



Cruciali nel progetto di riqualificazione e nella cantina del sommelier Federico Graziani (al centro), l'agronomo Maurizio Pagano (a sinistra) e l'enologo Salvo Foti. A fianco, con l'eccezione della complicata annata 2018, i tappi della verticale di Profumo di Vulcano, etichetta che nasce da un piccolo vigneto alle pendici settentrionali dell'Etna.



Nella verticale di Profumo di Vulcano l'espressione autentica di una vigna di fine '800 ai piedi del «Mungibeddu»

L'anima primordiale dell'Etna

di Chiara Giovoni



Sopra, Federico Graziani: il cartello stradale allude con ironia a Mareneve, il bianco che produce a Nave, nel comune di Bronte, a 1.200 metri. Sotto, le uve del suo Profumo di Vulcano, mezzo ettaro di vigne che risalgono alla fine dell'800. A fianco, il vigneto di Mareneve, con l'Etna sullo sfondo.



Ognuno di noi ha la sua Itaca, un punto di riferimento, spesso un luogo non natio ma casa d'elezione, al quale ancorarsi per non perdersi in quella navigazione frenetica che è la vita, che distrattamente si mangia l'infinito. Federico Graziani l'ha trovata sull'Etna, a Passopisciaro, dove il respiro del vulcano si sente soprattutto nel silenzio delle prime ore della sera, quando non agita ancora presenze nel buio tra i filari di viti, e dopo che i colori del tramonto hanno lasciato un velo di nostalgico tepore all'orizzonte. C'è un prima e un dopo il vulcano nella vita di Federico Graziani, Miglior Sommelier d'Italia Ais nel 1998, a soli 23 anni, e un mestiere di sala dopo esperienze importanti (Marchesi, Cracco e, infine, Aimo e Nadia), laureandosi nel frattempo in Viticoltura ed Enologia. Nel 2005 incontra i vini dell'Etna, una Sicilia inedita rispetto a quella che era abituato a conoscere. O, meglio: incontra un vino, il Quadro delle Rose di Tenuta delle Terre Nere, proprio da quella contrada Feudo di Mezzo dove nel 2008 decide, quasi per un caso, di acquistare il primo vigneto. Dalla parcella di nemmeno mezzo ettaro con viti centenarie che stava per essere espianata, nasce nel 2010 Profumo di Vulcano, unico vino prodotto fino al 2014, quando esce anche il suo Etna Rosso, cui segue l'acquisto della vigna a Monte la Guardia. Poi il debutto del bianco Mareneve con la 2016 dalla vigna Nave nel comune di Bronte, subito dopo Randazzo, a 1.200 metri d'altezza. Tra le curiosità di Profumo di Vulcano, oltre all'etichetta quadro di Pier Giuseppe Moroni, c'è il nome, suggerito inconsapevolmente da un cliente del ristorante Aimo e Nadia, cui Graziani aveva mostrato il libro *Vini d'Autore* (pubblicato con Marco Pozzali nel 2008). Gli disse: «Federico, se mai produrrò un vino lo chiamerò così, come la sezione dedicata ai vini del fuoco». Non solo un cliente speciale con una vita precedente da copywriter, ma un suo sostenitore, al punto che le prime sei bottiglie di Profumo di Vulcano ricevute in segno di ringraziamento nella sua casa di Londra le portò da Gordon Ramsey, aprendo a quell'Etna Rosso il mondo londinese.

La prima annata di Profumo di Vulcano risale dunque a 11 anni fa, frutto del magico caos varietale presente in questa vigna giardino da fine '800 che vede, accanto a Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, circa 40 piante di Grenache e «uva francesi», oltre a sparpagliate uve bianche, giacché non era il momento storico di vini da singoli vitigni, fatta eccezione per Biondi Santi a Montalcino: anche nelle Lange il Nebbiolo è in purezza solo dal 1966, dopo la Doc. «Una delle viti più belle che ho avrò 150 anni ed è forse Grecanico, secondo te non la metto?». Federico racconta come ha imparato a comprendere le espressioni dei suoi filari trovando un modo di accoglierne i caratteri in un vino che sia autentica rappresentazione del suolo magmatico, dell'altitudine e della biodiversità di un luogo unico. Per chi l'Etna ha imparato a viverlo, diventa un richiamo primigenio, è voce, e non solo presenza che si fa imperiosa e incumbente, è qualcosa di primordiale, che si avverte all'altezza dello stomaco nel percorrerne la terra nera, che fa sussultare e rassicura. Lo abbiamo scoperto quando l'autunno cominciava a maturare nell'inverno, i giorni si accorciavano, le foglie assumevano una sensuale serie di sfumature vermiglio e bronzo e le vigne avevano già donato il loro frutto, accogliendoci in questo viaggio verticale, con i commenti di Graziani, in tutte le annate di Profumo di Vulcano, cui mancherà la complicata 2018, uscita tutta con l'etichetta Etna Rosso. 🍷



