

[facebook](#) | [twitter](#)

 La nostra [Newsletter](#)

 Notizie e [attualità](#)

 - [Il personaggio](#)

 Il [vino](#) nel bicchiere

 Disciplinari e [termini](#)

 La [vite](#) fuori e dentro

 Occasioni [speciali](#)

 Andiamo a [vedere](#)

 Fuori dal [coro](#)

 garantito
 i giorni promessi **igp**

Alta fedeltà

Italian Wine Review


 LaVINIum

WineBlog


 Wineurf


 ShinyStat™

Il personaggio

Cantina della Volta e Metodo Classico tra tradizione e innovazione

 di **Elena Manzini**


Sono a Bomporto, nella bassa modenese. Ho eletto la **Cantina della Volta** come prima tappa del percorso che ho deciso di intraprendere tra le campagne della mia Emilia, perché mi ha dato subito delle impressioni molto positive. E' una cantina giovane e innovativa, ma sorretta da una lunga storia di passione, studio e tradizione. Ingredienti fondamentali, questi, che accompagnano la ricerca, la scoperta, l'invenzione di prodotti unici e originali e che assicurano qualità al prodotto.

Ho scelto questa cantina perché mi aveva incuriosito il recente riconoscimento ad **Autochthona** per il loro Lambrusco-Spumante vincitore del premio bollicine 2011, ma anche perché, quando sono arrivata ad Enologica, il salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna lo scorso novembre, Angela mi ha invitata a degustare i loro prodotti con un sorriso accogliente e sincero. Infine l'ho scelta perché sono del mio territorio e credevo potessero avere qualcosa di interessante da raccontare.

Attualmente i vini prodotti dalla Cantina della Volta sono tre: Lambrusco di Sorbara "Rimosso" e lo Spumante brut "Il Mattaglio" Metodo Classico. In cantiere altrettanti, in uscita tra aprile 2012 (con un Lambrusco Rosé) e la fine del 2013.

La loro missione è semplice: creare vini di alta qualità che restituiscano dignità al Lambrusco. Dare importanza a un prodotto che in questo periodo barcolla un po', valorizzare il territorio e rivalutare il vigneto.

Mi hanno dato subito l'idea di essere un'azienda giovane, grintosa, energica e all'avanguardia. Sono partita in un pomeriggio uggioso, la nebbia dava un senso onirico alla mia spedizione. Il mio arrivo è stato accolto con un bel sorriso nonostante l'anticipo di mezz'ora. Ho subito conosciuto Andrea, uno dei soci di **Christian Bellei**, titolare della Cantina, che mi ha fatto fare un giro panoramico e mi ha raccontato la storia di quel luogo.

"Questa cantina è stata fondata nel 1920 da Francesco Bellei - mi racconta entusiasta Andrea - ma è in questa nuova veste solo dal 2010, anno in cui Christian Bellei ha deciso di riacquistare la vecchia cantina del padre (Giuseppe Bellei) venduta qualche anno prima al marchio Cavicchioli. Adesso siamo 5 soci guidati dall'estro e dalla passione di Christian. Questi sono patti: si lavora "a modo suo", secondo quello che ha acquisito negli anni".

"Sono cresciuto nella cantina di mio padre - racconta Christian - Lui è stato l'ideatore del Lambrusco spumante metodo classico». Giuseppe ha imparato tutto dalla Francia grazie ai suoi numerosi viaggi che l'hanno impegnato in anni di studio era innamorato dello Champagne, quindi ha deciso di portare l'esperienza francese sul territorio modenese. Ha individuato così una modalità di vinificazione con rifermentazione in bottiglia simile a quella dello Champagne che, senza l'ausilio dell'autoclave, potesse garantire un vino limpido in bottiglia, privo di fondo.

Siamo forse l'unica cantina che raccoglie ancora l'uva a mano. Usano cassette da 17 kg per evitare che il prodotto non si deteriori nel trasporto dal vigneto alla cantina e che non si schiacci nel cassone del trattore, non prenda ossigeno e non mosti. Il prodotto che nella Cantina della Volta si va lavorare è praticamente puro e genuino come appena raccolto dalle viti.

La scelta di vinificare il Lambrusco secondo il metodo classico è nata da Giuseppe negli anni Ottanta - racconta Andrea - lui ha avuto l'intuizione di vinificare il Sorbara come metodo classico perché il Sorbara tra i vitigni modenesi è quello più elegante, quello più acido".

Per produrre Lambrusco la Cantina compra l'uva direttamente sulle piante "decidiamo i trattamenti con i proprietari dei vitigni, ma noi decidiamo i filari che vogliamo per il nostro vino. Abbiamo il controllo totale sulla vigna, anche se la proprietà rimane al contadino. Poi facciamo vendemmiare a personale qualificato della Franciacorta".

