

FEDERICO GRAZIANI

Profumo di Vulcano 2016

Tipologia: Etna Rosso DOC

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

Jacopo Manni

Il vulcano è un simbolo potente.

Plinio il Vecchio, Dante, Omero, Virgilio, Lucrezio e altri ci hanno insegnato a temerlo, ad associarlo alla morte, alla distruzione, all'inferno.

Ma il vulcano è un forte simbolo di rinascita, di vita.

Il vulcano ha una simbologia che assorbe tutti gli elementi naturali. Il Fuoco del magma, l'Aria dei gas e del fumo, l'Acqua del vapore che espelle e la Terra che esso genera.

Gli anglosassoni chiamano il vulcano "la fabbrica della terra", perché è il vulcano a creare la terra. Con le sue infernali temperature genera materiali come i basalti, i tufi, i porfidi.

Anche la vite è un simbolo potentissimo di rinascita. La vite nasce, muore e poi rinasce. Ogni anno. Come il vulcano. Ed è proprio dalle sabbie e dalle ceneri dell'Etna - "u Muncibeđđu" come lo chiamano i suoi abitanti - che nasce il vino "Profumo di Vulcano"-

In appena mezzo ettaro sul versante nord a Randazzo, dove Federico Graziani ha poeticamente rigenerato una vecchia vigna-Giardino, con piante centenarie, allevate per lo più ad alberello, si lavora con le mani e con i muli.

Tutto in questo vino è ancestrale, potente, primordiale: perché ci parla dell'inconscio, così come il vulcano dove cresce. Una grande metafora di vita, morte e rinascita, di fecondità e creatività.

Il vino è un rubino diafano, quasi incorporeo e intrigante; ha il colore e la grazia geometrica dei chicchi di melograno d'autunno. Tale grazia leggiadra, quasi fragile e velata, la ritroviamo

al naso - dove si apre tenue ma invitante, con odori delicati ma nitidi di note agrumate, di tamarindo.

Concede poi la sua anima vera, nascosta, seducente, che è terrosa e scura.

L'ingresso in bocca è agile, flessuoso, piacevole, di materia...ma spirituale.

Ha un tannino largo, gessoso, raffinato, che esalta e non opprime. Una vellutata sapidità ci invita al secondo sorso. E poi ancora, fino al finale, che rimane a lungo sospeso e che ci ricorda, come una epifania laica, che polvere siamo e polvere ritorneremo. *E dove non è vino non è amore, né alcun altro diletto hanno i mortali.*

FEDERICO GRAZIANI

Profumo di Vulcano 2016

Tipologia: Etna Rosso DOC

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

Luca Fabiocchi

I Catanesi dall'era dei tempi la chiamano “*a Muntagna*”.

Pindaro nel 470 a.C. la descriveva come luogo affascinante dove “*mugghiano dai suoi recessi fonti purissime d'orrido fuoco*”.

L'Etna è femmina: forte e imprevedibile, vivace ed esplosiva, proprio come i vini che ci regala, e Federico Graziani lo capì fin da subito.

Nel 2006 Graziani si laurea in Viticoltura ed Enologia, esperienza che gli permise di conoscere Salvo Foti, enologo catanese, **a cui vanno i meriti per** aver riportato in auge la viticoltura alle pendici del Vulcano.

Ed è merito di Salvo Foti se il Graziani acquisì gli antichi valori e le arcaiche maestrie dei Vigneri, un'associazione di vignaioli Etnei fondata nel 1435 che, dopo quasi 600 anni, si adopera per salvaguardare i vitigni autoctoni e utilizzare sistemi di allevamento della vite sempre meno invasivi con tecniche e strumenti della tradizione volti alla salvaguardia del territorio. Un territorio dove i quattro elementi s'incontrano in un perfetto connubio: l'Aria, con le fresche folate del “**u Marinu**”, vento che inizia il suo lungo cammino dal mare per poi finire ad accarezzare i pendii settentrionali del Vulcano.

L'Acqua, caduta con le abbondanti piogge, bagna il versante arrivando a toccare livelli di precipitazioni superiori ai 1000 mm annui. La ferace Terra composta da cenere, sabbia e pomice e di tutto quel materiale lavico che si è sovrapposto nel corso delle varie ere geologiche.

Infine il Fuoco, temuto e rispettato, creatore e distruttore di tutto, che plasma a suo piacimento i dolci fianchi dell'Etna. Le vigne di Graziani, alcune anche centenarie e pre-fillosseriche, sono piccoli fazzoletti di terra strappati alla “*Muntagna*”, che si trovano sul versante nord- nord est, ad un'altezza che varia dai 600 ai 1200 metri. Sono tutte allevate ad alberello, posizionate a distanza uguale l'una dall'altra e sorrette da pali di legno di castagno, come tradizione vuole.

