




Home	News	Riviste	Annuari	Banche dati	Downloads	Chi siamo	Advertising	E-shop	English 
------	------	---------	---------	-------------	-----------	-----------	-------------	--------	---

## Premiata Salumeria Italiana nr. 3, 2016



### Il bianco si porta con tutto!

Rubrica: **Vino**

Articolo di **Benedetti E.**

(Articolo di pagina 112)

Un'etichetta unica, un vino capace di stupire ogni volta e un artista, o per meglio dire, un vero atleta del Metodo Classico. Sono forse questi i tre ingredienti che riassumono al meglio la filosofia di **Cantina della Volta**, fondata nel 2010 a Bomporto, nella Bassa modenese, da **Christian Bellei**, quarta generazione di imprenditori vinicoli e figlio d'arte. È stato il padre infatti, **Giuseppe Bellei**, a trasmettergli l'amore per la Francia e per gli spumanti Metodo Classico. «*Ho iniziato questa avventura con una parte di uve di Lambrusco di Sorbara ereditate dalla mia famiglia, il nostro vitigno autoctono d'elezione, dal carattere e dalla personalità marcate. Poi ci sono le uve di Pinot nero, Chardonnay e Pinot meunier coltivate nelle vigne del nostro podere a Riccò di Serramazzone (MO), un terreno unico caratterizzato da un terroir e un microclima simili a quelle dei vigneti dello Champagne*» racconta Christian durante la sua prima visita alla cantina. «*In queste due situazioni, dove una scelta è scontata, ovvero fare gli spumanti con i vini tradizionali, io ho iniziato il mio personalissimo percorso con il vino Lambrusco. E questa è stata la sfida più bella!*».

Una sfida che Cantina della Volta ha raccolto e portato al traguardo con un vino Spumante di Qualità Metodo Classico, vendemmia 2012, da uve di Lambrusco di Sorbara in purezza, vinificato in bianco. «*Il nostro lavoro è focalizzato sul portare il Lambrusco con il Metodo Classico verso un nuovo interesse*» mi spiega Christian. «*Anni fa il Lambrusco doveva essere consumato entro 6 mesi, era di facile beva, e, soprattutto, era un prodotto diffuso in tutto il mondo creato per i mercati. Produrre un Lambrusco con Metodo Classico rosso è stata la logica conseguenza. Poi, con grande lavoro e impegno, siamo passati al rosé, e oggi il traguardo del Lambrusco bianco, decisamente non scontato*».

Ma per una persona che in sella alla sua bici da corsa fa 18.000 chilometri all'anno senza nulla da invidiare a chi dell'agonismo fa la sua vita professionale, ecco, per quel Christian Bellei in veste di "spumantista" questa è stata una "gran bella idea!". «*Il Lambrusco bianco è sempre stato fatto ma in chiave piuttosto economica, soprattutto per il mercato inglese*» precisa Christian mentre mi mostra la bottiglia del vino che completa la gamma di lambruschi di Cantina della Volta. «*Qui ho voluto esaltare ancora di più l'anima di quest'uva, la sua versatilità, l'eleganza che può raggiungere sfumature sorprendentemente raffinate*». Dopo 34 mesi di riposo sui lieviti, è nata una nuova interpretazione: di colore giallo tenue con riflessi verdolini, ha bollicine di grana finissime e persistenti. Il bouquet alterna sentori floreali e note di frutta fresca che ricordano la mela. Espressivo e diretto, al palato ha ampiezza, dinamicità, un equilibrio che riesce a fondere morbidezza e freschezza. Christian Bellei in pratica ha voluto portare il Lambrusco di Sorbara alle vette più alte del Metodo Classico, in grado di stare al fianco delle più nobili bollicine bianche.

Il Lambrusco Bianco della Cantina della Volta si presenta stilosissimo in una bottiglia con etichetta realizzata dal tratto elegante e personale del pittore Giuliano Della Casa, le scritte bianco su bianco in rilievo e rosso. «*Se leggi quelle rosse, più visibili, l'etichetta ha un senso. Ma, man mano che ti avvicini e metti a fuoco il testo in bianco, il senso si allarga a qualcosa di diverso*» mi spiega Christian, che non ha lasciato nulla al caso nella costruzione, anche comunicativa, di questo nuovo prodotto. 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 dall'inizio della sua avventura ad oggi.

**Elena Benedetti**

**Cantina della Volta**

**Via per Modena 82 - 41030 Bomporto (MO)**

**Telefono: 059 7473312**

**E-mail: [info@cantinadellavolta.com](mailto:info@cantinadellavolta.com)**

**[commerciale@cantinadellavolta.com](mailto:commerciale@cantinadellavolta.com)**

**Web: [www.cantinadellavolta.com](http://www.cantinadellavolta.com)**