

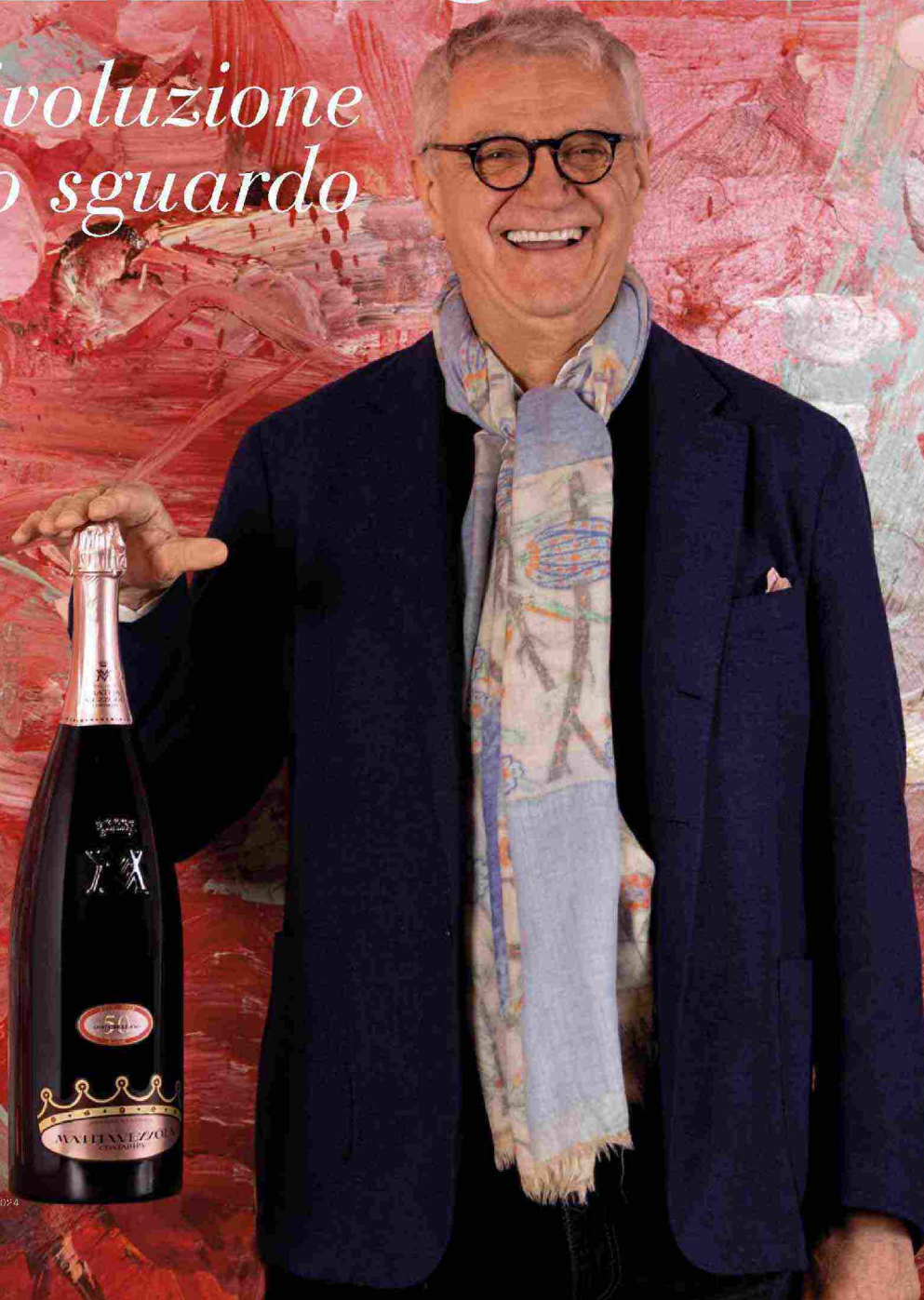


sparking

MATTIA VEZZOLA

Erika Mantovan

la rivoluzione dello sguardo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

058947

30

JAMES MAGAZINE 21 FEB 2024



È l'enologo che ha segnato la storia delle bollicine italiane e che da cinque decenni "dipinge" la sua idea di eccellenza, nata nella culla dei rosé italiani

La storia di **Mattia Vezzola** è tra le più divertenti da raccontare, ma anche tra le più difficili. Soprattutto per non cadere in banalità e ripetere quanto – tanto – è già stato scritto su di lui. Non restava allora che porci davanti alla sua figura con un parallelismo basato su un movimento artistico che ha fatto della "rivoluzione dello sguardo" la sua principale fonte di successo. Un movimento che non nasce all'improvviso, ma più come punto di arrivo di un percorso che ha portato a far trionfare le principali ricerche della pittura e delle sue tecniche alla fine dell'800. Dopo l'avvento della pittura *en plein air*, ci saranno diversi ma cruciali elementi a renderla protagonista, su tutti la rappresentazione di soggetti tratti dalla quotidianità: foto e cinema suscitano emozione e interesse, gli artisti "colgono l'attimo". Sì, stiamo parlando dell'*Impressionismo*. Colori nuovi, chimici, dal Blu di Persia al Verde veronese. Facili da conservare poiché in tubetti, non ossidano al contatto con l'aria, il risultato è un tratto omogeneo, innovativo. Ma è lo sguardo a un paesaggio o momenti di vita più ampi a tracciare e insegnare a guardare il mondo in modo completamente diverso. Cosa c'entra tutto questo con Mattia? La sua vita lavorativa inizia proprio così, come un pittore impressionista, che ha in mano la conoscenza delle nuove tecnologie, ma guarda al passato per capirlo, rispettarlo e raccontarlo ponendosi in fase di ascolto della natura e dei suoi tempi, sfruttando un bagaglio di conoscenza così articolato e profondo che non ha uguali. Il suo percorso non vuole suscitare la polemica iniziale del *Déjaneur sur l'erbe*, dove la pittura moderna e antica convivono, ma palesarne la verità e l'intento. Il soggetto, come il vino, è un pretesto per dipingere, e per vinificare si tengono conto di tutte le variabili che si celano dietro ad esso, che Mattia ha studiato prima di svilupparle nel tempo.

