



Sommelier.it

Associazione Italiana Sommelier (aisitalia.it)



Home Associazione Area Formazione Relatori Soci Delegati Eventi DeVinis Blog Sommelier TV Contatti

[DeVinis](#) > [L'intervista](#)

Gianfranco Fino: orgoglio della Puglia

mercoledì 14 marzo 2012 15:20:00

[Intervento precedente <<](#)

di Paolo Valente

[RSS FEED](#)   

Gianfranco Fino produce vino nella piana di Manduria. Fin dall'inizio della sua recente storia di viticoltore si è posizionato ai vertici dell'enologia pugliese raggiungendo, nel 2010, l'ambito riconoscimento di "Viticoltore dell'anno". Il suo Primitivo di Manduria ES è stato dichiarato "Miglior vino d'Italia" dalla classifica di *Gentleman* che riepiloga e compara i giudizi di tutte le più importanti guide enologiche.

Nel suo sito si legge: Gianfranco Fino Viticoltore. Già un bell'impegno.

Certamente sì, la mia attività parte dalla terra; ho studiato enologia, ma anche agraria. Nel 2004, dopo anni di consulenza in vari settori dell'agricoltura, ho deciso di fare il vignaiolo a tempo pieno. Ho acquistato un primo vigneto di un ettaro e venti nell'agro di Manduria. Il mio è un progetto che nasce in vigna.

Le sue vigne sono caratterizzate dall'essere distribuite in piccoli appezzamenti.

Purtroppo c'è molta polverizzazione aziendale nell'agro di Manduria. Dal momento che non acquisto uve, e desidero produrre vino unicamente da vigne vecchie, allevate ad alberello, da cloni particolari e su terra rossa, mi sono dovuto accontentare di quello che c'era a disposizione. Oggi abbiamo circa otto ettari e mezzo di vigneti suddivisi in dodici appezzamenti. I sestri di impianto sono molto fitti per cui ogni meccanizzazione è, di fatto, impossibile. Di conseguenza basse rese con costi di produzione elevati. La nostra fatica, anche fisica, è però ripagata dalla qualità delle uve e del vino: un vino unico e irripetibile che nasce proprio grazie queste condizioni.

Come si producono vini di alta qualità?

Occorre avere parecchia determinazione e non lasciare nulla al caso. La nostra forza sono vigne molto vecchie che producono pochissima uva a pianta, circa tre o quattro etti a ceppo. Queste rese limitate unite a un forte equilibrio vegeto-produttivo ci consentono di ottenere uve perfette anche in maturazione. In sintesi, occorrono determinazione per quello che si fa, passione e anche, soprattutto, tanto amore.

Si è dedicato in particolare a due vitigni del territorio: il Primitivo di Manduria e il Negroamaro. La vinificazione in purezza è una delle caratteristiche della sua produzione.

Quando si lavora bene in vigna, facendo maturare correttamente le uve e contenendo le rese, il Primitivo fornisce ottimi risultati. A volte occorre intervenire con l'affinamento in barrique o in botte grande per far esprimere al massimo le potenzialità di invecchiamento. Il Primitivo è un buon solista, ma anche un vitigno miglioratore, tanto che in passato era utilizzato per tagliare altri vini.



Il Negroamaro è invece molto produttivo; occorre stare molto attenti alle rese. Faccio dei diradamenti massicci per lasciare poca uva su ogni ceppo ed essere così certo che maturi perfettamente. Il Negroamaro, favorito da buone annate e da forti diradamenti, riesce a divenire un grande prodotto. Ecco il perché di vinificare in purezza.

Quali sono le tecniche di lavorazione in cantina?

Prima di tutto lavoriamo con temperature basse perché più alto è il grado alcolico potenziale del futuro vino, più basse devono essere le temperature di fermentazione. I delestaggi (1) ripetuti due volte al giorno hanno la funzione di ossigenare il mosto per evitare problemi di riduzione e conseguente produzione di componenti solforati, o arresti fermentativi. L'uso di questa tecnica enologica ha anche lo scopo di portare a completa fermentazione i mosti per ottenere vini secchi, senza il residuo zuccherino che si aveva nel passato.

Il Primitivo di Manduria ES ha ottenuto il massimo dei riconoscimenti da tutte le principali guide. Il nome rispecchia la sua filosofia di produzione?

