

Federico Graziani, da sommelier di grandi chef a vignaiolo: “Vi presento il primo Etna Chinato, un rimedio!”

27 Aprile 2026



RANDAZZO - Dalle sale di alcuni dei più blasonati ristoranti italiani a viticoltore sull'Etna. Quella di **Federico Graziani** è la storia di chi lancia il cuore oltre l'ostacolo e oggi, quasi 18 anni dopo dall'approdo sul vulcano, racconta un'esperienza capace di sedurre qualsiasi appassionato. A partire dall'ultimo arrivato, un Etna Chinato.

“Lo abbiamo creato con un'amica farmacista di Bronte, **Irene Foti**“, racconta Graziani, “e con l'aiuto di mio cognato, **Andrea Maschio**, che è un distillatore. Partendo da un vino rosso con le erbe botaniche che si trovano nel vigneto di Montelaguardia, mantenendo i caratteri della Sicilia con capperi di Pantelleria e aromi di zafferano”.

Solo 2mila bottiglie da mezzo litro e 100 da tre litri per un prodotto unico e versatile, da apprezzare liscio o utilizzare nella miscelazione, destinato soprattutto all'alta ristorazione. Con un'etichetta artistica che, insieme al nome, riporta l'evocativo claim “Rimedio di Foti e Graziani”.

Graziani, miglior sommelier d'Italia nel 1998 - traguardo che lo portò a lavorare al fianco di **Gualtiero Marchesi, Stefano Cavallini, Bruno Loubet, Carlo Cracco, Aimò e Nadia Moroni** - nel 2006 si laurea in Viticoltura ed Enologia e due anni dopo acquista sull'Etna: è partito da mezzo ettaro di vigna centenaria che ha salvato dall'espianto a Passopisciaro (frazione di Castiglione di Sicilia, Catania) e oggi si ritrova a coltivare 7 ettari, tutti ad alberello, producendo poco più di 20mila bottiglie per quattro referenze (Profumo di vulcano, Mareneve, Etna rosso e Rosso di mezzo).

“Quello per l'Etna è stato per me un innamoramento fatale”, ammette il produttore. “Come scherzosamente dico, da romagnolo, ‘mogli e buoi dei paesi tuoi’, e invece ho trovato la moglie in Veneto e la vita professionale in Sicilia dove, ai piedi del vulcano, ho trovato uno spazio unico al mondo”.

Il trait d'union si chiama **Salvo Foti**, l'enologo considerato principale artefice della rinascita enologica dell'Etna: “Continua ad essere indispensabile per il mio lavoro in vigna, c'è sempre un confronto che insegna ogni giorno”.

Ma se tra le punte di diamante della produzione di Graziani c'è il Mareneve, un assemblaggio unico prodotto da vigneti che si trovano a 1.200 metri di Riesling, Gewurtztraminer, Chenin blanc e Grecanico a cui viene aggiunta una piccola quota di Carricante che proviene dal versante est, tra le novità c'è proprio l'Etna Chinato, un'autentica sorpresa presentata a **Le Contrade dell'Etna**, la rassegna sui vini del vulcano che nei giorni scorsi a Randazzo (Catania) ha chiamato a raccolta un centinaio di produttori.

