

ANNO 2 | NUMERO 1

MAGAZINE

faucy

Il piacere, senza colpa



È tempo di
**FUN
WINES**

Le 50

VENDEMMIE

di FAUSTO

MACULAN

di Riccardo Isola

Alle falde dell'Altopiano di Asiago, dove la pietra vulcanica imprime al suolo una memoria antica e il paesaggio sembra parlare sottovoce, sorge la cantina Maculan. Non è solo un luogo produttivo, ma uno spazio di biografie, scelte, vendemmie che non si misurano in annate bensì in relazioni profonde con la terra. Qui il vino non nasce per imposizione, ma per ascolto. Un dialogo quotidiano con il vento, con le estati calde e gli inverni miti dell'Alto Veneto, con un territorio che chiede rispetto prima ancora che interpretazione. Fondata negli anni Settanta dalla visione di Antonio Maculan, l'azienda ha compiuto una traiettoria precisa. Da realtà familiare a riferimento autorevole della viticoltura italiana, senza mai tradire una coerenza identitaria. Dagli anni '70 quella visione vive e si rinnova attraverso Fausto Maculan, figura centrale dell'enologia nazionale, protagonista di un percorso che ha saputo tenere insieme tradizione e modernità, tecnica e sensibilità, territorio e linguaggio internazionale. Il vino celebrativo delle 50 vendemmie, non è semplicemente un'etichetta speciale. È un racconto liquido, una sintesi essenziale, un gesto enologico che trasforma il tempo in materia prima.

Fausto Maculan, partiamo dall'inizio: che cos'è, davvero, la cantina Maculan?

«È luogo di ascolto prima ancora che di produzione. Qui ogni vigneto è una pagina di un libro che non abbiamo scritto noi. Il nostro compito è leggerlo bene. Il terroir non va forzato, va interpretato con rispetto. Questo è sempre stato il principio guida della nostra filosofia».

Una filosofia che si traduce in un mosaico vivo di vitigni, autoctoni e internazionali, capaci di dialogare con i suoli basaltici e calcarei dei Colli Euganei. Tocai Friulano, Cabernet, Merlot: varietà diverse, unite da una cifra stilistica riconoscibile, dove la tecnica non sovrasta mai l'identità. I vini Maculan non raccontano soltanto un territorio: lo incarnano. In ogni sorso si percepisce

Dialogo con uno dei padri dell'enologia italiana contemporanea

la sapidità delle terre vulcaniche, la morbidezza dei pendii soleggiati, l'eleganza di un clima che accompagna senza eccessi. Un vocabolario sensoriale che attraversa le erbe aromatiche, i frutti di bosco maturi, le note terrose che cambiano con le annate, fino a una terziarietà del legno sempre misurata, mai invadente.

Quanto conta, oggi come ieri, l'imprinting personale in un vino?

«Conta moltissimo. Il terroir è fondamentale, ma non è neutro. Passa sempre attraverso lo





sguardo di chi lo lavora. Il vino è un atto culturale, non solo agricolo. È lì che si gioca l'equilibrio tra tradizione e innovazione, tra ciò che si eredita e ciò che si costruisce».

Arriviamo al vino celebrativo. Come nasce Una storia lunga 50 vendemmie?

«Volevamo creare qualcosa di irripetibile. Non un vino migliore, ma un vino simbolico. Un gesto che coinvolgesse chi ha condiviso con noi questo percorso. Il progetto nasce come un *divertissement* radicale, con una componente d'azzardo molto forte. E questo mi rappresenta: se non osi, non superi mai i tuoi limiti. Nato nell'estate del 2023, il vino è un assemblaggio realizzato direttamente in barrique, attingendo alla cantina storica Fratta, Palazzotto e altre riserve iconiche. Solo 300 bottiglie numerate, come se il tempo stesso fosse stato vinificato».

Non temeva l'imprevedibilità di un'operazione simile?

«Al contrario. Era parte del senso del progetto. Il risultato non poteva essere programmato. Ma il vino è sempre una scommessa, anche quando credi di controllare tutto. Qui l'azzardo era dichiarato, consapevole, quindi necessario».

