

bubble's



BUBBLE'S ITALIA SRL

• Il Lambrusco • Vino ribelle

DI ERMI BAGNI E PAOLO VALENTE

FOTO MARCO PARISI

*SONO SEMPRE I VINCITORI
A SCRIVERE LA STORIA.
MA I RIBELLI TI ACCOMPAGNANO
VERSO L'ORIZZONTE
IRRAGGIUNGIBILE. PER GODERE
DELL'EFFERVESCENTZA
DELLA VITA.*

Da uno dei più ricchi signori della pianura emiliana fui invitato a un desinare in una delle sue proprietà... Potrebbe iniziare così il viaggio per conoscere il Lambrusco e i prodotti agroalimentari che abbondano nel paniere del territorio che, seguendo la via Emilia, evita i campanili e unisce Modena, Reggio Emilia e Parma. La nascita di alcuni di loro sembra avvenuta per caso, celata da una nebbia fiabesca; per conoscerli meglio occorre ricordare rumori ormai desueti, come quello dei passi sulla ghiaia di una strada vicinale.

Il Lambrusco è una storia ricca di sentimenti appassionati che si ritrovano nella cultura dei prodotti a denominazione di origine (doc e igt) e che mettono in evidenza il legame indissolubile con il territorio, a descrivere con immediatezza i protagonisti: l'uomo con un lavoro duro, ostinato, domestica la famiglia dei vitigni lambrusco ancora oggi selvatici, incontaminati. Ecco il vero protagonista, l'uomo, che qui è vivace, effervescente, sempre pronto all'innovazione, con un'innata attitudine al bene comune che, badate bene, non è una nozione astratta o una dottrina che si può imparare, ma è piuttosto un modo d'essere, una conquista interiore da tramandare alle generazioni future. È un vino unico che non solo unisce l'eleganza delle bollicine alla bellezza del colore rosso ma, facendosi condurre dal suo istinto, sa anche esprimere vitalità e furezza mordace nel momento in cui viene versato nel calice. Un vino dalla doppia anima che può essere frizzante o spumante, oppure l'aurora confusa con il tramonto e viceversa. L'effervescenza del presente, lo slancio contemporaneo del Lambrusco è proposto nelle diverse declinazioni, dalla rifermentazione in bottiglia, allo spumante metodo classico, per arrivare alla cura dei particolari che hanno determinato una raffinata evoluzione della produzione col metodo italiano. Il Lambrusco è come la passione vera: non rivela il suo nome a chi non ha la capacità di scoprirlo nelle suggestioni delle sfumature, dal rosato al rosso rubino; nella sua trasparente esuberanza troviamo la simbologia del territorio che, partendo dallo stile semplice delle chiese romaniche, attraversa la succulenza dei cibi e arriva al raffinato *GLAMOUR* delle autovetture sportive.

Il Lambrusco non nasconde nulla di diverso da quanto si possa già conoscere, ha un'unica facciata di primissima grandezza, ricca degli stessi sentimenti generosi rintracciabili nella cultura produttiva, che richiede, al pari dell'Arte, l'operosità delle braccia, la sapienza della mente e la passione che viene dal cuore.

Il lavoro così interpretato diventa un onore assoluto, mostra i dettagli delle cose fatte a regola d'arte, la cura delle parti che l'occhio non vede, ovvero la strabiliante bellezza della natura. Il fascino, la fragranza e i profumi irripetibili di questo vino ribelle sono inimitabili. Per farsi conoscere, ha girato il mondo migliaia di volte, donandosi sempre, offrendosi come un'immersione emotiva che mormora: "vieni in Emilia, troverai un territorio dove una biologia esuberante e instancabile si muove in modo naturale al ritmo imposto dal clima e dalla tradizione, senza fretta, tanto nella vita non si può avere tutto, bisogna lasciare qualcosa anche agli altri".