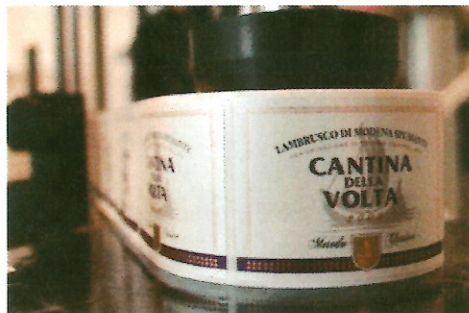


Il Mattaglio, lo spumante brut, è invece il frutto delle migliori uve di Pinot e Chardonnay dei vigneti presenti a Riccò, nelle colline dell'appennino modenese. Giuseppe Bellei acquistò quel terreno una ventina di anni fa per il terroir e il microclima caratteristici delle regioni francesi dello Champagne: "il terreno è calcareo e replica bene il terroir della Francia, della regione dello Champagne, è a 600, 700 metri sul livello del mare e questa compensa la differenza di latitudine tra l'Emilia e la Francia. Quindi noi raccogliamo più o meno quando tirano su l'uva dello Champagne. Le barbatelle sono state portate dal papà di Christian 20 anni fa dalla Francia, quindi qui puoi trovare gli stessi uvaggi e le stesse piante che ci sono nella regione dello Champagne. La vicinanza col bosco di querce poi crea la giusta escursione termica. È un angolo di Francia sulle colline modenesi".



Quanto alla cantina, questa è fatta con strumenti di ultima generazione. "La cantina essendo stata ristrutturata ad aprile del 2010 è stata fatta con materiali e tecnologie di ultima generazione. Ce ne sono poche in Italia con delle tecnologie così avanzate. È già fatta con un'ottica di operare nel futuro, quindi tutte le macchine e i procedimenti che Christian desiderava per ottenere un vino che fosse fatto a modo suo sono stati presi, lui ha girato un paio d'anni tra Franciacorta e Trentino per riuscire a portare qui da noi il meglio dei procedimenti per la vinificazione".

A caratterizzare la Cantina della Volta è anche il design delle sue bottiglie. "Questo è un disegno di nostra proprietà, l'ha fatto Christian. La bottiglia è soprattutto tecnica. È una bottiglia da Champagne, con collo più stretto rispetto alle bottiglie normali, per consentire ai lieviti di scorrere meglio dalla pancia al collo della bottiglia durante i remuage. Il fondo è più alto rispetto alle bottiglie tradizionali, quindi c'è meno aria quando la bottiglia è in piedi tra il sughero e il livello del vino. È nera, così non prende luce e ha la base più larga di quelle tradizionali così i lieviti si spargono meglio sul fondo della bottiglia. Ovviamente abbiamo dovuto fare i cestoni per i remuage e i cartoni per le bottiglie su misura. È più difficoltoso da immagazzinare rispetto alle bottiglie normali, però questa è la soluzione che consente di dare una qualità sempre migliore del prodotto. Tutti i dettagli sono curati alla perfezione, affinché il vino renda al massimo. Poi diciamolo è anche una bottiglia bella da vedere, perché quando entri in un'enoteca o un ristorante è difficile non notarla. Identifica tutta la produzione della cantina".



Christian, cosa accomuna il Sorbara e lo Champagne?

"Questo è un prodotto che dura nel tempo. Il Sorbara ha le caratteristiche di uno Champagne: acidità elevata e tasso alcolico basso. Adesso siamo in un momento storico in cui i tre vini più venduti al mondo sono lo Champagne, il Lambrusco e il Prosecco. Gradi alcolici bassi e bevibilità molto alta. I vini di adesso sono facili da bere, al contrario di 10 anni fa quando i vini dovevano avere 14 gradi per essere apprezzati. Abbiamo creato questa nuova identità di Lambrusco. Nuova tra virgolette perché mio padre l'aveva già iniziata negli anni settanta".

Ho letto che hai scritto "Nel 2010 un sogno è diventato realtà". Cosa significa?

"Quello che volevo era creare azienda come questa, innovativa, con tecnologie e sistemi di lavorazione appropriati per realizzare un

metodo classico. Ho cercato il meglio di tutte le zone spumantistiche, dalla Francia alla Franciacorta, avvalendomi di tecnici ed esperti. Ma non è solo innovazione. Noi in realtà ripercorriamo un metodo della tradizione, anche se vediamo nel metodo classico una tipologia di innovazione".

Come hai iniziato?

"Ho iniziato nell'86 a lavorare nella cantina di famiglia, ricoprendo un po' tutte le mansioni. Inizialmente non ero molto convinto, ma poi col tempo (e l'aiuto di mia nonna) la passione ha preso il sopravvento, ho iniziato a girare, a farmi delle esperienze".

Qual è il vostro ingrediente segreto?

"Oggi non ci sono più ingredienti segreti. Quello che bisogna fare è una buona vendemmia. È qui che devi dare il massimo".

Perché "Cantina della Volta"?

"Beh, Bomporto significa Buon Porto. Questo territorio era caratterizzato da diversi traffici navali grazie al fiume che l'attraversava, il Naviglio modenese. Questo edificio, costruito nel 1920 vicino all'argine del fiume, era un luogo dove le barche facevano "La Volta" nel loro percorso per tornare verso Modena. Così abbiamo mantenuto questo nome storico".

Cantina della Volta

Via per Modena, 82 41030 Bomporto (MO)

tel: +39 059 7473312

Sito: www.cantinadellavolta.com

E-mail: info@cantinadellavolta.com

© 2000-2012 lavinium.com - Tutti i diritti riservati

È vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
Il collegamento al data base della rivista è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com

