



**IL PERSONAGGIO** Le bollicine italiane d'eccellenza e un vero «campione»

## Vezzola e il «metodo classico»: sono cinquant'anni da celebrare

●● Mezzo secolo di grandi bollicine italiane d'eccellenza senza mai andare fuori tempo: **Mattia Vezzola**, uomo simbolo del vino bresciano ed italiano, oggi al vertice dell'azienda agricola **Costaripa** a Moniga, celebra cinquant'anni di «metodo classico» con un ricco palinsesto di iniziative ed eventi in programma per i prossimi mesi, per ricordare un anniversario non da poco. Anche le bottiglie della linea di vini effervescenti che porta il suo nome distribuite nel 2023 si vestiranno a festa, con un bollino recante la scritta «50 anni che le amo». L'occasione ideale per ripercorrere la straordinaria avventura di un enologo visionario, visceralmente innamorato del suo lavoro, figura chiave in quel rinascimento enologico nazionale che nel corso di tre decenni ha riportato la vitivinicoltura italiana ai massimi vertici mondiali.



**Mattia Vezzola**

Il viaggio di **Mattia Vezzola** è iniziato nel 1972 quando, da neodiplomato in enologia a Conegliano, ha voluto compiere un «viaggio illuminante» in Champagne: «Ho trovato grande tradizione ma anche grande reticenza a condividere - ha raccontato -. Nonostante tutto ho capito fin da allora che il reale valore del vino sta nella sua longevità». Così nel 1973, sul Garda, produce le sue prime botti-

glie di spumante con uve Chardonnay e Pinot Nero: l'inizio di un percorso nel segno dell'effervescenza, «ritenuta dai più una futilità nel mondo dell'enologia, mentre io al contrario l'ho sempre considerata una cosa molto seria, complessa ed affascinante».

**La necessità di essere** sempre all'avanguardia sul fronte della ricerca lo ha portato a collaborare per quasi un decennio con Seitz, la più importante azienda di tecnologia enologica nel mondo. Nel 1981 l'incontro con l'industriale Vittorio Moretti lo porta ad Erbusco al vertice di Bellavista, che sotto la sua direzione diventa uno dei massimi brand leader del Franciacorta.

Nel 2004 viene eletto Miglior Enologo Italiano dall'Associazione Italiana Sommelier, riconoscimento confermato nel 2008 dal

Gambero Rosso e nel 2015 dall'associazione dei sommelier tedeschi.

Dopo quarant'anni, il ritorno sul Garda per riprendere le redini dell'insegna di famiglia, fondata nel 1928, oggi fra le realtà di maggior spicco del panorama enico gardesano: vocata principalmente alla produzione di «rosé da viticoltura» con la Doc Valtènesi, **Costaripa** nondimeno continua a confermarsi laboratorio privilegiato di un Metodo Classico profondamente e classicamente italiano con le cinque etichette della linea **Mattia Vezzola** (tra cui le due Grandi Annate Brut e Rosé), per produrre le quali è stata recentemente realizzata una cantina ad hoc con un investimento di 3 milioni.

Nel 2022 il fatturato ha sfiorato i cinque milioni con un incremento in valore del 18% (+ 6% a volume), il tutto per una gamma di 500 mila bottiglie concentrata al 60% sui rosé (bollicine comprese), esportata al 22% soprattutto in Germania, Giappone ed Inghilterra. Numeri importanti di un'avventura che adesso continua verso nuovi traguardi.

● **C.And.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

