

www.gamberorosso.it

anno 20 numero 229
mensile febbraio 2011
4,90 euro



GAMBERO ROSSO®

AL VIA CUCINA DI CLASSE IL GRANDE FORNELLO

I SEDICI ASPIRANTI CHEF DELL'UNICO REALITY CULINARIO ITALIANO



verticali
L'AMARONE
CHE
NON C'ERA

classifica
SGOMBRO
SCATOLETTE
DI OMEGA3

food
PASTA RIPIENA
LA DISFIDA
DEL TORTELLINO


extravergine
L'OLIO
CHE VIENE
DAL NORD



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 e Olanda 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna 9,50; Svizzera CHF 13,90; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Gran Bretagna £ 11,30



GIANFRANCO FINO IL VINO PERFETTO



A Manduria, dove la terra sembra più bassa del solito, Gianfranco Fino insieme alla moglie Simona portano avanti un'azienda di sette ettari e mezzo che produce un Primitivo incredibilmente elegante e complesso. Le sue vendemmie iniziano nel 2001, e nel 2004 nasce Es: un vino territoriale e tipico, nell'accezione migliore del termine.

di Daniele Cernilli



QUEST'ANNO ho venduto più vino, sono arrivato quasi a 15mila bottiglie. Forse in banca mi daranno il fido per iniziare i lavori della nuova cantina". Gianfranco Fino, quarantacinque anni ben portati, non dice però che quella manciata di bottiglie lui le ricava da sette ettari e mezzo di vigneti a Manduria. Fazzoletti di vigna, in effetti, sparsi in diverse zone del territorio, con piante di primitivo e di negroamaro che spesso hanno più di cinquant'anni e che d'inverno, senza foglie, sembrano delle braccia umane rivolte verso il cielo. Coltivarle, quelle viti, è un'impresa titanica. La terra è bassa, dicono i contadini, ma a Manduria, vicino al mare, sembra ancora più bassa, con quel cielo altissimo ed azzurro.

Poi quando fa caldo fa veramente caldo. «Ovvio che potrei farne tre o quattro volte di più, ma sarebbe vino diverso» dice con orgoglio. Ma un po' di ferie non le prendi mai? gli chiedo. «La vigna mica va in ferie. Ogni mese c'è da fare qualcosa». Anche in gennaio e in febbraio? «Certo, e la potatura secca chi la fa, secondo te?» Le vendemmie poi sono lunghe, il primitivo si raccoglie il 20 di agosto, il negroamaro anche più di un mese dopo. «Nel 2009 non mi è venuto bene, non prendeva colore. Allora ho pensato di fare uno spumante rosato. Mi pare stia venendo bene». Dice con il sorriso di

uno che la sa lunga. Perché Gianfranco la sa lunga. È un agronomo, fino a sei o sette anni fa si occupava di olivicoltura. «Ho fatto il censimento delle piante pluricentuarie fra Monopoli ed Ostuni, quelle di ogliarola, che sembrano delle sculture. Pensa che almeno la metà hanno quasi cinque secoli. Ora hanno smesso, ma fino a qualche tempo fa qualche riccone del nord se le comprava e se le faceva trapiantare nel giardino della villa, magari in Brianza. Una vergogna per la nostra terra. Adesso per fortuna non si può più fare». Per anni ha collaborato con Gino Veronelli, era il capo panel della sua guida degli olii extravergini, quella che lanciò il "denocciolato". «Ma è davvero così importante togliere il nocciolo?»

IL TERRITORIO
GUAI A DIRE CHE
SEMBRA UN ROSSO
SALENTINO: «MANDURIA
È MANDURIA, IL
SALENTO È SALENTO.
NOI FACCIAMO IL
PRIMITIVO!»

gli chiedo «Secondo me ci sono dei pro e dei contro. È più fruttato senza, ma forse dura di meno. Alla fine cambia poco». Una volta con Gino e con un pugno di "commandos" occuparono simbolicamente il porto di Monopoli. «Arrivavano dalla Turchia delle

navi colme di olio di nocciola, che è neutro, quasi insapore e costa poco, e serviva ad allungare quello di oliva». La protesta non portò a nulla, neanche a dei guai giudiziari per loro, però almeno ne parlarono i giornali locali. I vini di Gianfranco, invece, sono diventati dei miti. Il Negroamaro Jo è più semplice, autentico figlio della sua varietà, e sa di affumicato e di pesca matura. Il Primitivo Es è un fuoriclasse assoluto. 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. Sua moglie Simona, gran bella donna, fa

l'avvocato. «Non posso ancora permettermi di abbandonare la professione, c'è da costruire la cantina e servono i soldi, però una mano cerco di dargliela». Cosa difficile dargli una mano. Lui è un "one man gang", un perfezionista assoluto. Se potesse rimboccherebbe le lenzuola ad ogni pianta di vite. La cantina ancora non ce l'ha, ma le attrezzature sì, e le tiene nella cantina di casa, come le poche barriques. Poi quando deve vinificare affitta una parte di una cantina cooperativa e vinifica. E si arrabbia se gli aprono la struttura dopo le quattro e mezza di mattina. «Poi l'uva si scalda» dice, e ha ragione. 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. 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 chiesi 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 selvaggi può accadere molto più facilmente. Manduria non è la Borgogna». Al 2007, poi, ho assegnato i Tre Bicchieri +, quelli che può dare solo il direttore. E lo stesso ho fatto con il 2008, che è persino migliore. Rosso rubino concentrato.



TRE BICCHIERI PLUS
LI HANNO PRESI IL 2007
E IL 2008 CHE È PERSINO
MIGLIORE: PROFUMI
INTENSI DI AMARENA,
CACAO, MORA E
VANIGLIA. COMPLESSO,
LUNGHISSIMO...

Profumi intensi, alcolici, di amarena, cacao, tabacco, mora e vaniglia. Complesso, avvolgente. Continua con un attacco apparentemente morbido, che nasconde una trama fitta, di tannini, di acidità sal-

mastra, controbilanciata da sensazioni più gliceriche, con una componente zuccherina quasi emolliente, che ipnotizza la ricchezza alcolica. 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 sommelieristico può voler dire tutto e il suo contrario. 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".