

## CANTINA DELLA VOLTA

---

### Il Metodo Classico nella terra del Lambrusco



**Cantina della Volta** è la nuova avventura iniziata da **Christian Bellei** nel **2010**, anche se la storia inizia ben prima.

La cantina **Francesco Bellei & C.** venne infatti fondata nel 1920 da **Francesco Bellei** a **Bomporto** in provincia di Modena.

A metà degli anni '70, Francesco Bellei, detto **Beppe** la rese famosa per la produzione di Spumanti Metodo Classico derivati sia da uva Pinot nero e Chardonnay -con barbatelle selezionate direttamente nella Champagne, dove Beppe s'era recato numerose volte per studiare a fondo la tecnica di produzione- ma anche da uve **Lambrusco**.

Nel **2004** il marchio **Bellei** viene acquisito dalla **Cavicchioli**, tra le aziende leader nella produzione dei Lambrusco e **Christian**, figlio di Beppe si occupa della produzione degli spumanti.



*Il vigneto a Riccò di Serramazzone*

Nel 2010 il marchio Cavicchioli viene acquisito dal Gruppo Italiano Vini e Christian Bellei decide di mettersi in proprio,

fondando, con l'aiuto di un gruppo di amici, la **Cantina della Volta** che sin da subito ottiene un notevole successo di critica, infatti il suo spumante brut, "La Cantina della Volta" viene accreditato di un punteggio di 18/20 dalla **Guida dei vini dell'Espresso**.

L'azienda dispone di 10 ettari a vigneto a 650 metri d'altitudine nella frazione Riccò del comune di Serramazzone, sulle colline modenesi, dove negli anni '90 Beppe aveva messo a dimora le barbatelle di Pinot nero e Chardonnay utilizzate



*I vini in degustazione*

principalmente per la produzione dei "**Mattaglio**", spumanti prodotti in cinque versioni, sia bianchi che Rosé; mentre le uve di Lambrusco provengono da vecchi vigneti situati su terreni alluvionali del fiume Secchia, nella zona di **Sorbara**.

La Cantina ha sede nell'edificio originale costruito dal bisnonno di Christian vicino all'argine del **Naviglio** di Bomporto, nei pressi della Darsena, luogo in cui le barche dovevano effettuare "la volta" nel loro

percorso per riprendere la navigazione verso la città di Modena. A questo luogo si devono il simbolo del **battello fluviale** e la denominazione sociale della Cantina della Volta.

La produzione attuale è di circa 130.000 bottiglie/anno, principalmente di Metodo Classico.

Collegati in videoconferenza con **Angela Sini**, A.D. della cantina e **Giulia Baroncioni** dell'Ufficio Vendite, con una responsabile dell'ufficio di comunicazione che ha coordinato l'evento, con **Adele Elisabetta Granieri** che ha condotto la degustazione dei vini e con una decina di colleghi degustatori e giornalisti del vino abbiamo potuto degustare i quattro vini.



Fil rouge che li accomuna è dato dalla spiccata vena acida, che in alcuni vini diventa quasi tagliente è dalla bellissima

effervescenza, costituita da bollicine sottilissime e persistenti.

Da segnalare la particolare cura di ogni dettaglio che si estende

anche alla **gabbietta** ed alla **capsula** specifiche per ogni vino; segno di riconoscimento comune per (quasi) tutte è il veliero, simbolo anche della cantina.

In retroetichetta viene segnalata la **data di sboccatura**, comprensiva del mese, informazione che auspicheremmo venisse adottata da tutti i produttori di spumante.

Veniamo ai vini:

## – Vino Spumante di Qualità Chardonnay – Pinot “Il Mattaglio”

### Dosaggio Zero

80% Chardonnay, 20% Pinot noir dell'annata 2015, provenienti e vendemmiate nella seconda metà d'agosto.

Nel bicchiere si presenta con un color paglierino luminoso, molto bella l'effervescenza formata da numerose e sottilissime bollicine.

Pulito il naso, intenso, con sentori d'agrumi e di frutta a polpa bianca, pesca e mela, note minerali e di lieviti, nocciole tostate, brioches.

Fresco alla bocca, asciutto, sapido, verticale, con spiccata vena acida, quasi tagliente, minerale, cremoso, fruttato, agrumato e con netti sentori di mela, lunga la sua persistenza.