E. B.

THE HISTORY OF LAMBRUSCO IS STRICTLY INTERTWINED WITH ITS TERRITORY AND THE HARD WORK OF WILD VINE DOMESTICATION, RESULTING IN A DOUBLE-SOULED WINE: FIZZY OR SPARKLING, BUT ALWAYS WITH UNIQUELY CHARMING AND AROMATIC TRAITS, WHOSE FEATURES ARE HERE SEEN MORE IN DETAIL. IN ORDER TO INCREASE QUALITY, AGRONOMIC PROCEDURES MUST BE ADOPTED ACCORDINGLY TO THE CLIMATE CHANGE, WHOSE INFLUENCE ON GRAPE MATURATION AND HARVEST IS BECOMING MORE AND MORE RELEVANT. AS FAR AS PRODUCTION IS CONCERNED, SINCE THE CHANGE OF COURSE STARTED FROM THE SO CALLED "LAMBRUSCO RENAISSANCE", A GROUP OF PRODUCERS HAS NOW BEEN UP TO MORE MODERN AND VERSATILE WINES, APT FOR GASTRONOMIC MATCHES UNTHINKABLE IN THE PAST.



Isabel



C'E' UN ALTRO Lambrusco?

DOVE E COME RICERCARE LA QUALITÀ NEL LAMBRUSCO

Per alcuni il Lambrusco è considerato un vino didattico, un vino sociale, per una bevuta leggera e fresca, da abbinare a sapori genuini e a una quotidianità allegria e spensierata. La prima immagine che ci viene in mente pensando alla sua effervescenza è quella di una tavola rustica, imbandita con salumi e gnocco fritto, tortellini e bollito. I Lambruschi sono vini figli di quella "labrusca" con la quale gli antichi indicavano la vite selvatica, termine che nei suoi contenuti semantici è anteriore non solo alla presenza etrusca e poi romana nell'Italia settentrionale ma, addirittura, all'invasione celtica: questo fatto testimonierebbe il ruolo che hanno avuto le popolazioni padane nella sua domesticazione anche nelle zone umide della pianura padana, facendola arrampicare sugli alberi così da distanziarla dall'umidità del terreno. La storia ha poi indicato i percorsi fatti per tracciare una mappatura di cosa sono oggi i Lambruschi e degli areali che ne distinguono la produzione. Nei vari disciplinari che ne regolamentano la produzione, deve essere considerata l'organizzazione delle attività delle imprese del comparto vitivinicolo del Lambrusco, che riassumono i connotati caratteristici della filiera distrettuale: da una parte ci sono le cantine sociali, che hanno un ruolo determinante nella concertazione delle azioni delle imprese agricole, essendo le principali fornitrici di molte case vinicole e vitivinicole; dall'altra parte ci sono quelle cantine che, in contesti territoriali e competitivi spesso troppo compressi, divengono i competitor delle stesse cantine sociali, con la proposta del prodotto finito a marchio proprio. Oltre a questi due elementi, vi è una terza cordata più piccola ma qualitativamente molto interessante, ovvero quella che controlla completamente tutta la propria filiera produttiva. In alcuni casi, queste ultime realtà non sono solo il processo di una sedimentazione della tradizione e di un'esperienza pluridecennale tramandate agli eredi dalle famiglie fondatrici, ma si presentano al mercato finale, domestico e internazionale, con molteplici modelli di business che collocano in attività differenti della catena del valore per la creazione del loro vantaggio competitivo. Sono queste le aziende lontane dall'idea delle alte rese per ettaro, del veloce passaggio in autoclave e dell'altrettanto veloce commercializzazione. Lasciano ad altri questo compito, alle cooperative per intenderci, per le quali nutriamo rispetto e stima soprattutto per il sostegno che forniscono all'economia viticola dei territori in cui operano. Grazie a queste nuove generazioni, si è avviata una vera e propria rivoluzione che, prendendo spunto dalla crisi che ha subito il Lambrusco alla fine degli anni ottanta, ha smosso l'attenzione per dare valore ai vini.

