



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ITALIA

Prima degli inizi

Fare il vino e farlo buono. Senza saperlo fare

Decidere di coltivarlo come un un gioco molto serio.

Conoscerlo, berlo, collezionarlo, dividerlo.

Una passione che prende forma perché la vita, sin qua, è stata generosa.

Davide Fregonese ha vigne ma non è figlio d'arte, non fa l'agronomo, né l'enologo, non sceglie i legni per la cantina, non prepara pied de cuve. Cresce un sogno in maniera pragmatica, facendo fare il suo vino a chi sa farlo davvero bene. L'azienda agricola *Bugia Nen di Davide Fregonese nasce così, come un progetto "chiavi in mano" affidato alle competenze del team di Davide Rosso, viticoltore in Serralunga d'Alba con l'azienda Giovanni Rosso.

Fare vino non è un hobby, tanto meno un capriccio dispendioso. È la ricerca delle origini, la voglia di mettersi in gioco in qualcosa dove non decidi tutto tu, ma dove ti adegui alla volontà di un luogo e della sua natura.

*(*In piemontese l'espressione bugia nen" vuol dire "non ti muovere" e diventò celebre con la battaglia dell'Assietta (1747), quando la determinazione di 4.800 soldati fermò l'avanzata di quasi 50.000 Francesi, sotto il comando di Giovanni Battista Cacherano e il suo ordine a non muoversi e a non cedere il passo.)*

Gli inizi

Davide Fregonese, classe 1970, nasce a Torino. La madre, pugliese, è proprietaria di terre dove la famiglia trascorre le estati occupandosi anche di vino per consumo personale. Il padre, di origine veneta, è colui che mette il vino in tavola. Spesso sfuso di qualità, ma per le occasioni importanti ci sono bottiglie di Barolo e Barberesco. Laureatosi in ingegneria industriale, Davide prende quasi subito la strada dell'estero, Inghilterra e Stati Uniti, in particolare, e comincia a occuparsi di finanza. Ci sono molti pranzi e cene di lavoro, bottiglie importanti che girano, francesi soprattutto. Per diversi anni lavora in Borsa Italiana. Qui partecipa alla realizzazione di un importante evento dedicato alle più grandi aziende viticole del Paese per spiegare loro la valenza della quotazione borsistica. L'evento non sortisce appieno l'effetto desiderato, ma serve a Davide per capire che il mondo del vino non è così lontano da quello della finanza. Iniziano i suoi personali investimenti in bottiglie di pregio, molta Francia e Langhe, ma comincia anche a farsi spazio

l'interesse per un investimento più importante, quello per la terra.

Oggi Davide, pensando all'uomo che era dieci anni fa, ammette che quel desiderio nasceva dalla voglia di una vita diversa.

Le Langhe

Il Piemonte del vino si fece spazio da subito nella sua testa, ma sembrava impossibile comprare lì, per i prezzi e per la scarsità di proposte.

Ci sono voluti più di dieci anni, ma poi tutto è avvenuto velocemente.

Prima l'acquisto di un po' più di mezzo ettaro di Cerretta, dopo sei mesi un altro mezzo ettaro di Prapò, due cru in Serralunga d'Alba, in provincia di Cuneo. In entrambi i casi sono due amici a dare una mano a Davide, Luigi Vico e Davide Rosso, entrambi produttori in zona. Quest'ultimo rappresenta anche il know how che mancava a Davide: le pratiche agronomiche ed enologiche infatti sono seguite dalla squadra dell'azienda Giovanni Rosso.

Cerretta

superficie totale: 39, 93 H (0,75 H di Fregonese)

a vigneto: 79%

quota: 250/350 m.circa

Prapò

Superficie totale: 8,33 H (0,50 H di Fregonese)

A vigneto: 72%

Quota: 270/380 m circa

L'Etna

Considerato il secondo figlio, nato sull'entusiasmo del primo. Una joint venture che vede la partecipazione di Davide Rosso. Fregonese acquista tredici ettari, cinque e mezzo dei quali vitati e con altri due ettari e mezzo in via di messa a dimora. Il vigneto è a Castiglione di Sicilia, contrada Montedolce/Solicchiata, versante Nord-Est del vulcano, la zona più vocata per i rossi etnei. Sono viti ad alberello su spalliera risalenti al 1970: quattro ettari di Nerello Mascalese e un ettaro di Carricante. Per ora la cantina non c'è, ci si appoggia a un'azienda della zona, ma il progetto dello spazio è in via di realizzazione. L'idea dei due Davide è stata subito quella di portare sull'Etna "un po' di barolismo", ovvero grande cura in vigna, lunghi affinamenti, eleganza spiccata nella resa finale.