Una delle punte di diamante dell'azienda Graziani è “Profumo di Vulcano”, Etna doc 2014. Un vino che nasce in un piccolo vigneto risalente all' 800 acquistato giusto due mesi prima di essere espantato. Situato a 600 mt sul livello del mare, in località Feudo di Mezzo, frazione di Passopisciaro nel comune di Castiglione di Sicilia, viene lavorato completamente a mano e senza l'aiuto di pesticidi; solo zolfo e rame saltuariamente. Si tratta di un assemblaggio di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e piccolissime percentuali di Alicante e Francisi, vendemmiati tra la metà di settembre e gli inizi di ottobre, in largo anticipo rispetto ai colleghi vignaioli dell'Etna; scelta oculata di Graziani, volta a intrappolare nell'acino una fortissima concentrazione d'acidità. Il vino viene lasciato poi a fermentare in tini aperti, senza alcun controllo di temperatura solo con lieviti indigeni e, terminati i lavori di cantina, l'affinamento avviene 24 mesi in tonneau e sei mesi in bottiglia. Degustandolo, possiamo notare come il vino vesta il bevante di un rosso rubino limpido, non troppo carico, dovuto alla pochissima concentrazione di antociani, tipica del

Nerello Mascalese; lievissime sfumature granate completano “l’abito”. È possibile incontrare delle particelle in sospensione, dovute alla scelta enologica di Graziani di non filtrare e non applicare travasi prima dell’imbottigliamento, sempre nel rispetto delle tradizioni dei Vigneri.

Al naso è davvero inebriante, complice il mix di finezza ed eleganza. Dal calice affiorano intensi sentori di spezie, cenere e tabacco; poco a poco, emergono fuori note di piccoli frutti di bosco e poi ricordi agrumati, buccia d’arancia in particolar modo; chiudono in perfetta armonia profumi balsamici.

L’entrata in bocca, sottile e seducente, preannuncia il sensuale ballo condotto da un’esuberante acidità che accompagna una dorsale tannica lievemente marcata. L’alcol è ben integrato e nella retrofattiva riaffiorano le delicate note fruttate. Complesso e persistente, il finale lascia un palato quasi “salato” che richiama subito un altro sorso.

Complessivamente è un vino pronto ed armonico, in cui Graziani ha saputo abilmente incastonare i sapori della Terra che lo ha accolto, quella stessa terra che ricambia l’aiuto e il rispetto che mostrano lui, Foti e gli altri Vigneri, impegnati da quasi mezzo secolo alla salvaguardia di un posto e di una tradizione troppo spesso trascurata dalla critica enogastronomica e non solo.

FEDERICO GRAZIANI

Profumo di Vulcano 2016

Tipologia: Etna Rosso DOC

Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi

Danilo Montibeller

Per raccontarvi questo vino non posso fare una classica o banale degustazione che potreste reperire semplicemente on-line o su qualche bella rivista specializzata, ma dovete seguirmi fidarvi di me. Anche perché se vi fidaste del vino alla cieca probabilmente vi porterebbe fuori strada , vi perdereste.

Vi parlerò di un vino che si trova perfettamente a suo agio in un luogo indefinito tra nord e sud, tra realtà ed illusione. È un vino senza confini, che riesce a trasportare il bevitore da una zona all'altra del mondo senza mai muoversi dalla sua isola d'origine. Proviene dal Mediterraneo ma ha caratteristiche e lineamenti nordici sia nel suo abito che alla beva.

Profumo di Vulcano, ha origine da vigne secolari, nel nome racchiude tutto se stesso la sua anima e la sua volontà. Quando lo si versa nel bicchiere, il vino si mostra rosso rubino come la lava, pulito e brillante ma con massa colorante non troppo carica. Il naso è intrigante ed espressivo spigliato e sbarazzino, a lui piace scherzare con il degustatore esibire più facce del suo carattere. Inizialmente svela dei sentori primari floreali che poi devia su note più agrumate, agrumi perfettamente maturi e tamarindo.

Ma la cosa affascinante è che non si vuole fermare è temerario ed energico come l'Etna , e così poco a poco ecco che il suo profumo (e di profumo si tratta) evolve, la frutta agrumata lascia spazio a frutta secca, mandorle con la buccia e nocciole, e ad una nota terrosa.

Bellissimo il finale ,un mix tra macchia mediterranea – con capperi timo e maggiorana- unito a sensazioni di tabacco e spezie orientali , che solo a ripensarci ti catapultano in un caotico e variopinto mercato nordafricano. Viene quindi il momento di assaggiarlo e al palato entra con una acidità vigorosa, la quale viene attutita e bilanciata da un tannino completo, elegante e serrato che regala del corpo al vino, dona sostanza senza intaccare la sua figura snella ed atletica. Sempre in bocca poco dopo si percepisce una certa salinità, gustosa. Il sorso termina facendo emergere i nuovamente il tannino che con la sua vena gessosa, piacevolmente compatta, attribuisce aristocraticità e nobiltà al vino.

Il vino quindi risulta ricco e lungo, di spiccata personalità e ottima beva. Caratteristiche difficilmente riconducibili ai vini, tendenzialmente carichi e potenti, del sud Italia. Il risultato è un gioco di profumi e sapori labirintici, misteriosi intriganti. Un vino beverino talmente invitante che nel ricercare la sua identità, bicchiere dopo bicchiere in poco tempo senza nemmeno rendertene conto, la bottiglia finisce, e lo smarrimento si completa.