



comunicazione

Italia a Tavola

MONIGA DEL GARDA

HOME » WINE » CANTINE e CONSORZI

Mattia Vezzola e i Rosati di Costaripa: eleganza e tradizione dalla Valtènesi

Mattia Vezzola della cantina Costaripa eleva i rosati della Valtènesi con metodi innovativi e tradizione. Tra viticoltura sostenibile e affinamenti complessi, crea vini longevi e raffinati che celebrano il territorio



di **Mariella Morosi**

13 novembre 2024 | 09:30



È il valore del tempo che rende eleganti, fini e persistenti i vini rosati di **Mattia Vezzola della cantina Costaripa di Moniga del Garda (Bs)**, nati sulle colline moreniche di origine glaciale della **Valtènesi** che lambiscono la sponda bresciana del Lago. La posizione a ridosso delle Prealpi e il clima mite, che fa crescere olivi e agrumi tra le vigne, dona da sempre una vocazione enologica per i rosati a questa sorta di enclave mediterranea. Nascono dal Gropello, tra i vitigni più antichi d'Italia a bacca nera, che prende il nome dalla forma serrata del grappolo (gropo, cioè nodo). **Storico anche il metodo produttivo, messo a punto a fine Ottocento da Pompeo Gherardo Molmenti, e "Costaripa" gli ha dedicato un'etichetta, il rosé Doc Molmenti.** Ma già anticamente Virgilio e Plino lodavano questi vini retici.



La cantina Costaripa si trova a Moniga del Garda



comunicazione

Costaripa, la filosofia di Mattia Vezzola

Vezzola, enologo e titolare alla terza generazione della cantina nata nel 1928, dopo aver ricevuto il testimone dal padre Bruno, è andato oltre, percorrendo strade nuove con intuizioni talvolta considerate audaci ma scoprendone via via la validità attraverso la ricerca e l'esperienza. Il risultato è che le sue etichette parlano un nuovo linguaggio nel mondo dei rosati, sdoganando il concetto che debbano essere freschi e di facile beva, in una parola poco impegnativi se non addirittura destinati ad essere "i vini dell'estate". Ne ha reinterpretato il profilo sensoriale, rendendolo unico e contemporaneo con un percorso articolato, come ha raccontato a Roma in un incontro conviviale attraverso le sue etichette più identitarie: il RosaMara, il PalmArgentina, il Molmenti. Color rosa antico tenue e luminoso con un perlage fine e persistente sono espressione massima del territorio e della varietà.



Mattia Vezzola

«Ho voluto riportare la viticoltura ai primi del '900 quando era nata - dice - facendo in modo di tutelare la vite che deve vivere a lungo per dare buoni vini, e non essere sfruttata per ottenere il massimo risultato di prodotto come è avvenuto dal dopoguerra. E come la vite anche il vino deve vivere a lungo per potersi esprimere. Questo è il suo valore, così come lo è la costanza, carattere distintivo di una cantina, cioè la capacità di mantenere un'alta qualità e la riconoscibilità del prodotto finale negli anni marcando un preciso stile aziendale».

Costaripa, un microclima unico

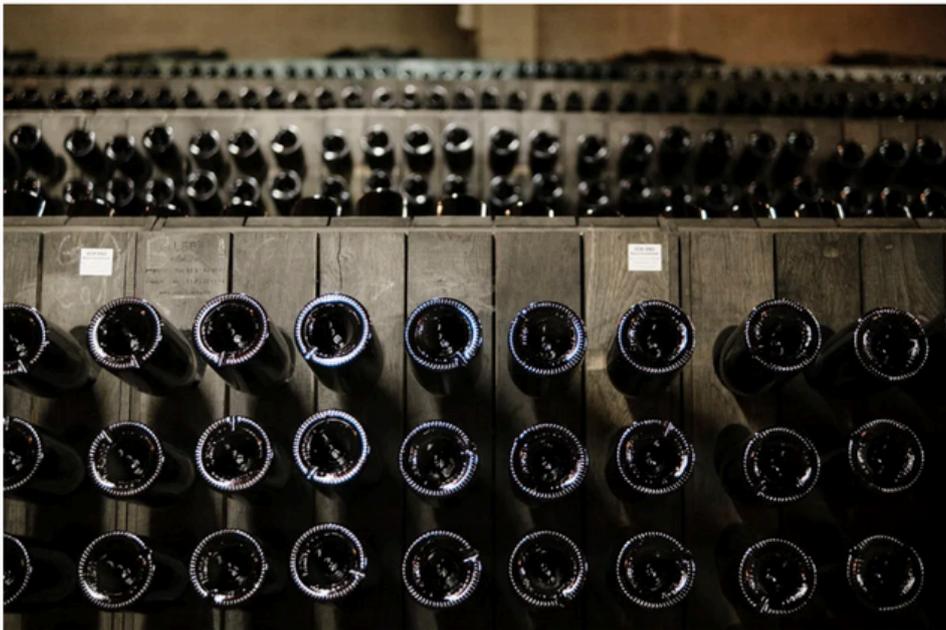
Se nella Valtènesi il microclima del lago e i suoli permeabili, ricchi di scheletro e ghiaia fanno bene al vino, è il col dialogo con la vite che tutto comincia. Dalla scelta del terreno - ce ne sono 67 tipologie diverse - che va rispettato per non demolirne la biodiversità alle selezioni genetiche. Quella massale per la riproduzione a Costaripa è la regola dal 1928. Si selezionano rigorosamente gemme e grappoli, la raccolta è manuale a raggiungimento della perfetta maturazione e soltanto nelle prime ore fresche del mattino, a non più di 10 gradi, e non senza estrema attenzione alla sostenibilità e alla tutela della biodiversità. «Solo il vivere in simbiosi mutualistica per decenni con la propria viticoltura - sostiene Vezzola - può costantemente migliorare la capacità interpretativa delle problematiche climatologiche in continuo cambiamento». E cita Denis Dubourdieu, secondo cui si può iniziare a parlare di vino con un minimo di competenza solo quando si è gestita almeno per cento anni e tre generazioni la propria viticoltura. «Noi dovremo aspettare ancora quattro anni - aggiunge - ma ci stiamo avvicinando».



