

In evidenza Portrait aziendale

Sicilia en Primeur 2026: Fina, la next gen del vino marsalese

di: Gianmaria Tesei

29 maggio 2026



Marco, Sergio, Federica (per tutti "Kika") e **Bruno**. Tre ragazzi e il papà. Quattro persone di età diverse, unite dall'amore per il vino, per la vita e per la propria terra. La famiglia Fina è una fucina di energia, simpatia e competenza che, sotto la guida del capostipite Bruno, ha costruito una realtà vitivinicola giovane e dinamica. Dalla cantina, affacciata sullo Stagnone, lo sguardo volge alle Isole Egadi, ogni sera illuminate da tramonti che mutano con le stagioni e con le condizioni meteorologiche.

Tutto inizia con la prima bottiglia prodotta nel 2002. Tre anni dopo nasce ufficialmente *Cantine Fina*, fondata da Bruno e dalla moglie Mariella. Le radici dell'azienda, tuttavia, affondano ancora più indietro nel tempo e si intrecciano con una grande amicizia, nata dalla stima reciproca e dalla collaborazione tra Bruno Fina e uno dei protagonisti dell'enologia italiana: *Giacomo Tachis*.

All'inizio degli anni Novanta Bruno Fina diventa responsabile tecnico della Cantina sperimentale dell'Istituto Siciliano della Vite e del Vino, IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). In quegli anni prende forma uno dei più importanti progetti di ricerca sul vigneto siciliano: l'introduzione e la sperimentazione di varietà internazionali come chardonnay, viognier, sauvignon blanc, merlot, syrah e cabernet sauvignon in diverse aree dell'isola. Un lavoro che contribuirà in modo significativo all'evoluzione dell'enologia siciliana.

Proprio in quel contesto nasce il rapporto con Giacomo Tachis, chiamato da *Diego Planeta* a collaborare con l'ente e destinato a diventare uno dei principali artefici del rinascimento enologico dell'isola. Bruno apprende dal maestro metodi e visione, un debito di riconoscenza che anni dopo troverà espressione nel vino "Caro Maestro".

Oggi l'azienda è animata dalla *Generazione Next*: Sergio, enologo come il padre; Marco, amministratore dell'azienda; e Kika, responsabile marketing e figura centrale in molte attività della cantina. Il loro apporto si riflette anche nella capacità di dialogare con il pubblico attraverso eventi che richiamano soprattutto giovani, ma non solo, combinando vino, musica, ospiti e iniziative culturali. A questo si aggiunge una linea di merchandising composta da capi di abbigliamento e accessori che contribuisce a rafforzare l'identità del marchio.

Fino a pochi anni fa la proprietà contava circa 15 ettari vitati. Nell'ultimo anno e mezzo il patrimonio aziendale è cresciuto di ulteriori 13 ettari. A questa superficie si aggiunge il contributo di circa sessantacinque conferitori, distribuiti tra il Trapanese e il Palermitano, per un totale di circa 300 ettari coltivati.

Si tratta, in molti casi, di viticoltori che collaborano con Bruno Fina sin dai tempi del progetto sperimentale, quindi da quasi trent'anni. Un rapporto che garantisce continuità e affidabilità. Il modello ricorda, per certi aspetti, quello di una cantina sociale, pur mantenendo una gestione privata: Fina riconosce ai conferitori quotazioni elevate, commisurate al rispetto di rigorosi standard qualitativi.

Alcuni vigneti di Portella della Ginestra, a circa 900 metri sul livello del mare, si sono rivelati particolarmente adatti alla produzione di basi spumante e alla coltivazione di varietà come traminer aromatico, catarratto e chardonnay. Senza il contributo di questi conferitori, alcune referenze aziendali non sarebbero mai nate.

La varietà delle zone di produzione si traduce in una notevole ricchezza pedologica: dai terreni più calcarei a quelli gessosi, con una prevalenza di suoli a medio impasto argilloso.

Durante la visita del 14 maggio, la famiglia Fina ha proposto un interessante percorso di degustazione accompagnato dalle creazioni di Emanuele Russo, chef del ristorante *Le Lumie*, situato a pochi chilometri dalla cantina e partner abituale di molti eventi aziendali.

