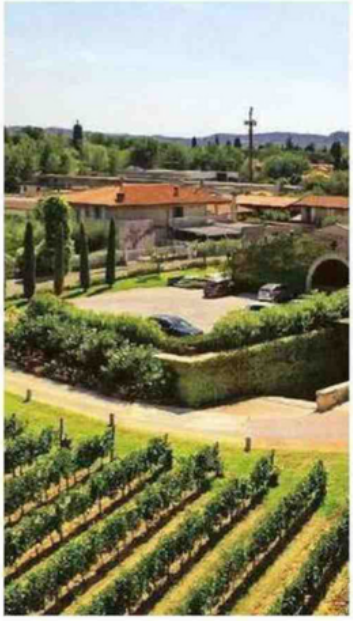
comunicazione

panorama

NEL MONDO DEL RE DELLE BOLLICINE

Viaggio a Moniga del Garda alla scoperta dei vini prodotti dalla «cantina gioiello» **Costaripa**, guidata da Mattia Vezzola uno degli enologi più acclamati dalla critica mondiale.



A destra, la cantina Costaripa a Moniga del Garda (Brescia) e, sotto, il patron: l'enologo Mattia Vezzola.

di Chiara Risolo

Galeotto fu un viaggio in Francia, nella Champagne. Era il 1972 e un giovanotto fresco di diploma in Enologia alla scuola di Conegliano Veneto, al volante di una Mini Cooper, con una tenda canadese nel bagagliaio e un amico accanto, senza averne del tutto consapevolezza, stava andando incontro al suo destino.

Nel regno indiscusso delle bollicine, una memorabile degustazione di champagne per l'appunto, lo convinse del fatto che «da grande» sarebbe diventato un produttore.

Non uno qualunque, non uno dei tanti. La luce di quei giorni rivelatori, in effetti, non si è mai spenta e l'intraprendente ragazzo di provincia è diventato quel Mattia Vezzola che tutto il mondo enoico conosce e ammira.

Nel 2023, nella sua Costaripa, cantina gioiello a Moniga del Garda, nel Bresciano, ereditata dal padre, ha festeggiato un anniversario davvero importante, ovvero i 50 anni del suo Mattia Vezzola Metodo Classico (il primo, da uve Chardonnay e Pinot nero, lo aveva imbottigliato proprio nel 1973 dopo il mitico tour d'Oltralpe).

Un cinquantennio intenso per la verità in cui il produttore ha sempre saputo distinguersi, mettendo intuizioni, nozioni e colpi di genio al servizio della Madre Terra. Premiato più e più volte come miglior enologo italiano dal gotha della critica nazionale e internazionale, ha contribuito, tra le altre cose, a rendere grande quel pezzo di storia della viticoltura franciacortina che si chiama Bellavista: è stato l'enologo di punta della cantina di Vittorio Moretti dal 1981 al 2021, praticamente per una vita intera. Ma nel frattempo non ha mai perso di vista le sue origini, il suo territorio. Ha ridato, per esempio, la giusta dignità al Valtènesi Rosé, il vino più nobile e rappresentativo del Lago di Garda. Emblematico il suo RosaMara, riuscitissimo blend di uve a bacca rossa, Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese e Barbera, capace di stupire nel tempo, anche dopo tre, quattro anni di cantina.

È un nettare straordinariamente fruttato che ha sfidato, e vinto, il sentimento comune (per fortuna sempre meno diffuso) secondo cui i rosati in generale sarebbero vini di serie B. Tra i numerosi meriti in campo enologico, Mattia Vezzola, infatti, ha anche questo: grazie a una viticoltura di altissimo livello e alla gestione meticolosa di tutto il ciclo produttivo ha trasformato la pallida sfumatura in qualcosa di unico. A tal proposito, è giusto ricordare una menzione speciale dedicata al vigneron nel 2016 dalla Guida Vitae (redatta dall'Associazione Italiana Sommelier): «I vini di Mattia Vezzola hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati».

Per toccare con mano la visione di quest'uomo, basta fare un salto nella sua cantina. Che lui apre agli avventori sempre con grande piacere. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA