

# “Due chiacchiere con... Mattia Vezzola”

*Tempo fa feci visita a Gianni Vittorio Capovilla, noto distillatore di cui vi ho già raccontato in un'altra mia storia. Discorrevo con lui di un mio progetto... qualcuno forse lo chiamerebbe sogno, ma sognare non costa nulla. Come dico spesso... se non provi nella vita non saprai mai cosa potrebbe essere stato.*

Gianni mi ascoltava attento... capiva il mio entusiasmo. D'un tratto mi disse: “Cinzia, devi conoscere un enologo che crede nel territorio, si chiama **Mattia Vezzola**”. Direttore ed enologo dell'**Azienda Bellavista** a Erbusco in Franciacorta, Consigliere regionale e nazionale dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiana, conduce con il fratello l'Azienda vitivinicola di famiglia **Costa Ripa** a Moniga del Garda. Fatta questa premessa, vi posso solo dire che seguo sempre i buoni consigli. Quindi sono andata, e l'ho conosciuto chiacchierando davanti ad un calice di vino... come piace a me.

- **Le nostre origini... tutto parte da lì. Come è iniziata la tua avventura nel mondo del vino?**

Per tradizione; la mia famiglia coltiva la vigna e produce vino dal 1936 a Moniga del Garda.

- **Sei grande conoscitore del territorio, dei vitigni e dei vini Gardesani. Ce li puoi raccontare brevemente?**

Sono quattro i vitigni: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Rispettivamente eleganza, sapidità, piccoli frutti e più frutta rossa, più complessità e più freschezza. Il vino principe è il Valtènesi Chiaretto che proviene dai quattro vitigni con maggioranza Gropello. E' tra i vini più setosi e papati del mondo.

- **Il vino per me è molto di più di una bevanda, il vino è storia, è pensiero, è filosofia di vita. Cos'è per te il vino?**

Il vino è saper ascoltare, saper aspettare e cogliere, saper raccontare ed emozionare, è tempo passato, presente e futuro, è un modello di vita, è regola e disciplina, è rispetto della natura. La storia di intere famiglie, di intere generazioni.

- **Amo visitare i piccoli produttori, passeggiare con loro in vigna e sentirne le loro storie. Io vivo così il vino. Mi capita spesso però di sentire gli esperti sostenere che un piccolo produttore difficilmente è in grado di fare un vino di qualità per la mancanza di tecnologia, che queste realtà non possono sostenere. Lascio a te la risposta.**

Le dimensioni non sono significative ma è importante, per potersi avvicinare alla costanza qualitativa, avere la possibilità e la competenza di saper scegliere. L'eccellenza sta nel pensiero e non nella dimensione.

- **E' un momento difficile per questo settore. Cosa ritieni possano fare le istituzioni per aiutare i produttori in modo concreto?**

Concedere istituzionalmente le responsabilità delle scelte e la guida delle filosofie a persone di provata e consolidata esperienza.

- **Che consigli daresti ad un giovane che vuole iniziare in questo settore?**

Studiare, amare, e avere la fortuna di incontrare il mondo estero.

**E' ormai tendenza diffusa classificare i vini in biologici, biodinamici, organici... Non pensi che si possa confondere ulteriormente il consumatore?**

Direi di no; il bio dovrebbe essere un pre-requisito da non dichiarare, il resto è nel conoscere e saper fare. C'è una grande attenzione da parte delle cantine alla qualità del proprio prodotto e non solo, oggi si pensa anche alla salute del consumatore e da qui un percorso di produzione non necessariamente biodinamico o biologico, ma il più naturale possibile.

**• I consorzi sono nati per unire le singole forze e tutelare i vignaioli. Spesso criticati, cosa ne pensi?**

Il consorzio come primo compito ha quello di definire le regole e farle rispettare. Secondo, tutelare e valorizzare la vocazionalità del territorio e del proprio prodotto, attraverso tutti i mezzi di comunicazione a disposizione. Terzo, utilizzare, al fine di ottenere il consenso generale del consumatore e una credibilità sempre più rafforzata, le potenzialità di ogni produttore, esaltando ogni singola peculiarità, che in un quadro generale d'insieme dia forma ad un progetto definito e concreto di crescita e sviluppo. Quarto, lavorare per ottenere dalle istituzioni quei riconoscimenti e quei sostegni indispensabili, per essere sempre più competitivi sui mercati sia consolidati che emergenti. In sintesi, legare la terra al mercato.

**• Qual è la vostra realtà in Franciacorta sulla promozione vinicola?**

Il consorzio, attraverso la sua organizzazione e relativo ufficio stampa, da alcuni anni si adopera per diffondere la denominazione Franciacorta con ogni mezzo che si identifichi nella qualità dell'immagine, della comunicazione, e del linguaggio, anche attraverso una forma diretta che è quella del Festival del Franciacorta itinerante.