Ah, Bellavista. Certo, è il prosecco che preferisco». Tagliate una gamba a un contadino ma non tagliategli una vite: gli fate meno male. Giovannino Guareschi lo scriveva in "Don Camillo" e quel giorno la sensazione di Mattia Vezzola, l'enologo che oltre trent'anni fa ha creato uno dei Franciacorta più prestigiosi, deve essere stata più o meno identica. Lui sorride al ricordo, a margine di un incontro organizzato da Slow Food a "La Veneziana" di Sandrigo, con Letizia Bonamigo, e spiega: «Al mon-

do esistono tre miliardi e mezzo di spumanti. Si possono produrre anche in nove giorni. Non è il mio caso». E prosegue: «Se nel 2005 l'Unione Europea ha assegnato al Franciacorta gli stessi diritti dello champagne, cioè l'appellazione del territorio e del Metodo Franciacorta, senza altre definizioni, un motivo c'è».

Certo, basta cercarlo nell'elogio dell'imperfezione, concetto che rappresenta la filosofia di Mattia Vezzola. Assurdo? Neanche un po'. L'idea richiama quell'elogio della follia di Erasmo da Rotterdam, filosofo olandese che cinquecento anni fa prendeva in giro con questo concetto i contemporanei, avidi di effimero. Invece non c'è niente di più solido, ancorato alla tradizione e proiettato al futuro che produrre vino. Basta intendersi: «Imperfezione vuol dire identità - spiega Vezzola - Non si può aspettare la vigna da vendem-

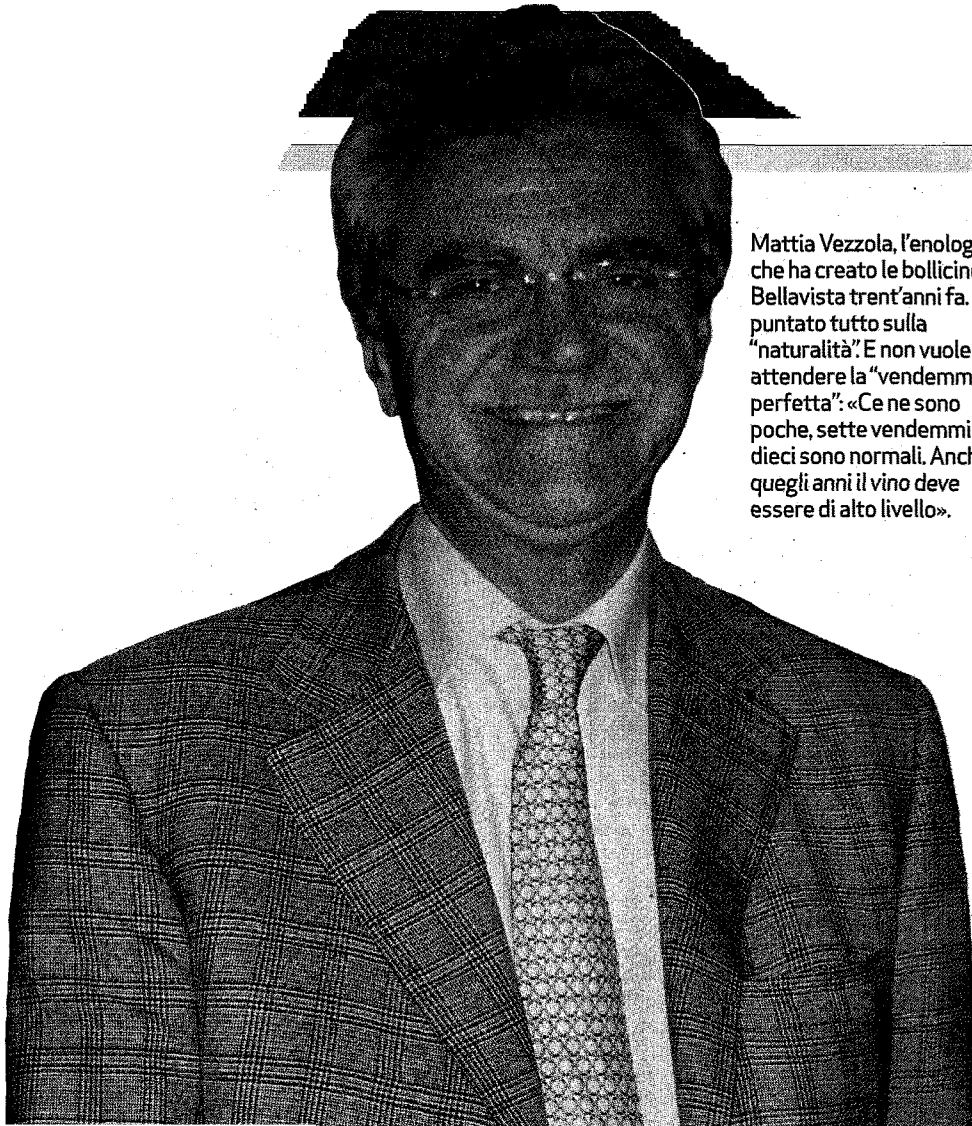
mia perfetta. Si deve puntare a una costanza di qualità: il vino deve essere buono anche nelle annate non favorevoli, che sono sette su dieci. La mia prima vendemmia è stata nel 1984. Straordinaria. Così ce ne sono state finora soltanto altre sette». E sono passati quasi trent'anni.