Alcuni illuminati produttori storici si sono resi conto di come fosse necessario un cambiamento di filosofia produttiva: la qualità, attraverso il controllo completo della filiera produttiva, era il solo mezzo per emergere. Sono nati così dei veri e propri cru. Alessandro Medici ricorda: "Mio padre, Alberto, decise di piantare il vigneto; quindi, abbassò le rese produttive di oltre il 30-40 per cento e nel 1993 nacque il nostro Lambrusco Concerto, che è il nostro Lambrusco più rappresentativo e che è stato uno dei primi prodotti da singolo vigneto. Quindi, non più un vino prodotto da uve acquistate da cantine sociali, magari anche di qualità, ma senza un'identità".

È stato un punto di rottura che il **NEW YORK TIMES** ha chiamato il "Rinascimento del Lambrusco" e che oggi ha dato vita a un gruppo di produttori che, senza rinnegare storia e tradizione, applicano un percorso di qualità contenendo le rese, lavorando sui territori, aumentando l'attenzione e la precisione nelle vinificazioni in cantina e utilizzando, in alternativa, il metodo italiano, il metodo classico o il metodo ancestrale. Ne consegue una molteplicità di espressioni, giocate sull'interpretazione delle reali potenzialità che ha il territorio e sulla conoscenza dei mercati, in particolare di quello dei giovani wine lovers, che ha portato alla produzione di vini dal taglio moderno, dal carattere preciso, definito e versatile, tanto da poter essere proposti in ambiti e in abbinamenti gastronomici fino a pochi anni fa impensabili, come le cucine regionali del sud Italia e quelle etniche.

P. V.

**BUBBLE'S SEGNALE CANTINE
COME CANTINA FANTESINI, ER-
METE MEDICI E FIGLI, CANTINE
LOMBARDINI, CA' DE' MEDICI,
OPERA|02 DI CA' MONTANARI,
CLETO CHIARLI, FATTORIA MO-
RETTO, AZIENDA AGRICOLA LA
BATTAGLIOLA, MONTE DELLE VI-
GNE, ARIOLA DI MARCELLO CECI,
FRANCESCO BELLEI & C., CANTINA
PALTRINIERI, MARCHESI DI RA-
VARINO, CANTINA DELLA VOLTA,
CANTINA ZUCCHI, CAVICCHIOLI
U. & FIGLI.**



IL TERRITORIO

I terreni della pianura, dall'energia dirompente che si esalta nel profumo netto, pulito, persistente del Lambrusco di Sorbara, o nel sapore asciutto e fragrante di frutta rossa del Lambrusco Salamino di Santa Croce, del Lambrusco Reggiano, del Lambrusco di Modena, del Lambrusco Mantovano.

I terreni della zona collinare e subcollinare, ubicati a sud della via Emilia, più posati e riflessivi, si ritrovano nel profumo vinoso e nella spuma violacea del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, del Lambrusco dei Colli di Scandiano e di Canossa e del Lambrusco dei Colli di Parma.

LAMBRUSCO DI SORBARA

Base ampelografica: lambrusco di Sorbara 60% (minimo) e lambrusco Salamino di Santa Croce 40% (massimo), altri lambruschi e uva d'oro massimo 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Vigneti compresi tra i comuni di Bastiglia, Bomperto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola, Ravarino, San Cesario, San Prospero, Soliera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Colore da rosato a rosso rubino chiaro. Spuma vivace dai toni rosei. Note olfattive intense e di buona finezza. Sapore fresco, pulito, delicato, di corpo non molto pronunciato. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE

Base ampelografica: lambrusco Salamino di Santa Croce 85% (minimo), altri lambruschi (Ancellotta e Fortana) 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Vigneti compresi tra i comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Medolla, Mirandola, Novi di Modena, San Felice sul Panaro, San Possidonio, Soliera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con toni che tendono al viola. Effervescenza persistente. Note olfattive vinose e fruttate. Sapore fresco, sapido, armonico e moderatamente tannico. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Base ampelografica: lambrusco Grasparossa 85% (minimo), altri lambruschi e malbo gentile 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Vigneti compresi tra i comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Modena, Prignano sulla Secchia, Sassuolo, Spilamberto, Vignola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Spuma di media persistenza e corpo sostenuto. Note olfattive vinose e di frutta fresca. Sapore fresco e piacevolmente acidulo. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

LAMBRUSCO DI MODENA

Base ampelografica: il Lambrusco di Modena deve essere prodotto con uve lambrusco Grasparossa, lambrusco Salamino, lambrusco di Sorbara, lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Montericco, lambrusco Oliva, lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

La zona di coltivazione dei vigneti comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, San Cesario sul Panaro, San Felice sul Panaro, San Possidonio, San Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in provincia di Modena.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino o rosato. Spuma di media persistenza. Note olfattive floreali e fruttate. Sapore fresco e piacevolmente acidulo. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

Lambrusco





LAMBRUSCO REGGIANO

Base ampelografica: il Lambrusco Reggiano deve essere prodotto con uve lambrusco Marani, lambrusco Salamino, lambrusco Montericco, lambrusco Maestri, lambrusco di Sorbara, lambrusco Grasparossa, lambrusco Viadanese, lambrusco Oliva, lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, fogarina.

ZONA DI COLTIVAZIONE

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Rolo, Fabbriico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Paviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma vivace, evanescente. Colore rosso. Odore vinoso, intenso, fruttato. Sapore sapido, vivace. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

LAMBRUSCO COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA

Base ampelografica: lambrusco Maestri, lambrusco Marani, lambrusco Salamino, lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni malbo gentile, marzemino, croatina, sgavetta, termarina e perla dei vivi.

ZONA DI COLTIVAZIONE

La zona di produzione comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti comuni: Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Vezzano sul Crostolo, Viano, Scandiano, Castellarano e Casalgrande e, in parte, i Comuni di Reggio Emilia, Casina, Sant'Ilario d'Enza e Cavriago.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma vivace, evanescente. Colore dal rosato più o meno intenso al rosso. Odore gradevole, caratteristico, dal floreale al fruttato. Sapore dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico. Tipologie rosso o rosato, secco, semisecco, amabile, dolce.

CANTINA DELLA VOLTA



Cantina della Volta nasce a Bomporto nel 2010, quando un gruppo di amici di vino appassionati, offre a Christian Bellei, enologo di quarta generazione, la gestione produttiva di questa nuova azienda.

Il padre, Giuseppe Bellei, grande appassionato di vini spumanti, **è stato il primo**, nella zona modenese, ad utilizzare il Metodo Classico per creare le sue bottiglie di Lambrusco di Sorbara (1979) e successivamente di Pinot Nero e Chardonnay. Christian Bellei ha portato avanti il progetto del padre, affinando sempre più la sua abilità nella vinificazione e presentando il Lambrusco di Sorbara in diversi colori ed espressioni, a dimostrazione che il Lambrusco, sempre considerato un vino semplice e senza pretese, può offrire grandi esperienze sensoriali se trattato come uno spumante di qualità. Ha poi continuato a seguire la vigna di Riccò di Serramazzone impiantata in parte dal padre nel 1986 e ampliata a 10 ettari da lui nel 2014 per ottenere eleganti spumanti di Pinot Nero e Chardonnay. Questa dedizione ha dato vita a una gamma eccezionale di spumanti autentici e innovativi. Cantina della Volta è aperta agli 'enoturisti' per offrire percorsi degustativi di approfondimento sia sul Lambrusco di Sorbara che su Pinot Nero e Chardonnay.