LE ANNATE DEL CALDO...

• **2010** «Oggi è il 2 ottobre e quando mi arrivano i ricordi di Facebook rivedo che la maggior parte delle annate le ho vendemmiate il 28-29 settembre: ci vogliono due ore a raccogliere la vigna di Profumo di Vulcano», commenta Graziani. Le fragranze dei primi di ottobre, con la pioggia battente dopo una mattina assolata, la pietra calda delle strade etnee manda in aria il vapore della sabbia vulcanica con una nebbia grigio fumo, il fumé nel bicchiere avvolge il frutto e lo supera, lasciando una scia ematica rappresa, potentemente aggrappata a ciò che resta dell'amarena sotto spirito, un po' più stanco, ma dal tannino che fa da architrave alla struttura mantenendola salda.

• **2011** «Un'annata con un ciclo vegetativo breve, aveva fatto caldo, non mi ero particolarmente affezionato, ma poi negli ultimi anni è quella che mi piace di più, la bottiglia è nata con un piccolo difetto, nel 2010 la etichettavo a casa con calma, mentre la 2011 l'ho sigillata subito dopo l'imbottigliamento con la gommalacca». Siamo in Sud America, le piantagioni di cacao con le foglie di ayahuasca per far riposare i muscoli la notte e dimenticare la fatica del campo, mastichi la foglia carnosa nel sorso che ha la dolcezza del fico maturo, con quel tannino da polpa estiva raffrescato da una nota di agrume sottile, torna la pietra e porta con sé il calore della terra con un finale selvatico e umami.

• **2012** «È forse la più calda tra le annate, con gradazioni alcoliche importanti arrivate a 14,7% e le piante andate in crisi, tanto che l'uva cominciava a raggrinzirsi il giorno prima della vendemmia, e io vendemmiavo presto. Ero convinto che sarebbe caduto molto velocemente e invece sta tenendo nel tempo nonostante le acidità limitate». Navigare a Oriente per portare indietro le spezie, la curcuma, la mirra e la noce moscata, ma soprattutto il prezioso pepe di Sichuan pungente di acidità, la bacca pestata a pietra e spezzata aspetta paziente, coi suoi aromi, nel bicchiere, un bicchiere da fumata lenta, con la progressione snervante nel concedersi dal suo arrocco di concentrazione di frutto e intensità alcolica, quasi pastoso in bocca, dove si annida materico e carnoso, piano piano aprendo il ventaglio del frutto scuro venato di chinotto.

• **2015** «Annata abbastanza calda, simile alla 2010, anche se da 13,5% di alcol, ma il calore ha reso il vino da subito più accessibile e pronto, così subito buono da restarne sorpresi». Il luna park sulla scogliera visto dal basso è un frastuono di luci e colori con la brezza del mare e gli schizzi delle onde (così il primo impatto con l'intensità aromatica del naso), poi sali sulla ruota panoramica che si blocca in alto, i suoni si allontanano, le luci diventano sfumate e il profumo del mare sale insieme a quello delle mele candite e delle spezie dolci del glühwein (vin brulé tedesco). L'arancio del tramonto si rispecchia nel bicchiere, mandarini succosi, menta secca, le fragoline selvatiche ancora acidule dell'estate, al palato tutto è soave e miracoloso, una vibrante energia col tannino fuso nell'acidità raggianti, e una lunghezza gioiosa guadagnata millimetro dopo millimetro.

