

LIVON festeggia 60 anni con una verticale del suo Braide Alte, tra potenziale evolutivo e nuovi trend di consumo

scritto da Kevin Feragotto | 26/09/2024



Una vita dedicata alla vite: 9 annate dell'uvaggio bianco Braide Alte per raccontare la storia della Famiglia Livon, da sessant'anni protagonista del panorama enologico friulano

L'inchiostro non si è mai asciugato, ha continuato a scorrere tra le pagine di quel libro che continua a scriversi, aprendo ad una "lettura vorace" di capitoli di vita. Dopo sessant'anni, la **Donna Alata di Erté** è ancora lì, ad accompagnare - in tutta la sua eleganza e raffinatezza - un cognome che ha segnato la storia della viticoltura friulana, osservandone "nascita e fioritura".

LIVON, una storia scritta in maiuscolo

Un'insegna che origina sulla **Collina di Rùttars**, a Dolegna del Collio (GO), con i primi ettari di terra acquistati da Dorino Livon nel 1964, quando ancora la maggior parte delle Aziende Agricole

locali presentava un'impostazione "mista": la viticoltura, infatti, non era mai - o quasi - esclusiva ma sempre associata ad altre attività, quali l'allevamento e l'orticoltura.

Non erano, di certo, "tempi comodi": arrangiarsi era una necessità e la sussistenza l'unica soluzione per porre fine alla "fame", che contorceva stomaci, causava lacrime e futuri incerti, vacillanti.

Ma «*ciò che non uccide, fortifica*» - come direbbe Friedrich Nietzsche.

E quest'anno, in cui si celebrano i **60 anni dell'Azienda Agricola Livon**, il proverbio del filosofo tedesco - citato nell'opera *Il Crepuscolo degli Idoli* - trova conferma negli occhi lucidi di commozione di **Matteo Livon**, impegnato nel "**portare avanti**" la "**rivoluzione qualitativa**" iniziata negli anni '80 dal padre Valneo e dallo zio Tonino; rivoluzione che vede nel "bianco" **Braide Alte** una delle sue più vistose bandiere.



Matteo Livon serve il suo vino alla verticale per i sessant'anni dell'azienda (Foto © Fabrice Gallina).

Braide Alte di LIVON, simbolo di una rivoluzione qualitativa

Un viaggio di Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato Giallo, prodotto per la prima volta nel 1996. Un "vino bianco" che abbiamo approfondito con una **degustazione verticale in nove tappe**, dribblando fra annate più e meno favorevoli, raccontate dall'enologo **Giovanni Genio** e dal sommelier **Gianluca Castellani**, mediati dal Delegato AIS Udine **Vladimiro Tullisso**. Di seguito, un riepilogo dei nostri assaggi.



Da sn, Valneo Livon, Vladimiro Tullisso, Gianluca Castellani e Giovanni Genio (Foto © Fabrice Gallina).

Annata 2021

Il sorso è ancora teso, imperniato su freschezza e sapidità. Un vino che si sviluppa “in verticale”, longilineo ma con nerbo, dal profilo aromatico fine, che si svela lentamente con note di cumino selvatico, fiori di limone, timo e pera.

Annata 2018

Dai luminosi riflessi dorati, si distingue per le sue avvolgenti sfumature, “figlie” di un’**annata con temperature sopra la media**, già in periodo primaverile. Ricordi di pesca bianca, melone giallo, uva spina, buccia di mandarino e fieno, anticipano un sorso ampio e ben integrato, piacevole da bere ora come fra qualche anno, senza attendere troppo.

Annata 2015

Confortante, da ogni punto di vista. A partire dal colore: prezioso, oro scintillante. Camomilla, c’era d’api, mango disidratato, pesca nettarina, glicine e rosmarino, sono i profumi ricorrenti, predominanti. Un vino di per sé calorico ma con una buona freschezza, che ne facilita la beva. **È nel suo momento migliore.**



Un'immagine che mostra le varie cromie del Braide Alte (Foto © Fabrice Gallina).

Annata 2013

Lo Chardonnay la “fa da padrone”, all’olfatto e al gusto. Un susseguirsi incalzante di delicati aromi fruttati (pesca bianca e albicocca) e legati al mondo della pasticceria (sfoglia al burro e vaniglia), dove si inseriscono chiare note gessose. Elegante, sinuoso, appagante: **scorre agile, lasciando il ricordo di sé.**

Annata 2009

I “tempi d’oro” sono, ormai, alle spalle. Note mature, con richiami al dattero, all’albicocca disidratata e al pan di spagna, precedono un sorso che si sta - lentamente - smagrendo, seppur ci sia ancora “qualcosa da raccontare”.

Annata 2007

Vitale e ancora energico, contraddistinto da una sottile sapidità e da un ventaglio aromatico sfaccettato, che spazia dal pompelmo giallo all’ananas, per finire su note balsamiche e speziate, di salvia, timo e pepe bianco.

Annata 2003

Il residuo zuccherino ed i tannini, sensibilmente più elevati - se paragonati agli assaggi precedenti - lo allontanano un po’ dalla batteria, rendendolo (quasi) un vino da “fine pasto”. Il profilo aromatico è

“Picolit centrico”: pesca nettarina, mango disidratato, gelè di ribes bianco, rhum, frolla e zucchero filato. Un vino complesso, articolato, che rientra ad honorem nella categoria “da meditazione”. Diverso ma meritevole d’attenzione, anche per la profondità del sorso.

Annata 2000

Il “primo della classe”, per fascino ed eleganza. Al naso, un cordone aromatico che è più un’asse Milano-Marrakech: note golose di panettone ed arancia candita si intrecciano con suggestive sfumature nord-africane, di curcuma ed incenso, a cui si aggiungono profumi di cioccolato bianco e fiori di glicine.

Scattante, contraddistinto da una finissima trama tannica (Picolit docet), chiude su note di mandorle caramellate, che sono un’autentica coccola gustativa.

Annata 1997

L’età si sente, più al palato che all’olfatto, dove si evidenziano piacevoli note di mango disidratato, dattero, caramella mou, pesca sciropata e resina; note che tendono a confondersi, poi, in bocca, dove il sorso risulta un po’ corto e “magro” - comprensibilmente, considerando gli anni sulle spalle.



Le nove etichette degustate (Foto © Fabrice Gallina).

Una verticale, quella svoltasi nella **bella Villa Chiopris**, che ci permette di riflettere sull’evoluzione di un vino che è anche uno standard del Friuli nel mondo.

Se nelle annate “più vecchie” si rileva quella che era la ricercata opulenza dell’epoca, con sorsi

larghi e glicerici, nelle annate “più recenti” - invece - si nota la **maggior attenzione verso freschezza e sapidità**, che contribuiscono a rendere il vino più verticale ed agile, pur mantenendo la coerenza con la cifra stilistica dell’etichetta. Un vino che nasce dall’unione di più vitigni, come si usava un tempo. Un vino che non ha fatto solo la storia della Famiglia Livon ma che è parte integrante anche della storia della viticoltura regionale e del suo successo internazionale.

Aziende Agricole Livon

via Montarezza, 33 Dolegnano (UD)

livon.it