

CASTAGNO | GRAVINA | RIZZARI

WINI

**DA SCOPRIRE
LA RISCOSSA
DEI VINI LEGGERI**



GIUNTI




MARENEVE

FEDERICO GRAZIANI




82

Per un bizzarro destino, una delle vigne più alte in Europa si chiama Nave; viene in mente la storia di Noè, la cui arca non trovò di meglio che «*posarsi sui monti di Ararat*» (e così abbiamo citato anche la *Genesi*, che in questo nostro volume mancava: 8,4). Il luogo è oltre i mille metri, parecchio per un impianto di vite; e camminare tra i filari dà la sensazione di calpestare uno strato di cacao in polvere, per consistenza, sofficità e colore. Lo fosse per davvero si sarebbe nella favola di Hänsel e Gretel; in realtà, il suono dei passi si attufa sopra l'equivalente dell'Inferno dantesco. Nave è infatti il nome di una contrada dell'Etna, sul versante nord-ovest: qui, una ventina di anni fa, l'enologo-custode Salvo Foti avviò un impianto sperimentale ad alberello, tentando su due ettari e mezzo varietà bianche in teoria non spaventate dalla quota. Era lecito: si approda infatti al vigneto attraversando un contesto che Foti stesso ebbe a definire «*paesaggio dall'aspetto alieno*», dove le ondate di colata lavica hanno tracciato un panorama arabescato, inconsueto; come le varietà in questione. Federico Graziani, già firmatario da anni di un gran rosso sul vulcano, ha sposato l'idea, e la collaborazione tra i due ha fruttato la prima vendemmia di un bianco sfolgorante. Le uve (grecanico e catarratto a dialogare tra loro in dialetto, gewürztraminer, riesling e chenin blanc a gesti) sono state raccolte e vinificate insieme in acciaio, e l'intero protocollo è stato pensato per non ammansire l'energia naturale del vino che ne è scaturito. Ed ecco il Mareneve nome che genialmente



«Il luogo è oltre i mille metri,
parecchio per un impianto di vite;
e camminare tra i filari dà la
sensazione di calpestare uno strato
di cacao in polvere, per consistenza,
sofficità e colore»



rende conto della sua natura contrastata (è comunque toponi-
mo inappuntabile: si chiama così una via che scende dalle alte
quote della *Muntagna* fin giù a Linguaglossa). Ha brio, artico-
lazione e bevibilità, tra mille sfumature di fiori, cenere e frutta
aspra, e senza tuttavia abdicare alla *droiture* e alla sobrietà che
sono il denominatore comune del progetto che lo ha generato.



AZIENDA

FEDERICO GRAZIANI

INDIRIZZO

CONTRADA MONTELAGUARDIA SNC

RANDAZZO (CATANIA)

TEL 329 0223270

info@profumodivulcano.it

UVE

GEWÜRZTRAMINER, RIESLING,

GRECANICO, CHENIN BLANC,

CARRICANTE

PREZZO MEDIO

40 EURO

PRODUZIONE

1.700 BOTTIGLIE

ABBINAMENTO

BACCALÀ AL FORNO
CON PATATE E POMODORI

