

## Reportage sui reduci dell'Ira Il passato non passa Le strade di Belfast ancora in rivolta

Sono passati più di 17 anni dal Good Friday Agreement, gli accordi di pace tra Irlanda e Inghilterra, e dieci da quando l'Irish Republican Army (Ira) ha iniziato la distruzione degli armamenti. Ma ancora oggi Belfast è una città divisa, ribelle. È quanto racconta il giornalista perugino Fabio Polese, nel suo *Strade di Belfast* (Elettica, pp. 180, euro 25), un reportage realizzato nei giorni a cavallo del Twelfth, il 12 luglio, quando i protestanti celebrano la vittoria di Gugliel-

mo d'Orange sul re cattolico Giacomo II nella Battaglia del Boyne (1690). Allo scoccare della mezzanotte, pile di bancali con sopra bandiere irlandesi vengono date alle fiamme, e la tensione sale alle stelle. D'altronde, il passato è difficile da dimenticare e la voglia di libertà è ancora incisa nel cuore di ogni repubblicano. Polese la ritrae non solo grazie a straordinarie immagini (immancabili quelle dei murali di Falls Road, roccaforti nazionalista), ma anche

attraverso interviste a militanti dell'Ira che negli anni Settanta parteciparono alla fase più calda delle rivolte e continuano oggi la loro lotta nel Sinn Féin, il partito indipendentista di sinistra secondo per consensi nel Nord Irlanda. Nel libro emerge poi anche uno spaccato di vita quotidiana, con gli ex detenuti politici che cercano di trovare un posto grazie alle strutture di reinserimento che li supportano.

DANIELE DELL'ORCO

# L'ANIMA DEGLI IMPRENDITORI

## «Il mio vino nato dalla vigna che l'Ue voleva distruggere»

Federico Graziani ha creato «Profumo di Vulcano» alle pendici dell'Etna. Salvando un patrimonio, ha conquistato celebrità come Gordon Ramsay

GEMMA GAETANI

**Federico Graziani**, classe 1975, era una figura proverbiale nell'ambiente del vino non solo italiano già prima di misurarsi con la sua avventurata imprenditoriale. Appassionato di vino, diventa sommelier professionista a 19 anni, a 21 si laurea in Enologia, a 23 vince il concorso Miglior Sommelier d'Italia e prosegue un percorso eccellente che, nel tempo, lo vedrà responsabile della cantina dei ristoranti di altri altrettanto alti - Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Aimò e Nadia Moroni. Oltre che autore e coautore di imperdibili volumi dedicati al vino. Nel 2008 inizia a realizzare il sogno di creare un suo vino, ora considerato eccellente come il suo ideatore (di «Profumo di Vulcano» hanno scritto anche *Vogue* e *La Cucina Italiana*).

Federico produce quest'unico vino: 1300, 1500 bottiglie ad annata, che nascono ad un'altitudine di 700 metri, sotto un vulcano, l'Etna, nella Contrada Feudo di Mezzo di Passopisciaro, Catania. Uve usate: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, a cui vengono aggiunti i frutti di Alicante e Franci. La vigna è lavorata manualmente, con motozappa o supporto del mulo. Seco no a pesticidi o trattamenti sistemici, solo poco rame e zolfo e saltuariamente antiparassitario, perché il vigneto continua a vivere in equilibrio col microcosmo di appartenenza. Infine, vinificazione in tini senza controllo della temperatura e con lieviti indigeni, affinamento in botti di legno piccole e medie per 18-24 mesi e, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, né travaso, sempre per rispetto della tradizione e di un'etica ferrea.

**Racconta Profumo di Vulcano dall'inizio.**

«Quella dell'Etna è una zona conosciuta per avere vini con una struttura e una longevità superiori. Ho acquistato questa vigna due mesi prima che venisse espianata, perché l'ignoranza della Comunità Europea incentivava l'espianata a 360 gradi e quindi anche di un museo a cielo aperto come quello... Vedere quelle piante mi ha stimolato molto a voler recuperare la vigna».

**Quanto l'hai pagata?**

«Le quotazioni sono intorno ad ottanta-centomila euro all'ettaro. In Piemonte, vanno a dieci volte tanto, le vigne giuste di Barbaresco o di Barolo costano dagli ottocentomila



Negli ultimi anni in Italia si è parlato per lo più di alcuni imprenditori: Silvio Berlusconi, Flavio Briatore, Oscar Farinetti, e spesso non per i loro meriti imprenditoriali. Accanto a questi nomi vip, le cronache hanno talvolta ospitato i nomi sconosciuti di piccoli imprenditori che sono stati piegati dalla crisi fino ad uccidersi. Dagli ideologizzati che vorrebbero cambiare il mondo a chiacchiere violente, gli imprenditori sono aversati o considerati «sporchi capitalisti». Ma loro il mondo lo rivoluzionano davvero: con le proprie idee, il proprio coraggio, il proprio denaro. Costruiscono la cultura del Paese, proseguono le tradizioni e innovandole. Continua - e proseguirà ogni sabato - il viaggio di *Libero* nelle eccellenze silenziose dell'Italia, alle quali vogliamo dare voce, perché ci raccontino l'anima degli imprenditori.

euro in su. Alcune vigne del Piemonte hanno i prezzi dello champagne».

**Continua a raccontarci.**

«Nel 2008 ho comperato la vigna, ma non l'uva. Perché l'agricoltore, che ha coltivato la vigna, vende la vigna, ma non il frutto. Quindi l'annata 2008 è stata persa così. Nella 2009 ha piovuto molto e ho deciso di non iniziare con un'annata così povera. Il 2010 è stata la prima annata».