comunicazione

Costaripa, come nascono i vini

Fu un lontano "viaggio illuminante" nello Champagne a segnare la vera svolta di Vezzola. Fresco di diploma a Conegliano, grazie ad incontri con i grandi del vino come **Patrick Léon**, winemaker di Mouton-Rothschild, **Louis Roederer** e **Remi Krug** sviluppa l'interesse per spumatizzazione e la fermentazione in legno. «Dà al vino una tessitura particolare e ne aumenta la stabilità, quindi la longevità - dice - e questo in anni in cui l'acciaio in Italia era considerato la massima innovazione perché igienico, eterno e poco costoso». **Risale al 1973 il suo primo metodo classico da Chardonnay e Pinot Nero**. Ma fu solo l'inizio di un percorso verso la reinterpretazione del profilo del **Valtènesi Rosè** e ne nacque un modello di riferimento per tutta la spumantistica italiana con vini complessi, eleganti, raffinati e longevi con una persistente sapidità. Forte poi l'impegno con l'Associazione enologi Italiani pionieri dell'enologia contemporanea, i decenni in Franciacorta con Vittorio Moretti, determinato a fare uno "Champagne italiano" anche migliore dell'originale, in tempi in cui lo spumante italiano era solo il Moscato d'Asti.



La seconda fermentazione è in bottiglia, con un affinamento sui lieviti di 24 mesi

La vinificazione dei suoi rosati comincia con la spremitura soffice, il tempo necessario ad ottenere dal mosto fiore la massima estrazione di precursori aromatici, gustativi e dei sali minerali: tutto tranne il colore. Con poche ore di contatto con le bucce il Gropello sa esprimersi con un'acidità che si evolve lentamente con caratteri di profondità e persistenza. Per questo il rosè Valtènesi è chiamato "il vino di una notte". La fermentazione avviene per un 35% in piccole botti di rovere bianco e per il resto in acciaio inox. Dopo alcuni mesi si procede alla creazione della cuvée, e talvolta la scelta di Vezzola è da 25 vigne diverse. La seconda fermentazione è in bottiglia, con un affinamento sui lieviti di 24 mesi. Poi è l'attesa che fa la differenza.

Costaripa, i vini degustati

Ecco alcuni tra i rosati degustati a Roma:

il **Costaripa RosaMara** da Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, color rosa perla. Profumato, invitante, speziato, con note di pesca e piccoli frutti rossi, amarena e melograno e un leggero sentore di fiori di biancospino. Al palato presenta una tessitura setosa, è armonico, ampio, persistente e sapido. Ha un finale secco con assenza di zuccheri residui, con note di frutta esotica e mandorla amara. Ha una longevità di 2-4 anni e ben si abbina con pesce crudo e insalate mediterranee.

Il **Costaripa Molmenti** da Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera è color oro rosa lucente, con profumo ricco e complesso di fiori bianchi e frutti rossi. Sviluppa nel tempo nuances di vaniglia e note iodate. Fresco e sapido con struttura avvolgente e complessa, vanta una longevità di 10-15 anni. Ampia la rosa degli abbinamenti a tavola.



comunicazione

Il **Costaripa PalmArgentina** è realizzato con uve Groppello, Marzemino con una piccola integrazione di Moscato rosa. È un vino dolce color rosa corallo. Al naso presenta note di frutta fresca estiva, melone, albicocca, ciliegia, ananas e confettura di fragola e lampone. Si abbina perfettamente ai dessert. L'impegno e la sostenibilità di Vezzola è anche sociale: dalla conoscenza con Christiaan Barnard, il cardiocirurgo che nel 1967 a Città del Capo ha eseguito il primo trapianto di cuore è nata una Fondazione che ha finanziato il trapianto di cuore per due bambini. Lo ricorda la sua etichetta di **Rosso Campostarne**. Un'altra, l'**Ottantesimato** la dedicò all'amico Gualtiero Marchesi per i suoi 80 anni, e nel periodo in Franciacorta fu attivissimo con Luciano Pavarotti per i Pavarotti&Friends e con i migliori talenti del mondo, da Eric Clapton a Joe Cocker, da Lionel Richie a Bono, da Andrea Bocelli a Liza Minnelli, da Sting a Zucchero, da Lucio Dalla a Brian May, fino alla Principessa Diana.

Costaripa

Via della Costa 1/A - 25080 Moniga del Garda (Bs)

Tel 0365 502010

