DEGUSTAZIONI

Christian Bellei Brut Vsq bianco 2013 Cantina della Volta

Pubblicato 3 ore fail 18/05/2020
di **Franco Ziliani**

Quali sono in Italia gli *chef de cave*, ovvero i cantinieri che sovraintendono in tutte le loro fasi alla lunga e meticolosa preparazione di un metodo classico, che fanno veramente la differenza e che hanno una marcia in più?

Andato in pensione dopo una luminosa carriera Mauro Lunelli, il padre del Giulio Ferrari, morti Luciano Lunelli di Abate nero e Lionello Letrari, i primi nomi che mi vengono in mente sono quelli di Rubens Larentis, che sovraintende alla produzione dei metodo classico targati Ferrari, di Mattia Vezzola, sempre più impegnato nella sua azienda gardesana Costaripa che in un'azienda di Erbusco che ha contribuito ben più del proprietario (che in fondo ci ha messo solo i soldi) a far diventare grande. E poi di Stefano Capelli, alter ego di Maurizio Zanella a Cà del Bosco e poi, sempre in Franciacorta, Luigi Bersini del Castello Bonomi sul Monte Orfano, in Oltrepò Pavese Marco Bertelegni, responsabile delle meraviglie bollicinare che si fanno al Monsupello, Sepp Reiterer folletto della più alta cantina di spumantizzazione d'Europa, l'Arunda /Vivaldi di Meltina in Süd Tirol, e, forse, Enrico Paternoster in Trentino.

A questo ristretto drappello di virtuosi delle *pupitres* (e *giropallets*) che farebbero la loro ottima figura anche se lavorassero in Champagne, a mio avviso va aggiunto d'imperio senza discussioni possibili anche uno chef de cave che opera in Emilia Romagna, più precisamente in provincia di Modena, a Bomporto e che fa da anni mirabilie in quell'azienda esemplare che è Cantina della Volta.

Il suo nome, ne ho scritto spesso, qui qui, qui e ancora qui (dove ho parlato di un'annata precedente a quella di cui vi parlerò tra poco) è **Christian Bellei**.

Come ho già scritto nell'ultimo articolo in ordine di tempo dedicato a questa bellissima realtà spumantistica che è Cantina della Volta oggi Christian fa tesoro di anni, anche da ragazzo, in cui il padre lo portava in visita in Bourgogne ed in Champagne, viaggi fatti per "studiare a fondo l'elaborazione dei vini con il metodo champenoise per poi applicarlo sulle uve lavorate nella propria cantina di Bomporto" e oggi si può dire tranquillamente che il figlio abbia superato il padre diventando uno dei grandi "maghi" della spumantizzazione metodo classico in Italia.

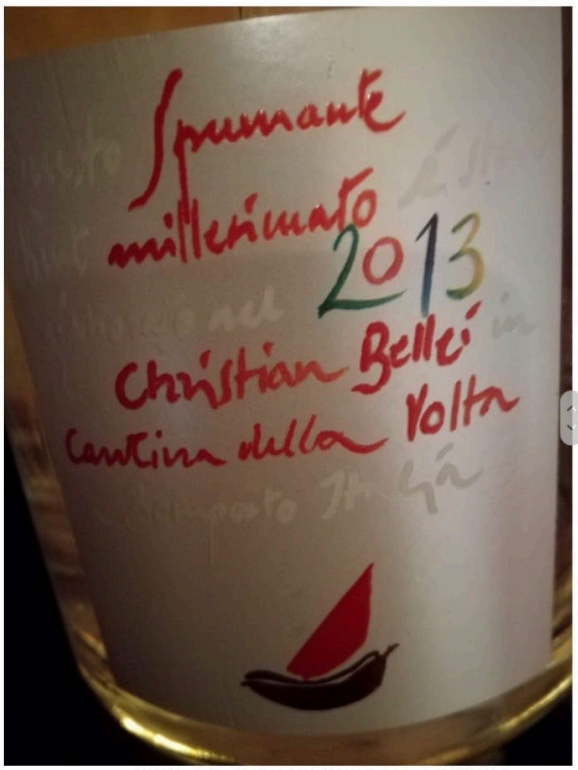
Tutto tra le sue mani si tramuta in qualcosa di magico. Che lavori con le uve canoniche della Champagne, Chardonnay e Pinot nero, provenienti dai 9 ettari di vigneto, noto quale "**podere di San Lorenzo Dietro il Monte in Riccò di Serramazzoni",** posto sulle colline modenesi ad una altitudine di circa 650 metri, scelto da Beppe Bellei negli anni Novanta "per allevare le uve adatte a realizzare spumanti con gli stessi vitigni utilizzati dai francesi" da barbatelle acquistate in Francia.

