



Bianca dei Censi, il bianco che racconta trent'anni di cammino

Nel Salento del Negroamaro, “Garofano Vigneti e Cantine” sceglie il Fiano per celebrare il suo trentennale. Un progetto che collega la memoria familiare a una nuova traiettoria stilistica, nel solco tracciato da Severino Garofano

Ci sono anniversari che si celebrano voltandosi indietro, e altri che diventano l'occasione per dichiarare con chiarezza dove si intende andare.

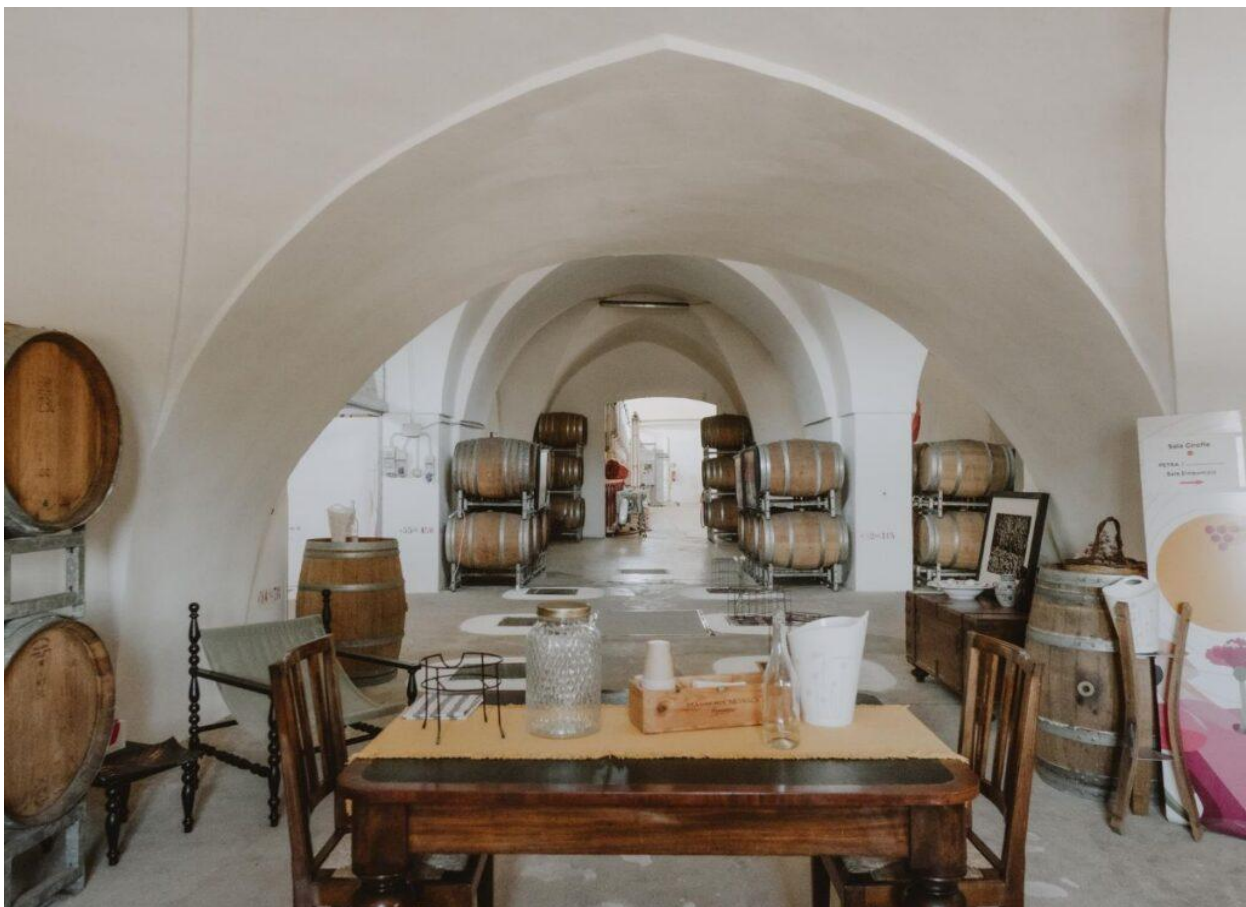
A **Copertino**, in provincia di Lecce, nel 1995 **Severino Garofano** fondava un'azienda destinata a incidere, in modo netto, sul destino del **Negroamaro**, restituendogli statura e riconoscibilità nel panorama vitivinicolo italiano.

Trent'anni dopo, i figli **Stefano e Renata** celebrano la ricorrenza con un progetto strutturale: inserire stabilmente in gamma un **Fiano in purezza**. Non è un'etichetta pensata solo per l'anniversario, non un episodio isolato, ma un vino che amplia in modo concreto la fisionomia produttiva della cantina.

Un nuovo capitolo in casa Garofano

Bianca dei Censi Salento IGP, nasce così, come estensione di un'identità costruita negli anni attorno ad un grande rosso come il [Negroamaro](#). Un Fiano in purezza che afferma maturità e consapevolezza, con un diverso equilibrio espressivo, mostrando un'altra tonalità del paesaggio salentino.

La memoria di Severino Garofano resta il fondamento: l'idea che il vino del Sud potesse aspirare a precisione, coerenza territoriale e ambizione qualitativa. **Bianca dei Censi** traduce questa stessa impostazione, ma in una chiave diversa, dimostrando la capacità aziendale di evolvere, mantenendo riconoscibile la propria matrice territoriale.



L'interno di Masseria Li Monaci, sede dell'azienda (Foto © Cantina Garofano).

Il legame con la terra

Bianca dei Censi porta nel nome un riferimento storico preciso. “*Ad censum*” erano, nel Medioevo, i terreni soggetti a tassazione, il cui tributo poteva essere versato in natura e il vino rappresentava una delle rendite più pregiate.