I comandamenti di Vezzola sono pochi ma assai chiari. Parla di umiltà, della vendemmia da eseguire manualmente, come nel 1750, e da affrontare secondo una filosofia orientale; parla di "leggerezza delle decisioni", che devono modificare senza stravolgere. Punta a lavorare con tecnologie di tradizione ma strumenti di avanguardia. Il risultato? «Il vino è come uno Stradivari, ognuno è di altissimo livello ma ciascuno diverso dall'altro».

Vezzola cura le vigne di Vittorio Moretti e ricava un vino che gli somiglia: «È come lui: leale, diretto, che ti stringe la

mano». Cita Gianni Brera: «Ti sono amico - mi spiegò un giorno - perché solo tu parli dei problemi della sete». E segue il consiglio del Nobel per l'economia Franco Modigliani: «Ogni tre anni un manager deve cambiare modo di pensare. E noi piantiamo viti pensando che durino ottant'anni». «Mi sono sempre chiesto - aggiunge - se fosse possibile realizzare un metodo classico italiano che potesse durare dieci o vent'anni. Sì, è possibile se non aspettiamo la vendemmia perfetta».

Vezzola racconta quali erano gli obiettivi che oltre trent'anni s'era prefisso: una bollicina di spessore, che avesse persistenza, profumi di frutta matura e grande digeribilità: «In una parola, naturalità: puoi berlo senza che ti venga mal di testa o mal di stomaco». Ma soprattutto a lui interessava un aspetto: «Doveva essere un vino italiano, senza assomigliare a nessuno». Ha vinto la scommessa con se stesso. ●



Mattia Vezzola, l'enologo che ha creato le bollicine di Bellavista trent'anni fa. Ha puntato tutto sulla "naturalità". E non vuole attendere la "vendemmia perfetta": «Ce ne sono poche, sette vendemmie su dieci sono normali. Anche in quegli anni il vino deve essere di alto livello».



www.ecostampa.it

I NUMERI

1.3 mln

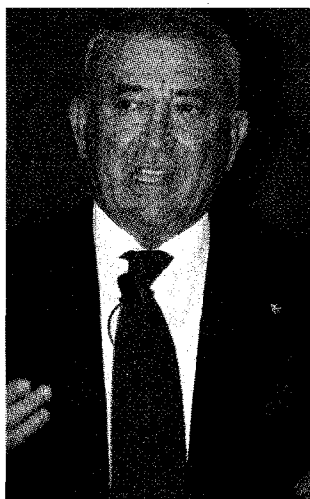
LA PRODUZIONE ANNUALE DI BOLLICINE

La Cantina "Bellavista" di Vittorio Moretti in Franciacorta produce un milione e trecentomila bottiglie l'anno.

190

GLI ETTARI DI VIGNE DI VITTORIO MORETTI

"Bellavista" significa 190 ettari di vigne, che danno vita a un patrimonio di 107 cru. L'affinamento arriva anche a 72 mesi.



