



## Sul Garda un vino rosa in commercio dopo 5 anni

**Mattia Vezzola** della produzione di rosati originali e anticonformisti ne ha fatto un marchio distintivo. Nella sua azienda Costaripa, situata nel cuore della denominazione Valtènesi a Moniga del Garda, prevede da sempre l'utilizzo di piccole botti di rovere bianco per le fermentazioni e l'elevazione dei propri rosé, al fine di amplificarne il ventaglio aromatico/gustativo e di aumentare

Mattia Vezzola con i figli Nicole e Gherardo



la capacità di attraversare il tempo. "Tutto parte da una considerazione semplice: come è possibile che un vino da dessert viva 100 anni, che un rosso ne viva 50, un bianco 30 e un rosé, sì e no, 4 mesi? Ciò accade perché la qualità delle uve usate per produrre molti dei rosati in circolazione è ormai compromessa: è una materia di seconda o terza scelta, con cui puoi fare poco. Per di più, spesso si lavora con la tecnica grossolana del salasso, estraendo solo una piccola percentuale delle sostanze dall'acino e lasciando la parte migliore, qualora ve ne sia, per il vino rosso". Tutto parte, secondo Vezzola, dalla vocazionalità del territorio e dal progetto di vino che vuoi fare: "A mio avviso, è necessario che i rosé abbiano uno standing di maggior raffinatezza, perché non sono un semplice vino, ma sinonimo di un modo di vivere: chi ha

la cultura del rosé da viticoltura dedicata, proveniente da territori ad alta vocazionalità, ha un modo di vivere educato, elegante, leggero, che esige vini con le stesse caratteristiche. In aziende che prendono la produzione dei rosati sul serio, come la nostra - dove le vigne a bacca rossa non solo sono dedicate, ma anche selezionate geneticamente per produrre vini rosé - si può e si deve pensare a prospettive di vita più lunga: non dico per forza 10-15 anni, ma almeno 3 o 4. Solo un folle investirebbe 400 ore di lavoro a ettaro di vigna per fare un vino che dura 4 mesi! Se decidi di fare un lavoro serio sui rosati, se hai questi valori e questa identità, e se hai la fortuna di vivere in un territorio vocato (e ce ne sono pochi), sei costretto a cercare un miglioramento costante. Fare i rosé, per me, è come lavorare una materia preziosa, come la seta o il cashmere:

devi avere una sensibilità fuori dal comune e tutta la tecnologia necessaria per non rovinarla. Devi essere curioso ed esplorare tutte le strade, e tra le varie tecniche per dare longevità a questi prodotti c'è sicuramente un corretto uso del legno. Le botti aiutano da sempre a creare vini più complessi e longevi, ma i rischi e le difficoltà sono enormi. Noi usiamo botti con molti anni, anzi direi decenni, di vita: mantenere una botte di 30-40-50 anni in perfetta efficienza, sapendo che per qualche mese rimane vuota, è un salto mortale, tra pericoli di muffe, secchezza, contaminazioni. Pochissimi al mondo sono in grado di fare un lavoro del genere: se la maggior parte dopo 4-5 anni cambia le botte, per noi dopo 7-8 anni iniziano a diventare interessanti! Lavorare con le botti richiede insomma una dedizione completamente diversa". Il segreto,

secondo Vezzola, è nel trovare il perfetto compromesso tra legno e acciaio: "Durante la fermentazione in botte c'è una stabilizzazione dal punto di vista ossigenativo e dei polifenoli che cambia la struttura del vino. Tutta la parte aromatica, dei terpeni, dei tioli, di frutta, si riduce in maniera significativa: è importante, quindi, che una parte del vino sia sempre lavorata in acciaio, dove, in ambienti ridotti, si sviluppano profumi favolosi. Questi, però, hanno il problema di durare solo qualche mese: usando un corretto mix di botte e acciaio, invece, i profumi sono più delicati e armonici, meno intensi, ma vivono più a lungo. Oggi il nostro Valtènesi Doc Molmenti - ottenuto da vigne vecchie, con acino spargolo e rapporto polpa buccia a favore del primo - fa due anni di botte e tre anni di bottiglia e si può bere con grande soddisfazione dopo 15 anni".



EXPLORING INNOVATION



TRECIEFFE

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



# "VIRTUAL INNOVATION"

## La progettazione virtuale degli spazi in cantina

Dal 1984 Trecieffe progetta e realizza serbatoi in acciaio inox su misura, con l'obiettivo di soddisfare al meglio le richieste e le esigenze del cliente con il quale mantiene un contatto costante dal primo incontro conoscitivo, alla fase di installazione del prodotto e sempre disponibile nella fase post-vendita. Ogni processo aziendale è conforme ai requisiti della normativa ISO 9001 e l'intero flusso produttivo avviene all'interno dello stesso stabilimento aziendale sito a San Biagio di Callalta (TV), dove si prediligono materiali e accessori di origine Europea, oggetto di un'attenta selezione, grazie alla rete di partners fedeli al "Made in Italy".

L'azienda deve la sua continua crescita alla ricerca persistente di metodi progettuali innovativi, aspirando alla realizzazione di sistemi sempre più efficienti volti alla realizzazione di un prodotto tecnologicamente all'avanguardia. Questo permette a Trecieffe di essere la prima azienda del settore, in Italia, a introdurre un nuovo strumento a servizio della progettazione: la "Virtual Innovation". Tale sistema consiste

nella simulazione di ambienti e strutture reali in cui poter immergersi ancor prima che questi possano concretizzarsi, garantendo tempi di produzione più rapidi e ottimi risultati tecnico-funzionali, evitando, così, errori spesso irrimediabili.

La prima fase prevede il caricamento del progetto tridimensionale in un elaboratore grafico che, grazie all'esperienza acquisita dai collaboratori interni, permette di ricreare fedelmente quello che sarà il risultato finale, completo di dettagli quali finiture estetiche, luci, ombre ed eventuali personalizzazioni richieste dal cliente.

Grazie all'utilizzo di periferiche quali visore e controller, sarà possibile accedere alla cantina, interagire con la realtà circostante e prendere consapevolezza di spazi, altezze e dimensioni reali consentendo così la definizione di serbatoi, passaggi, scale e passerelle, oltre alla posizione del prodotto, tipologia degli accessori, finiture: dettagli fondamentali per la realizzazione di un ambiente elegante e funzionale. L'intero processo prevede tre livelli di

definizione i quali si differenziano l'uno dall'altro per completezza, particolarità, necessità e costi.

Il livello più alto di definizione consiste nello studio e nella progettazione completa della cantina e del prodotto in sé includendo dettagli e particolari del serbatoio e dell'ambiente circostante.

Il livello intermedio si basa, invece, sull'inserimento in cantina della vasca per constatare gli spazi a disposizione, valutando, quindi, caratteristiche prettamente dimensionali. L'ultimo livello, puramente funzionale, consiste nel caricamento del singolo serbatoio nell'elaboratore grafico per delinearne caratteristiche, dimensioni e l'insieme di accessori che meglio si adattano alla tipologia e alla funzione del serbatoio in questione.

L'obiettivo di "Virtual Innovation" si basa sulla creazione di un rapporto di collaborazione tra Trecieffe e la committenza. Fondamentale è la figura dell'architetto le cui competenze, unite al know-how aziendale, possono dar vita ad una struttura singolare, unica, pratica ed esclusiva.

**TRECIEFFE**  
San Biagio  
di Callalta (TV)  
info@trecieffe.it  
www.trecieffe.it