

COSTADILÀ MARTINA CELI E ALEX DELLA VECCHIA

VITTORIO VENETO, VENETO

dal 2008

Sono Alex e il primo vino che ricordo è quello che faceva mio nonno a casa, con l'uva clinton che raccoglieva nei filari piantati sul confine dei pascoli del bestiame che allevava nell'azienda di famiglia.

È stato però l'incontro con Ernesto Cattel nel 2015 a introdurmi nel mondo dei vini naturali. Così nascono il mio amore per il vino e il mio lavoro di vignaiolo. Da allora seguo l'intero processo produttivo, dalla vigna alla cantina. Nelle vendemmie vissute insieme, Ernesto mi ha trasmesso i valori della biodiversità, il rispetto per l'ambiente e l'importanza della cultura e delle tradizioni locali.

Per questo, produco vini senza utilizzare prodotti di chimica di sintesi né in vigna né in cantina, ottenendo vini naturali e genuini come quelli che beveva il nonno Umberto a tavola.

Il 2018 è stato l'anno della mia prima vendemmia senza Ernesto. Da allora io e Martina, che già da tempo lavorava 'dietro le quinte', ci prendiamo cura del vino di Costadilà. Queste annate hanno significato molto per la mia crescita personale.

Oltre alla cura e alla gestione delle vigne e della cantina, intendo riportare l'azienda alle dimensioni agricole di un tempo, con coltivazioni policolturali e allevando animali di razze autoctone diverse, con l'obiettivo finale di procedere direttamente a tutte le trasformazioni, dai formaggi, ai salumi, alle conserve.

I vini della mia cantina, artigianali e sinceri, prodotti nel rispetto della natura e delle tradizioni, rispecchiano le mie convinzioni e la volontà di presentare dei prodotti non omologati, espressivi, che invitano al piacere e alla convivialità.





La strada di ritorno al Prosecco storico

di Pietro Fasola - febbraio 2022

A quasi quattro anni dalla scomparsa dell'amico e produttore Ernesto Cattel, siamo tornati a trovare Martina Celi e Alex Della Vecchia, giovani vignaioli che si sono fatti custodi del sogno dell'anima ribelle del Prosecco.

Dal centro del comune di Vittorio Veneto, le indicazioni per San Lorenzo vi porteranno a imboccare una strada statale tutta curve. Sorpassato il piccolo borgo, solo una manciata di tornanti vi separano dalla casa di Martina, sede logistica di Costadilà.

Dal Mat a Costadilà oggi

Nel mondo dei vini naturali ci sono bottiglie che portano con sé storie talmente incredibili che meritano di essere raccontate. Una di quelle che porto più a cuore non ha a che fare con blasoni, grandi nomi o denominazioni altisonanti, ma riguarda un vino umile, economico e allo stesso tempo unico e irripetibile: il Mat di Costadilà.

La leggenda narra di una partita di 450 della vendemmia 2010 che, nonostante le bollicine affilate come lame andassero già per la maggiore, fece storcere il naso per l'estrema acidità anche agli osti più irriverenti della scena naturale. Tutto ciò portò inevitabilmente al blocco delle vendite del 450 e non potemmo far altro che rimandare il bancale pieno ad Ernesto, suggerendo di usarlo come vino da taglio per dare vigore e freschezza a masse più stanche o più grasse.

Due o tre anni dopo, uno chef di Genova ci disse di aver incontrato Ernesto e di aver bevuto un vino buonissimo senza nome. Pochi giorni dopo, scoprimmo che Ernesto quel bancale di 450 lo aveva lasciato all'aperto sotto intemperie e solleoni all'alternarsi delle stagioni. Il risultato era incredibile: sottilissime ed eleganti ossidazioni ora controbilanciavano alla perfezione la sua acidità sferzante, e la lunga permanenza sui lieviti aveva arricchito e fatto evolvere il bagaglio aromatico. Nella sua estrema originalità, il Mat conquistò subito il pubblico e andò sold out in poche settimane.

Il Mat rappresentò il mio primo incontro con Costadilà. Mi innamorai prima del vino, poi della sua storia. Ciò nonostante, durante il mio percorso in Triple "A", non ho fatto in tempo a incontrare Ernesto, che ci ha lasciati nel 2018 a soli 54 anni. Tutto ciò che so di lui non è altro che il sommarsi delle storie e dei racconti di chi ha condiviso con lui esperienze, momenti e bevute. Per questo, andare a incontrare Martina Celi e Alex Della Vecchia, che si sono fatti custodi del suo progetto, è il miglior modo per scoprire di più sulla genesi di Costadilà e sulla figura di Ernesto, tra i principali artefici del ritorno al Prosecco storico.



