

l'Uomo e il suo Vino

FEDERICO GRAZIANI

Sommelier di successo, scrittore, poi produttore di vini straordinari: difficile trovare nel panorama enologico italiano un personaggio come Federico Graziani, colui che ha trascorso l'esistenza in simbiosi con il vino

"Ho dedicato la mia vita al vino, a conoscerlo e ad apprezzarlo, nel tentativo di comprendere la sua infinita complessità. Ogni vino è un mondo a sé, che vive, cresce e cambia come fanno gli esseri umani, maturando nel tempo una personalità propria che lo renda unico e diverso da tutti gli altri. Amare un vino è come amare una persona: per riuscirci dobbiamo spogliarci dei nostri pregiudizi, imparando a capire e ad accettare le mille sfaccettature del suo carattere, con la massima onestà e tutto il rispetto che merita". L'albero della vite per Federico Graziani è letteralmente l'albero della vita, l'antropizzazione del pensiero che si spiralizza nei tralci centenari degli alberelli etnei, curati a mano, non coltivati ma allevati con paterna affezione, che somma ad ogni ciclo vitale la rugia della progettualità evolutiva ad una visione che ha il feedback di tanti amatori, non solo di professionisti del settore enologico, che qui giungono in pellegrinaggio da ogni parte del mondo. La mappatura dei

vigneti di Federico Graziani abbraccia il versante Nord del vulcano Etna, da Castiglione di Sicilia a Maletto, nelle vicinanze di Bronte, dove il magma incessantemente reinventa ogni cosa, incuba nuova vita e catalizza un fermento imprenditoriale focalizzato sulla qualità. Le aree boschive del vulcano si aprono nei diversi versanti ai clos di vigneti delimitati da terrazzamenti in pietra lavica o dalle sciarie eruttive del magma, memento della potenza dell'attività vulcanica che ispira la percezione della cosmogonia della natura, di un'amplificazione del proprio io, come eco di una narrazione che ha origine nel fluire magmatico e trova risonanza emotiva negli ecosistemi inviolati. Una sincronizzazione all'armonia, ai ritmi scanditi non dall'uomo ma dagli eventi, si realizza nei vigneti di contrada Feudo di Mezzo e Montelaguardia, nel consorzio della flora endemica e della fauna selvatica, tra faggi, querce, castagni, betulle e del sottobosco di essenze officinali come l'astragalo, che integrano

la viticoltura etnea. Per orchestrare questa sinfonia Federico Graziani espone devozione e rispetto, profonda e nitida consapevolezza di poter trasporre il particolare e l'unicità attraverso la molteplicità di ogni mutevole sfumatura di vini che fotografano ad ogni annata, l'esatta sintesi di un microcosmo siciliano tanto simile a Barolo o a Bolgheri per la valorizzazione in corso d'opera. Parallelamente all'affermazione nel panorama enologico estero d'alta gamma e negli indici delle carte dei vini dei ristoranti più esclusivi d'Italia, la crescita produttiva amplia anno dopo anno, non solo le referenze in *blend*, affina una visione solista del Riesling naturalizzato sull'Etna. Nella sua alchemica e metallica essenza, il Riesling anche grazie ai nuovi impianti, sta assumendo importanza anche oltre Mareneve, il primo bianco prodotto da uve diffuse alle latitudini montane. *"Come tutto quello che è strettamente legato alla viticoltura, il tempo è ciò che scandisce l'idea, nei suoi passaggi evolutivi per la*

sua esecuzione. Sono state poche, per me, le opportunità di confrontarmi con una singola varietà, ad oggi solo due in un lustro, e sebbene siano state così rare, hanno donato la concretizzazione nel micro e le informazioni essenziali per immaginare il futuro di un vino che esiste nella mente ma si specchia quotidianamente con la terra e la meteorologia del luogo. In altre parole, si lavora passo a passo cercando di assecondare l'espressione del vitigno perché possa essere più aderente possibile al pensiero iniziale: non tanto la valorizzazione del vitigno come espressività aromatica ma piuttosto l'integrazione dello stesso nel microclima etneo di alta quota. Ci vorranno anni, pazienza, errori formativi e un po' di fortuna". Dal 2008 ad oggi i vini rossi si sono affinati stilisticamente al punto da diversificarsi per lo spettro enologico ed artistico del Nerello che riflettono. Oggi sono monografie che sorprendono ora per straordinaria versatilità negli abbinamenti ed eleganza,