Il mondo agricolo

È l'alternativa che si concede, quella di uscire dalla finanza pura e dalle asset class. Davide cerca un lavoro/passione che abbia un'affinità emotiva e sentimentale. Da

subito è consapevole però che qualsiasi scelta, per quanto dettata dal cuore, deve reggersi sulle proprie gambe e poter contare su competenze forti. Del mondo agricolo ama la caparbieta, ma sa di non farne parte appieno. Mantiene un sano distacco, per una forma di rispetto e di pudore. Intanto parte una nuova avventura, quella della start-up Duyu, una piattaforma pensata per genitori che vogliono scegliere le migliori opzioni educative per i propri figli, che li aiuti a identificare inclinazioni, attitudini e desideri, una sorta di marketplace di orientamento per il futuro. Ritornano così i concetti di prospettiva e lungimiranza, cari a Davide e necessariamente presenti nel mondo del vino.

Il ristorante

La chiama "l'altra sua follia", nata da un altro incontro fatto di simpatia e intesa, quello con Andrea Berton, lo chef stellato insieme al quale oggi ha in gestione il ristorante omonimo. Si conoscono nel 2006. All'epoca Berton lavorava al Trussardi alla Scala. Davide è un affezionato cliente perché ama la cucina di Andrea che definisce chiara, equilibrata ed elegante. La ricerca del luogo perfetto per il nuovo ristorante dura oltre due anni e l'inaugurazione avviene nel 2013. Il confronto è continuo, ma lo chef ha carta bianca.

L'etichetta

Al bando la solita iconografia: castelli, vigneti, colline all'orizzonte. Davide cercava qualcosa che rappresentasse il suo spirito e Aldo Segat, illustratore di tantissime etichette di pregio, lo ha colto. Uno spazio che rimanda agli anni '20-'30 del secolo scorso, al Futurismo e alla Metafisica – correnti artistiche amate da Davide – una scala che porta a una bottiglia in ombra, un'ascesa fatta per gradi che porta a qualcosa di non totalmente svelato, a un vino un po' nascosto che vuole essere svelato – capito – un passo alla volta.

I vini

Langhe Doc Rosso

Poco più di 1000 bottiglie per questo vino di entrata nel mondo delle Langhe secondo Davide. Prima annata 2014. Assemblaggio di Nebbiolo e altre uve del territorio. La fermentazione dura circa 2 settimane in cemento e fa affinamento in botti di rovere francese, dai 6 a 12 mesi a seconda dell'annata. Si mantiene fresco e delicato nei suoi profumi di viola e rosa. La frutta sta nel sentore di ciliegia.

Barolo Docg Cerretta

Tra le 1800 e le 1900 bottiglie in tutto, questo Barolo è, tra i due, quello definito più elegante e "comprensibile", con una sua gentilezza innata. Grazie anche alla base calcarea su cui nasce, il Cerretta fa della grazia il suo timbro di riconoscimento. Tre/quarti di vigna tutta a Nebbiolo, con esposizione sud-ovest da un vigneto che

va dal 1984 agli anni 2000. Il vino fermenta in cemento per circa 25 giorni con continui rimontaggi e délestage. L'affinamento avviene in botti da 15 hl di rovere francese dai 18 ai 30 mesi. La viola e la rosa tipiche del varietale crescono in complessità unendosi a sentori di frutta più scura, come more e prugne. Il finale è di sottobosco, humus e cuoio.

92 punti Wine Spectator (2014)

90 punti Wine Advocate (2014)

Barolo Docg Prapò

L'annata 2015 è arrivata oltre le 3000 bottiglie. Sempre a Serralunga d'Alba, del Prapò esistono otto ettari divisi tra cinque produttori. Davide ne ha mezzo ettaro. Questo è il Barolo più austero, quello da aspettare un po', che lavora sul tempo. E' il fuoriclasse sulla lunghezza. Fa qualche giorno di fermentazione in più rispetto al Cerretta e poi segue lo stesso procedimento di affinamento. La frutta qui prende il sopravvento sui fiori ed escono mirtilli e more. Ha una speziatura elegante di chiodi di garofano e leggero incenso. Beva sapida e dalla trama tannica sottile e affilata.

93 punti Wine Spectator

91 punti Wine Advocate

Etna Rosso Doc Riserva

Per ora una sola annata, la 2016 e miglior esordio non poteva che esserci grazie a un millesimo fortunato. Eleganza, struttura, equilibrio, armonia. Così è il primo Etna di Davide Fregonese. Nerello Mascalese più una piccola percentuale di vitigni autoctoni; piante di oltre 50 anni, esposizione nord-est in contrada Montedolce a Solicchiata, 10 giorni di fermentazione con continui rimontaggi e maturazione per sei mesi – solo il 25% della massa - in botti di rovere di diverso calibro. Un naso che sa di viola e rosa, di frutta rossa e di pietra focaia. In bocca è suadente e pieno, ritornano gli accenni minerali e ha un finale di pepe bianco.