



ANSONACO DEL GIGLIO

*Il colpo di fulmine
di Massimo Piccin per il
Paradiso dei Conigli*

CANTINE DI DESIGN

*L'architettura
di Pieropan, un monumento
a futura memoria*

CROTASC

*Il ristorante dei Prevostini
capace di trainare la storia di
una famiglia e dei suoi cru*

SPIRITO di VINO

PETRA

*Tra le Colline Metallifere e
l'Isola d'Elba, la cantina
della famiglia Moretti a Suvereto
sta scrivendo la storia di
un nuovo terroir del vino italiano:
quello della Costa Toscana*



FINO DI NOME E DI FATTO

Ci voleva una personalità forte come quella di Gianfranco Fino per ammansire le esuberanze del Primitivo e del Negroamaro e farne vini leggendari, entrati nell'immaginario collettivo

Lavorare di fino su un vitigno chiamato Primitivo non sembrerebbe cosa facile. Ci riesce Gianfranco, che di cognome fa appunto Fino, che assieme alla compagna Simona Natale dona a un vitigno caldo e generoso doti di eleganza e misura. Come? Con quella passione sfrenata, sommata a istinto, che Freud chiamava Es. Da qui l'idea per il nome del suo vino più conosciuto, un Primitivo ottenuto da vigneti che hanno dai 50 ai 100 anni di vita, mentre quella di Gianfranco attorno al vino disegna un percorso concentrico: la passione già in adolescenza transita, ma solo nei sogni di suo padre che lo voleva ufficiale di Marina, dall'acqua, e poi ritorna alla terra grazie a un insegnante che lo indirizza verso studi di agraria. Da qui all'enologia è un attimo, specie per chi, come lui, ci racconta di aver sempre amato la campagna. Quella che ospita la sua azienda è caratterizzata da terreni rossi, dominati da calcare e argilla. Le piante di Primitivo sono gestite, da un punto di vista dell'impianto, ad alberello pugliese, come detto molto vecchie, in grado di permettere il miglior irraggiamento solare possibile ma anche per non far scottare gli acini da quel sole che, qui, in alcune annate, brucia per davvero. Un habitat coronato dalla presenza costante di venti provenienti dallo Ionio che è un elemento essenziale, e chiusura del cerchio, cui Gianfranco ha deciso di dedicare un altro suo vino: Jo. Un'etichetta nuovamente da vitigno autoctono, in questo caso il Negroamaro, che l'azienda alleva, in questo caso a guyot, così da frenarne l'esuberanza a beneficio della qualità. 🍷

La filosofia alla base del lavoro di Gianfranco Fino prevede una cura maniacale della vigna e rese bassissime, mirate a valorizzare l'identità espressiva di Primitivo e Negroamaro. L'azienda, oggi, vanta anche un ristorante e una manciata di camere di design per l'ospitalità (gianfrancofino.it; i vini sono distribuiti da Gruppo Meregalli, meregalli.com).