VirtùQuotidiane

Ventiventi, il Lambrusco Metodo classico autentico racconta la storia di una famiglia e di un territorio

7 Giugno 2025

di Marcella Pace

MODENA – La linea temporale alla base di Ventiventi non è lunghissima, ma è scandita da tappe ben definite che hanno già scritto una storia riconoscibile e identitaria. Tutto inizia nel 2014 a Medolla nel modenese, con l'acquisto di alcuni terreni che oggi ospitano vigneti e cantina. Poi nel 2016, il primo impianto e nel 2018 la prima vendemmia.

Ma è l'anno 2020 con la piena operatività della cantina e l'inizio della commercializzazione dei vini, che rappresenta non solo una data, ma un simbolo, il momento di svolta, tanto da diventare il nome "Ventiventi" della cantina stessa.

Dietro questa avventura c’è la famiglia **Razzaboni** con **Vittorio** e i suoi figli **Riccardo**, **Andrea** e **Tommaso** che hanno scelto di raccontare il proprio territorio attraverso il Metodo Classico.

Ognuno ha un ruolo ben definito nella squadra, con Riccardo che è il responsabile commerciale e marketing, poi Andrea enologo della famiglia che, dopo gli studi a Cesena e una significativa esperienza in Trentino-Alto Adige, ha scelto di tornare a casa e dedicarsi alla produzione e il più piccolo, Tommaso, ancora in formazione come enologo.

Questi vignaioli hanno scelto di puntare sui vitigni locali, come il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Salamino, il Pignoletto e l’Ancellotta, ma anche di lavorare con varietà internazionali come il Pinot Bianco e lo Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Traminer.

Nei settant’ettari di tenuta, trenta di vigneti vitati, oggi la produzione si è attestata su 66 mila bottiglie di Metodo classico a cui si aggiungono 9.000 bottiglie con il Metodo Charmat e circa 5.000 di vini fermi.

La linea temporale di questa storia si puntella anche di altre date: il 2023, l'anno del primo export in Cina, ma anche dell'ingresso in Fivi, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, una scelta che sugella l'approccio autentico di questa famiglia. E poi il 2024 che segna un'ulteriore espansione verso Olanda e Inghilterra, ma anche Europa dell'Est e Croazia.

Ventiventi sarà una delle aziende presenti tra i banchi d'assaggio di Abruzzo in Bolla, l'evento dedicato agli spumanti italiani, organizzato da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, alla terza edizione. Masterclass, degustazioni, talk, show cooking e tanto altro si svilupperanno dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo all'Aquila.

All'assaggio la cantina del modenese ha deciso di portare 4 referenze, giudicate le più rappresentative della gamma. Prodotti principalmente realizzati con vitigni autoctoni del territorio quali Pignoletto, Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Salamino di Santa Croce, presentati in Metodo classico, il focus della cantina tra i metodi di vinificazione sin dal giorno zero. Ci saranno Blanc de Blancs – Pignoletto Doc Spumante Brut Metodo Classico, che fa 26 mesi sui lieviti, ma presto diventeranno 36. Poi il Ventiventi Rosè, Lambrusco di Modena Doc Spumante Brut Metodo Classico, il manifesto dello stile della cantina.

E ancora il Rouge de Noirs – Lambrusco Salamino di Santa Croce – Spumante Brut Metodo Classico, con il suo colore rosso rubino, il riscatto di un vitigno spesso sottovalutato. E per finire ci sarà il Ventiventi Brut – Spumante Brut Metodo Classico, un blend tra Chardonnay e Lambrusco di Sorbara, sempre in Metodo classico, che rappresenta l'unione tra il vitigno principe della spumantizzazione insieme all'autoctono Lambrusco di Sorbara, per dare un tocco di territorialità Modenese e la firma aziendale.

VENTIVENTI