Fontanafredda riscopre i “Vini Fini”: un nuovo capitolo per le Langhe

scritto da Stefano Montibeller | 14 Giugno 2025

Fontanafredda presenta la linea “Vini Fini”, valorizzando varietà autoctone come Arneis, Barbera e Dolcetto. Un progetto che unisce territorio, attualità e pratiche sostenibili, con attenzione ai dettagli e alle tecniche di vinificazione, offrendo vini di qualità accessibili, profondi e rappresentativi del territorio delle Langhe.

Milano – In un’epoca in cui il mondo del vino è spesso polarizzato tra etichette di lusso e categorie sempre più specifiche, **Fontanafredda**, storica cantina di Serralunga d’Alba, lancia una provocazione e, al contempo, una dichiarazione d’intenti con la sua nuova linea: i **“Vini Fini”**. Un progetto ambizioso, presentato venerdì scorso presso la

Langosteria Bistrot di Milano, che mira a **ridefinire il concetto di piacere del vino**, rendendolo più accessibile e democratico, pur mantenendo altissimi standard qualitativi e un forte legame con il territorio.

L'idea, come spiegato da **Andrea Farinetti**, nasce da una riflessione sul panorama enologico attuale: "Arriviamo da anni difficili, segnati anche dal Covid. Approcciandomi al mondo di Fontanafredda, ho percepito la sua complessità. Fin da giovane, ho sempre voluto trasferire la mia esperienza precedente, anche quella maturata in aziende più grandi, **concentrandomi sui dettagli, sui particolari, sulle singole vigne**."

Questa attenzione al dettaglio si traduce in una valorizzazione di quelle che A. Farinetti definisce "uve più comuni e più classiche del nostro territorio, dall'Arneis alla Barbera. L'obiettivo è interpretarle con la cura e la precisione che applichiamo al Barolo, ma declinandole su queste uve **'più pop'**, per portare nel bicchiere di tutti un concetto di **grande vino democratico**, che mantenga però la sua grandezza."

La filosofia dei "Vini Fini" si distacca dalla tendenza a **"ghettizzare" i vini** in categorie prestabilite. "Oggi non si parla più tanto di grandi vini," sottolinea Farinetti. "Si discute di vini bio, biodinamici, convenzionali, ma il concetto di 'grande vino' sembra aver perso un approccio unitario. In maniera semplicistica, l'appartenenza a una di queste categorie sembra definire già tutto, quando in realtà **il vino è molto più complesso**."

Gabriele Gorelli, Master of Wine, presente all'evento, ha arricchito la discussione, distinguendo il concetto di "Vino Fine" da quello di "Vino di Lusso": "C'è una differenza sostanziale rispetto al vino di lusso. Se ricordate le carte dei vini di alcuni ristoranti storici, trovavate la dicitura 'Vini Fini' accanto a 'Di Lusso'. Questa è una **distinzione**

fondamentale nel consumo, perché il vino fine non è necessariamente un vino da collezione, ma è sicuramente un prodotto in cui si curano i dettagli, in cui emerge una forte **comunicatività tra il territorio e il calice**.” Gorelli ha poi aggiunto: “Un vino fine è un vino **‘furbo’**, nel senso più positivo del termine. Significa applicare quella cura e quel trattamento, storicamente riservati quasi esclusivamente al Nebbiolo in Piemonte, anche a varietà considerate minori o emergenti, ma meno conosciute.”

La presentazione ha visto protagonisti alcuni dei vini della nuova linea, tra cui un Valditana (Arneis), un Dertona (Timorasso) e un **Langhe DOC “La Lepre” (Dolcetto)**. Proprio su quest’ultimo, A. Farinetti ha voluto porre l’accento: “In Piemonte, nella Langa, abbiamo una varietà che consideriamo il nostro Beaujolais. Dopo anni di riflessione su come valorizzarla, quest’anno abbiamo deciso di rompere gli indugi. Abbiamo scelto un approccio diretto, eliminando persino il nome del varietale dall’etichetta: si chiama semplicemente Langhe, che rappresenta il territorio. Abbiamo voluto così interpretare un prodotto nostro, tipico e tradizionale, quasi **‘il vino dei contadini’**, elevandolo però a un vino profondo e di grande potenzialità.”

L’approccio tecnico è stato illustrato dall’agronomo **Alberto Grasso** e dall’enologo **Giorgio Lavagna**, che hanno descritto le specificità dei terroir e le scelte di vinificazione. Per l’Arneis Valditana, Lavagna ha spiegato: “Si tratta di un Arneis, per così dire, meno classico. Viene vinificato con una tecnica particolare, quella del **grappolo intero**, che in Piemonte è tornata in auge negli ultimi 10-15 anni, sebbene non sia ancora molto diffusa sui bianchi. Questa scelta conferisce al vino caratteri specifici e particolari.”

Un altro aspetto cruciale del progetto è la **sostenibilità**, non solo in vigna ma anche nelle scelte di chiusura. **Antonino La Placa** di Vinvention ha sottolineato l’importanza della collaborazione con Fontanafredda nell’utilizzo di tappi

Nomacork derivati da plastica riciclata: “Fontanafredda, con l’utilizzo dei tappi Nomacork Blue Line da plastica riciclata, ha contribuito a **ricollocare ben 1069 kg di plastica** che altrimenti sarebbero diventata un rifiuto.” Una scelta che, come ha ribadito Farinetti, mira a garantire la longevità e l’integrità del vino nel tempo: “La vera sfida di un vino è **superare la prova del tempo**. Dopo 10, 15, 20, 30 anni, deve ancora avere qualcosa da dire, a dimostrazione che il territorio ha valore e che chi lo produce sa il fatto suo.”

In conclusione, la linea “Vini Fini” di Fontanafredda non è solo una nuova collezione di etichette, ma un vero e proprio **manifesto**. Un invito a riscoprire il piacere autentico del vino, la sua capacità di raccontare un territorio e le sue varietà, al di là delle mode e delle categorizzazioni. Come ha chiosato Gorelli: “Con La Lepre, si è centrato pienamente l’obiettivo: un vino **slanciato ma profondo, curioso, goloso, estremamente bevibile** e, allo stesso tempo, mai banale.” Un progetto che promette di lasciare un segno, offrendo vini di grande carattere, espressione e, soprattutto, pura godibilità.

Parole chiave:

1. **Nuova linea Vini Fini:** Fontanafredda esalta varietà autoctone delle Langhe con cura e innovazione.
2. **Obiettivo democratico:** Vini accessibili ma di alta qualità, applicando precisione riservata al Barolo.
3. **Tecniche moderne:** Uso del grappolo intero per l’Arneis, innovando la vinificazione piemontese.
4. **Sostenibilità attiva:** Tappi Nomacork in plastica riciclata per ridurre l’impatto ambientale.
5. **Identità territoriale:** Dolcetto elevato a Langhe DOC “La Lepre”, senza menzione varietale in etichetta.