Classe 1950, lei è uno degli interpreti più lucidi del rinascimento enologico italiano post anni Ottanta. In quegli anni guarda alla Francia non per imitazione, ma per comprensione del linguaggio del terroir, della disciplina del dettaglio, dell'etica della coerenza. Un patrimonio poi rielaborato in chiave profondamente veneta. Come si costruisce, nel tempo, un'identità così riconoscibile?

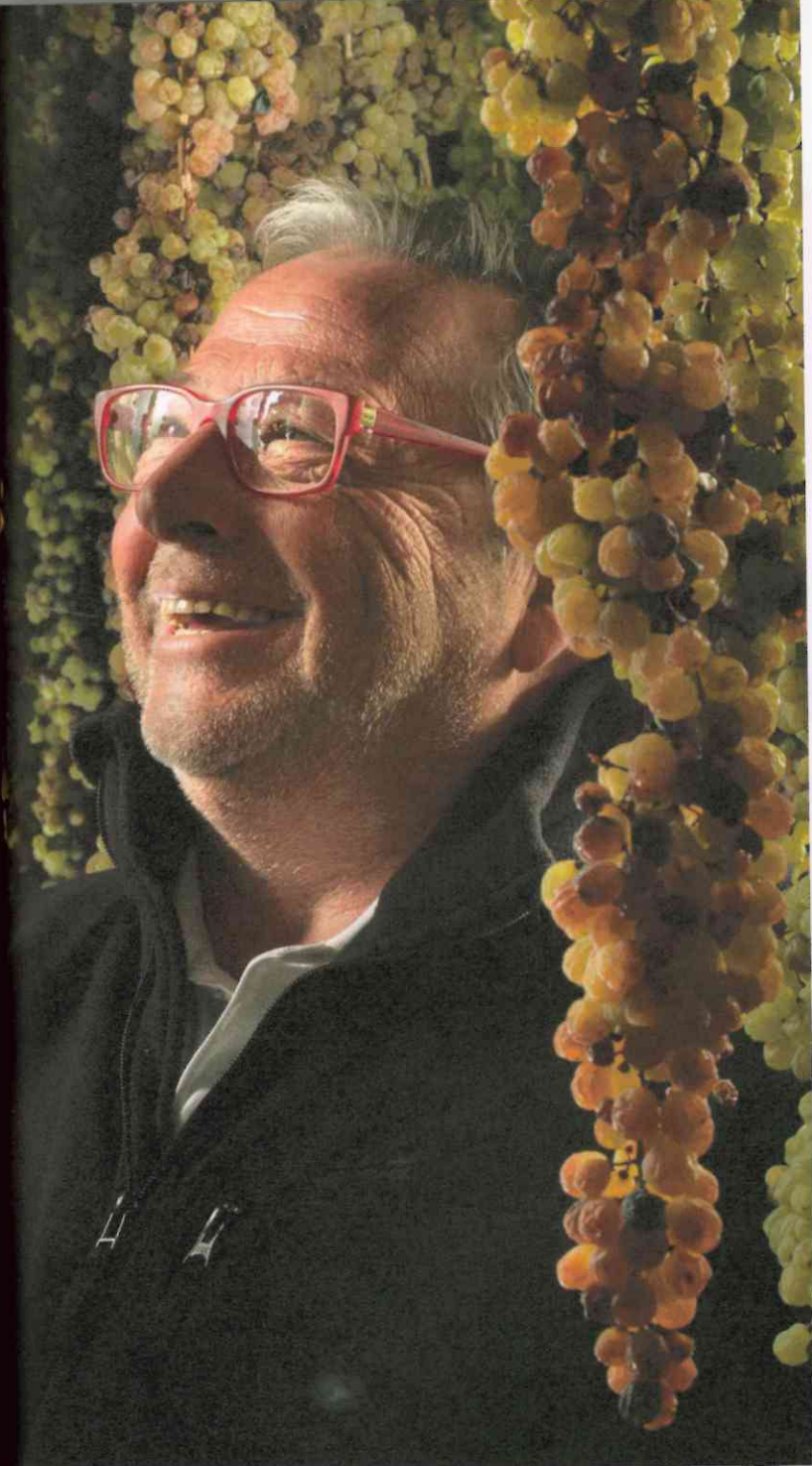
«Con lo studio sistematico. Negli anni Settanta e Ottanta abbiamo lavorato su tutto: dai suoli ai microclimi, dalle rese d'impianto fino ai tempi di vendemmia e quindi vinificazioni. La cantina come laboratorio, il vigneto come testo da interpretare. È un *imprinting* che non abbiamo mai abbandonato».

