



# IL BORDO VERTIGINOSO DELLE COSE Mattia Vezzola

si racconta.

Una vita in rosa

fra Valtènesi e Franciacorta

di Luciano Ferraro

Quando si parla con Mattia Vezzola, enologo e vignaiolo in Franciacorta e in Valtènesi, il mondo sembra più allegro e interessante. Si parte da un grappolo d'uva e si finisce a conversare di un quadro o di un libro. È alto e dritto, con un sorriso sornione che scandisce la forza immaginifica delle sue frasi. Sembra un personaggio uscito da una poesia di Robert Browning, drammaturgo britannico dell'Ottocento: "Niente più vino? Allora sediamoci e parliamo. Un ultimo bicchiere per me, però, delizioso penso... A noi interessa soltanto il bordo vertiginoso delle cose".

#### // LA STORIA

Patron del mondo rosato di Costaripa ed enologo in quello spumeggiante di Bellavista, Vezzola era un rappresentante di macchine agricole e filtri. "Mica uno qualunque, eh - ricorda Vittorio Moretti, che di Bellavista è il fondatore - quando lo incontrai quarant'anni fa trattava le Ferrari dell'agricoltura, gioielli della meccanica. Aveva studiato enologia in Veneto, era un ragazzo sveglio e preparato. Io cercavo un enologo per Bellavista, prima potevo contare solo sull'aiuto di un tecnico che veniva qualche settimana in Franciacorta dalla Champagne. In lui ho visto uno sperimentatore assoluto, mi è piaciuto e non ci siamo più divisi". Inizia così la scalata di Vezzola, che l'ha portato ad essere definito, con la pigrizia lessicale della critica enologica nostrana, *il guru delle bollicine*. Quattro volte premiato come enologo dell'anno ("da amici distratti", si schernisce). Ha una visione letteraria e semplice del vino, che definisce "l'interpretazione della materia, massima forma di condivisione dell'amicizia e delle passioni".

Credeva di poter diventare veterinario, nell'azienda agricola familiare sul Lago di Garda. Ma il padre aveva bisogno di un enologo. Non ci fu discussione: "Fai l'enologo e basta", non erano ancora i tempi dei test sul percorso formativo dei ragazzi. L'azienda era nata nel 1936, "sponda dannunziana", dice lui, intendendo bresciana, "dove nasce uno dei primi rosati italiani".

Come nel film Aprile di Nanni Moretti in cui un amico del regista mostra su un metro la lunghezza della vita di un uomo, con gli anni che diventano centimetri, anche Vezzola vede il suo percorso totale: "Un enologo può al massimo partecipare a 50-60 vendemmie. Sono le sole possibilità per verificare se quello che voleva fare con la sua intelligenza si è tramutato in realtà. Se sbaglia una vendemmia e il vino non è come voleva, non si rimedia. Non è come in cucina, non si può rifare la ricetta mal riuscita".

#### // IL VINO DEL CUORE

Vezzola è capace di idee che mettono assieme discipline diverse, come quando è riuscito a creare un nuovo vino ispirandosi alle parole di Christiaan Barnard, il grande chirurgo che nel 1967 effettuò il primo trapianto di cuore su un uomo. Aveva letto, nel libro del medico 50 Consigli per un cuore sano, un invito a bere con moderazione: "Una persona che beve due bicchieri di vino rosso al giorno aiuta il suo cuore a stare meglio". Con la Fondazione Barnard ha creato un vino metabolico, che potrebbe avere un ruolo nella prevenzione del diabete mellito, dell'ipertensione arteriosa e dell'obesità. È stato lo stesso chirurgo sudafricano a presentarlo a Moniga del Garda, nella cantina Costaripa di Vezzola. Un assemblaggio di groppello, marzemino, sangiovese e barbera basato sulle linee guida della Cucina Lineare Metabolica dello chef Luca Barbieri e del professore Claudio Macca, degli Spedali Civili di Brescia.

Nonostante sia famoso anche oltre i confini nazionali, Vezzola è disponibile a mettersi in gioco anche come semplice divulgatore, come più volte ha fatto negli eventi del Corriere della Sera (Cibo a regola d'arte) e anche in una diretta Facebook.



#### // L'AMORE PER LA FRANCIACORTA

Il suo amore enologico è la Franciacorta, "un distretto nato nel 1961 da una intuizione di Franco Ziliani, un caro amico, all'epoca consulente di Berlucchi. In quei 18 Comuni, con 2.800 ettari vitati nascono bottiglie che contengono, ognuna, 13 milioni di bollicine, i vini tra i più digeribili del mondo, a patto che le bollicine siano sottili grazie alla naturalità dell'uva, e che il tempo di affinamento sia abbastanza lungo da consentire loro di liberarsi lentamente". Uno dei meriti di Vezzola è stato proprio l'essere riuscito a dilatare i tempi di affinamento dei Franciacorta (il disciplinare del Consorzio prevede un minimo di 15 mesi), come ha fatto con Bellavista. "Più il vino, dopo la fermentazione, resta a contatto con i lieviti, più il liquido avrà carattere, personalità, spessore, volume e gusto. Ci sono aziende che portano questo tempo a 3, 5, 10 anni. Ovviamente questa longevità dipende dall'energia della materia prima, quindi le uve chardonnay, pinot nero e in minima parte pinot bianco".

Vezzola è convinto che esista una divisione di genere tra queste uve. "Lo chardonnay è femminile, dà suadenza, eleganza, freschezza, insomma femminilità. Il pinot nero invece è maschile: corpo e spalla, oltre all'energia. A seconda delle percentuali dell'unione possiamo avere vini più eleganti o più robusti". Il lavoro per una azienda come Bellavista gli ha permesso di avere idee chiare anche su un argomento dibattuto come il prezzo delle bottiglie di Franciacorta. "Tutti sanno che per guadagnare nel vino la prima cosa da fare è non avere vigneto. Ma se leggete nell'etichetta la dicitura azienda agricola, ovvero se si tratta dell'opera di un viticoltore che



La sede dell'azienda Costaripa a Moniga del Garda



imbottiglia con la maggior parte

allora bisogna dire che il prezzo

delle uve della sua terra,

ottimale va dai 15 ai 20 euro. Poi sui millesimati si può passare anche a 30, 40 o 50 euro, si tratta di prezzi giustificati dal lungo stoccaggio del vino in cantina e dalla piccola quantità disponibile". È il lavoro a fare la differenza. Mattia Vezzola "Il lavoro di una macchina con un bicchiere di Valtènesi Chiaretto vendemmiatrice occupa quattro persone, e svolge un compito pari a quello di 350 operai. Quindi le aziende agricole che hanno tutta la filiera produttiva manuale, perché vogliono creare un abito di alta sartoria e garantire una lunga vita alle piante garantendo salubrità al vino, per forza di cose devono tenere i prezzi più alti. E in Franciacorta non è permessa la vendemmia meccanica". Così ragiona un enologo, cavalcando il "bordo vertiginoso delle cose".  $\mathbf{32}$  Le vin en rose