Salendo per i tornanti di Via San Lorenzo ci immergiamo nel buio più completo finché, all'ennesima curva, a indicarci che siamo arrivati, è la voce di Martina, proveniente da dietro un cancelletto in legno: "Eccovi! Da questa parte". Martina ci fa largo lungo il vialetto che conduce all'entrata di un'antica casa in pietra. Dentro ad aspettarci c'è anche Alex, in compagnia di un loro amico. "Benvenuti! Lui è Gianluca, per gli amici Archi. Era astemio fino al 2012, quanto l'abbiamo fatto pentire". Non facciamo in tempo a togliere la giacca che abbiamo già un calice di 330 in mano.

Martina, classe '91, è una tecnica del restauro e si occupa di tenere insieme le redini dell'azienda agricola, dandosi il cambio tra vigna, amministrazione, vendite e comunicazione. Anche Alex, un anno più grande, in quanto a multitasking non scherza e veste i panni del vignaiolo, del cantiniere, dell'allevatore e del norcino, a seconda dei momenti della giornata e del progetto a cui si dedica. Oltre a Costadilà infatti segue l'azienda agricola di famiglia nel bellunese, dove ha avviato Pedecastello, il suo progetto vitivinicolo incentrato sul pinot nero, ed è tra i fondatori di Ombretta Agricola, una piccola realtà a Salgareda, nata dalla volontà di mantenere in vita la tradizionale frasca del padre di uno dei soci.

Alex ci accompagna in cucina e ci illustra il menù, tutto a base di interiora bovine, suine e ovine di animali allevati nell'azienda agricola di famiglia, macellati e lavorati da lui stesso pochi giorni prima. Dai polmoni fritti si arriva al fegato alla veneziana, passando per le bistecche di cuore di maiale e gli arrosticini di fegato di pecora alla brace. Alex e Archi si cimentano ai fornelli e Martina ci fa accomodare davanti al camino aiutandoci a fare mente locale: "Siamo a San Lorenzo di Vittorio Veneto, una decina di chilometri al di fuori della zona di Conegliano e Valdobbiadene".

Mentre mangiamo passiamo in rassegna tutte le etichette della gamma e per la prima volta mi chiedo come mai da qualche anno il moscato fior d'arancio, varietà intimamente legata ai Colli Euganei, sia entrato a far parte delle uve impiegate da Costadilà. "Tutto è cominciato nel 2017" mi spiega Martina, "Una grandinata aveva decimato i grappoli sulle piante e le migliori uve biologiche le abbiamo trovate vicino a Pa-

dova. Così è nato il Moz, che è piaciuto tanto ed è entrato a far parte della gamma. Il Mosca invece, che è un moscato fior d'arancio in purezza, è l'ultimo arrivato: un vino un tantum ottenuto dalle uve di un vigneto situato all'interno della Villa dei Vescovi del FAI. Il nome proviene da La Moschetta, una commedia di Angelo Beolco, da cui viene il modo di dire 'parlar moschetta' che identifica un botta e risposta tagliente".

Alle origini di Costadilà

Mentre la serata scorre, cerco di scoprire qualcosa di più sulle origini di Costadilà e Martina comincia il suo racconto: "Ernesto dopo aver studiato Scienze Politiche a Padova era tornato a lavorare col padre e lo zio che avevano un'attività turistica a Jesolo. È in quegli anni che incontra e diventa amico di Mauro Lorenzon, che sarà un po' il suo mentore nel mondo del vino, e durante le loro bevute inconsapevolmente gettano le fondamenta di quella che sarebbe diventata Costadilà".

Il nome proviene proprio dal toponimo Costa di Là, frazione di Tarzo all'interno della marca Trevigiana, dove nel 2006 prende vita l'azienda agricola. L'intento è quello del recupero dei vigneti storici, delle antiche varietà e dei metodi e delle pratiche retaggio di un antico sapere contadino, andato perduto con il boom del Prosecco industriale. L'idea di Ernesto però non si limitava a quello, ma si rivelò ancora più avanguardista. "Se Mauro inizialmente si occupava della parte vino" continua Martina, "Ernesto andava a costruire un'idea di azienda agricola a ciclo chiuso, che quindi non fosse incentrata esclusivamente sul vino, ma che potesse coinvolgere altre colture e animali, oltre che aspetti culturali ed artistici. Del resto lui stesso amava definirsi articoltore".

"Io ho conosciuto Ernesto nel 2012 quando ero studentessa dell'Accademia di Belle Arti di Brera. Sono venuta in visita con una mia amica e di vino non sapevo assolutamente nulla, anche perché provenivo da una famiglia di astemi. Il modo di vivere e l'idea di azienda agricola a ciclo chiuso mi hanno affascinato sin dal primo istante".



