

Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

**I vini TOP
del 2013
e i Maestri
dell'eccellenza**

**Branciaroli
teatrante
dal gusto
piemontese**

**Il tasting
L'ALTRO NEBBIOLO**

**Visitiamo la nuova
cantina degli Antinori**

Viaggio nel Vallese

Dossier BASILICATA

Anno XI - Bimestrale - n° 01/02 gennaio-febbraio 2013 - Editoriale Lariano S.r.l. - Via B. Garofalo 4, Milano - € 5,00 (IVA inclusa)
Poste Italiane S.p.a. - Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DBC MILANO



I MAESTRI DELL'ECCELLENZA
Gianfranco Fino - Puglia

Il Primitivo Es principio del piacere

Con il suo ES, PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2010 Gianfranco Fino torna a collezionare i massimi riconoscimenti da parte delle maggiori guide enologiche nazionali. «Io e mia moglie Simona Natale (nella foto) siamo davvero orgogliosi di questo importantissimo risultato», ci spiega il produttore tarantino. «Produciamo l'Es dal 2004, dall'inizio della nostra avventura nel mondo del vino, e questa è dunque la settima vendemmia. La nostra missione, oggi come ieri, è quella di fare vini di eccellenza, attraverso potature corte, forti diradamenti dei grappoli e una cura maniacale dei dettagli in vigna».

Primitivo in purezza dal nome di ispirazione freudiana, Es nasce dalle uve di dodici piccoli appezzamenti in provincia di Taranto con impianti ad alberello che vanno dai 60 a oltre 90 anni, letteralmente "salvati" dallo svellimento grazie a uno scrupoloso lavoro di recupero.

«Dal punto di vista climatico l'annata 2010 è stata abbastanza calda, mitigata da qualche pioggia durante la stagione primaverile. Il Primitivo matura intorno alla seconda decade di agosto, relativamente presto rispetto ad altre varietà, e anche grazie ai notevoli apparati radicali delle piante abbiamo risentito poco delle alte temperature. In questo senso la considerevole età gioca un ruolo fondamentale», prosegue Gianfranco Fino.

Dopo un lieve appassimento sulla pianta, le uve vengono raccolte a mano e poi trasportate fino alla cantina di Sava in camion con cella isoterma. La vendemmia, infatti, viene effettuata a temperature molto alte, con una media di 40-42 °C. La macerazione avviene in tini d'acciaio e dura circa due settimane; il vino sosta poi in barrique di rovere francese metà nuove e metà di secondo passaggio per nove mesi e, una volta imbottigliato, attende altri sei mesi prima di raggiungere il

mercato. In termini di volume, la produzione annuale si aggira sulle 15 mila bottiglie, per un totale di 8,5 ettari vitati a Primitivo.

«L'Es 2010 manifesta un grande equilibrio tra morbidezza, acidità e freschezza. Il "miracolo" di questo vino sta proprio qui: nella sua estrema piacevolezza - non a caso lo abbiamo chiamato Es, che secondo l'inventore della psicoanalisi corrisponde al principio del piacere - pur con una gradazione alcolica decisamente importante, pari a 16,5 gradi», conclude il suo creatore Gianfranco Fino. Intensità aromatica, struttura e potenza al top.



VINO TOP

ES, Primitivo di Manduria Doc 2010

GIANFRANCO FINO

Via Piave, 12

74028 Sava (Taranto)

☎ 099.77.73.970

✉ gianfrancofino@libero.it

www.gianfrancofino.it