



Cantina Ventiventi: visione sostenibile e Metodo Classico nel cuore della Bassa modenese

Un progetto familiare nato nel 2014 che racconta la rinascita post-sisma tra Lambrusco, Pignoletto e ospitalità rurale con una produzione artigianale ispirata alla sostenibilità

Un saldo legame con la terra, una profonda identità locale, un'idea che continua ad attraversare la mente e il cuore fino a materializzarsi in un progetto in cui uomini e natura si connettono armoniosamente.

Queste le basi su cui è nata e trova le sue radici la **Cantina Ventiventi**, a Medolla, un'importante area in provincia di Modena nota per i pregevoli prodotti enogastronomici.

Protagonisti di questa impresa sono **Vittorio Razzaboni** con i figli Riccardo, Andrea e Tommaso che hanno scelto il nome Ventiventi per segnare un momento di svolta e di fondazione allo stesso tempo.



Vittorio Razzaboni con i figli Riccardo, Andrea e Tommaso (Foto © Ufficio stampa).

Cantina Ventiventi: una storia che inizia nel 2014

Nel 2014 la famiglia Razzaboni acquisisce 70 ettari di terreni di origine alluvionale, di cui 30 vitati. La zona è quella colpita dal terremoto del 2012, quindi la scelta di costruire proprio lì la cantina è anche simbolica: si recupera un luogo ferito e gli si attribuiscono nuove prospettive di lavoro.

Il primo impianto risale al 2016 e nel 2018 si raccolgono i primi grappoli ma l'anno cruciale è il 2020, quando il progetto si completa. Di qui il nome Ventiventi che rappresenta l'inizio a pieno regime della cantina e, parallelamente, l'avvio di un'avvincente avventura familiare.

I tre fratelli sono impegnati in prima persona nella gestione aziendale, con l'obiettivo di raggiungere sempre il miglior risultato possibile attraverso tecniche non invasive che rispettino le piante e il territorio. **Riccardo**, con formazione in Economia, è responsabile commerciale e marketing; **Andrea** è l'enologo di famiglia e, dopo un'esperienza formativa in Trentino-Alto Adige, è tornato a casa per seguire vigneti e cantina. Infine Tommaso, ancora studente di Enologia, contribuisce con idee sempre nuove.

Dalle 35.000 bottiglie prodotte nel 2020 si è passati a 66.000 nel 2023, cui si aggiungono 9.000 bottiglie Metodo Charmat e circa 5000 di vini fermi.



L'interno dell'azienda di Medolla, in provincia di Modena (Foto © Ufficio stampa).

Tecnologia e certificazione biologica

Ventiventi ha scelto un'**identità sostenibile** fin dalla prima ora. Agricoltura biologica, energia rinnovabile e innovazione tecnologica ne rappresentano i pilastri fondanti.

Sono state **bandite sostanze chimiche e di sintesi**, sostituite da metodi di coltivazione naturali. L'**impianto fotovoltaico** per la produzione dell'energia sarà gradualmente potenziato fino a raggiungere l'autosufficienza, riducendo le **emissioni di CO₂**. Un avanzato sistema di irrigazione, inoltre, permette di distribuire l'acqua in maniera diretta e misurata per evitare sprechi.

La cura di ogni dettaglio è orientata alla tutela dei fertili suoli, dove si coltivano vitigni autoctoni come **Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino, Pignoletto e Ancellotta**, accanto a varietà internazionali come **Pinot Bianco e Chardonnay**.

Metodo Classico: cura, tecnica e passione

Il Metodo Classico è il cuore della produzione Ventiventi: un prodotto a cui si dedica **tempo, rigore e passione**.

La vendemmia è effettuata con una macchina che divide gli acini con precisione, per evitare

possibili danni da interventi manuali. La resa da uva a mosto è del 45%. Dopo la raccolta, il frutto arriva alla pressa per essere ulteriormente selezionato.

Durante i primi sette/otto mesi di affinamento delle basi, i lieviti restano in sospensione, per creare struttura e complessità. Nella seconda rifermentazione, al posto di mosto concentrato, viene utilizzato mosto fresco d'annata, conservato a 0° da settembre alla successiva primavera. Con questa pratica si riduce l'uso di solforosa e si esaltano le peculiarità di ciascun vino.

La cantina è autonoma anche nelle fasi di sboccatura, tiraggio e imbottigliamento. Una zona è dedicata ai tonneaux (botti da 500-700 litri), usati per il vino da liqueur e, in futuro, per affinare riserve.

