

989	12-feb-16	EVEN NTO	38 - JEREZ e FIANO		GENEROSOS SECOS	.	
2012	13°	PRO DUTT ORF	<b>SANTI DIMITRI</b>		ESPUMOSOS	XXX	
€ 5,0	IL GLOBO	NO ME	<b>RUAH</b>		BLANCOS	.	
DOC IGT			SALENTO	TIPO LOGI A	FIANO BIANCO SECCO	TINTO GUARDA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z vitigni	Commento breve		FERMO	XXX
			Z FIANO	VINO FRESCO E SECCO CON PROFUMI FLOREALI E		MOSSO	.
			Z	CITRINI EVANESCENTE		FRIZZANTE	.
2	2,5	6,2	Z			SECCO	XXX
			Z			ABBOCCATO	.
			Z			DOLCE	.



Mi aspettavo di più da questo Fiano del Salento. È vero che non è la sua origine più rinomata, ma la signorina che me lo ha venduto è riuscita a destare la mia curiosità per quello che dovrebbe essere un piccolo produttore di vini biologici con desiderio di sperimentare nuove tipologie, non consuete nella sua terra.

Il Salento non è una terra semplice da coltivare, percorrendo le sue strade fra i campi ci si rende conto di quante generazioni sono state necessarie per liberare quei terreni da una quantità impressionante di pietre e rocce di tutte le dimensioni che ora costituiscono i muri a secco che separano i campi delle diverse proprietà. Terre di latifondisti grano, uva e olivi, per i prodotti tipici: la pasta e il pane, famoso quello di Altamura, l'olio e oggi anche il vino, che nei decenni passati era famoso solo per la sua abbondanza e robustezza, tipiche del vino da taglio.

Al contrario oggi i vini salentini eccellono anche in qualità, il Primitivo soprattutto, che in California viene chiamato Zinfandel, ma non dimentichiamo i rosati.

Invece il Fiano forse è meglio lasciarlo ad Avellino. Il vino era sicuramente profumato, floreale, fresco in bocca, ma senza particolari caratteristiche che potessero destare interesse. Il classico vino della casa dei ristoranti senza grandi pretese.