Cantine Fina partecipa inoltre, con il progetto "*La Firma del Tempo*", a Salt Lake West, iniziativa dedicata alla valorizzazione della Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone di Marsala. Il progetto è stato ideato dai Master of Wine italiani Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi attraverso Officina del Vento, insieme a Francesco Intorcia Heritage, Baglio Oro e Mastro di Baglio.

I VINI DEGUSTATI

DOC Sicilia Grillo Riserva, Firma del Tempo 2023

Grillo 100%

“Firma del Tempo” è un vino nato da un’idea maturata lentamente, attraverso anni di osservazioni e prove. Proviene da una singola vigna all’interno della Riserva Naturale dello Stagnone, uno dei luoghi più identitari della Sicilia occidentale, dove la vicinanza al mare e alle saline imprime ai vigneti un carattere netto e riconoscibile. Il vino rientra nel progetto *Salt West*, iniziativa dedicata alla valorizzazione del Grillo prodotto in questo peculiare contesto paesaggistico e ambientale. Dopo la diraspapigiatura e la pressatura soffice, una parte della massa, circa il 20%, fermenta in barrique nuove a temperatura controllata di 16 °C. Segue una lunga permanenza sulle fecce fini con bâtonnage per circa dodici mesi e un successivo affinamento in bottiglia. Un lavoro che non cerca il protagonismo del legno, ma una maggiore profondità espressiva e una tessitura più ampia al palato. Nel calice si presenta con un giallo paglierino intenso attraversato da riflessi dorati. Il profilo aromatico alterna richiami floreali di zagara e gelsomino a note di pesca gialla, albicocca, agrumi maturi e leggere sfumature di erbe mediterranee. Emergono inoltre sensazioni iodate che rimandano con immediatezza al paesaggio dello Stagnone e alle brezze che lo attraversano. L’assaggio è pieno, avvolgente e ben calibrato. La componente sapida sostiene il sorso dall’inizio alla fine senza mai appesantirlo, mentre la freschezza accompagna una progressione lunga e continua. Più che sulla potenza, il vino gioca sull’equilibrio tra maturità del frutto, tensione marina e precisione gustativa. Una lettura del Grillo che guarda alla complessità senza rinunciare alla riconoscibilità del vitigno e del territorio da cui nasce.



Hanami 2023

Merlot 100% (Rosato)

Il nome *Hanami* richiama l’antica tradizione giapponese di contemplare la fioritura dei ciliegi, un momento in cui la bellezza della natura viene colta nella sua dimensione più effimera. Un riferimento evocativo per un rosato che punta sulla delicatezza espressiva e sulla freschezza. Nasce da uve Merlot coltivate a circa 850 metri di altitudine, in un contesto pedoclimatico che favorisce forti escursioni termiche tra giorno e notte. Una condizione che contribuisce a preservare integrità aromatica e acidità. Dopo la vinificazione, il vino affina in acciaio e rimane a contatto con i lieviti per circa tre mesi, acquisendo maggiore equilibrio e complessità. Nel calice si presenta con un elegante rosa cipolla dai riflessi luminosi. Il bouquet si apre su note floreali di rosa e gelsomino, seguite da richiami di amarena, pompelmo rosa e piccoli frutti di bosco. Con il passare dei minuti emergono sfumature agrumate e leggere sensazioni erbacee che ne ampliano il profilo aromatico. L’assaggio è armonico. La morbidezza iniziale trova equilibrio in una freschezza ben definita che accompagna il sorso con continuità. La trama gustativa rimane agile e scorrevole, sostenuta da una piacevole tensione che invita alla beva. Un rosato che privilegia finezza, esprimendo una versione insolita e convincente del Merlot coltivato in altura.