Parallelamente, Maculan sceglie di raccontarsi in prima persona, viaggiando per decenni tra ristoranti, fiere, enoteche di tutto il mondo. Quanto ha inciso questo confronto internazionale?



«È stato fondamentale. Per oltre trent'anni ho viaggiato senza sosta. Sia nelle grandi Maison e Château francesi che in altri contesti internazionali di produzione. Ma non solo ho attraversato e mi sono immerso nelle cucine stellate di tutto il mondo per capire come l'alta ristorazione si approcciasse al vino. Questo mi ha permesso di stringere amicizie since-





re, vere e appaganti con grandi nomi della gastronomia internazionale da Ducasse a Marchesi. È stato un percorso di crescita, di ascolto e restituzione. A volte abbiamo anticipato i tempi, altre abbiamo dovuto aspettare che il mercato fosse pronto. Ma così la Doc Breganze è entrata stabilmente nel lessico dell'alta ristorazione mondiale».

Che cosa significa, oggi, essere produttore di vino?

«Significa lasciare un'impronta del proprio passaggio. Ognuno cerca di lasciarne una. Le bottiglie, per me, sono come figli... restano. E se un vino di cinquant'anni non presenta cedimenti, vuol dire che qualcosa di giusto è stato fatto. Che c'è del buono nel mezzo».

Il vino come storia, ma anche come emozione?

«Assolutamente. Io non vendo solo vino, vendo felicità. Vendo un sogno, un desiderio. Se una persona bevendo un mio vino si sente più serena, più felice, allora ho raggiunto il mio obiettivo. È un mondo creativo, che dà grandi soddisfazioni».

Ha mai pensato di fermarsi?

«No. Il vino non mi ha mai tradito. E se mi chiedi qual è il vino migliore che ho fatto, ti rispondo: quello del prossimo anno. Non mi sono mai sentito arrivato. Ogni vendemmia è una nuova scommessa. È questo il segreto: guardare sempre avanti, con la voglia di stupire ed emozionare».

Infine, c'è una passione particolare nella vita di Maculan quella dei coltelli. Da dove nasce?

«È collegata alle mie altre due passioni per la cucina e per la caccia. In entrambe il coltello è determinante da quello per il salmone affumicato al prosciutto crudo tagliato a mano. A caccia poi si va sempre con un coltello alla cintura. Comincio ad acquistare coltelli di varie forme e fogge a serramanico o fissi per arrivare a bisturi, rasoi, pugnali, coltelli da lancio, dai molteplici coltelli svizzeri alle forbici da barbiere o da sarto. Un mondo speciale fatto in zone particolari Giappone o Germania, Francia o Maniago in Friuli o Scarperia in Mugello per non parlare della Sardegna. Meraviglie in lama e manici in cui si passa dai legni più disparati ai corni di animali o materiali pregiati come avorio o corna scolpite. La mia ultima follia è quella dell'acquisto da un coltellinaio scultore sardo: gli ho mandato una ventina di fotografie dei miei due cani da caccia e mi ha scolpito due manici con il ritratto di ciascuno. Due coltelli da sballo».

“Una storia lunga 50 vendemmie” è la sintesi di tutto questo: visione, memoria, rischio, eleganza. Le 300 bottiglie, numerate e firmate, custodite in una cassetta di legno e distribuite su assegnazione, hanno un prezzo. Ma il valore reale è altrove. Nella capacità di questo vino di restituire senso, non consenso. Come ogni vera testimonianza destinata a durare nel tempo.

