



MODENA INDUSTRIA

HOME SETTORI » ABBONAMENTI PUBBLICITÀ CONTATTI

Le due anime del Metodo Classico modenese

23 Settembre 2019 | -ALIMENTARE, ARTICOLI



Da Bomporto a Riccò, dalle uve di Lambrusco a quelle di Pinot Nero e Chardonnay: Christian Bellei e la storia di un percorso innovativo... che è solo all'inizio.

Vi vogliamo parlare di innovazione nel vino, a partire da quello che si produce qui, il lambrusco e quindi senza precedenti. Vi vogliamo raccontare di scelte originali e forse azzardate, ma con solide radici e che guardano avanti, protese ad un livello di qualità elevato e che oggi a distanza di pochissimo tempo, premiano in termini di riconoscimenti, soddisfazione da parte dei clienti e

soprattutto di una domanda del mercato in crescita. Vi vogliamo dire di Cantina della Volta di Bomporto e di **Christian Bellei**, che ha dato vita a quanto ancora mancava sul territorio.

Cantina della Volta nasce nel 2010 per iniziativa di un gruppo di amici appassionati di vino giusto?

"Infatti. Mi hanno chiesto di condividere un nuovo progetto nel settore vinicolo: dare continuità alla produzione di vini del territorio modenese secondo il Metodo Classico, ampiamente utilizzato in Francia e meglio noto come Metodo Champenoise, cioè quello della fermentazione naturale in bottiglia".

E in questo modo lei è arrivato a rappresentare la quarta generazione di questa famiglia di produttori di vino a Bomporto. "L'attività fu iniziata da mio bisnonno Francesco Bellei nel 1920 e in seguito ereditata dal nipote Giuseppe, che condusse l'azienda vinicola di famiglia fino al termine degli anni novanta. Giuseppe nel modenese noto come "Beppe", diplomato in enologia ad Alba, riuscì a trasmettermi tutta la sua passione per l'enologia, lavorando assiduamente insieme, gomito a gomito tanto in campagna quanto in cantina. Abbiamo condiviso numerose visite a Epernay, in Francia, patria di nobili vini spumanti, attratti dal fascino dello Champagne. Lo scopo dei viaggi era studiare a fondo l'elaborazione dei vini con il metodo Champenoise per poi applicarlo sulle uve lavorate nella propria cantina di Bomporto".

La profonda passione di Christian Bellei per il Metodo Classico e la sua attenta e costante ricerca nell'ambito della spumantizzazione stanno portando Cantina della Volta ad affermarsi nel segmento dei vini spumanti di qualità, con un approccio a dir poco pionieristico nella produzione del lambrusco di Sorbara in purezza. Uno dei tratti distintivi dell'azienda infatti è la capacità di creare prodotti innovativi, ma in grado di esprimere al contempo l'autenticità del territorio e la tipologia delle uve da cui hanno origine.

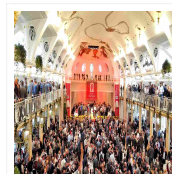
Risulta evidente quindi che fin dal principio, l'obiettivo aziendale è stato quello di divenire leader di una nicchia di mercato di vini del territorio di altissima qualità, oppure non è così? "Grazie all'apporto di Angela Sini, il nostro amministratore delegato, opera un team che cura minuziosamente l'attività commerciale finalizzata al perseguimento di questo obiettivo a tutti gli effetti strategico. Oggi i nostri vini spumanti sono il risultato di un accurato lavoro di controllo qualitativo sull'intera filiera, a partire dalla coltivazione altamente sostenibile delle uve, in cui l'apporto umano è fondamentale, fino alla supervisione attenta di ogni fase delle lavorazioni. Questo ha portato fin dal principio, ci tengo a sottolinearlo, a non piegarci mai alle logiche del mercato di massa, rifiutando ogni sorta di standardizzazione, ma focalizzando soprattutto l'attenzione alla soddisfazione di un pubblico esigente, composto da consumatori raffinati e selezionati, per offrir loro vini eleganti, sorprendenti e mai scontati. In soli 9 anni di vita siamo stati in grado di passare dai due vini iniziali ad una gamma di 14 etichette, equamente suddivise in ognuna delle sue due anime: spumanti a base di Lambrusco di Sorbara in purezza, coltivato nella pianura alluvionale tra i due fiumi modenesi e spumanti a base di Pinot Nero e Chardonnay, coltivati nello storico vigneto di Riccò di Serramazzone".

