

GAMBERO ROSSO®

CONQUISTATORI DEL MONDO

SONO CENTINAIA
ANCHE SENZA
UNA STRATEGIA
DEL PAESE.
E IL FUTURO?

VINITALY 2013

- LE NUOVE PROMESSE DELLA CUCINA ITALIANA
- CUCINA (E VINO) ITALIANI CONQUISTANO BANGKOK
- OLIO. QUALITÀ OLTRE L'EXTRAVERGINE



Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona. Austria € 10,90, Germania € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.

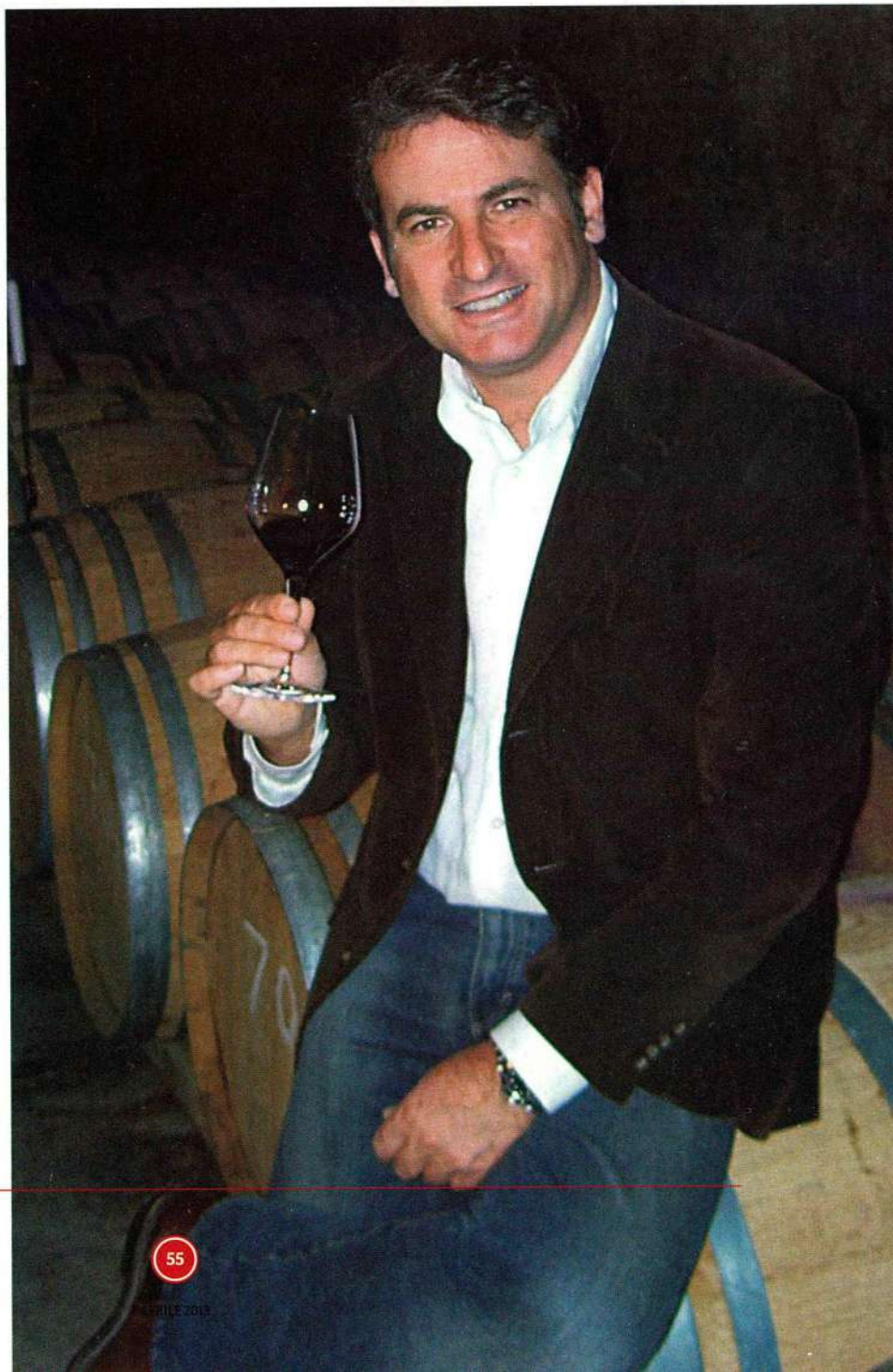


GIANFRANCO FINO

Un maestro del terroir al vertice delle classifiche

L'onore di tirare le somme è spettato alla classifica delle classifiche. Ed è un cultore del terroir il miglior vino italiano secondo Vini d'Italia del Gambero Rosso e le altre classifiche di settore pubblicate in Italia. Del resto, Gianfranco Gino e il suo Primitivo di Manduria lo conosciamo bene da anni e abbiamo già premiato la sua azienda proprio per il lavoro che fa sul vitigno autoctono e su quel pezzo di Puglia all'estremo Sud sul Golfo di Taranto. La graduatoria – che incrocia i punteggi di Gambero Rosso, Veronelli, Espresso, Bibenda e Maroni – premia con 476,5 punti Es 2010, Primitivo di Manduria della cantina Fino, a Sava (TA). Due anni fa, uscì un articolo sul mensile Gambero Rosso dal titolo “Il vino perfetto”, firmato dal direttore e dedicato appunto a Gianfranco Fino.

“Il Primitivo Es è un fuoriclasse assoluto – scriveva il nostro direttore – Quasi 17 gradi alcolici e profumi nitidi, di frutta fresca, con quei sentori di ciliegia matura che da quelle parti si sentono anche nell'aria. Lui è uno one man gang, un perfezionista assoluto. Se potesse rimboccherebbe le lenzuola ad ogni pianta di vite... Ha imparato molto in