Un vino molto elegante.

Passiamo ora ai Metodo Classico prodotti con uve **Lambrusco di Sorbara** e coniugati in tre diverse versioni di colore.

### – VSQ Bianco Metodo Classico Brut Millesimato 2015

Le uve vengono vendemmiate l'ultima settimana di settembre, vinificato in bianco il vino sosta sui lieviti per almeno 38 mesi.

Da segnalare la cura particolare data alla gabbietta che tiene in posizione il tappo, il filo d'acciaio che la costituisce è dipinto in due diversi colori, bianco e rosso, ed intrecciato in modo tale da formare una prima “gamba” rossa, due rosse e bianche e la quarta bianca (**vedi foto**) a simboleggiare la trasformazione di un'uva a bacca rossa in un vino bianco.

La bottiglia -di vetro bianco- è inoltre ricoperta





rosso, per proteggere il vino dalla luce, da togliersi solamente al momento della stappatura.

Spuma



abbondante ed evanescente, color verdolino scarico, quasi bianco carta.

Intenso al naso, note minerali, sentori floreali e di mela e pesca bianca, accenni vegetali e di brioche, leggeri ricordi selvatici che rimandano al vitigno.

Sapido, verticale, spiccata vena acida, quasi tagliente, sentori di mela renetta e di crosta di pane, note d'agrumi (pompelmo rosa), accenni tostati e leggere note vegetali.

### – VSQ Lambrusco di Sorbara Rosé Doc Metodo Classico Brut 2015

Quarantatre mesi sui lieviti per questo vino degorgiato nel novembre del 2019

Alla vista si presenta tra il rosa antico di media intensità ed il rosa cipria, luminoso.

Mediamente intenso al naso, burroso, sentori di frutti di bosco e di briosche.

Mediamente strutturato, con effervescenza cremosa, fresco, sapido e fruttato, fragoline di bosco e lampone, agrume maturo, piacevolissima la beva e lunghissima la persistenza.

Forse il più semplice –termine da non confondersi assolutamente con

Privacy & Cookies Policy



“banale”, tutt’altro- tra i vini assaggiati, ma quello che si lascia bere con più facilità, e che non richiede particolari elucubrazioni mentali. Una bottiglia che vede quindi esaurirsi velocemente il suo contenuto.

- VSQ Lambrusco di

### Sorbara Doc Metodo Classico Brut “Trentasei” 2014

Questo vino è dedicato al padre di Christian, Beppe, la cui immagine è riportata sulla capsula.

Trentasei è il periodo minimo – in mesi- di sosta sui lieviti, anche se nel caso del nostro vino, degorgiato i mesi diventano ben 55.

Le uve, vendemmiate la terza settimana di settembre, provengono da un vigneto situato presso l’argine del fiume Secchia.

Il colore è una via di mezzo tra il ciliegia ed il granato, luminoso e trasparente, di media intensità, sottili e numerose le bollicine.

Intenso al naso, fruttato, ciliegia e frutti di bosco ed agrumi maturi, accenni di crosta di pane.

Deciso l’impatto al palato, cremoso, succoso, sapido, con un bel frutto



rosso e sentori d'agrumi maturi, accenni leggermente vegetali sul lungo fin di bocca leggermente ammandorlato.



*Lorenzo Colombo*

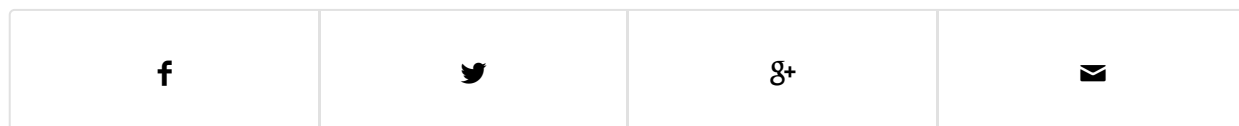
*Ciò che rimane dei vini.*

---

7 APRILE 2020 | DA LORENZO COLOMBO

---

Condividi questo articolo



---

info@ioeilvino.it © Copyright - Io e il vino. [Privacy Policy](#) - [Enfold WordPress Theme by Kriesi](#)

Privacy & Cookies Policy