I **Metodo Classico di Ventiventi** raccontano un vino emiliano che non ha fretta, che si prende il tempo necessario per esprimersi al meglio. Il risultato sono vini freschi, con basse gradazioni, semplici, immediati, tuttavia mai banali.

Le etichette a base di bollicine sono diverse, tutte fresche e piacevoli. C'è il *Rouge de Noirs* (100% Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc), *Happy Selvaggio* (Sorbara Ancestrale), *La Vie* (100% Lambrusco di Sorbara Charmat – Modena Doc); *Ventiventi Brut* (85% Chardonnay e 15% Lambrusco di Sorbara), il *Pas dosé* (65% Pinot bianco, 20% Chardonnay e 15% Sorbara), il *Blanc de Blancs* (100% Pignoletto Doc) e il *Ventiventi Rosè* (100% Lambrusco di Sorbara).

Abbiamo scelto di degustare il *Blanc de Blancs* e *Ventiventi Rosè*, due versioni perfette per accompagnare l'estate.

Blanc de Blancs, Pignoletto Doc – Spumante Brut Metodo Classico

Realizzato con uve 100% Pignoletto Terreno, dopo 26 mesi sui lieviti il ***Blanc de Blancs*** regala piacevolissime sensazioni. Colpisce visivamente per il giallo brillante che vira al dorato e per le bollicine fini con perlage persistente. Il primo profumo che sale al naso è quello di crosta di pane a cui si uniscono delicati sentori di frutta bianca e frutti rossi, in particolare fragoline di bosco e un'ultima nota mandorlata, tipica del Pignoletto. È fresco e sapido, lascia il palato gradevolmente pulito. Consigliato con dondoli, cannolicchi, frittiture di pesce, anguille alla griglia e va servito alla temperatura di 8-10 °C.



Blanc de Blancs, Pignoletto Doc (Foto © Giuditta Lagonigro).

Ventiventi Rosè, Lambrusco di Sorbara Modena Doc, Spumante Brut Metodo Classico

La tenue sfumatura rosa addolcisce l'animo già al primo colpo d'occhio. Il **Ventiventi Rosè** rivela un perlage fine e persistente. Delicati i profumi di frutti rossi, soprattutto di ciliegia, in seconda battuta arriva la crosta di pane. Immediatamente fresco al sorso, dopo un attimo regala al palato una carezza vellutata che richiama la ciliegia avvertita tra i profumi. Ha una buona persistenza.

Da gustare come aperitivo, con gnocco fritto, crescentine e salumi locali. Consigliato anche per accompagnare piatti a base di pesce ad una temperatura di servizio di 10-12°C.



Ventiventi Rosè, Lambrusco di Sorbara Modena Doc (Foto © Giuditta Lagonigro).

Linea Ricanto: i vini fermi dei fratelli Razzaboni

Oltre ai Metodo Classico, i fratelli Razzaboni producono anche i **tre vini fermi** della **Linea Ricanto**, dalle iniziali di Riccardo, Andrea e Tommaso:

- *Ricanto Rosato* è un Lambrusco di Sorbara 100% vinificato in rosa;
- *Ricanto Bianco* è un Traminer "locale" di cui si producono solo 3000 bottiglie;
- *Ricanto Rosso*, da uve Ancellotta in purezza.

L'accoglienza in cantina

Altro fiore all'occhiello di Ventiventi è l'accoglienza: un percorso rilassante e coinvolgente tra vigneti, produzione e degustazione.

Sorseggiare un vino è ormai un rito. **Osservare, percepire, assaggiare** diventano gesti per entrare nell'essenza del vino, **concentrato di fatica, ricerca e pazienza**. In questa azienda, la degustazione si intreccia al racconto, lasciando un ricordo autentico.



L'accoglienza in cantina, con visite e degustazioni, è una delle attività di Ventiventi (Foto © Ufficio stampa).

Dal 2023 Cantina Ventiventi fa parte della **FIVI** (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), impegnata nella valorizzazione del vignaiolo artigiano e della tutela del territorio.

Per la famiglia Razzaboni, confrontarsi con altri produttori che condividono gli stessi valori è fondamentale. **Una scelta identitaria**, che riafferma l'impegno a custodire il territorio per produrre vini autentici e di qualità.

Ventiventi

Società Agricola il Borghetto di Razzaboni-Società Semplice
Via della Saliceta, 15 – Strada Provinciale 5 – Medolla (MO)
ventiventi.it

Data di creazione

12/06/2025

Autore

giuditta-lagonigro