



DEGUSTAZIONI

Piemonte – I 200 (e 2) anni di Livia Fontana



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 settembre 2022

Sono passati 202 anni da quel 1820 quando il più piccolo dei fratelli Fontana lasciò la casa natale per trasferirsi in una cascina di **Castiglione Falletto**. Con quella capacità che la parlata popolare ha di sintetizzare situazioni ed eventi, lui che era il più piccolo della famiglia Fontana, era da tutti chiamato, Fontanin. E quel luogo, quella cascina – oggi trasformata in moderna azienda – ne porta ancora il nome.

Siamo appunto a Castiglione Falletto alla fine di una piccola collina, un piccolo promontorio che separa due storici e rinomati cru di Langa: il Villero e il Bussia.

Ma se è vero che l'anno di fondazione dell'azienda Fontana è il 1820 è altrettanto vero che già dal censimento del 1606 la famiglia Fontana era presente a Castiglione Falletto, presenza riconfermata da altri censimenti del 1701 e del 1777 quando risultavano possessori di 12 ettari di terra, vigneto e non solo come all'epoca era abitudine e buona regola per il sostentamento della famiglia. Ma venendo alla storia più recente, altra tappa importante è il 1903 quando nonno Saverio inizia ad imbottigliare il suo vino. E sulle etichette, attaccate alla bottiglia con albume d'uovo perché la colla non c'era, fa stampare una mappa per consentire alle persone di arrivare in cantina. Una sorta di antesignano navigatore.



Fu poi Ettore, padre di Livia a dare la svolta concentrandosi solo sulle vigne e la produzione di vino: impianta nuovi vigneti e inizia le vendite anche all'estero.

Verso la metà degli anni '90 Livia entra in azienda. Sostenuta e mai ostacolata dal padre crea l'attuale marchio per potersi confrontare con nuovi mercati e con l'Ho.Re.Ca.

Oggi, con **Livia**, collaborano i due figli, **Lorenzo**, Ambassador del marchio, e **Michele** che si occupa della produzione.

Livia ci spiega la ricetta per poter lavorare bene in famiglia: fondamentale è il rispetto del ruolo di ognuno che deve fare del proprio meglio per essere all'altezza delle sue responsabilità, poi il confronto e la condivisione anche con i collaboratori esterni coinvolti nella produzione.

Sono semplici ingredienti ma indispensabili per poter *“mettere il territorio nella bottiglia”*, sintesi della filosofia produttiva di Livia Fontana. Il percorso iniziato con l'entrata in azienda dei figli vuole arrivare ad ottenere vini più identitari, con uno stile luminoso e rispettoso per la vita dei vigneti.

Quindi grande attenzione a tutto, anche alle piccole cose. Innanzitutto studio dei terreni e del loro proprio patrimonio biologico, poi eliminazione del diserbo, utilizzo solo di concimi organici, applicazione della lotta integrata e installazione di centraline meteo al fine di monitorare le condizioni di ogni singolo vigneto e intervenire con trattamenti solo se necessario, riduzione al minimo della solforosa.

Tutto con l'obiettivo, come afferma Michele, *“di dar vita a vini longevi, eleganti, identitari della nostre vigne e che, in futuro, grazie proprio alle loro peculiarità, tutti vi possano riconoscere l'impronta Fontana!”*



E un anniversario così importante non poteva che essere celebrato con il meglio della produzione aziendale. Le tre espressioni del Barolo in tre annate differenti.

Il Barolo Fontanin, il vino della tradizione prodotto dall'assemblaggio delle uve di due parcelle nei cru Villero, vigneto Serra nella parte più a ovest, e Mariondino, nella zona confinante con il cru Villero. Il terreno ha una struttura marno-arenaria con vene di sabbia. Oltre 30 mesi in botti vecchie di rovere. Tannino ben presente nella sua eleganza e naso contraddistinto dall'aromaticità sono due caratteristiche bene apprezzabili.

La **2015** mantiene intatta la freschezza in una piacevole pienezza di bocca, pienezza che si ritrova anche nella **2016**, succosa e particolarmente elegante. La **2017** sconta ancora la gioventù che lascia trasparire l'utilizzo di legno nuovo per la maturazione.



Il Barolo Villero rappresenta l'eleganza combinata alla piacevolezza. Marne elvezie biancazzurre ricche di minerali e bassa permeabilità dei suoli garantiscono il mantenimento dell'umidità anche in annate siccitose. Un cru che regala vini ricchi e delicati al tempo stesso. Note balsamiche e floreali contraddistinguono l'olfatto. Il tannino è deciso ma elegante. Asciutto, pulito, rotondo e soave nell'annata **2015**, acquista giovialità e complessità di bocca nella **2016**. Floreale e decisamente intrigante è l'annata **2017**.

Il Barolo Bussia Riserva proviene da una parcella di mezzo ettaro nell'area della Bussia Sottana ed in particolare da una zona chiamata Munie. Il terreno omogeneo e con bassa permeabilità è costituito da marne argillose. Le caratteristiche del vigneto restituiscono vini fruttati e potenti con tannini autorevoli che favoriscono una lunghissima durata nel tempo.

Millesimo **2015** giocato sulle note scure, accattivante al naso e pieno in bocca. La **2016** esprime florealità, ricchezza ed equilibrio. Gioventù in evidenza nella **2017** non ancora in commercio.



<https://vinodabere.it/piemonte-i-200-e-2-anni-di-livia-fontana/>