“Costadilà era a metà tra un polo produttivo e un laboratorio” interviene Alex, “un progetto che guardava alla tradizione e alla storia, che agiva con sostenibilità, prestando attenzione al territorio, al lavoro e alla materia prima. Nel 2015 Ernesto mi ha aperto le porte della sua cantina, dove ho fatto le mie vinificazioni e ho cominciato ad aiutarlo. Poi nel 2017 mi sono licenziato e ho cominciato a lavorare solo con lui. Ho scelto di investire e di credere in questo progetto, così io e Martina abbiamo voluto impegnarci per portare avanti Costadilà”.

Qualche ora dopo sono un calice di Rosso e lo spegnersi della brace nel camino a chiudere la serata. L'appuntamento è per la mattina successiva, ci aspettano vigne e cantina.

In bilico sulla Riva di Combai

Le prime luci della mattina e una tazza di caffè bollente tra le mani offrono una prospettiva diversa sulla vallata che si distende al di là delle finestre. Subito sotto casa si intravede un piccolo vigneto impiantato da poco, Alex e Martina ci spiegano che lì convivono bianchetta trevigiana, verdiso, boschera e glera tonda, lunga e spargola, tutte le varietà storiche del Prosecco. “È il frutto della selezione massale del vigneto del 450, dove vi portiamo adesso”.

Monto in macchina con Alex e ne approfitto per farmi raccontare cosa significa fare viticoltura naturale in uno dei paesaggi vinicoli più industrializzati d'Italia. “Mettersi a fare vino in questa zona non ha quasi senso” mi dice. “A vendere l'uva si guadagna molto di più. All'interno dell'area DOC il prezzo medio dell'uva al chilo è di 1,40 euro, mentre in DOCG 1,80 euro, con rese massime per ettaro rispettivamente di 150 e 130 quintali. Poi vai al supermercato e trovi bottiglie di Prosecco che costano meno di cinque euro. Un'altra follia è che interno della DOCG il Consorzio dà la possibilità di fregiarsi della denominazione Rive, una sorta di cru creati sulla falsariga delle Menzioni Geografiche Aggiuntive di Barolo e Barbaresco. Le Rive sono i fianchi delle colline più scoscese, dove si produceva il Prosecco storico. Oggi il 90% del vino è fatto in pianura, dove i vigneti sono meccanizzabili e puoi lavorare con i trattori, e quindi, per assurdo, i vigneti sulle Rive costano molto meno. Lavoriamo in un territorio bistrattato e ne siamo tutti consapevoli. Nei bar dei paesini gli anziani scherzano dicendo che il Prosecco si fa anche con l'uva”.

Di cosa significa fare viticoltura sulle Rive me ne accorgo subito dopo esser scesi dalla macchina: il vigneto del 450, situato sulla Riva di Combai, ha una ripidità tendente al verticale. Ci fossero scogli e mare al di sotto dell'ultimo filare penserei di trovarmi alle Cinque Terre. “Qui a Combai abbiamo un ettaro e mezzo con più dell'80% di piante vecchie, qualsiasi operazione deve essere svolta manualmente per forza di cose. Abbiamo calcolato che in un anno solo su questo vigneto spendiamo minimo tra le seicento e le settecento ore di lavoro”.

Qualche centinaio di metri sotto di noi vediamo la fascia non vitata della Riva di Campea, interamente coperta dal bosco. “Lì a Campea abbiamo il vigneto del 280” ci indica Martina. “Quel vino è un po' il prodotto simbolo di Costadilà anche perché è stato il primo col fondo arancione di tutta Italia. Rispetto a Combai, dove i terreni sono calcarei rocciosi, a Campea si trovano suoli marnosi privi di sassi. Ora stiamo lavorando per rivitare altri cinque ettari”.

Allestiamo un piccolo tavolo fuori dall'ex stalla in cima al vigneto, Martina tira fuori dalla borsa due forme di formaggio e due di pane e stappiamo l'ennesima bottiglia, poi ancora il tempo di fare tappa in cantina per assaggiare tutte le basi del 2021. Alex e Martina prima di salutarci ci regalano un cartone di vino. Una volta tornati a Genova lo apriamo e troviamo dentro tre campioni delle nuove annate, due rosati sperimentali fatti da Martina e poi, incredibilmente, una delle pochissime bottiglie di Mat ancora esistenti.

‘Parlare di Costadilà è come parlare di Ernesto Cattel e viceversa, perché Costadilà è stata ed è tuttora una sua creatura, personificazione della sua filosofia e della sua visione’ recita una scritta sul sito web e, dopo aver passato ventiquattrore a Costadilà, lo si capisce bene. Eppure oggi parlare di Costadilà è anche parlare di Martina e Alex che con impegno e ostinazione portano avanti la memoria, il lavoro e il sogno di Ernesto.

