

GLI AMANTI DEL VULCANO

Sul Monte Etna, tre viticoltori di eccezionale talento stanno restituendo vigore alle tradizioni dei produttori di vino del vulcano ancora attivo della Sicilia.

Il Monte Etna, con i suoi 3300 metri di altezza il più grande vulcano attivo in Europa, presiede con ingannevole serenità la Sicilia Orientale. Il nome latino della montagna è *Aetna* (derivante probabilmente dal greco antico *aitho*, che significa “io brucio”). E brucia infatti. Nel V secolo a.C., secondo una leggenda, il filosofo Empedocle saltò nel cratere principale allo scopo di dimostrare la propria immortalità. (E nulla più si seppe di lui). Nel recente 2002 il vulcano ha eruttato ferocemente illuminando il mare circostante per chilometri. Nei giorni più tranquilli il vapore che emette sembra scrivere, nel cielo sopra il paesaggio circostante, una massima, ricordando a quanti vivono nelle vicinanze che essi sono alla sua mercè. L'Etna può essere benevolo: I campi di suolo vulcanico delle pendici più a valle sono tra i più fertili d'Europa. Esattamente come bibliche sono le strisce di terra bruciate dalle recenti colate di lava. Questi due aspetti convivono fianco a fianco, in una costante dicotomia di fertilità e desolazione. “L'Etna provvede a noi come un dio che respira” dice un poeta locale.

2800 anni fa, un'autorità come Omero cantò le preghiere per le vigne dell'Etna, dichiarandole “bagnate da Zeus, esse producono un vino corposo in cui l'ambrosia e il nettare sono in abbondanza”. Oggi, sulla bucolica pendice settentrionale del vulcano, queste vigne ancora possono esser scorte al riparo tra i sonnolenti villaggi medioevali. Sublimemente disinteressati dai richiami del mercato globale, gli abitanti si sono contentati di apprezzare il nettare solamente tra loro stessi. Risultato: la Nerello dell'Etna, come viene chiamata l'uva locale, è virtualmente sconosciuta al di fuori della Sicilia.

Ma questa situazione sta per cambiare. In anni recenti, tre viticoltori di alto livello hanno acquistato i vitigni della pendice settentrionale con l'obiettivo di riportarli ai loro fasti passati. Ognuno di questi produttori abbraccia una filosofia completamente diversa. Per gli avventurosi amatori questo sviluppo è una notizia eccellente; l'amichevole competizione sta facendo dell'Etna un'affascinante terreno di prova per i differenti stili mondiali del vino.

Desideroso di assaggiare i frutti dei loro sforzi, ho volato a Catania, la città più grande della Sicilia orientale, preso un'auto a nolo e guidato quietamente fino alla pendice nord del vulcano. Dopo aver attraversato due paesi sonnecchianti, ho raggiunto Passopisciaro (letteralmente *strada del pescivendolo*). Ad un'altitudine di 750 metri sul mare la strada scorre attraverso il cuore della terra del vino dell'Etna, una gloriosa striscia larga due chilometri e lunga venti. Il nome commemora il peccato veniale di un giovane pescivendolo che usava offrire e vendere i suoi frutti di mare lungo questa strada. Alle donne egli piaceva troppo, agli uomini troppo poco. Alla fine egli fu assassinato da un gruppo di fattori gelosi. Amore e vendetta: un'archetipica favola siciliana.

E' un giorno splendente mentre continuo a salire su una strada parallela situata più in alto. La distanza da Passopisciaro è trascurabile, ma il cambiamento di altitudine conduce ad un mondo drammaticamente diverso. Davanti a me si apre un campo di pietre incenerite da una eruzione avvenuta negli anni Ottanta. A pochi metri di distanza una coppia di anziani sta scuotendo olive da un albero in un boschetto risparmiato dall'eruzione – un ritratto perfetto della furia e della generosità dell'Etna.