Un richiamo che evoca così il valore concreto del lavoro agricolo e quella relazione, antica e mai

interrotta, tra l'uomo e la sua terra. La parola "Bianca" definisce la scelta stilistica e cromatica, ma assume anche un significato simbolico: il primo vino bianco che entra con decisione in una gamma finora dominata da un'altra tonalità, e che per questo segna un passaggio rilevante.

Un bianco tra due regioni

La scelta del Fiano è maturata attraverso diverse prove di vinificazione fatte nelle ultime vendemmie.

La varietà, da clone Avellino, ha mostrato nel Salento un'ottima capacità di adattamento ai suoli argillosi della piana leccese, rivelando una buona tenuta aromatica ed equilibrio tra freschezza e struttura.

Negli ultimi quindici anni, infatti, il Fiano ha conosciuto un'espansione significativa in Puglia, nonostante il territorio sia storicamente vocato alle uve nere come Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera di Lecce.

Per **Stefano e Renata Garofano**, soprattutto, il Fiano stabilisce un collegamento con la Campania, terra d'origine del padre Severino: un filo discreto che unisce storia personale e scelta agronomica.



Stefano e Renata Garofano oggi alla guida dell'azienda di famiglia (Foto © Garofano Vigneti e Cantine).

L'eredità di Severino Garofano

Parlare di Bianca dei Censi significa inevitabilmente tornare a **Severino Garofano**.

Enologo irpino, salentino per scelta, è stato tra i protagonisti della rinascita vitivinicola del Sud, restituendo al Negroamaro dignità e centralità, sottraendolo alla logica del vino da taglio per affermarlo come interprete autorevole del territorio.

Nel 2007 è stato insignito del [Premio Luigi Veronelli](#) come Miglior Winemaker. La sua è stata, infatti, una visione tecnica prima ancora che narrativa: selezione rigorosa delle uve, controllo delle rese, attenzione maniacale alla vinificazione, rifiuto dell'omologazione stilistica.

Dopo la sua scomparsa, questa impostazione non è stata archiviata ma è diventata un metodo. **Stefano e Renata** hanno proseguito il lavoro mantenendo intatto l'impianto qualitativo voluto dal padre, consolidando sì il ruolo del Negroamaro ma introducendo anche nuove scelte produttive, con lo stesso rigore esecutivo.

Bianca dei Censi: il profilo gentile del Salento

Bianca dei Censi, da uve Fiano in purezza, nasce su argille poggiate su banchi calcarei, tra i 30 e i 60 metri sul livello del mare. La vinificazione privilegia l'acciaio, con eventuale passaggio in cemento e sosta sui lieviti per alcuni mesi, prima di un breve affinamento in bottiglia: una scelta orientata alla nitidezza varietale.

Il profilo olfattivo è nitido e preciso, dai fiori bianchi alla componente fruttata, con mela e albicocca, un'accento tropicale, agrumi e una sottile traccia iodata. In bocca, è sostenuto da una freschezza netta e da una sapidità marcata che disegna il carattere di un Fiano salentino contemporaneo, calibrato, privo di concessioni superflue.

Un vino definito, insomma, costruito sull'equilibrio più che sull'effetto

Trent'anni e una nuova immagine

Il trentennale coincide anche con un aggiornamento grafico dell'intera gamma. Il dettaglio dei petali del garofano diventa un elemento centrale delle etichette, quasi a sottolineare il valore identitario della famiglia.

La **Masseria Li Monaci**, a pochi chilometri dal centro di Copertino, resta il fulcro dell'azienda. Intorno, trenta ettari di proprietà, di cui circa sedici vitati, dove il Negroamaro continua a rappresentare l'ossatura produttiva, declinato in più espressioni: dall'iconico rosato Girofle ai rossi di maggiore struttura come Eloquenza e un grandissimo rappresentante del panorama salentino come Le Braci.



Il rosso “Le Braci”, da uve Negroamaro e “Bianca dei Censi”, da Fiano in purezza (Foto © Malinda Sassu).

Le Braci e la continuità

Se Bianca dei Censi amplia l’orizzonte, **Le Braci IGP Salento** ne rappresenta la matrice. Negroamaro in purezza, ottenuto da uve surmature, affina in piccole botti di legno sviluppando struttura e profondità.

Il bouquet stratifica prugna e spezie, liquirizia e leggere note dolci. In bocca è ampio, morbido, con una tessitura tannica composta e una chiusura che ricorda erbe aromatiche e frutti di bosco.

Un vino simbolo di questa terra, **Le Braci** non è soltanto una delle etichette storiche della cantina, ma un riferimento per tutto il Salento enologico. È il Negroamaro che ha contribuito a ridefinire la percezione del vitigno fuori dai confini regionali, dimostrando che struttura, profondità e capacità evolutiva potevano appartenere a questo lembo di Puglia senza compromessi stilistici.

La scelta dell’avvizzimento spinto e dell’affinamento in legno non cerca potenza fine a sé stessa, ma costruisce un rosso identitario, riconoscibile, che negli anni ha consolidato la reputazione dell’azienda e del territorio.

Mettere in dialogo questo grande rosso da Negroamaro e Bianca dei Censi significa leggere trent’anni di lavoro in due registri differenti. Da un lato un Fiano che interpreta il presente con

tensione e nitidezza; dall'altro il Negroamaro che ha costruito reputazione e identità, anche grazie all'intuizione di Severino Garofano.

GAROGANO VIGNETI E CANTINE

Località Tenuta Monaci, Copertino (Le)

www.vinigarofano.it

Data di creazione

05/03/2026

Autore

malinda-sassu