Vittorio Moretti, il proprietario. È il "signor Bellavista".



LA STORIA. Marcello Lunelli racconta gli ultimi 50 anni della Cantina

«Ferrari scelse mio nonno perché era... conservatore»

«Gli promise, infatti, che avrebbe mantenuto la sua etichetta»

Mauro Sartori
SCHIO

Alla soglia dei 110 anni di vita le bollicine Ferrari godono di ottima salute. Lo hanno potuto constatare gli ospiti di Tullio e Gabriele De Giacomi, convocati all'hotel Eden di Pierluigi Poletto per una serata speciale di degustazione e storia. Protagonista è stato Marcello Lunelli, responsabile dell'area tecnica delle Cantine Ferrari, nipote di quel Bruno che nel 1952, quasi mezzo secolo fa, rivelò a Trento l'attività da Giulio Ferrari, fondatore di quella che per molti sarebbe diventata una leggenda. «Quando Giulio Ferrari decise di vendere le cantine - spiega Lunelli - ricevette offerte da colleghi e concorrenti di gran nome, ma preferì cedere a mio nonno, un semplice ragioniere, perché gli forniva determinate garanzie, a cominciare dal mantenimento dell'etichetta, altrimenti destinata a scomparire».

Da 49 anni si parla di Ferrari come eccellenza fra gli spumanti ma di fatto è la famiglia Lunelli ad aver portato la produzione da 9 mila a 5 milioni di bottiglie all'anno, ribaltando un concetto assai diffuso nel dimostrare che la quantità può essere anche sinonimo di qualità. Aperitivo col Maximum abbinato al prosciutto crudo prodotto dall'azienda agricola "Le Colombari" di Sarcedo al Perlè Metodo Classico servito con le crespelle agli spinaci della gastronomia De Pretto. Con la soproessa del salumificio Verona di Torrelvicino e i formaggi della Latteria sociale S. Maria Lesina di Santorso, Lunelli ha fatto servire il rosso Aliotto della Tenuta Podernovo sulle colline pisane, con uvaggio per il 60% composto da Sangiovese e per il resto da Cabernet e Merlot. Al panettone della pasticceria Filippi di Zanè è stato accostato il Maximum in versione demi-sec. Poi via con le grappe Segnana, sempre della

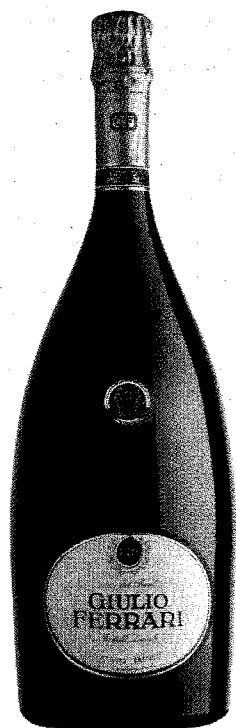
famiglia Lunelli, abbinata ai deliziosi cioccolatini di Chikulat, prodotti dallo scledense Giulio Pietrafesa di Poleo.

Fuori contesto sono stati serviti due classici della Ferrari: la Riserva Lunelli, spumante che sosta nel legno di rovere austriaco ottenendo così sentori e aromi particolari. Ed il mito delle Cantine, il Giulio Ferrari in versione magnum, cru che riposa sino a dieci anni prima di finire sul mercato e che compete, per carattere e storia, con i migliori champagne. «Nel 1972 mio zio Mauro Lunelli mise di nascosto, in un angolo delle cantine, alcune bottiglie di una selezione millesimata, prendendo spunto dai francesi - spiega il nipote Marcello - Nel 1982 fece assaggiare il risultato a suo papà Bruno, svelandogli il felice esperimento di invecchiamento. Mio nonno rispose entusiasta: "Mettiamolo in produzione", senza sapere che un discreto numero di bottiglie era già pronto per la spedizione...».

