

Cantina della Volta, il Lambrusco di Sorbara incontra il Metodo Classico e supera la tradizione

4 Giugno 2025

di **Marcella Pace**



MODENA – “Il vino non è una formula matematica: è frutto di attenta ricerca e smodata passione”. Ne è convinto **Christian Bellei**, quarta generazione di imprenditori vinicoli a Bomporto di Modena, che da quella “smodata passione” per il Metodo Classico, ha seguito le orme del padre **Giuseppe**, tra i primi, nel modenese, ad adottare il Metodo Champenoise.

È grazie a lui, spinto da un gruppo di amici appassionati di vino, tra cui **Angela Sini**, amministratore delegato dell’azienda e responsabile commerciale, che è nata Cantina della Volta, il cui nome richiama il giro che le barche facevano per ritornare verso Modena, nei pressi dell’argine del Naviglio di Bomporto, nelle cui vicinanze è stato costruito l’edificio, nel

1920, su incarico della famiglia Bellei, che oggi ospita l'azienda.



L'idea dell'enologo e dei suoi soci è sempre stata quella di "dare continuità alla produzione di vini del territorio modenese, ma secondo il Metodo Classico". Bellei prende il background derivante da una tradizione di famiglia, iniziata dal bisnonno **Francesco**, e poi dal padre Giuseppe che ha condotto l'azienda fino alla fine degli anni '90 e che per primo negli anni '70 produsse i suoi lambruschi con Metodo classico.

I viaggi costanti di padre e figlio in Champagne hanno fatto il resto, consentendo al vignaiolo di applicare alle uve di Bomporto la fermentazione in bottiglia, andando oltre la tradizione delle bollicine emiliane e diventando punto di riferimento nel settore.

Nascono così i Lambruschi di Sorbara di Cantina della Volta, mai scontati e mai "piegati alle logiche del mercato di massa", spiegano dall'azienda, che rifiuta "ogni sorta di standardizzazione e concentra la sua attenzione nel soddisfare un pubblico esigente,

composto da consumatori raffinati e selezionati, offrendo loro vini eleganti, sorprendenti. Oggi i nostri vini spumanti sono il risultato di un accurato ed intransigente lavoro di controllo qualitativo sull'intera filiera, a partire dalla coltivazione altamente sostenibile delle uve fino alla supervisione attenta di ogni fase delle lavorazioni".

I vini di Cantina della Volta partono dalle uve di Lambrusco di Sorbara Doc, allevate nei terreni di origine alluvionale, tra i fiumi Secchia e Panaro, nella zona pianeggiante al centro della provincia di Modena e da quelle di Pinot nero e Chardonnay, questi ultimi coltivati nel Vigneto Podere di San Lorenzo Dietro il Monte in Riccò, frazione di Serramazzoni. La tenuta di 32 ettari, di cui 10 destinati a vigneti, venne scelta da Giuseppe Bellei per impiantare le barbatelle acquistate negli anni '90 proprio in Champagne.

La raccolta di tutte le tipologie di vitigni avviene rigorosamente a mano in cassette da 15 kg e le uve sono tutte vinificate in purezza.



Cantina della Volta sarà presente quest'anno per la prima volta ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che torna per il terzo anno consecutivo all'Aquila dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo, tra banchi d'assaggio, talk, masterclass e show cooking. In degustazione all'evento saranno quattro referenze dell'azienda.

In degustazione BrutRosso Lambrusco di Sorbara Doc il Brut Metodo Classico, vendemmia 2018 che ha ottenuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2025. Poi ci sarà Il Christian Bellei vendemmia 2017 ottenuto con uve di Lambrusco di Sorbara Bianco, altro vino pluripremiato, risultato da una vinificazione in purezza del mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve selezionate e raccolte a mano, provenienti dai terreni nelle vicinanze del fiume Secchia. La bottiglia in vetro trasparente è avvolta da una pellicola di colore rosso che ha la funzione di proteggere il vino dalla luce e dai raggi UV. Il Lambrusco di Sorbara Rosé Brut Doc 2018, inondato di riconoscimenti, è il risultato della vinificazione in purezza di uve di Lambrusco di Sorbara, coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia. In ultimo Il Mattaglio Blanc de Noirs Brut Metodo Classico, la riserva Vendemmia 2017 affinata almeno 60 mesi con le uve che arrivano dal Vigneto di Riccò.

LE FOTO