Vitrarolo 2024

Vitrarolo 100%

Più che un nuovo vino, il *Vitrarolo* rappresenta il ritorno di una varietà che rischiava di scomparire. Si tratta infatti di un vitigno "reliquia" della Sicilia occidentale recuperato nell'ambito dei programmi regionali dedicati alla salvaguardia degli antichi patrimoni ampelografici dell'isola. Cantine Fina è tra le realtà che hanno scelto di investire concretamente sulla sua valorizzazione, dopo anni di sperimentazione e microvinificazioni. La prima annata è stata la 2022. Il nome deriva da una particolarità della pianta: durante l'inverno i tralci, quando vengono spezzati, producono un suono secco che ricorda quello del vetro infranto. Un dettaglio quasi onomatopeico che ha attraversato il tempo insieme al vitigno stesso. La vinificazione prevede macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, il 50% della massa compie un breve



passaggio di circa tre mesi in barrique nuove, mentre la restante parte affina in acciaio. Dopo il riassetto, il vino prosegue la maturazione in bottiglia per circa sei mesi. Un approccio che, alla ricerca di un grande equilibrio, evita che il legno prevalga sul carattere varietale. Nel calice è rosso rubino intenso e compatto. Il profilo aromatico alterna note di melagrana, amarena e prugna a richiami speziati di pepe e leggere sfumature balsamiche. Emergono anche sensazioni più scure e ferrose, con accenni di cenere e macchia mediterranea che contribuiscono a renderne il carattere meno immediato e più originale.

L'assaggio colpisce soprattutto per vitalità. La struttura è presente, ma non invade; il frutto rimane centrale, sostenuto da tannini giovani ma già ben integrati. La freschezza accompagna l'evoluzione gustativa fino a un finale lungo, attraversato da una sottile vena sapida. Ne emerge un rosso che si distingue dai principali vitigni autoctoni siciliani per il suo equilibrio tra intensità e slancio, lasciando intuire interessanti possibilità di evoluzione negli anni.

Caro Maestro 2019

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25% e Petit Verdot 5%

"Caro Maestro" è il tributo che Bruno Fina dedica a Giacomo Tachis, l'enologo che più di ogni altro ha influenzato il suo percorso professionale. L'omaggio assume una forma tipica: quella del "taglio bordolese", modello che Tachis ha contribuito a reinterpretare in Italia attraverso alcune delle esperienze più significative dell'enologia contemporanea. Il vino nasce da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot provenienti dalla Sicilia occidentale. Dopo la fermentazione in acciaio, affronta un lungo affinamento che prevede una prima fase in vasca e successivamente due anni in barrique, seguiti da un ulteriore periodo di riposo in bottiglia. Un'evoluzione pensata per armonizzare struttura, materia e componente aromatica. Nel calice si presenta con un rosso



rubino cupo. Il profilo olfattivo si sviluppa progressivamente: ai richiami di ribes nero, mora e amarena seguono note balsamiche, sfumature di tabacco e cacao, mentre il legno contribuisce con una speziatura misurata che non sovrasta il frutto. Più che sulla concentrazione aromatica, il vino sembra puntare sulla stratificazione e sulla capacità di aprirsi nel tempo. L'assaggio conferma questa impostazione. La struttura è ampia e ben costruita, sostenuta da tannini fitti ma già levigati. La componente alcolica rimane integrata in una trama gustativa che conserva dinamismo e scorrevolezza, evitando eccessi estrattivi. Il finale è lungo, attraversato da richiami di frutta scura, spezie e una sottile vena sapida che alleggerisce l'insieme. La nostra sensazione, in sintesi, è che "Caro Maestro" si rifà ad una stagione precisa del vino siciliano: quella in cui i vitigni bordolesi hanno contribuito ad arricchire il panorama enologico dell'isola. Poi, ovviamente, c'è la parte emotiva nella quale il vino assume un valore simbolico, perché restituisce il legame tra Bruno Fina e una delle figure che hanno segnato la Sicilia e la viticoltura italiana degli ultimi decenni.

Altri vini assaggiati:

Metodo Classico Extra Brut 2022

Chardonnay 70% e Pinot Noir 30% 36 mesi sui lieviti

Fiorente 2024

Catarratto 100%

Perricone 2025

Perricone 100%

DOC Sicilia Grillo, El Aziz vendemmia tardiva 2023

Grillo 100%

Fina Vini Srl

Contrada Bausa snc

91025 Marsala (TP) Italia

<https://cantinefina.it>

Tel: 0923 733 070

di Gianmaria Tesei