**Com'è nato il nome Profumo di Vulcano?**

«Ho pubblicato cinque libri sul vino, il secondo dei quali è *Vini d'autore*, uscito nel 2007, dedicato a 111 etichette tra le migliori d'Italia. Nel 2008 lavoravo da Aimò e Nadia, pensavo ad un nome per il mio vino, ma non riuscivo a trovarlo. Arriva da Aimò e Nadia un

cliente abituale con un suo ospite, che mi chiede di vedere il libro. Glielo mostro, e mi fa i complimenti. Proprio di fronte a lui era seduta una persona da sola, era Andy Hayler. Un gourmet molto conosciuto in Inghilterra, famoso anche per essere uno dei pochi che ha mangiato in tutti i ristoranti da tre stelle Michelin del mondo. Vede il libro, me lo chiede, glielo porto. Lo apre sulla pagina dell'intervista a Giuseppe Benanti, un noto produttore dell'Etna che io indicavo come «Giuseppe Benanti, il profumo del vulcano», e dice: «Se avrò mai un mio vino, lo chiamerò così: *Profumo di vulcano*...». Allora gli chiedo come fa a sapere che io stavo cercando un nome per un vino che proveniva proprio dal terreno vulcanico



### LO SPLENORE DEL ROSSO

Nella foto sopra, alcune bottiglie di «Profumo di Vulcano». Nella foto qui a fianco, Federico Graziani ritratto nella vigna, che si trova «nel versante settentrionale dell'Etna», come spiega il sito Internet [www.profumodivulcano.it](http://www.profumodivulcano.it)

dell'Etna. Lui risponde: «Io non lo so... E se oggi posso permettermi di mangiare in tutti i ristoranti del mondo è perché nella mia vita precedente facevo il copywriter e per una cosa del genere mi sarei fatto pagare tanti soldi». Gli dissi che non avevo soldi da dare, ma le prime sei bottiglie di *Profumo di Vulcano* sarebbero andate a Londra, a casa sua. E così è stato».

**E poi che accadde?**

«Hayler ci andava veramente a mangiare in tutti gli stellati, ed era molto amico di Jan Konetzki, head sommelier di Gordon Ramsay. Gli ha portato una bottiglia, l'hanno bevuta insieme, al sommelier è piaciuta molto e così *Profumo di Vulcano* è arrivato da Gordon Ramsay».

**Dopo hai conosciuto per-**

**sonalmente Ramsay?**

«Sono andato a conoscere il sommelier, una persona deliziosa. Gordon Ramsay già lo conoscevo, perché veniva spesso a mangiare in un ristorante di Londra in cui avevo lavorato in passato».

**È così iroso come sembra in tivù?**

«È una persona genuina. Crede in quello che fa. È una persona molto schietta. E una persona che quando si arrabbia fa paura».

**Profumo di Vulcano si può acquistare in alcune enoteche, o bere in ottimi ristoranti. Ce ne indichi qualcuno oltre quello di Ramsay?**

«Zuma, sempre a Londra. In Italia, l'Osteria Francescana di Modena, Piazza Duomo di Alba, il luogo di Aimò e Na-

dia a Milano, All'Oro a Roma, Il Mosaico a Ischia, Borgo San Jacopo a Firenze».

**È eccellente tutto quello che ruota intorno a Profumo di Vulcano: la vigna è curata dall'enologo Salvo Foti.**

«Sì, il 70-80% del lavoro è lui e lo si vede nelle annate difficili come quella del 2013. Ha piovuto molto. Loro hanno una cura così certosina che nel momento in cui vedono un periodo di pioggia sgombrano il grappolo dalle foglie perché non rimanga l'umidità, nel momento in cui prevedono periodi soleggiati non fanno questo per non bruciare il grappolo... È una cura quasi maniacale, lo coccolano. È questa la cosa più bella».

**Da un punto di vista tecnico, il tuo vino sembra un po' più leggero dei tipici rossi. È davvero molto, molto buono.**

«La prima cosa che ho detto a Salvo Foti, quando ci siamo confrontati per la parte enologica, è stata: «Voglio essere uno dei primi a vendemmia». È quasi assurdo, va contro ogni legge di studio di enologia, però... Questa «illuminazione» mi è venuta ad una degustazione di Château Margaux a Londra. Venivano rappresentati venti anni, e si spiegava che, a parità d'annata, oggi si vendemmia quindici giorni dopo rispetto a venti anni fa. I vini Bordeaux che mi piacciono sono quelli degli anni Ottanta, non dei Novanta o Duemila. Mi piace avere questa bocca più sottile. Odio le surmaturazioni, odio i vini molli».

**Cos'è la surmaturazione?**

«Consiste nel prolungare la maturazione finché non cala l'acidità e i tannini diventano avvolgenti. A me piace sentire una tensione, una dorsale nervosa nel vino. È un mio gusto, che però ho trovato anche un buon riscontro con *Profumo di Vulcano*. Quando fai qualcosa di tuo, cerchi di seguire il tuo istinto, il tuo palato. Io odio la maturità fenolica nei vini. Del mio vino si può bere una bottiglia da soli, quei vini là, invece, stancano il palato. Sono più alcolici, ma non è solo un discorso di alcol. Piuuttosto, di materia, di quantità di materia. Il paragone che io faccio spesso è: un vino che deve viaggiare nel tempo, essere bevibile tra dieci, quindici, venti anni, è come un uomo. Il maratoneta non ha muscoli, ha nervo ed ossa. I muscoli li hanno i centometristi, che devono percorrere cento metri, cioè un obiettivo breve».