

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

# LA SFIDA DI MATTIA VEZZOLA UN ROSÉ CHE DURI NEL TEMPO

**Mattia Vezzola, 69 anni**, divide le persone «tra chi ha vissuto i Beatles e i Rolling Stones, e chi no. Anni memorabili». È in quegli anni che iniziava a formarsi Mattia, fino a diventare uno dei migliori enologi d'Europa. Con un senso lirico del vino. Ha un tocco raffinato, trasforma in sorsi esatti, solo all'apparenza semplici, le uve che lavora. **È conosciuto come l'artefice della fortuna in cantina di Bellavista, in Franciacorta.** Ma il suo regno è a Moniga, a poche centinaia di metri dalle acque del Lago di Garda. Nell'ufficio della cantina **Costaripa**, con l'immagine del mago dei trapianti di cuore, Christiaan Barnard («ho fatto un vino per lui, dedicato alla Fondazione di Lady Diana, il ricavato è servito a pagare alcune operazioni chirurgiche salvavita»), Mattia ogni giorno si dedica a una missione irrinunciabile: trasformare i suoi vini rosati in campioni di longevità. Siamo in Valtenesi, una Doc da 3,3 milioni di bottiglie.

«Sto lavorando tanto sui rosati», racconta **Vezzola**. «Sono un antidoto al formalismo. **Il rosé è un modo di vivere. Chi ama il rosato da viticoltura dedicata è elegante e semplice.** Questa zona ha una grande vocazione. Un clima mediterraneo, si chiamava la riviera dei castelli e dei limoni, il luogo più a nord del mondo dove si coltivano agrumi (ma anche capperi), in un panorama prealpino».

Il vino che lo rappresenta di più è il Molmenti, due anni di botte e due di bottiglia. Viene da una vigna di 50 anni, rivolta a sud-est verso il lago. «Presto l'affinamento sarà prolungato



MAX RAMEZZINA

di un anno. **Lo scopo di questo vino è rompere il pregiudizio che il rosato sia solo un vino da bere al massimo un anno dopo la vendemmia.** Mi sono chiesto: perché il vino da dessert dura un secolo e il rosato 12 mesi? Si lavora così tanto per metterlo a punto che sarebbe mortificante limitare la sua vita».

Ha cambiato con decisione rotta quando, nel 1992, un amico gli ha regalato una bottiglia di un rosé di 10 anni. «Ti sei sbagliato?», gli chiese. Non era un errore, ma un traguardo possibile. Il Molmenti (Groppello soprattutto, poi Marzemino, Barbera e Sangiovese), ha un colore pallido. È misurato, come il suo creatore. Profuma di ribes, con una carezza alla salvia. È armonico e fresco (2016 l'annata in commercio, la 2017 è in arrivo). Più Beatles che Rolling Stones.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

