

DEMO MAGAZINE OLIVIO

NUMERO 6 • GENNAIO 2012

POLITICA

candidature in primo piano

DETEZIONE

la testimonianza di padre giovanni

ENOLOGIA

"es" storia di una passione

SIMONE CORRENTE

volto da fiction



**IL DRAMMA
DEI PADRI SEPARATI**



GIANFRANCO E SIMONA FINO **STORIA DI UNA PASSIONE. CHIAMATA VINO**

di Roberta Denetto

ES. Secondo Sigmund Freud è l'istanza che rappresenta la voce della natura nell'animo dell'uomo. Il principio del piacere. Parte da questa definizione il nostro viaggio alla scoperta dei tesori enologici del territorio. Parte da "Es", vino prodotto nelle campagne tra Manduria e Sava. Parte dall'amore di Gianfranco e Simona Fino che sono riusciti, ognuno con le proprie competenze, a dare vita ad un vero e proprio miracolo in termini imprenditoriali. Conoscerli ci ha permesso di tornare a fantasticare sull'arte della vendemmia, sulla tradizione nelle mani pugliesi, sulla passione

che permette di far nascere, in un mondo fatto di quantità globali, le chicche della qualità. Li raggiungiamo nella cantina di Sava alle prese con lavori di sterilizzazione propedeutici all'imbottigliamento. Con loro Allegra, il labrador che ci tiene compagnia durante una appassionata chiacchierata. Inizia così il racconto di questa coppia, con l'anello al dito da qualche anno: Gianfranco, viticoltore che però da piccolo era stato addirittura destinato alla carriera militare. Lei Simona, fino a poco tempo fa alle prese con l'esercizio della professione forense e impegnata nell'ambito dell'associazione industriali di Ta-

ranto. Il percorso della vita ha portato Gianfranco sulla strada di una scuola enologica prima e della collaborazione con il grande Luigi Veronelli dopo. Oggi è un enologo e oleologo le cui competenze sono ampiamente riconosciute. Nel 2004 fonda insieme a Simona (che per questo mette letteralmente da parte la sua laurea in giurisprudenza) una piccola realtà che nel giro di pochissimo tempo sintetizza l'eleganza di ricercate sfumature enologiche. Un sogno nel cassetto: trovare il vigneto da sempre desiderato. Il vigneto arriva: un ettaro e mezzo in agro di Manduria. Di fronte a questo incontro fatale i due decidono di accendere un mutuo. Il primo vinificatore, la prima diraspapigiatrice, le prime botti: insomma tutti gli strumenti per raggiungere l'obiettivo: fare qualità. "Senza scorciatoie" dicono entrambi. La prima annata porta i suoi frutti: 2740 bottiglie di "Es" che viene presentato al "Critical Wine Milano 2005" dove viene selezionato per una degustazione d'autore e subito si impone per la sua forte identità territoriale, per la sua eleganza. Poi arrivano altri importanti riconoscimenti. Poi la critica sulle più accreditate guide d'Italia. Poi il mondo degli esperti si spacca in due nel giro di pochi mesi: chi si innamora di "Es" e chi addirittura ne parla come di un vino imbevibile. Ma la fama di questo vino cresce e negli anni diventa eccellenza. Gianfranco è convinto che la loro fortuna sia stato il fatto di essere partiti da zero e di aver messo in pratica tutte le necessarie azioni per creare un vino perfetto. Noi pensiamo che a dare corpo e anima al suo vino sia l'amore che lo ha portato a potare con le sue mani la vigna, scelta con una accuratezza incredibile, seguendo precisi criteri: l'età (tra i cinquanta e i novant'anni), la forma di allevamento ad alberello in terra rossa, la fittezza di impianto, la scarsa vigoria. Non a caso è stato soprannominato il "geriatra del primitivo" per la sua ferrea volontà di ricercare vigneti datati e con un incredibile equilibrio vegeto-produttivo. Ma per capire davvero chi sono Gianfranco e Simona bisogna riflettere su un episodio drammatico della loro attività. Ci raccontano di quando rinunciarono ad una intera annata a causa di una improvvisa grandinata che distrusse l'intero raccolto. Avrebbero potuto procurarsi le uve in maniera diversa quella volta. Scelsero di seguire il cuore, la dignità. Scelsero la serietà della propria azienda. Il racconto continua a scivolare fluente quando ci parlano dei ragazzi che lavorano per loro, i fratelli Ciro e Tommaso, rispettivamente enotecnico e perito aeronautico. E poi un'intera

famiglia impegnata nelle campagne. Simona continua a sorridere entusiasta quando ricorda l'elezione di Miss Vendemmia tra i loro vigneti. Una fede incrollabile, una passione infinita che ha portato alla nascita dopo poco tempo di "Jo" da Jonio, l'altra chicca di Gianfranco Fino. Un viaggio per Demo magazine iniziato nel migliore dei modi. Con una esperienza che ha portato illuminati giornalisti a parlare delle produzioni di Fino come di un fantastico esempio di vino-sentimento. Sentimenti intensi nella gestualità di Gianfranco e negli occhi di Simona. Vale la pena, signori, di degustare un calice della loro passione.

