

# Il rosé trasformato in eccellenza

Speaking with Mattia Vezzola, head winemaker and patron at Costaripa, you immediately understand that his way of storytelling also reflects his history as an enologist and wine producer. In him, effervescence enriches the soul, opens and ennobles horizons, and amplifies sensitivity in the technical approach to winemaking. And the "bollicina" becomes a philosophy of life, the same one that has led him to be instrumental in the evolution of sparkling wines in Italy.

## Mattia Vezzola e Costaripa: se il Garda guarda alla Champagne

di Chiara D'ippolito

*“L'effervescenza è sempre stata considerata una 'futilità' nel mondo dell'enologia, al contrario io la considero una cosa molto seria, complessa e affascinante”.*

Quando parli con Mattia Vezzola, enologo di rango e patron di Costaripa, capisci subito che il suo modo di raccontare – un modo pacato e risoluto, che si nutre di una sagacia fatta di metafore e riferimenti letterari – riflette anche la sua storia di enologo e di produttore di vini. In lui, l'effervescenza arricchisce l'animo, apre e nobilita gli orizzonti, aumenta la sensibilità nell'approccio tecnico alla vinificazione. E la bollicina diventa filosofia di vita, la stessa che l'ha portato a essere uno dei principali artefici dell'evoluzione di vini spumanti in Italia.

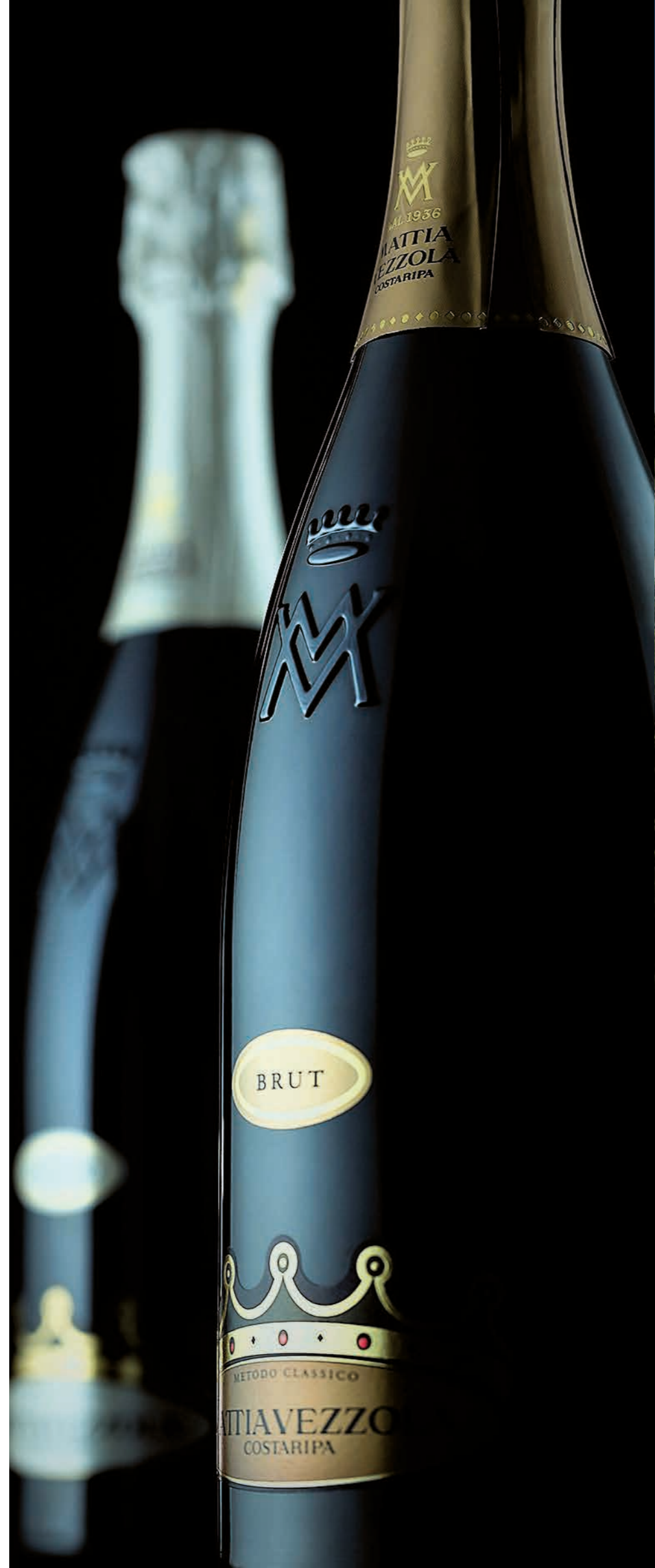
Tutto inizia da ragazzo, quando Mattia desidera fare il veterinario nell'azienda agricola di famiglia mentre suo padre, invece, gli dice che ha bisogno di un enologo. Così, nel 1973, dopo essersi diplomato, si ritrova in Champagne. Un viaggio illuminante, che lo mette di fronte a una sorpresa che all'inizio lo sconcerta, gli crea dubbi, ma che, poi, lo guiderà negli anni a venire: se in Italia la tecnologia ha già iniziato ad acquisire significato e a rappresentare il pilastro di nuove certezze lontane dall'empirismo, in Francia si ricorre ancora alla fermentazione in botte. “Nelle degustazioni scoprii che quei vini mantenevano invariato il loro profilo sensoriale anche a un giorno di distanza dall'apertura della bottiglia; ovviamente le bollicine si perdevano, ma i profu-