ora per memorabilità e complessità sensoriale. L'evoluzione del prossimo decennio di questi vini che sono testimoni di oltre un secolo di antropologia, storia e resilienza alle pendici secondo Federico: *"L'evoluzione enologica qualitativa che ha investito la Montagna, da quando ne calpesto la terra, ha portato una maggior precisione stilistica in tutta la zona, nel mio caso mantenendo la leggerezza, l'eleganza e la bevibilità che sono per me un mantra da conservare a tutti i costi. Per il decennio a venire, mi auguro di aver un buon intuito nel riuscire a interpretare ogni anno, la gestione del vigneto e della vendemmia che, viste le estremizzazioni climatiche, risultano sempre più complesse e articolate nella gestione. Non prevedo particolari cambiamenti nei vini se non nello studio e nell'approfondimento dei frutti del vigneto a piede franco, che certamente offrirà materiale biologico e di pensiero su cui lavorare"*. E in un periodo storico di stravolgimenti climatici, il microcosmo etneo potrebbe puntare alla riqualificazione o meglio al ripristino della viticoltura in zone incolte? *"È certo che questi cambiamenti portano a riconsiderare i limiti della zona Doc che oggi, nel versante Nord, si ferma a 800 metri di altitudine. Sappiamo bene che poco più di cent'anni fa, il vigneto etneo era circa dieci volte quello odierno; quindi, è facile immaginare che vi siano zone abbandonate negli anni, più adatte alla climatologia che stiamo vivendo. Però, bisogna riconoscere (e proprio questa stagione lo sta dimostrando) che cambiamento non sempre significa*



riscaldamento e che l'estremizzazione degli eventi atmosferici, complica l'espressività della singola vigna o contrada, nella lettura attraverso gli anni. Da quando sono arrivato sull'Etna ho sempre cercato di rendere sinergiche le peculiarità delle vigne e contrade, assemblandole se necessario, per avere un vino più identitario e armonico possibile e così continuerò a fare, perché sono convinto sia la strada più equilibrata, o perlomeno quella a cui mi sento più legato".

Federico Graziani ha dedicato e dedica se stesso e la sua professionalità ad ogni ambito dell'enologia e della divulgazione enologica, dagli studi accademici alle pubblicazioni letterarie, dalle consulenze alla sommellerie. Nel 1990, appena quindicenne, iscritto al primo corso per sommelier, Federico Graziani comprese che la sua attitudine non era semplicemente una passione per il vino, ma che la vite e la sua vita stavano per entrare in simbiosi. Professionista dall'età di 19 anni, a 23 vinse il concorso AIS come miglior sommelier d'Italia 1998, menzione che lo proiettò alle collaborazioni professionali al fianco di Gualtiero Marchesi, Stefano Cavallini, Bruno Loubet, Carlo Cracco, Aimo e Nadia Moroni. Oggi Federico Graziani continua il suo progetto di ricerca di identità etnea, portando il mondo intero ad ammirare la sua opera artistica sul vulcano, coadiuvato nella gestione tecnica dei vigneti dall'esperienza di Salvo Foti e Maurizio Pagano, eredi di una tradizione che nasce nel XV secolo con la Maestranza dei Vigneri, la prima associazione di viticoltori dell'Etna



DEGUSTAZIONE

"Mi piacciono i vini autentici, non elaborati, quelli in grado di trasmettere in pochi assaggi i profumi e i sapori della loro terra d'origine. Profumo di vulcano è così: un vino d'altri tempi, dal carattere forte e dall'identità inconfondibile"

Profumo di Vulcano 2020 rivela nell'immediatezza le note olfattive tipicamente mediterranee, mirto e arancia rossa, seducendo il palato con una trama tannica setosa e screziata ed una complessità gustativa che ne tratteggia il suo essere sangue misto dell'Etna. La tensione dolce-salmastra del blend di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Francis si risolve nella trasparente profondità rubino delle bacche rosse, tra sospiri speziati di sandalo, cardamomo e tabacco *cherry*.

Dagli stessi vigneti storici prefilllossera e oggi anche dalle giovani viti a piede franco di Feudo di Mezzo, da un blend di uve autoctone a bacca rossa e bianca in minima percentuale, nasce *Rosso di Mezzo 2020*, il rosso di immediato carisma allegorico del vulcano, che affina solo in acciaio e in bottiglia, per mantenere vibranti i sentori che lo rendono coinvolgente anche a temperature di servizio più fresche in estate, senza nulla togliere alla fruttata aromaticità. More di rovo, fiore di capperone, foglia di cardo e alloro, e ancora la succosa dolcezza ispida del

mandarino, per chiudere con l'ombra della pietra focaia. Travolgente e indelebile, ideale con le melanzane alla brace, gli arrostiti in foglia di limone, le salse al sesamo e pasta alla Norma.

Mareneve 2020 nell'ultima degustazione, evidenzia la verve cristallina caratterizzante che è un ologramma di granita di limone, brillante dei sentori soavi di brioche dati dalle percentuali variabili di Carricante, Riesling renano, Gewürztraminer, Chenin Blanc e Grecanico. Incisivo in ogni sfumatura, accenna riflessi verde acqua e dichiara la sua matrice di neve e pietra lavica che abbracciano vette e Mediterraneo. La tensione verticale al palato si risolve nella nitida ed armonica freschezza della fermentazione malolattica non svolta, una scelta autorevole che ne perpetua la vivacità floreale e fruttata. L'ideale compendio alle ostriche e ai frutti di mare.

www.fedegraziani.it