



Anno XVII

Numero 194 Giugno 2022

<https://www.faronotizie.it/>

## CANTINA DELLA VOLTA: BOLLICINE – LAMBRUSCO E NON SOLO

*di Marino Forcellini*

Una degustazione dei vini della 'Cantina della Volta' mi ha fatto conoscere questa interessante realtà del mondo vinicolo, collocata nel centro del territorio del Lambrusco di Sorbara.

Siamo in provincia di Modena, a Bomporto.

La cantina è situata vicino all'argine del naviglio di Bomporto, una darsena settecentesca dove le barche dovevano fare 'la volta' per riprendere il percorso verso la città di Modena; da qui il nome della cantina e il simbolo del battello fluviale nel logo della cantina stessa.


Il titolare della cantina è Christian Bellei, che rappresenta la quarta generazione della famiglia di produttori di vino.

La Cantina della Volta è stata fondata nel 2010, ma già dal 1920 la famiglia Bellei produceva vino nella cantina che poi, profondamente ristrutturata e dotata delle attrezzature all'avanguardia per la produzione degli spumanti metodo classico ora è diventata la 'Cantina della Volta'.

La cantina possiede un vigneto su un terreno collinare a circa 650 m sul livello del mare dove negli anni 90' furono impiantate le barbatelle di Chardonnay e Pinot nero provenienti dalla Francia; il vigneto copre circa 9 ettari dei 32 del podere e ha una conformazione che permette forti escursioni giornaliere e un terreno che ha molte caratteristiche simile ai territori dello Champagne.

Il titolare attuale e il padre hanno sempre avuto la passione per gli spumanti di qualità ed hanno in più occasioni soggiornato a Epernay, una delle più importanti località di produzione dello Champagne, per conoscerne meglio i segreti e sta mettendo in pratica quanto ha appreso per produrre vini metodo classico (con rifermentazione in bottiglia) di qualità.

Ha iniziato ad utilizzare la tipologia di vinificazione a metodo classico utilizzando i vitigni classici internazionali Chardonnay e Pinot nero, con buoni risultati, passando poi al vitigno tipico della zona: il Lambrusco di Sorbara.



La degustazione prevedeva quattro vini in questa sequenza:  
'Il Mattaglio' Dosaggio Zero metodo classico senza indicazione di annata,  
Christian Bellei Spumante Metodo Classico Millesimato 2013,  
Rosè Lambrusco di Sorbara Spumante DOC Metodo Classico 2016  
CDV BRUTROSS Lambrusco di Sorbara Spumante DOC Metodo Classico.

Vediamo i vini:

**'Il Mattaglio' Dosaggio Zero:** 80% Chardonnay, 20% Pinot nero, 33 mesi sui lieviti,

colore giallo paglierino tenue con perlage continuo e molto fine, al naso sentori floreali e di frutta a polpa bianca, al gusto secco, molto minerale e salino;

**Christian Bellei:** 100% Lambrusco di Sorbara, vinificato in bianco, 38 mesi sui lieviti,

colore dorato con riflessi verdolini, perlage persistente, al naso sentori floreali e note citrine, al gusto conferma le sensazioni del naso, molto fresco e una punta di salinità;

**Rosè Lambrusco di Sorbara:** 100% Lambrusco di Sorbara, vinificato in rosato, 42 mesi sui lieviti, colore rosa salmone intenso, con bollicine fini e persistenti, naso complesso: piccoli frutti rossi come la ciliegia, il melograno, crosta di pane, ma anche note minerali e saline: al gusto si riconfermano i riconoscimenti olfattivi, ma anche note agrumate e una buona sapidità con una buona persistenza:

**CDV BRUTROSS Lambrusco di Sorbara:** 100% Lambrusco di Sorbara, vinificato in rosso, 9 mesi sui lieviti, colore rosso rubino brillante, con un perlage fine, al naso note fruttate di lamponi e fragoline e anche note agrumate; al gusto si ritrovano tutti le caratteristiche del Sorbara, con anche sapori fruttati; una buona persistenza e un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

La degustazione è stata particolarmente interessante perché è iniziata con un vino tradizionale, il metodo classico ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dai vitigni Chardonnay e Pinot nero, come gran parte dei grandi Champagne francesi, ma anche dei vini metodo classico italiani più famosi

(Franciacorta, Trento doc) per passare poi a degustare tre tipologie diverse di vino metodo classico ottenuto con il vitigno tipico della zona, il Lambrusco di Sorbara, in tre diverse tipologie: vinificato in bianco, in rosato e in rosso.

L'esperienza è stata molto interessante. Chiaramente i profumi e il gusto dei vini ottenuti con il vitigno Lambrusco di Sorbara al 100% sono diversi da quelli ottenuti dai vitigni classici, ma il risultato è piacevole, in modo particolare ho apprezzato molto la versione rosé. Una piacevolezza di beva, una complessità sia al naso che al gusto ne fanno un prodotto di gran pregio.