Nel 1972 Mattia **Vezzola** viaggia alla volta della Champagne, dove troverà scritto il suo futuro

È il 1936 quando il Sen. Pompeo Gherardo Molmenti crea il primo rosé italiano e Bruno **Vezzola**, padre di Mattia, deve aver respirato questa emozione in qualche modo, che si è accesa e fatta strada nonostante i difficili periodi che si sono susseguiti. Sprona allora il figlio a diventare enologo a Conegliano e Mattia nel 1972 viaggia alla volta della Champagne, dove troverà scritto il suo futuro. Innovazione e tradizione – parole abusate ma chiare nella loro etimologia – indirizzano il suo percorso deciso alla spumantistica. Voleva racchiudere tutto in un sorso: eleganza, armonia, persistenza. Il suo stile si crea in quel momento o almeno nella sua testa. Aveva la conoscenza delle nuove tecnologie, che al tempo erano soprattutto basate sulle vinificazioni in inox. Con l'ingegnere ed enologo Müller-Späth, comprende in prima persona l'importanza dell'ossigeno e il potenziale evolutivo. A Reims piomba davanti alla sede di Louis Roederer, ad aprirgli la porta è l'agronomo nonché proprietario Jean-Claude Rouzaud, che gli fa fare il giro della cantina, con umiltà e senso dell'accoglienza.

JAM-SMAGA/IN-11

31

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

058947

za: "le porte della cantina sono come quelle di una sala operatoria, a spinta, ove è impossibile la contaminazione". Rémi Krug, invece, pone l'accento su quanto sia difficile distribuire un prodotto raro. Bisognava farlo diventare tale, il vino italiano: buono, ricercato e, in qualche modo, raro. Nel 1981 Vittorio Moretti porta Mattia nella sua Bellavista, dove ci resterà per 40 anni. Il suo obiettivo sarà quello di dare un nuovo scopo a quella luce unica che illumina le piante. Scriverà capitoli fondamentali della storia della Franciacorta e, alla fine, farà rientro a quella casa che non aveva mai abbandonato, Costaripa. Lo farà con una consapevolezza da far tremare anche la terra, quella della zona Valtènesi dove studia i suoli morenici, composti da 67 tipologie differenti, e, soprattutto, la genetica delle piante, la sua vera ossessione. Nella genetica risiede tutto, il potenziale di longevità dei vini, la loro capacità di resistenza alle malattie. A Domaine de la Romanée-Conti dialoga con Aubert de Villaine, vuole ricercare la strada per

tornare alle caratteristiche delle piante a piede franco. L'unica soluzione è la selezione massale e preservare il patrimonio genetico esistente. Cosa che Mattia Vezzola fa e, con Louis Roederer e Romanée-Conti, è probabilmente tra gli esempi più virtuosi in questo senso. Importanti investimenti iniziano nel 2009 con la reimpostazione totale del parco vitato, l'adozione di viti a filare lungo e la scelta di aumentare la percentuale di affinamenti in legno arrivando al 30% per il Mattia Vezzola Metodo Classico, il vino che ha forgiato il nome di Costaripa, dove quasi 90 anni prima nacque il rosé Chiaretto di Moniga mediante la tecnica del cappello sommerso. Un'intuizione felice che Mattia riprenderà solo negli anni '80 con il RosaMara, rosé dalle note fruttate e dal profumo esotico e avvolgente. Negli anni '90 l'estro di Mattia troverà la sua massima espressione con i rosé nati in una terra affacciata sul Lago di Garda, la Valtènesi, che si presta alla produzione di vini soffici e profondi, dal potenziale di vita notevole.

Le superfici vitate di Costaripa sono in un'area collinare di origine morenica, tra i comuni di Desenzano e Salò. "Armonia, complessità aromatica e una tessitura straordinariamente leggera insieme ad una inusuale e persistente sapidità" ci racconta Mattia Vezzola. La Valtènesi comprende due aree un tempo identificate come Riviera dei Castelli e Riviera dei Limoni, a significare la presenza di sette castelli medievali e il punto più a nord del mondo adatto alla coltivazione degli agrumi. La sintesi di tutto ciò è negli spumanti, come il



Brut Rosé che, assieme a tutti i Metodo Classico, quest'anno omaggiano i 50 anni di **Mattia Vezzola a Costaripa**. Doveroso, in questo senso, l'assaggio del RosaMara 2022 (50 % Gropello, vitigno tra più antichi d'Italia, assemblato a Sangiovese e Barbera) che si presenta succoso, ma anche viscoso e con un grip salato molto piacevole, con nessuna malolattica svolta, zero residuo zucchero, affinato per il 35% in pièces borgognone. Infine, il Moltmenti 2018, che nasce da una vigna di appena tre ettari, con piante di sessant'anni di Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Leggermente boisé al naso, affumicato prima di aprirsi a note di rosa e peonia, ha un sorso molto materico, giovanissimo per la sua patina che si avverte sul palato, in un finale che mostra però già tutta la sua futura densità.

www.costaripa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

058947