CANTINA DELLA VOLTA



T+39 059 7473312

info@cantinadellavolta.com
https://cantinadellavolta.com/



LAMBRUSCO COLLI DI PARMA

Base ampelografica: lambrusco Maestri dall'85% al 100%. Possono concorrere alla produzione altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, sino a un massimo del 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Vigneti compresi tra i comuni di Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo e Varano de Melegari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore dal rosso rubino al rosso intenso. Odore gradevole, caratteristico. Sapore da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

LAMBRUSCO MANTOVANO

Base ampelografica: lambrusco Viadanese (localmente denominato Gropello Ruberti), lambrusco Maestri (localmente denominato Gropello Maestri), lambrusco Marani e lambrusco Salamino, da soli o congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione anche le uve provenienti dai vitigni lambrusco di Sorbara, lambrusco Grasparossa, Ancellotta e Fortana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

ZONA DI COLTIVAZIONE

È costituita da due aree disgiunte, una comprendente il Viadanese-Sabbionetano, compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po, l'altra costituita dall'Oltrepò mantovano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore da rosato a rosso rubino più o meno intenso e granato. Odore vinoso, fruttato, talvolta con sentore di viola o ribes. Sapore sapido, acidulo, asciutto o amabile.



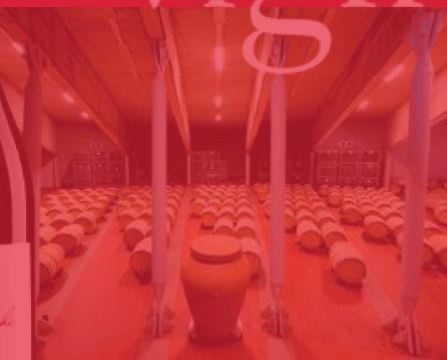
MONTÉ DELLE VIGNE

Monte delle Vigne si trova immersa tra le dolci e armoniose colline della zona DOC Colli di Parma. I terreni calcarei e argillosi, insieme alla brezza fresca che scende dal Passo della Cisa, permettono alla vite di sviluppare struttura, intensità e aromi. Un luogo incontaminato e ideale per la coltivazione della vite, che ha permesso di ottenere la certificazione biologica su tutta la produzione. Al centro dei 40 ettari, la cantina: ipogea, con pigiatura gravitazionale, progettata per coniugare la tradizione della viticoltura e il rispetto per il territorio. L'animo innovativo degli "audaci viticoltori contemporanei" si traduce in vini fortemente territoriali ma dal carattere moderno e di grande personalità grazie a un terroir unico capace di esprimersi con eleganza e complessità. Oltre ai due vini iconici **Nabucco** e **Callas**, si distingue il Lambrusco frizzante **I Calanchi**, 100% Lambrusco Maestri Biologico, Colli di Parma DOC. Prodotto con metodo Charmat, nasce dalle vigne più vecchie della tenuta.

Un lambrusco frizzante unico per il suo temperamento, fine e accattivante. Le espressioni di frutta rossa e i sentori di sottobosco escono nitidi e puliti. Una bocca inizialmente vigorosa conclude con una percezione asciutta, netta e secca.



monte delle vigne



DOVE E COME RICERCARE
LA QUALITÀ NEL

Lambrusco

Abbiamo chiesto a Claudio Biondi, presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, e a Luca Casoli, direttore dei Consorzi fitosanitari di Modena e Reggio Emilia, quali siano i fattori che hanno contribuito in maniera rilevante all'incremento di qualità dei lambruschi. Il cambiamento climatico, con l'aumento della media annua delle temperature minime e massime e il conseguente anticipo di maturazione, insieme alla variazione nella distribuzione mensile delle piogge, con fenomeni spesso violenti come ritorni di freddo e gelate primaverili, evidenzia quanto sia fondamentale stabilire il punto giusto di maturazione delle uve e il momento in cui iniziare la raccolta. "Sappiamo che ogni anno è una storia a sé e quindi la programmazione vendemmiale diventa fondamentale", ricorda il presidente Biondi.

