

### Gianfranco Fino "Es", IGT Salento Primitivo

*In 2004 beginnen met wijnbouw en 10 jaar later de beste wijn van Italië maken? Klinkt als een romantische droom, maar Gianfranco Fino heeft het toch maar even gedaan.*

*Hij begon in Mandurië met een klein stukje grond met 50 jaar oude Primitivo stokken en heeft later het aantal hectares uitgebreid door ook Negroamaro aan te planten. Gianfranco streefde naar een extreem lage opbrengst per wijnstok en vertrouwde, in tegenstelling tot vele andere wijnmakers, op de van nature aanwezige wilde gisten.*

*Een perfectionist met oog voor detail die alles anders doet in de wijngaard dan de rest. Zo laat hij zijn druiven zelfs een tijdje aan de wijnstok drogen voor nog meer smaak en suikerconcentratie. Dat krikt het alcoholpercentage weliswaar tot grote hoogte, zonder echter de balans in de wijn te verstoren.*

*Die gedrevenheid en eigenzinnige aanpak heeft ervoor gezorgd dat Fino's wijnen tot de absolute top in Italië behoren, getuige de superlatieven in Gambero Rosso. Zijn prestaties hebben ook Puglia's naam definitief gevestigd als referentie voor kwaliteitswijn. De Gianfranco Es is in 2012 nog verkozen door de Gambero Rosso als beste wijn van Italië. De wijnen van Gianfranco Fino worden gezien als dé referentie voor hoe een Appassimento dient te zijn. Dus niet alleen veel fruit maar dit in combinatie met de juiste frisheid.*

Land:	Italië
Streek:	Puglia, Salento
Appellatie:	Salento IGT
Wijngaard:	Afkomstig van 60 jaar oude wijngaarden tussen Sava en Manduria, op 100 meter hoogte op 'Terre Rosse'; een ondergrond rode aarde, rijk aan mineralen, roodgekleurd door ijzeroxide.
Druivensoorten:	100% Primitivo (van 60 jaar oude stokken)
Rijping:	Vergist en gerijpt op Frans eikenhouten vaten (50% nieuw, 50% 1 jaar oude vaten), minimaal 9 maanden, daarna nog 9 maanden flesrijping.
Stijl:	Krachtig, vlezig, complex
Neus:	Fruitige tonen van rozijnen, (bos)bes, bes, aardbei en kers, tabak en kruidige tonen van nootmuskaat, kaneel, kruidnagel en zwarte peper.
Mond:	Volle, ronde, warme aanzet van rijp zwart en rood fruit, gevolgd door een zeer aangename dosis fruitzuren, rijpe tannines en een lange, vlezige, krachtige afdronk.
Spijs:	Rijke gerechten met varkensvlees, gegrild rood vlees met een vetrandjes, BBQ en rijpe harde kazen.
Website:	<a href="http://www.gianfrancofino.it/">http://www.gianfrancofino.it/</a>

