



Guida ai vini dell'Etna

Etna Wine Guide

cronachedigusto.it

Federico Graziani

CASTIGLIONE DI SICILIA



Zero virgola quattro ettari di vigna centenaria a Feudo di Mezzo presso Passopisciaro, millequattrocento bottiglie prodotte. Il vino di Federico Graziani, già miglior sommelier d'Italia e professionista del vino, non può che essere frutto di sconfinato amore per il vulcano e, nel senso filosofico più alto, per il vino. Non stiamo parlando di vino naturale ma, come lui stesso la descrive, di una viticoltura ragionata, nel rispetto degli equilibri che la fisiologia della vite richiede. Quindi, vigna ad alberello non irrigata, lavorazioni manuali, no a fertilizzanti di sintesi e trattamenti sistemici, lieviti indigeni, poca anidride solforosa nel vino. In questo percorso Federico è assistito da Salvo Foti e Maurizio Pagano, ma la sede legale dell'azienda è in Veneto. Profumo di Vulcano 2011 è ottenuto da nerello mascalese e nerello cappuccio, con una piccola aggiunta di alicante e francisi. Il colore è granato. Naso complesso e leggermente evoluto, ai primari e varietali si sovrappongono note secondarie e vegetali. In bocca è lineare, equilibrato, con un tannino chiaro e leggibile, agile per freschezza. Un vino molto particolare, intimamente connesso con il luogo e tutto da scoprire.

Zero point four hectares and a century-old vineyard in Feudo di Mezzo at Passopisciaro and 1,400 bottles produced. The wine produced by Federico Graziani, former top Italian sommelier and a professional wine connoisseur, can only be the result of a boundless love for the volcano and, in a highly philosophical sense, for wine itself. We are not talking about natural wine but, as he himself defines it, a reasoned viticulture, respecting the equilibrium required by the physiology of the vine. Thus, the freestanding vines are not irrigated, they are processed manually, a firm no to synthetic fertilizers and systemic treatments, indigenous yeasts, and little sulphur dioxide in the wine. Federico is assisted by Salvo Foti and Maurizio Pagano in this process. Profumo di Vulcano 2011 is made from Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio, with a small addition of Alicante and Francisi grapes. Garnet in colour. Complex nose and slightly evolved, the primary and varietal notes are juxtaposed to the secondary and vegetal aromas; it is linear, balanced, with smooth tannins on the palate, agile for freshness. A very special wine to discover, intimately connected to the venue.