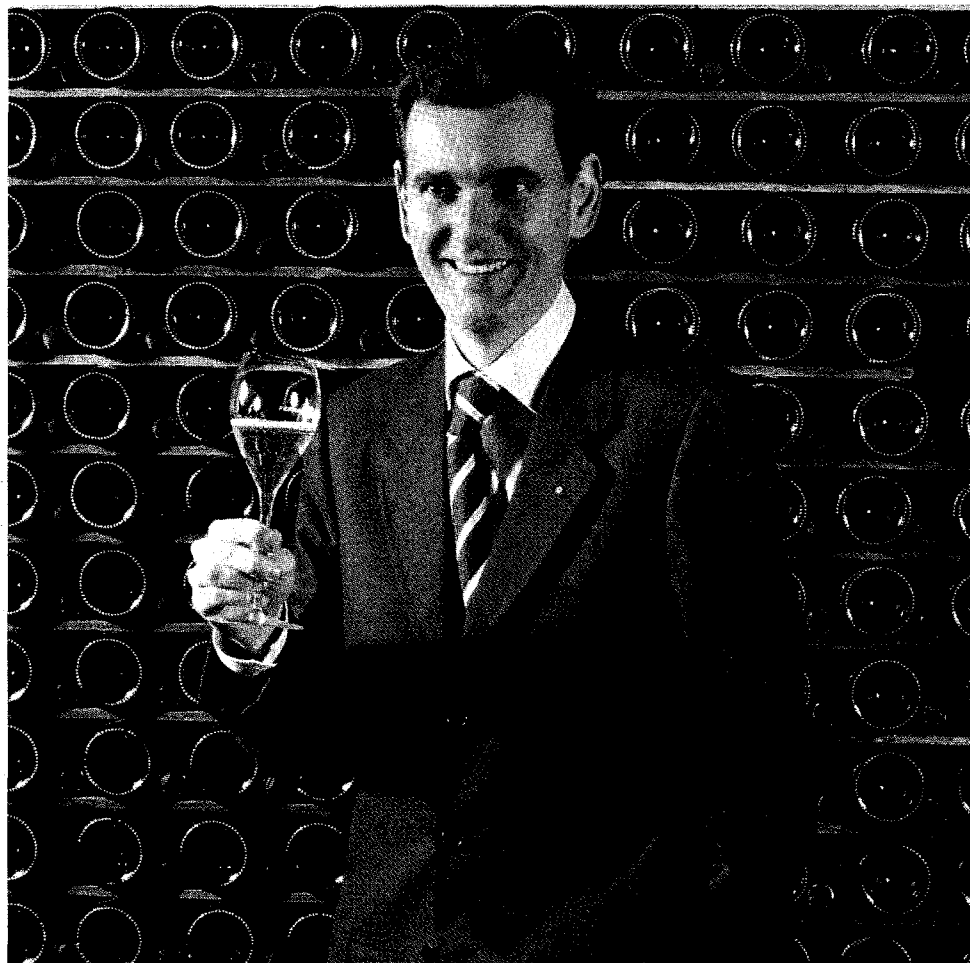
Quello delle Cantine Ferrari è un successo mondiale che così Lunelli argomenta: «Con un grande vino non basta rappresentare una novità o un fenomeno, ma sono necessari il tempo di sperimentare, migliorare, crescere e comprendere evoluzioni di mercato, clima e tecniche, e la fedeltà alle uve della terra dove si produce, il più possibile in purezza, come avviene per lo spumante trentino, prevalentemente a base Chardonnay».

«Al nostro territorio - prosegue Marcello Lunelli - siamo legati e continuiamo a credere. Per questo abbiamo rilevato anche un'acqua minerale che sgorga dall'Adamello, la "Surgiva". D'altronde fu proprio Giulio Ferrari a scoprire che la terra dove nasce il suo spumante trentino è molto simile a quella delle colline francesi dello Champagne, col valore aggiunto di un clima ideale, che consente alla fermentazione di procedere al caldo del giorno, ma di rallentare, in escursione termica, nelle notti fresche delle nostre estati». ●

«La mia famiglia ha rivoluzionato la produzione portandola da 9 mila bottiglie a cinque milioni»



La riserva "Giulio Ferrari"



Marcello Lunelli, fotografato nella Cantina di famiglia: la produzione è di cinque milioni di bottiglie