• **2017** «Annata non facile, una stagione partita tardiva, piuttosto siccitosa, caratterizzata da una mancanza di pioggia nei due mesi prevendemmia e temperature alte che hanno limitato la produzione». Terra! È terra mossa dalle mani, è la terra frammista alla sabbia vulcanica, dove affonda il piè franco della vite, che si appoggia al palo di castagno, anche questo per metà immerso nella terra, a sostegno, come i tannini che sostengono un frutto barocco, tra susine nere e il sorbo, mentre l'elemento vegetale è affidato alle erbe mediterranee più balsamiche, l'alloro e il ginepro, e sul finire dell'allungo selvatico nuovamente la terra.

Il fascino della terra nera

È un vino che incarna il carattere di questo suolo magmatico, dell'altitudine e della biodiversità di un luogo unico



Dal 2010 al 2019, con l'eccezione della difficile vendemmia del 2018 uscita tutta con l'etichetta Etna Rosso, la verticale delle annate di Profumo di Vulcano, vino che nasce da piante che raggiungono i cent'anni e rappresentano le migliori varietà autoctone etnee.

... E QUELLE DEL FREDDO

• **2013** «Un'annata molto piovosa in vendemmia, ma il vino dalle vigne vecchie si protegge sempre e rimane semplicemente più sottile e per me questo è un pregio nei vini». Una foresta, ma come nella canzone dei Cure è una corsa tra gli alberi immersi nell'oscurità, braccati dagli spettri mentre inseguì una presenza che chiama il tuo nome. È così che ci si perde in questo bicchiere di tamarindo, nespola e arancia rossa tra le resine, freschezza boschiva senza nulla di cupo, precisione e nettezza a disegnare il tannino elegantemente tratteggiato, con il bagliore del lampo della freschezza a illuminare il sorso, sottile e lunghissimo.

• **2014** «Sull'Etna è stata celebrata come l'annata del secolo, mentre tutto il resto del mondo enologico si stracciava le vesti e questo è accaduto anche nel 2021: mentre a Nord da maggio pioveva sempre, qui quasi mai, si è rivelata inizialmente quasi rigida e arroccata, tanto che ho deciso di lasciare in legno un anno in più facendo uscire prima la 2015». Un fruttaiolo tra i banchi da seta e le foglie di gelso, fuori è l'alba luminosa e senza bruma, le more di gelso raccolte con le mani che si tingono di viola sono succose e docili, fino al sopraggiungere dell'acidità dei loro semi che appoggiano ai lati del palato una sensazione tannica barolistica, ma mitigata dal tempo, ed è lì che si aggrappa il vino, negli angoli, lasciando il sale sulla lingua e la scia del frutto pieno e intenso come un tratto di inchiostro blu da calamaio.

• **2016** «Forse la mia annata preferita in assoluto, ma in un equilibrio straordinario e sottile: caratterizzata da belle escursioni termiche, anche se ha piovuto pure in vendemmia, ma non come nel 2009, 2013 e 2018, annate decisamente complicate». La boîte à merveilles, così si chiamava la scatola delle delizie del caffè parigino da pomeriggio, con la musica dell'organetto e della fisarmonica in sottofondo: liquirizia in confetto e radice, violette candite, scorza di arancia, i biscotti alle mandorle e alchermes e il tè al bergamotto. Elegante e flessuoso al palato, venato da una rinfrescante melagrana, con la susina rossa e la ciliegia carnosa ricoperta di cioccolato, fresco nell'allungo e molto profondo, ma soprattutto delicato nella carezza del tannino, in un esatto equilibrio di proporzioni.

• **2019** «Altra annata di equilibrio, molto fresca, non particolarmente alcolica, debutta dopo quasi due anni in legno, ed è la prima annata dopo la 2018, dove è entrata la seconda vigna centenaria, un contributo che sto ancora cercando di comprendere pienamente». È un vino tutto vivacità e luce, inebriante nell'elemento floreale molto intenso, forse frutto della vigna aggiunta, e che si scosta dai precedenti per quell'incedere curvilineo: come una palla curva a baseball, che ha un effetto tale per cui vira, si avvicina alla finezza del rosso di mezzo lasciando indietro un po' di densità. Mantiene però la stessa profondità, forse nell'evoluzione diventerà più etereo, eppure ha una commovente architettura e una complessità serica dall'inusuale nitore.

L'Etna innevato sorveglia i vigneti di Federico Graziani, «un'isola nell'isola», per usare le sue parole, con un ecosistema unico al mondo, caratterizzato da una variabilità climatica straordinaria e dalla natura intrinsecamente imprevedibile del territorio vulcanico (fedegraziani.it).