mi erano integri, profondi, belli. Un traguardo impossibile da raggiungere per i nostri vini che solo dopo venti minuti nel bicchiere iniziavano a cambiare e svanire”.

Vezzola capisce che quella vinificazione, apparentemente arcaica, dà stabilità ai vini e, da quel momento, comincia un percorso in cui la fermezza diventerà la caratteristica della sua produzione. Vini dai profumi di frutta matura, strettamente legati alla qualità della vendemmia, connessi a salubrità e longevità. E, soprattutto, dichiaratamente italiani. Perché la vocazione di un territorio conferisce valore alla materia prima, mentre la qualità nasce dalla selezione. “Dobbiamo alimentare la convinzione che il buon Dio ci ha fatti nascere in un paese magico, irripetibile nella sua diversità, la cui forza è di non assomigliare a nessuno”. Proprio la convinzione che si debba sempre cercare, con costanza, di fare un grande vino, assecondando le inclinazioni del territorio e operando per una qualità assoluta capace di confrontarsi con i migliori del mondo, ha spinto Vezzola a lasciare il suo “amore enologico”, quella Franciacorta in cui ha fatto la fortuna del Bellavista, e lo ha riportato a Moniga.

Sarà qui che, prendendo in mano le redini dell'azienda paterna nata nel 1936 su quella “sponda dannunziana” del lago di Garda dove il vitigno



# Vini che esprimono eleganza e anticonformismo



principe è il Gropello, di fatto la rifonderà, imprimendole un obiettivo ambizioso: far rivivere e tornare grande il vino più nobile e rappresentativo, il Valtènesi Rosé, che da lui verrà reso unico e contemporaneo. Rompendo pregiudizi radicati nel tempo e valorizzando le potenzialità di un'area geografica che fin dall'Ottocento ha prodotto vini con le tecnologie della regione provenzale vocata al rosé, Vezzola restituirà la produzione vitivinicola di questa terra alla sua identità originaria: il rosé, appunto.

Così, nei vigneti che circondano l'azienda agricola di Vezzola, nutriti dal microclima unico di una terra baciata da tremila ore di sole all'anno e rinfrescata da brezze mattutine e serali che mantengono in equilibrio gli elementi naturali, nascono i Rosé Costaripa. Vini che esprimono eleganza e anticonformismo, dai profumi esotici di violetta, dai sapori suadenti, setosi e di grande garbo, con una persistenza dalla sapidità rara: il RosaMara, “il vino di una notte” che nasce poche ore dopo la pigiatura e con una vinificazione “a lacrima”; il Molmenti, dedicato

all'ideatore del primo Chiaretto, quel vino che, “inventato” nel 1896, è arrivato, alla fine degli anni sessanta, a riscuotere uno straordinario successo nel nord Europa e a essere bevuto persino negli Stati Uniti; il PalmArgentina, vino da uve stramature rese più armonico mediante una piccola integrazione di Moscato Rosa. E, ancora, le bollicine, realizzate secondo una progettualità precisa: il Brut, da uve Chardonnay 100 per cento; il Brut Rosé, da uve Chardonnay 80 per cento; Pinot Nero 20 per cento; il Crémant, dai vitigni Chardonnay 100 per cento rivolti al sorgere del sole. Infine, il Grande Annata Rosé, vino con vendemmia dalla climatologia fredda, leggermente posticipata, e il Grande Annata Brut, nato dall'idea di esprimere il meglio di Costaripa con le più sottili bollicine che, attraverso i sensi, arrivano al cuore e al piacere di condividere il brindisi. Un brindisi che ci parla di un enologo colto, umile e sempre stupito dalla gioia che un calice di bollicine riesce a procurargli. Ed è anche grazie a lui che ad attendere gli spumanti italiani sarà un futuro luminoso.



*...un microclima  
unico...*