Il lambrusco di Sorbara viene allevato da conferitori che in vigna seguono le indicazioni di Christian Bellei per raggiungere lo standard qualitativo richiesto. Cantina della Volta provvede poi con proprio personale specializzato alla raccolta manuale dei grappoli in piccole cassette – l'apporto umano di cui parlavamo prima che si riconferma anche nelle fasi di potatura – dal contenuto massimo di 15-17 kg. Alcuni di questi conferitori

Correlati



Il lambrusco e la 'fame' di crescere ancora



Poca Modena, ma di alto livello



E A MERANO, MODENA VA...



Pochi, ma eccellenti!

lavorano con Christian da decenni, quando era il nonno Bruno ad occuparsi della scelta dei vigneti.

I vitigni internazionali, Pinot Nero e Chardonnay, vengono allevati invece nel podere "San Lorenzo dietro il Monte" a Riccò. Si tratta di un luogo unico: 34 ettari individuati da Beppe Bellei a metà degli anni '80 del secolo scorso ed acquistato assieme agli amici Umberto L'Astorina e Luciano Casali. Oggi di proprietà di Cantina della Volta, l'azienda agricola vanta 10 ettari di vigne che affondano le radici in terreno calcareo e gessoso, particolarmente adatto per l'ottenimento di uve spumantistiche. L'altitudine media del vigneto di circa 600 metri s.l.m. ed il bosco che lo circonda, unitamente ad una notevole escursione termica, creano un habitat non solo idoneo, ma perfetto per l'ottenimento delle basi che poi Christian elabora col suo inconfondibile stile. Il toponimo di una di queste vigne, l'iconico Mattaglio, ha dato il nome alla linea degli spumanti di questa seconda anima di Cantina della Volta.

Ma i mercati cosa le dicono? Come le rispondono di fronte a questa tanto innovativa quanto

originale? "Abbiamo, inteso come Cantina della Volta, nel nostro DNA una visione di lungo termine, in primo luogo indispensabile per chi voglia produrre Metodo Classico di alta qualità e che si riflette anche nella strategia commerciale: avanti di passo costante e deciso. Dalle 30.000 bottiglie vendute nel 2011, primo anno di commercializzazione dei nostri prodotti, abbiamo raggiunto le 140.000 bottiglie vendute nel 2018 con una crescita media del 25% annuo. Da alcuni anni poi, questa crescita è supportata anche dalle esportazioni che sempre nel 2018 hanno raggiunto il 21% delle vendite totali., con mercati principali di destinazione quali USA, Giappone ed Europa. Inoltre, la strategia commerciale messa in atto da Angela Sini contempla la conoscenza diretta della maggior parte della clientela, sia in Italia che all'estero, allo scopo di verificare il posizionamento dei prodotti, che devono essere "raccontati" per completare l'esperienza degustativa con la magia del "Metodo Cantina della Volta".

Dica la verità: lei è di sicuro e senza dubbio un innovatore, ma ci sono stati anche altri a sostenerla in questa avventura? A dirle "Vai avanti che la via è quella giusta"?

"Diciamo che Cantina della Volta ha avuto dei "complici" speciali: Massimo Bottura e Beppe Palmieri (Osteria Francescana); Giorgio Pinchiorri, Alessandro Tomberli e Ivano Boso (Enoteca Pinchiorri di Firenze) per il supporto, fin dagli inizi, nel perseguimento della massima qualità e nella valorizzazione dell'origine dei propri vini. Il resto è quel numero crescente di persone che provenienti da ogni dove, visita ogni anno la sede produttiva a Bomporto, curiosi di conoscere la nostra storia, quella delle due anime dell'azienda e di farsi guidare, da personale appassionato, in una degustazione studiata che esprime al meglio il nostro lavoro. È dalla loro soddisfazione che siamo spronati a fare ancora meglio".

Filippo Pederzini

