VirtùQuotidiane

Trent’anni di vino per Garofano e un Fiano celebrativo. Dalla cantina l’invito a provare il Salento dei bianchi oltre i pregiudizi

27 Maggio 2026

di Serena Leo

COPERTINO – Era il 1995 quando **Severino Garofano** fondava un’azienda pronta a farsi notare per la lavorazione del Negroamaro, diventando così il principe dei rossi salentini. Trent’anni dopo e sulla scia di quest’opera, i fratelli **Stefano** e **Renata Garofano** rilanciano con un bianco.

Sarà per un mercato del vino ballerino che non fa sconti a nessuno, oppure per onorare le origini campane di papà Severino, ma il Fiano può essere il protagonista di una stagione

ancora non raccontata in Puglia. Si chiama Bianca dei Censi ed è pronto a far parlare di sé, anche se al momento conta solo 12mila bottiglie.

Che il bianco in Salento abbia sempre avuto un ruolo marginale è cosa nota, ma negli anni ha saputo farsi strada andando oltre le classiche varietà internazionali.

“Il bianco per noi è un ritorno. Quando nostro padre ha acquisito la proprietà di tenuta Li Monaci, c’erano ettari di Chardonnay e Sauvignon. Abbiamo vinificato queste uve per qualche anno, privilegiando poi il Negroamaro che ha dato lustro al brand. In seguito erano tanti a chiederci un bianco e abbiamo ceduto con il Fiano. Il clone del vitigno è campano e ci ricorda le origini di nostro padre” dice **Renata Garofano**, parte dell’azienda e presidente delle Donne del Vino Puglia, raccontando il Bianca dei Censi.

“Il clone si è adattato al clima salentino, benché non sia proprio un’areale di bianchi. Gli sviluppi in campo e cantina ci hanno sorpreso per piacevolezza, inoltre con Bianco dei Censi aggiungiamo una sfumatura di colore a quelle già presenti in gamma. Grazie alle origini di papà è nato un prodotto diverso dalle aspettative, contemporaneo diremmo, anche se non è ancora chiaro cosa voglia dire davvero questo termine nel vino”.

I tempi sono maturi per dare a cantina Garofano nuova vita attraverso il bianco ed è un percorso che non rinnega il passato, piuttosto costruisce un nuovo tassello per il futuro, poiché si intende il Fiano come vino longevo.

“Aggiungiamo questo prodotto con senso critico e attendiamo la sua evoluzione”.

Trent’anni di Garofano è un traguardo, ma è anche il tempo delle domande per i due fratelli. Una di queste è se diversificare i prodotti serva per salvarsi dalla crisi dei consumi di vino.

“Sicuramente è un’opzione utile e l’imprenditoria richiede anche rischiare con delle valutazioni fatte con coscienza. Ampliare le proposte e andare in mercati diversi con un nuovo vino è una carta da giocarsi. La Puglia di buono ha la possibilità di non identificarsi con una sola tipologia di vino, ma per la variabilità dei territori. Il tempo, escludendo le mode, ci dirà se può essere terra di bianchi interessanti. L’importante è mantenere attenzione e interesse sulla regione con entusiasmo e voglia almeno di provarci a cambiare le cose”.

Un entusiasmo imprenditoriale quello di Renata, frutto della caparbietà di papà Severino. Una figura storica per il vino regionale e per il rilancio del Negroamaro. La lungimiranza è uno dei tratti che Renata si porta dietro, ma non solo.

“Non ho fatto studi agronomici o enologici”, dice, “ma aver respirato il profumo del mosto e del vino da sempre mi ha portato ad avere una visione aziendale basata sul coraggio di osare, soprattutto nei periodi più complessi senza arrendersi, sempre rispettando la vigna. Ogni sfida che il mercato lancia è uno stimolo per trovare eventuali soluzioni e non fermarsi. Oggi ci portiamo dietro la lungimiranza che ci permette di trovare una via di uscita dalla crisi quanto più equilibrata possibile”.

Il dibattito sui bianchi però, vede il Salento fuori dalla definizione di terra per vini bianchi, complice il clima troppo caldo e terreni non ben strutturati, ma anche qui il giudizio è soggettivo. A riguardo Renata risponde così: “Può diventarlo. A fare la differenza sono le persone che in quel territorio riescono a creare prodotti in linea con la propria storia, a volte scrivendone di nuove. Invitiamo soprattutto gli scettici ad assaggiare i vini sul territorio per dare un giudizio oggettivo”.

GAROFANO