

DEGUSTAZIONI

# Blanc de Noirs 2011 Cantina della Volta



Pubblicato 10 ore fa il 14/03/2018

di Franco Ziliani



Denominazione: Altre Bollicine



Metodo: classico



Uvaggio: Pinot nero



Fascia di prezzo: da 25 € a 35 €



Giudizio:



**Posso dirlo? Lo dico: così buono che verrebbe voglia di chiamarlo Champ...e!**

Non ho molta fantasia, dirà qualcuno, perché a poco più di una settimana dall'[articolo dopo applaudivo Christian Bellei](#) come magico creatore di un finissimo metodo classico da uve Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco torno a proporvi capolavoro di quel genietto modenese baciato da Bacco, che ha fatto tesoro della lezione del suo babbo "Beppe", e ha fatto di Bomporto, località del modenese (e a Modena in quanto a creatività, il mitico Enzo Ferrari insegna, non sono secondi a nessuno.), una delle capitali del metodo classico italiano.

Non mi ripeterò e per le notizie su [Cantina della Volta](#) vi rimando all'[articolo di una settimana orsono](#) e a due precedenti, quello su [un Sorbara rosé metodo classico](#) che sarò fiero di includere in una delle due degustazioni dedicata ai vini italiani in rosa, fermi e con le bollicine, che (ma diciamolo, ormai le cose sono decise...) condurrò quest'anno nell'ambito del Vinitaly, e [su un Brut](#).



In questo caso nessuna esercitazione sul Lambrusco, ma un lavoro, impeccabile, dalle due uve canoniche della Champagne, Chardonnay e Pinot noir (manca solo la terza magica uva, che io adoro, soprattutto se utilizzata nei Rosé), provenienti dai "9 ettari di vigneto, noto quale **"podere di San Lorenzo Dietro il Monte in Riccò di Serramazzone"**, posto sulle colline del versante modenese dell'Appennino toscano-emiliano 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".

Un terreno collinare ben soleggiato, calcareo, argilloso, con gesso superficiale, posto a ridosso di un bosco da cui arrivano tutte le uve utilizzati per il metodo classico della linea Il Mattaglio.



Il tema è uno di quelli che mettono più a dura prova gli chef de cave, in Champagne come nelle zone spumantistiche italiane a denominazione d'origine e non: Blanc de Noirs. Ovvero vinificazione in purezza, in bianco, di uve Pinot Nero. Eppure il buon Christian, uno che, quando è in vena di raccontare ti parla di prove di vinificazione fatte con uve le più incredibili, anche in questo caso non fa una piega. E la sua esecuzione è, come sempre, impeccabile.



La tecnica impiegata è la consueta: "pressatura soffice delle migliori uve di Pinot Nero del vigneto collinare di Riccò, raccolte rigorosamente a mano, in cassette. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. Solo il mosto fiore, con maggior contenuto di acidità e mineralità, viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla raccolta avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo classico della fermentazione sui lieviti, in bottiglia, a temperatura costante. Le bottiglie rimangono in affinamento per 46 mesi affinché il vino possa esprimere tutta la sua complessità. Segue poi il *dégorgement* e l'aggiunta della *liqueur d'expédition*".

Il resto è pazienza, savoir faire, artigianalità ispirata, che si trasferisce per incanto nella bottiglia e nel bicchiere quando dopo aver stappato versi nel calice giusto, nella fattispecie, **l'Etoilé Sparkle Italesse**, ideato dall'amico trentino **Luca Bini**, che proprio io, lo scorso ottobre, il giorno dopo il mitico evento di **Modena Champagne Experience**, feci conoscere a Bellei facendogli visita insieme ad un comune amico, il saggio **Stefano Malagoli**.

Già il colore è uno spettacolo, un universo a sé, tra l'oro antico, con leggere sfumature ambrate che tendono appena al rosato, al rame pallido, con un perlage di contorno molto fine, vivace, scintillante nel bicchiere.



Il naso s'impone subito per la sua grande freschezza, la sapidità, o meglio salinità, incisiva, nervosa, grintosa di grande energia, e accanto un coté fruttato che evoca l'albicocca, la pesca gialla, gli agrumi canditi, un tocco di ananas, e poi le mandorle. E ancora, fieno secco, fiori di glicine e di acacia e un quid di pasticceria.

La bocca, come ogni Blanc de Noirs base Pinot noir che si rispetti è larga, calda, avvolgente, ampia e di sostanza, la bolla appena croccante e quasi cremosa, ed il vino si dispone sul palato quieto, delicato, carezzevole, con una leggerissima vinosità ed un finale lungo, persistente, di grande soddisfazione, che richiama in retrogusto la pesca gialla già colta nei profumi.

Posso dirlo? Lo dico: un Blanc de Noirs così buono, **ad un prezzo, su Internet, inferiore ai 30 euro**, che verrebbe voglia di chiamarlo Champ...e!

*Compliments et chapeau, Monsieur Bellei, grand chef de cave!*