

## Mattia Vezzola: il rosé come filosofia esistenziale

25 Giugno 2026



MONIGA DAL GARDA – Risulta quasi riduttivo confinare la competenza enologica di **Mattia Vezzola** al suo ruolo di straordinario “acceleratore di particelle” nella definizione dello stile dei rosati e delle bollicine della natia Valtènesi.

L’instancabile settantacinquenne, “inventore” con **Vittorio Moretti** del progetto Bellavista, marchio che ha contribuito a far conoscere nel mondo l’intera denominazione, dopo la collezione di riconoscimenti internazionali della sua lunghissima attività di enologo, è rientrato da qualche anno a Moniga del Garda alla guida dell’azienda fondata da suo nonno nel 1928, quella Costaripa oggi considerata una delle punte di diamante dei rosati e delle bollicine metodo classico della Valtènesi.

Nei suggestivi spazi di Villa Brunati-Bertanzi (già Molmenti) a Moniga del Garda in occasione della ricorrenza dei 130 anni dalla felice intuizione del senatore **Pompeo Molmenti** – che diede vita al chiaretto o “vino di una notte” ottenuto dalla veloce macerazione sulle bucce dei grappoli di Gropello, creando il primo rosato nazionale – Vezzola ha inanellato profonde riflessioni sul concetto di vino in rosa e sul vigneto storico da cui ricava il suo longevo

“Molmenti”.

“Io sono nato proprio qui a Moniga del Garda ma, pur lavorando in aziende leader quanto a tecnologia enologica, per anni io per primo ho sottovalutato le potenzialità del mio territorio scervellandomi per capire come mai il vino prodotto da questi storici filari non rispecchiasse l'enorme valore della felice intuizione del 1896 del Senatore Molmenti”, dice.

“A distanza di tempo ho capito che la ragione era che nel Secondo dopoguerra i nostri genitori, per una questione di pura sopravvivenza, avevano raddoppiato la resa e ovviamente l'uva non arrivando a completa maturazione produceva un vino mediocre. Nel caso del Gropello, poi, se non lo si raccoglie in perfetto stato di maturazione la qualità cala vertiginosamente per cui, dimezzando la resa per ettaro, mi sono trovato fra le mani invece che un fil di ferro un filo di Cashmere”.

“Come diceva Einstein ‘l'intuizione è un dono sacro’. Ed io l'ho trovato in questa casa (Villa Brunati-Bertanzi con il suo vigneto storico) comprendendo come questi filari siano testimoni di una incredibile storicità, tramandata da appassionati viticoltori dotati di rara sensibilità e che il percorso da fare è quello dove il valore del vino non è solo la qualità, che deve essere un pre-requisito, ma la sua longevità”.

“Qui” racconta Vezzola, “ci sono ceppi incredibili che arrivano a 70-75 anni. Che senso aveva dedicare 150 ore di lavoro per fare un rosato d'annata che dura il tempo di un consumo stagionale. Meglio riservargli 450 ore l'anno di viticoltura espressamente dedicata ad ottenere un rosato longevo capace di reggere 10, 20 e persino 30 anni in bottiglia”.

“Perché come per il genere umano”, osserva, “anche nel vino esiste la genetica e l'epigenetica. La genetica è quella che ognuno di noi riceve ereditariamente dai propri avi e se la tiene così come arriva, non ci si può far niente. L'epigenetica invece è l'influenza di quello che ti circonda sulla qualità della tua vita che nel caso delle vigne sono il suolo (e qui abbiamo ben 64 tipologie di suoli di origine glaciale), il clima, il vento, la pioggia, la luce, il sole, l'esposizione. E su questo noi possiamo intervenire, nella vita come in vigna”.

“Poi, non molti lo sanno, ma il Gropello è uno dei 15 vitigni più antichi d'Italia. Già nello storico trattato di Viala-Valmorel (la monumentale “Ampélographie” curata da **Pierre Viala** e **Victor Vermorel** pubblicata a Parigi nel 1901, ndr) non solo c'era la descrizione ampelografica del Gropello, ma anche un acquarello che testimoniava come fosse il Gropello dell'epoca. Una sua caratteristica è la tipica nota speziata di pepe nero che si è scoperto dovuta ad una molecola aromatica, il rotundone, presente in quantità di circa 10 volte superiore ad altri vitigni che vantano la medesima particella nel proprio corredo

genetico come il Tempranillo o il Syrah. Sulle note di pepe nero e di viola, che sono fra i profumi caratteristici del Gropello, abbiamo lavorato molto con i produttori della doc, così come nel cercare di uniformare il colore, anche grazie ai suggerimenti dei nostri amici provenzali, per non far sì che fosse un arcobaleno di sfumature molto diverse fra loro”.

“Una volta un amico e collega, enologo di una delle cinque aziende più importanti al mondo, **Patrick Léon**, mi disse che per fare bene un rosé non bisogna pensare di fare un vino rosato ma uno Champagne” rivela Vezzola. “E con questa filosofia che stiamo cercando di estrarre dai grappoli quello che i francesi chiamano ‘Cœur de Grains’, cioè il cuore dell’acino, la parte più nobile. A questo si aggiunge il controllo delle temperature, la pulizia in cantina e la vendemmia totalmente manuale per un prodotto che ci rappresenta come territorio. Sai esiste una differenza notevole tra far bene qualcosa, alla quale tutti più o meno aspiriamo, e amare qualcosa. La differenza sta nel fatto che le cose che ami le difendi”.

“Penso che il rosé rappresenti un modo di vivere e negli anni ho notato come coloro che lo scelgono come vino del cuore siano in genere persone che non ostentano e con una visione della vita vocata alla semplicità e alla condivisione, perché, per dirla con le parole di **Paul Claudel** (poeta, drammaturgo, saggista e diplomatico francese del secolo scorso, *ndr*), ‘il vino è l’ingrediente più importante della condivisione’”, conclude.