

Mattia Vezzola, enologo: "L'effervescenza? Non futilità, ma valore". Mezzo secolo d'amore per le bo

Il dito nel piatto

Mattia Vezzola, enologo: "L'effervescenza? Non futilità, ma valore". Mezzo secolo d'amore per le bollicine Metodo Classico del Garda

1 APRILE 2023 | di Marisa Fumagalli

shadow

Ascolta

Email

E' il 1973 quando nasce il primo "Mattia Vezzola Metodo Classico" da uve Chardonnay e Pinot Nero. ("50 anni che le amo"). Oggi, dunque, siamo a mezzo secolo di esperienza per un grande dell'enologia italiana. Che mosse i primi passi nell'affascinante mondo delle bollicine in Champagne. L'approdo data 1972, appena diplomato in enologia a Conegliano Veneto. Figlio d'arte di Bruno Vezzola, straordinario viticoltore in terra gardesana (il paese è Moniga del Garda dove il senatore Pompeo Gherardo Molmenti nel 1896 crea il primo Rosé da viticoltura dedicata). "Un viaggio in Francia illuminante - ricorda **Mattia Vezzola** - L'effervescenza è sempre stata considerata una futilità nel mondo dell'enologia; al contrario, io la considero una cosa molto seria, complessa e affascinante". La passione per la spumantistica prende il la da quel primo viaggio in Champagne. "La degustazione fra le vigne d'Oltralpe - osserva - mi convinse che non abbandonare le origini mi avrebbe permesso di rimanere costantemente in avanguardia". E il tempo gli ha dato ragione. Ripercorrere la storia professionale e culturale di **Mattia Vezzola** (uomo che crede nei valori autentici, vinicoli e non) sarebbe lungo. Basti citare qualche tappa significativa. Di sicuro lo è quella che lo vede accanto per molti anni a Vittorio Moretti, l'imprenditore divenuto vignaiolo con la fondazione della Cantina Bellavista. Nel 1981 l'enologo di Moniga trasferisce in Bellavista ogni informazione, ogni innovazione e ogni filosofia dedicata alla costanza della qualità, alla naturalità, e all'identità. Dopo quarant'anni decide di tornare sulla sua sponda del Lago di Garda e di dedicarsi interamente alla Cantina **Costaripa** (di cui oggi è enologo e proprietario), continuando la tradizione di famiglia iniziata nel 1928. La sua filosofia enologica si basa sulla valorizzazione delle caratteristiche vocazionali del territorio, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e alla ricerca, dando senso alla nuove tecniche di coltivazione e vinificazione. Riconoscimenti? **Vezzola** è stato riconosciuto Migliore Enologo Italiano per ben 5 volte. Ciò detto, il 2023 è un anno speciale per il grande Mattia: nella Cantina **Costaripa**, sita nel cuore della Valtènesi, si celebra il 50° anniversario della sua linea di "**Mattia Vezzola** Metodo Classico". Il claim rappresentato nelle bottiglie celebrative dell'annata 2023 è "50 anni che le amo". E ancora, con più tenerezza, le sue parole: "Brindo alla vita, con una piccolissima e felice bollicina che arriva al cuore". Alla base c'è il pensiero dell'enologo. Che ha in mente non solo un vino ma una estensione della sua personalità. La sua passione è per le bollicine e per ciò che rappresentano: la piacevolezza della vita, l'eleganza, la condivisione. Oggi la linea "**Mattia Vezzola** Metodo Classico" comprende Brut, Brut Rosé, Créant, Grande Annata Brut, e Grande Annata Rosé. Tutti i vini provengono da vigne di Chardonnay e Pinot Nero allevate in Valtènesi e sulle Morene esterne del Lago di Garda in zone pedecollinari. Molti gli eventi in programma per celebrare il 50° anniversario del Metodo Classico e dello stile **Mattia Vezzola**. La prima festa è andata in scena nella Cantina **Costaripa** il 27 marzo. "Incontro tra gli amici di una vita, i colleghi, le persone che hanno creduto in me e nella filosofia della condivisione". Citiamo qui l'amico fraterno chef Enrico Derflinger (presidente di Eurotoques), che ha cucinato per Mattia e i suoi ospiti il "Risotto Regina Vittoria", riso carnaroli con gambero rosso siciliano abbinato alla Grande Annata Rosé 2018 Magnum. Prima del risotto, ecco la degustazione di caviale Calvisius preparato su blinis dallo chef Carlo Bresciani. Grande Annata Brut 2018 Magnum in abbinamento. Che dire di più? Dopo aver letto questo articolo mi sento...

..



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

058947