Dopo pochi chilometri raggiungo la vigna di Andrea Franchetti, a 1100 metri di altitudine, il punto più elevato di coltivazione dell'uva, o di qualsiasi altra cosa, sull'Etna. Franchetti, un cinquantenne aristocratico italiano, è un uomo robusto e piacevolmente gentile. “Sono arrivato qui quattro anni fa – mi dice. “Il posto aveva esattamente quello che stavo cercando: un suolo profondo, ricco, sbriciolato, uve di tardo raccolto, e quel tipo di luce satura che illumina le mie viti in egual misura su ogni lato”. Gli chiedo se la costante possibilità di un'eruzione vulcanica gli dà qualche pensiero. “Al contrario – risponde sorridendo – Questo è un produrre vino in modo gladiatorio. Tutto o niente. Ciò conferisce all'impresa uno speciale fatalismo e criticità”.

Il mondo del vino è spesso considerato come diviso tra coloro che cercano la suprema espressione del suolo di un dato territorio da una singola uva – il cosiddetto campo Burgundy – e coloro che mesciano le uve – come nei grandi Bordeaux. Franchetti è tra questi ultimi, e le aspettative per questo suo esperimento dell'Etna sono alte. “L'idea è di creare un *terroir* dove nulla esisteva, un'interpretazione di un luogo, un'invenzione”.

Egli ha già avuto successo nel far ciò, in una parte di Toscana dove le uve non esistevano, affascinando quel critico influente di Robert Parker che si è riferito a quell'operazione come “i vini di un genio”.

Coerentemente al suo approccio ispirato al Bordeaux, Franchetti sta introducendo una nuova uva sul vulcano – uva Cesanese, dalla regione Lazio di cui Roma fa parte. La sua intuizione è che la lussureggiante qualità aromatica di quest'uva si armonizzerà con il suolo acido dell'Etna – “l'ineffabile combinazione di impulsi contrari” spiega.

Mi conduce alle sue cantine, dove tre uomini stanno bagnando dei secchi e drenando il fondo da un tino. Salutano Franchetti cordialmente, in maniera quasi protettiva e vagamente ironica, come soldati o membri subordinati di una banda. “I siciliani sono cosmopoliti come i newyorkesi – dice – hanno a che fare con nuovi arrivati sin dal tempo che gli antichi greci sbarcarono qui”.

D'istinto mi offre un assaggio del suo Cesanese, che sta ancora maturando e non sarà pronto da bere se non nel 2007. Con cautela uno dei suoi uomini toglie il tappo dalla parte superiore di una botte stipata. Vi intinge *il ladro*, così come viene chiamata la lunga canna di vetro, e ne estrae un assaggio. Scende un silenzio carico di aspettativa. Franchetti, impassibile, osserva da dietro i suoi occhiali spessi, con una punta di orgoglio. Mi sovviene alla mente un artista che permette, ad un estraneo, di osservare il suo lavoro più ambizioso ancora in fase di realizzazione. E' un imponente, maestoso, complesso vino, profondo più che servizievole – un vino che non scorre veemente verso di voi, ma piuttosto si svela ad ondate successive. Franchetti è ovviamente compiaciuto, sebbene egli stia ancora armeggiando alla miscela. “Posso aggiungere un poco di Petit Verdot – dice – che ho piantato qui in una piccola quantità”.

Chiaramente egli non è paziente verso chi gli obietta il sacrilegio di portare un vino straniero sul vulcano. “Ultimamente il vino è più importante delle uve che lo producono “ dice. “Quello che assaggiamo non è una mera espressione della natura: è natura e pensiero combinati insieme. Uno dei piaceri della produzione del vino è che, come l'arte, vi dà la possibilità di infrangere tradizioni di lunga data, per creare qualcosa di nuovo. Provi ad arrivare all'*ethos*, all'anima di un luogo, per scoprire che cosa gli appartiene”.

Spruzzi Vulcanici

Prevista in arrivo in America questa primavera, l'annata 2004 del Monte Etna offre un eccellente esempio della bontà del vulcano.

Passopisciario

Il vino di Andrea Franchetti è come una ruvida asse di legno che è stata arrotondata e levigata da un esperto carpentiere. Dignitoso e complesso, con una favolosa finitura. \$35