

A partire dal 2010, la società Fontanafredda si è trasformata in Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda. Un nome nuovo e antico al contempo, perché la prima denominazione della casa vitivinicola di Serralunga d'Alba fu proprio Casa E. di Mirafiore, dove E. stava per Emanuele – conte di Mirafiore e Fontanafredda, figlio naturale di Vittorio Emanuele II e della Bela Rosin – mentre Mirafiore rimandava alla località alla periferia Sud di Torino. La proprietà della casa vitivinicola è passata alla Fondazione Monte dei Paschi (con il 36% delle quote) e ai due imprenditori albesi artefici del successo di Eataly, ovvero Oscar Farinetti e Luca Baffigo Filangieri, che si dividono con il 32% ciascuno la restante parte.

Oggi il nome Mirafiore si traduce in una nuova gamma di vini unici per origine, carattere e personalità, che propongono la tradizione dei grandi rossi di Langa (Barolo Riserva docg, Barolo Lazzarito docg, Barolo docg, Langhe doc Nebbiolo, Barbera d'Alba doc, Dolcetto d'Alba doc). Sono contenuti in una bottiglia realizzata da Saint Gobain Vetri con l'85% di vetro riciclato, che riprende le fattezze dei contenitori in uso nei primi anni del Novecento.

Uva pulita, vino pulito

Mirafiore & Fontanafredda ha da tempo scelto di applicare le più moderne tecniche naturali di produzione integrata, allo scopo di limitare i trattamenti chimici e il conseguente impatto ambientale, ottenendo così – prima in Piemonte – la certificazione ufficiale di "Azienda in Agricoltura integrata". L'azienda ha deciso di compiere un passo ulteriore, eliminando l'impiego di diserbanti e concimi chimici e riducendo i trattamenti antiparassitari, al fine di ottenere un'uva "pulita", con residui di fitofarmaci tendenti a zero.

MIRAFIORE & FONTANAFREDDA

Minimizzare l'uso dei solfiti per un vino più "pulito" con l'ausilio della tecnologia Air Liquide



Uno scorcio dell'impianto di Mirafiore & Fontanafredda che si avvale di prodotti e know-how di Air Liquide.

LE AZIENDE

Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda è la nuova denominazione di Fontanafredda, che recupera e ripropone, in realtà, l'antico nome della casa vitivinicola di Serralunga d'Alba, che produce vino dal 1858.

Air Liquide, leader mondiale dei gas per l'industria, la sanità e l'ambiente, presente in oltre 75 Paesi, studia e mette a disposizione tecnologie ad hoc per il settore enologico.

LA SOLUZIONE

L'azienda ha avviato un progetto di ricerca volto a limitare la presenza di anidride carbonica solforosa nei vini, avvalendosi della tecnologia di Air Liquide, che consente di utilizzare, fin dalla fase della pigiatura, due elementi naturali a protezione del prodotto: l'anidride carbonica e l'azoto.

I VANTAGGI

La riduzione dei solfiti rende il vino più "pulito", aumentando la qualità e la fruibilità e qualificando l'azienda come una tra le più attente a queste problematiche.

Alla rivoluzione tecnologica che ha contraddistinto la conduzione dei vigneti di proprietà, si affianca in cantina l'avvio di un progetto di ricerca volto a limitare la presenza di anidride solforosa nei vini. Se già da anni, infatti, la società utilizza un quantitativo di solfiti pari al 50% dei limiti legali consentiti, dal 2009 si è prefissa un obiettivo ancora più ambizioso: un ulteriore dimezzamento. Un risultato molto importante, che sarà reso possibile grazie a un impianto realizzato con Air Liquide, leader mondiale

nei gas per l'industria, la sanità e l'ambiente. La multinazionale, infatti, ha sviluppato per il settore agroalimentare un'offerta dedicata, che comprende gas, apparecchiature, servizi, consulenza e assistenza tecnica. In particolare, per il comparto enologico, la gamma Algal di Air Liquide mette a disposizione alcune tecnologie, specifiche per le diverse fasi della produzione del vino, in ragione delle accresciute necessità delle moderne cantine. L'impianto prevede, fin dalla fase della pigiatura, l'utilizzo di due ele-

menti naturali a protezione del prodotto: l'anidride carbonica (prelevata dall'ambiente e utilizzata in forma gassosa, ma anche liquida o solida) nella prima fase della vinificazione, e l'azoto (in forma gassosa) nelle fasi successive. Entrambi gli elementi creano una sorta di schermo utile a evitare il contatto del prodotto con l'ossigeno e la conseguente ossidazione, che rende necessaria appunto l'aggiunta dei solfiti.

Tornando al business in senso stretto, Mirafiore & Fontanafredda quest'anno ha esteso la commercializzazione e la distribuzione ad altre cantine e produttori di cibi e bevande di alta qualità. Il denominatore comune, anche qui, è la pulizia etica e produttiva, vale a dire prodotti "puliti" frutto di una terra "pulita". Così, alle dieci cantine rappresentate (Mirafiore & Fontanafredda, Borgogno, Serafini & Vidotto, Brandini, San Romano, Castello di Santa Vittoria, Cascina degli Ulivi, Candida Gonzaga, Poggio Bonelli, Terranima), si aggiungono venti produttori di vino europei selezionati da Otto Geisel (presidente di Slow Food Germania), le grappe Montanaro, l'aceto di Barolo Borgogno, le bevande Lurisia, la pasta di Gragnano Afeltra, i salumi dell'Antica Ardenga (presidio Slow Food), i formaggi di Agrilanga (idem), la carne de "La Granda" (idem), le puree di frutta e verdura del Consorzio "Buono Sano Piemonte", il caffè Hue Hue e la farina del Mulino Mariano di Cossano Belbo.

MIRAFIORE & FONTANAFREDDA

Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda
Via Alba, 15
12050 Serralunga d'Alba (Cn)
Tel. 0173.626424
Fax 0521.700270
www.fontanafredda.it