Abbiamo scomodato il padre della psicanalisi Freud: ES è la passione pura e sfrenata, il principio del piacere. Il nome è stato scelto da mia moglie Simona, mia compagna di vita e di avventura, e rispecchia bene lo spirito e la passione che entrambi mettiamo nella realizzazione di questo vino.

Come interviene la sua famiglia nella vita di viticoltore?

Statistiche

Interventi (106)

Commenti (0)

Archivi

[marzo, 2012 \(1\)](#)
[febbraio, 2012 \(1\)](#)
[gennaio, 2012 \(1\)](#)
[dicembre, 2011 \(2\)](#)
[novembre, 2011 \(1\)](#)
[ottobre, 2011 \(3\)](#)
[settembre, 2011 \(3\)](#)
[agosto, 2011 \(2\)](#)
[luglio, 2011 \(3\)](#)
[giugno, 2011 \(2\)](#)
[maggio, 2011 \(2\)](#)
[aprile, 2011 \(2\)](#)
[marzo, 2011 \(1\)](#)
[febbraio, 2011 \(1\)](#)
[gennaio, 2011 \(1\)](#)
[dicembre, 2010 \(2\)](#)
[novembre, 2010 \(2\)](#)
[ottobre, 2010 \(2\)](#)
[settembre, 2010 \(2\)](#)
[agosto, 2010 \(2\)](#)
[luglio, 2010 \(1\)](#)
[giugno, 2010 \(2\)](#)
[maggio, 2010 \(2\)](#)
[aprile, 2010 \(2\)](#)
[marzo, 2010 \(2\)](#)
[febbraio, 2010 \(2\)](#)
[gennaio, 2010 \(2\)](#)
[dicembre, 2009 \(1\)](#)
[novembre, 2009 \(1\)](#)
[ottobre, 2009 \(2\)](#)
[settembre, 2009 \(2\)](#)
[luglio, 2009 \(2\)](#)
[giugno, 2009 \(2\)](#)
[maggio, 2009 \(2\)](#)
[aprile, 2009 \(2\)](#)
[marzo, 2009 \(1\)](#)
[febbraio, 2009 \(2\)](#)
[gennaio, 2009 \(2\)](#)
[dicembre, 2008 \(2\)](#)
[novembre, 2008 \(2\)](#)
[ottobre, 2008 \(2\)](#)
[settembre, 2008 \(2\)](#)
[agosto, 2008 \(1\)](#)
[luglio, 2008 \(1\)](#)
[giugno, 2008 \(1\)](#)
[maggio, 2008 \(3\)](#)
[aprile, 2008 \(2\)](#)
[marzo, 2008 \(2\)](#)
[febbraio, 2008 \(1\)](#)



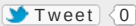
Mia moglie proviene da un altro settore professionale: è avvocato. Nel corso degli anni, vivendo accanto a me, ha condiviso questa avventura e si è talmente appassionata che, dal prossimo anno, si dedicherà a tempo pieno all'azienda, curando in particolare gli aspetti commerciali e di marketing. Questa sua scelta mi fa molto piacere e mi consentirà di dedicarmi ancor di più alla vigna e alla cantina.

Ho sempre pensato che vino vuole anche dire famiglia. Lo hanno dimostrato famiglie illustri prima di noi: i Frescobaldi, gli Antinori o i Mondavi, solo per fare qualche esempio. Il vino è famiglia e dove c'è famiglia c'è spirito di far bene le cose. Noi siamo piccoli artigiani. Questa è la differenza rispetto ad altri che fanno questo mestiere per business. Noi lo facciamo con grande passione, che credo traspaia con evidenza. E i nostri vini sono frutto del nostro carattere e del nostro spirito.



(1) *Il delestage è una tecnica di vinificazione che ha lo scopo di favorire una maggiore estrazione di sostanze polifenoliche dalle bucce. Consiste nella completa estrazione del mosto/vino dal tino di fermentazione e nella successiva reimmissione a caduta. In questo modo il cappello di vinacce si disgrega e le bucce sono nuovamente disperse nel liquido.*

© Associazione Italiana Sommelier (ed altri contributi)



Regional Proxy Service

[Intervento precedente <<](#)