Oppure, ricordandosi che l'azienda si trova "nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara", mettendo a punto un "approccio pionieristico nella produzione del lambrusco di Sorbara", che cuvée dopo cuvée ha dello straordinario, per la capacità rara di "ideare prodotti sempre innovativi, che esprimano al contempo l'autenticità del territorio dal quale provengono e la tipologia delle uve da cui hanno origine".

Oggi, dalla mia cantina, "fresco" di un dégorgement che risaliva a tre anni fa, ho pescato non uno dei suoi "méthode champenoise" da uve francesi, inserito nella linea **Mattaglio** che comprende Brut, Dosaggio zero, Rosé, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, bensì una dei suoi super virtuosistici esercizi di rivalutazione e dimostrazione delle grandi potenzialità dell'autoctono Lambrusco di Sorbara. Una linea di bollicine che comprende Rimosso, Brut rosso, DDR (Dégorgiatura Dosaggio Recente), Trentasei, Rosé, La Prima volta. Vi parlo del **VSQ Christian Bellei metodo classico 2013**, ottenuto da uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia e vinificate in bianco, affinato 36 mesi sui lieviti, con sboccatura del marzo 2017.

bty

Una cuvée di cui Christian Bellei ha scritto: “Il mio obiettivo, ora come in passato, è sempre stato quello di riuscire a dimostrare le grandi potenzialità di questo vitigno unico, dotato di un talento spumantistico tanto straordinario quanto affascinante, in grado di stupirmi ogni volta, attraverso la sua dinamicità, la sua sottigliezza, la sua versatilità”. Ho voluto esaltare ancor di più l’anima insita in quest’uva, la sua naturale propensione alla dinamicità gustativa, la sua versatilità, l’eleganza olfattiva che può raggiungere sfumature sorprendentemente raffinate”. Dopo 36 mesi di riposo sui lieviti, è nata una nuova interpretazione. Anche la bottiglia è differente – per il colore del vetro – rispetto agli altri vini dell’azienda. L’etichetta è volutamente essenziale, per lasciare spazio al vino, con una reinterpretazione calda e artistica del simbolo aziendale, quella barca che un tempo percorreva il Naviglio Modenese e che rappresenta simbolicamente la navigazione di Cantina della Volta sin dall’inizio della sua avventura nel 2010”. Tecnicamente il vino deve molto all’utilizzo della pressa pneumatica Bucher Vaslin che viene usata anche per gli altri vini, ma sicuramente nel caso dello Spumante Millesimato Christian Bellei risulta ancora più determinante per il risultato finale”.



bmd

Pescato dalla mia “cave dei miracoli”, portato a casa e nemmeno passato nel secchiello del ghiaccio questo Sorbara MC di Bellei ha fatto un figurone. Colore paglierino scarico, luminoso, brillante, perlage finissimo, esaltato dal bicchiere meraviglioso di Sophienwald che ho scelto (distribuito in Italia da Ceretto Terroirs) e un bouquet molto fine e delicato giocato tra note di fiori bianchi e agrumi, nocciola fresca, crosta di pane e sale.

La bocca è viva, nervosa, scattante, la bolla estremamente delicata e non aggressiva sul palato, per un gusto pieno e avvolgente, una persistenza lunga e sapida, un finale lungo e teso.

https://youtu.be/3A0JfsJt98Y

Per essere “solo” un metodo classico da uve Lambrusco di Sorbara tanto di cappello a quel maghetto e “apprendista stregone” di un Christian Bellei!

Cantina della Volta
Via Per Modena n. 82,
telefono +39 059 7473312
info@cantinadellavolta.com

sito Internet www.cantinadellavolta.com