

SETTE



Un anno senza Jobs. Un filmato inedito di quando Steve preparava il ritorno in Apple
di **Paolo Ottolina**

Il diavolo in corpo. Cronaca in diretta di un esorcismo. Vittima un antiquario siciliano
di **Ferruccio Pinotti**

Si è ristretta la vigna. La siccità fa crollare del 20% la produzione di vino. E la qualità...
di **Daniele Cernilli**

Lo scrittore Ken Follett, 64 anni, a Londra, sulla nave-museo HMS Belfast. È in uscita il suo nuovo romanzo, *L'inverno del mondo*. (Foto di Tom Stoddart in esclusiva per Sette)

ANTEPRIMA MONDIALE

Come si diventa milionari raccontando la vita degli altri

Ken Follett: «Hitler e Stalin fanno vendere tanti libri. Ma sono sesso e rabbia le chiavi del best seller»

di **Edoardo Vigna**

VICINO A TARANTO

Il miglior rosso d'Italia è giovane, pugliese e low cost

Gianfranco Fino ha acquistato un ettaro di terreno a Manduria e nel 2006 è nato Es. Oggi ne ha otto e il suo Primitivo è bevuto anche Oltreoceano



Da zero alla vetta in soli sette anni. C'è riuscito qualcun altro, al mondo? Gianfranco Fino, 47 anni, enologo della scuola di Locorotondo (Bari), nel 2004 si è messo in proprio. Con la moglie 42enne Simona, avvocato di Taranto (insieme nella foto sotto), ha comprato poco più di un ettaro di antica vigna di Primitivo a Manduria. È nato Es, seimila bottiglie nel 2006. E quest'anno l'Es 2009 è stato votato miglior rosso d'Italia assieme al Sassicaia Tenuta San Guido di Bolgheri. Non da una sola guida, è un'eccellenza per tutte le nostre sei maggiori: *Veronelli, Espresso, Gambero Rosso, Slow Wine, Ais* (Associazione italiana sommelier), *Bibenda* e Luca Maroni. Entusiasta quest'ultimo: «L'Es è stratosferico, fuoriclasse di ricchezza e concentrazione assoluta». Oggi gli ettari sono aumentati a otto e

mezzo, e il numero delle bottiglie a 18mila: alle 15mila del Primitivo si aggiungono le tremila del Negramaro Jo (come Jonio). Solo il prezzo è rimasto più o meno uguale: 38 euro a bottiglia, contro gli 80-300 degli altri blasonati rossi al top (Barolo, Montalcino, Amarone).

«Sono fiero di avere salvato dall'estirpazione vigne locali di 50-80 anni considerate poco produttive», dice Fino a Sette. «Vendendo soltanto l'uva erano anti-economiche, non stavano dentro ai costi. Vinificando, invece, ho realizzato il sogno di mettere in bottiglia qualcosa di mia mano, dopo anni di consulenze. E soprattutto, di portare il nostro vino in tutto il mondo: sapere che è bevuto Oltreoceano rappresenta il massimo stimolo a migliorarsi». Fino ha appena firmato un nuovo contratto per l'export di migliaia di bottiglie a New York e nel New Jersey. E il 60 per cento della produzione va fuori Italia. Appena terminata la vendemmia 2012, ora la coppia aspetta i verdetti delle nuove guide di quest'anno, in stampa fra settembre e ottobre. Fra tanti successi un'ombra: da due anni il Comune di Manduria non rilascia il permesso per costruire la cantina. Così i Fino sono costretti ad affittare qualche magazzino vicino. «Non dicono no: semplicemente, la pratica non va avanti», dice la signora Fino. *Nemo propheta in patria*, anche in Puglia.

Mauro Suttora

te a nord di Udine e nella zona di Cividale, dove si preannuncia un'ottima annata per Sauvignon, Pinot Bianco e Merlot. Ma in genere non sta andando male, anzi. I metri di neve caduti quest'inverno hanno limitato gli effetti della siccità nelle zone collinari della Romagna, dove il Sangiovese procede nella fase di maturazione in modo abbastanza soddisfacente. Qualche problema in più in pianura, calo del 10% nelle quantità.

Tirreno centrale (Toscana, Lazio, Umbria). La Toscana soffre molto per il momento. I vigneti non irrigati sono quasi dovunque in stress idrico e si vedono spesso le foglie basali delle viti già secche. Ma c'è da dire che la Toscana è terra di rossi e molto dipenderà dalle prossime settimane. Se pioverà in modo giusto e non troppo vio-

lento avremo buoni rossi, soprattutto da Sangiovese. Chi ha irrigato, in particolare a Montalcino che è area particolarmente siccitosa, farà ottimi vini. Il calo di produzione qui è almeno del 20%. Identica situazione nel Lazio e in Umbria, con uve bianche in fase di raccolta e in netto calo di quantità. Meno 20% anche qui.

Adriatico centrale (Abruzzo, Marche). Ha nevicato molto in inverno e la siccità è stata più contenuta, anche se in alcune

zone si è fatta sentire molto. Sul Montepulciano si può dire poco, visto che si raccoglierà fra più di un mese. Le varietà bianche, Verdicchio e Trebbiano, sono in fase di raccolta con qualità medio-buone, ma con quantità in calo di almeno il 10%.

Sud (Campania, Molise, Puglia, Basilicata, Cala-

bria). Aree tirreniche e correlate vittime di siccità e di ondate di calore piuttosto evidenti, soprattutto nelle zone pianeggianti e vicine al mare. In collina sta andando un po' meglio, con qualche pioggia qua e là. In Campania l'Irpinia sta dando buoni risultati per Greco e Fiano, in Puglia si salva la zona delle Murge con un ottimo Nero di Troia. Grande siccità in Salento con cali produttivi anche del 25%. Per Aglianico e Negroamaro si dovrà attendere ancora un mese, incrociando le dita.

Le isole (Sicilia e Sardegna). Anche qui siccità, ma paradossalmente più in Sardegna, dove non piove seriamente da maggio, mentre in Sicilia qua e là ci sono state delle spruzzate di acqua e il pericolo sembra scongiurato. Cali produttivi anche del 20% e varietà a bacca bianca che hanno sofferto, soprattutto quelle non autoctone. Per Nero d'Avola e Cannonau c'è da aspettare ancora, ma con qualche acquazzone settembrino potrebbero riservare sorprese positive.

Daniele Cernilli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

-9%
È il calo di produzione di vino in Italia tra il 2010 e il 2011. Nel Sud si è toccato un -17% (Fonte: Istat)