

Due nuovi nati nella schiera dei nobili vini cagnulari

USINI. La lunga schiera di viticoltori affermati si arricchisce di nomi nuovi. A fare parte di questa categoria entra con grande merito Francesco Fiori. Non del tutto nuovo all'interno del variegato mondo dell'enologia ma bensì in costante

crescita. Francesco Fiori, quarantotto anni, con il tempo è riuscito a coniugare armoniosamente passione con professione puntando, come scelta di vita, alla sola cura della campagna in particolare alla viticoltura.

Una passione innata che lo ha spinto ad abbandonare altre attività lavorative, per dedicarsi a tempo pieno a questa nobile professione, ma anche per portare avanti e seguire con cura, quel patrimonio di famiglia spinto dall'esigenza di non trascurare le proprie radici. Per capire la grande passione di Francesco per la vite basta ricordare che a soli dieci anni, sulle orme del nonno prima, poi col padre, ha partecipato all'impianto della prima vigna e a quattordici ha iniziato a fare i primi innesti.

Come azienda agraria vitivinicola "Francesco Fiori" nasce nel 1996, seguendo un percorso evolutivo in termini qualitativi riesce a farsi conoscere riscuotendo ottimi consensi da parte di esperti e addetti del settore enologico. Nel 2002 inizia a maturare l'idea, per stare al passo con i tempi, in linea con le nuove regole di mercato, a presentare il prodotto in eleganti bottiglie. L'ufficialità per Francesco Fiori arriva un anno dopo.

Il bianco "Serra Aspridda" di sole uve di vermentino e il rosso cagnulari "Serra Juales" (vitigno autoctono di origini fortemente usinesi) iniziano a prendere piega affermandosi al cospetto di vini pregiati. L'esperimento dà buoni risultati e vengono prodotte 3mila bottiglie. Un ri-



sultato confortevole che lo spinge a fare meglio. Nel frattempo segue con attenzione ogni fase utile per migliorare la qualità del vino.

I numerosi premi ottenuti nelle partecipazioni ai concorsi regionali e i tanti riconoscimenti contribuiscono a dare notorietà ma servono soprattutto da incoraggiamento. Il buon lavoro in campagna nella coltura della vigna, il seguire con scrupolosa attenzione la maturazione dell'uva con le cure adatte, fino ad arrivare al lavoro di trasformazione e vinificazione hanno fatto sì che la qualità venisse a migliorare.

Accanto, l'etichetta di uno dei nuovi vini prodotti a Usini da Francesco Fiori



Il vantaggio che Francesco Fiori riconosce è quello di avere lavorato al cospetto di una figura importante che ha varcato i confini mondiali nel campo dell'enologia, lo zio Billia Cherchi, dal quale ha appreso molto. Altro traguardo importante la cantina "Fiori" l'ha raggiunto nel 2005 (annata 2004) con 8mila bottiglie (2mila di bianco vermentino e 6mila di cagnulari).

Il passo più importante che consolida la fama di Francesco Fiori è da ricercare in quest'ultima annata. Oltre al miglioramento qualitativo (è proprio su questo

che si vuole puntare) i vini Serra Aspridda e Serra Juales si presentano sotto una veste più raffinata ed elegante: le bottiglie dei due tipi di vini sono arricchite da nuove etichette con una accattivante veste grafica.

Il balzo in termini quantitativi è enorme: 6mila 500 bottiglie di bianco (vermentino) e 8mila di rosso (cagnulari). Per Francesco Fiori si stanno aprendo nuove frontiere di mercato, i suoi vini sono conosciuti nella penisola e in Svizzera, ma le ultime novità sono le richieste dalla Germania e dalla Cina.

Franco Cuccuru