questi anni. «Ho iniziato con la vendemmia del 2001, ma per un paio d'anni i vini non erano straordinari» confessa con modestia Gianfranco. Del resto non l'ho mai sentito parlar male di un vino, di un produttore concorrente. C'è sempre una ragione, una giustificazione, una parola di apprezzamento per quasi tutti. E se proprio non può parlare bene di qualcuno, allora cambia discorso. È severo solo con se stesso, come tutti i perfezionisti. Il primo Es della mia vita è stato il 2004, e già s'intuiva qualcosa. Poi il 2005, ed il 2006, eccezionale. «Perché non usi solo lieviti autoctoni?» gli fu chiesto una volta. «Perché se hai uve così zuccherine, tanto che possono dar vita a vini da 16 gradi e più, se ti si blocca la fermentazione è un disastro, e con i lieviti sel-

vaggi può accadere molto più facilmente. Manduria non è la Borgogna». Ricordiamo le annate 2007 e 2008, che è persino migliore: rosso rubino concentrato, profumi intensi, alcolici, di amarena, cacao, tabacco, mora e vaniglia; complesso, avvolgente; continua, assaggiandolo, con un attacco apparentemente morbido, che nasconde una trama fitta, di tannini, di acidità salmastra, controbilanciata da sensazioni più gliceriche, con una componente zuccherina quasi emolliente, che ipnotizza la ricchezza alcolica e gli eventuali retrogusti amari. E chiude talmente lungo da escludere qualunque altro rosso dopo averlo bevuto. Un vino magnifico, davvero territoriale e tipico, per usare questa terribile parola che in gergo sommelle-

ristico può voler dire tutto e il suo contrario, a seconda di chi la pronuncia. Guai a dire che sembra un grande rosso salentino. «Manduria è Manduria. Il Salento è un'altra terra, Noi facciamo il Primitivo, loro il Negroamaro». E per la prima volta, finalmente, perde un po' il suo stile britannico».

Un ritratto che non potevamo non ricordare, per un produttore che secondo il consenso delle guide si piazza davanti a mostri sacri come San Leonardo, Barolo Cannubi Boschis di Sandrone e Sassicaia... E lui, Gianfranco, ora ringrazia: «Pur avendo fatto un buon vino, se non fosse stato per le guide non avrei il mercato e i riconoscimenti che ho. Sono importanti, le guide, noi produttori dobbiamo loro molto».