Anche le pratiche agronomiche devono essere in linea con gli andamenti climatici e non solo in termini di difesa fitosanitaria. Sebbene non ci siano studi scientifici che comparino la resistenza al cambiamento climatico tra i differenti vitigni, Luca Casoli conferma come la vite sia meno condizionata rispetto ad altre specie arboree; inoltre, si nota una migliore resistenza nelle zone di pianura rispetto a quelle collinari. L'esperienza dimostra come il lambrusco Grasparossa resista meglio alla siccità ma, essendo un vitigno precoce, presenti un maggiore rischio in caso di gelate primaverili. Nelle zone di pianura il lambrusco Salamino di Santa Croce resiste meglio e, anche in caso di piogge copiose, non va in colatura.

Sebbene non esista una particolare vocazionalità dei territori collinari, i lambruschi che vi crescono vedono una maggiore esaltazione delle caratteristiche organolettiche sia per le minori produzioni sia per il delta termico giorno/notte in fase pre-vendemmiale.

La tecnologia del freddo è stata fondamentale per l'incremento della qualità. Oggi tutti i produttori aderenti al Consorzio effettuano fermentazioni a temperature controllate; con questi climi è fondamentale riuscire ad abbassare la temperatura immediatamente dopo la pigiatura per evitare di perdere la parte olfattiva.

Per la produzione di metodo classico, il lambrusco di Sorbara è quello che meglio si adatta a questa tecnica di spumantizzazione grazie alla sua elevata acidità e all'aromaticità della buccia.

BELLEI

Questa è la storia di due famiglie e della loro passione per il vino. Due storie parallele che partono da Sorbara, culla del Lambrusco, e guardano alla Francia, per tornare poi sul territorio con una visione nuova del prodotto. La storia di Francesco Bellei inizia ai primi del No-

vecento con Francesco, seguito dal figlio Bruno e, poi, dal nipote Beppe. Al centro del progetto la qualità, la ricerca delle uve migliori, lo studio delle tecnologie più avanzate, partendo dall'esempio dello champagne. Con Beppe, il Metodo Classico esce dai confini della Francia e viene applicato in Emilia Romagna. La storia continua con Christian dopo la morte di Beppe, nel 1998. Parallelamente, la famiglia Cavicchioli, storica produttrice di lambrusco, esplora il Metodo Classico. È il 1987 quando viene prodotto il Vigna del Cristo, una svolta nel panorama enologico emiliano. Due anni dopo, Cavicchioli sbarca sulle colline di Franciacorta, una delle zone vitivinicole emergenti per quanto riguarda la produzione di Spumanti, fondando la cantina Castel Faglia.

Il Metodo Classico entra definitivamente nella storia aziendale, segnandone il futuro sviluppo.

L'anno di svolta è il 2003, quando – finalmente – le due storie si incrociano: Christian Bellei si unisce a Cavicchioli, e dall'unione nascono due prodotti di eccellenza, il Rosé del Cristo Cavicchioli e il Lambrusco Ancestrale Francesco Bellei. Due vini che sono l'espressione della filosofia della rifermentazione in bottiglia, metodo antico delle terre modenesi che trova fondamento nella tecnologia dei vini francesi.

La strada della qualità è segnata, e prosegue ancora oggi con l'impegno al 100% della famiglia Cavicchioli, dopo l'uscita dalla società di Christian per l'avviamento del nuovo progetto Cantina della Volta. Nello stesso periodo Cavicchioli cede la storica azienda di famiglia per dedicarsi esclusivamente alle due produzioni a Metodo Classico: a Sorbara con Francesco Bellei e in Franciacorta con Castelfaglia. Ad oggi la famiglia Cavicchioli continua a portare avanti il sogno di Beppe Bellei, consolidato dal proprio know how e dall'esperienza maturata nel tempo, nel solco di una tradizione capace di guardare avanti. Tutti i vini sono prodotti esclusivamente con fermentazione naturale in bottiglia.

