

In evidenza Vini

Malvasia Day 2017: tredici grandi Passiti del Mediterraneo

di: Francesco Pensavecchio

16 luglio 2017



Seconda parte del **Malvasia Day 2017** presso Capofaro Malvasia & Resort. L'isola di Salina è per un giorno la capitale del vino dolce del Mediterraneo, di uno stile, il **"Passito"**, di un modo di essere. Un modo di fare agricoltura e vino millenario. Non è una affermazione buttata lì a caso: difatti, nel villaggio neolitico de La Portella, a Salina, nella capanna "P" sono stati trovati dei vinaccioli datati XIV secolo a.C., dunque molto prima dell'arrivo dei greci in Sicilia (*Bruno Pastena – La Civiltà della Vite in Sicilia*). La degustazione è stata anticipata da una introduzione di **Daniela Scrobogna** e del prof. **Luigi Moio**.

Contemporaneamente, prosegue la nostra campagna **#NOFIRE**, abbiamo trovato massima solidarietà da parte di tutti.

Di seguito i nostri migliori assaggi, per i "secchi" rimandiamo al nostro precedente articolo (15 luglio 2017):

Malvasia delle Lipari, Nùrah, Naturale di Salina 2013 – Colosi

Nùrah, naturale: 13% vol. – 108 gr./lt. zucch.-res.

Na'jm, passito: 13% vol. – 148 gr./lt. zucch.-res.

La famiglia Colosi produce su Salina dal 1987. Dieci gli ettari coltivati presso il comune di Malfa.

Giovanissimo, appassionato e solare, Pietro Colosi è già in prima linea e rappresenta l'azienda familiare in maniera ammirevole. Due i dolci prodotti: la naturale **"Nùrah"** è morbida e fresca. Classico l'uvaggio come da disciplinare, Malvasia di Lipari fino al 95% e Corinto nero 5%; è ottenuto con appassimento naturale. Il punto forte è la sapidità ben bilanciata. La Malvasia delle Lipari **"Na'jm"** è, invece, il Passito, vendemmia 2013.

L'aspetto medicinale della Malvasia, un classico di questo vino, emerge in tutta la sua particolare piacevolezza. Menta ed eucalipto di nascondono di fronte ad un naso intenso ed opulento. Un vino di notevole struttura dalla lunga persistenza. Azienda e vigneti da visitare.

Malvasia delle Lipari, Passito 2015 – Fenech

13% Vol.

114 gr./lt. zucch.-res.

La tradizione di famiglia inizia nell'800. Nel 1996 Francesco Fenech decide di imbottigliare con proprio marchio. L'azienda è in biologico, i vigneti tra Malfa e San Lorenzo. Il sistema di lavorazione tradizionale, sui cannizzi. Quattromila le bottiglie prodotte di questo passito, il colore è oro chiaro brillante con sentori note di fichi secchi ed albicocca. Il vino è limpido, pieno, piacevole, strutturato. Bella persistenza aromatica. Un classico di Salina.

Malvasia delle Lipari, Passito 2015 – Tenuta di Castellaro

12,5% Vol.

147 gr./lt. zucch.-res.

A Lipari presso la piana di Castellaro, è una delle cantine imperdibili di Sicilia. La cantina bioenergetica è la più grande delle Eolie ed è un'opera ingegneristica unica nel suo genere. Sotto il livello del suolo, ha un impatto energetico pari a zero: l'illuminazione avviene grazie a camini solari, gli ambienti sono rinfrescati da un labirinto sotterraneo dell'aria e alimentato da una torre del vento. Quindici gli ettari coltivati, allevamento ad alberello, con densità di 8.500 ceppi per ettaro. Netto il frutto di questo Passito 2015, setoso e ricco di polpa. L'appassimento è naturale con stesa delle uve al sole per circa 10 giorni su graticci. Le uve in appassimento vengono rivoltate ogni giorno. Il colore è giallo dorato. Al naso aromi di frutta candita, fichi, datteri e confettura di pesca. In bocca è avvolgente e sostenuto da una deliziosa freschezza. Tra i migliori.

Capofaro 2015 – Tasca d'Almerita

12% Vol.

168 gr./lt. zucch.-res.

La degustazione aperta al pubblico del Malvasia Day si svolge proprio a Capofaro tra le vigne di Malvasia. Cogliere i dettagli del luogo, del vigneto, dei suoli, delle esposizioni è un assoluto privilegio. Questa Malvasia esalta l'aromaticità più di altre. È anche vero che l'appassimento non è tradizionale sui graticci, ma effettuato in cella, con particolare e intensa aromaticità. Sinuoso e agile all'assaggio: albicocche, pesche, melone bianco, mughetto, c'è persino una piacevole componente tropicale di frutto della passione.

Malvasia delle Lipari – Hauner

Naturale 2015: 12,5% Vol. e 80 gr./lt. zucch.-res.

Selezione Carlo Hauner Riserva 2014: 13,5% vol. 140 zucch.-res.

Bresciano di origine boema, Carlo Hauner è arrivato a Salina nel 1963, la sua cantina di trova a Lingua presso Santa Marina Salina. Dal 2016 è presidente dell'appena costituito Consorzio di Tutela della Malvasia delle Lipari. La **"naturale" 2015** è di colore giallo oro chiaro, luminoso. Al naso lavanda, timo e note verdi. Agile alla beva.

La **Selezione Riserva 2014** ha una marcia in più ed è uno dei nostri migliori assaggi. Fermentata e affinata in legno, esprime potenza e ricchezza olfattiva. Il colore è giallo dorato brillante. Al naso è fine e tipico. Rosa, frutta esotica, confettura di pesche ed erbe officinali, bosso e rosmarino si abbracciano in una spirale olfattiva. Perfetta la rispondenza naso-bocca.

Malvasia delle Lipari, Passito 2013 – Barone di Villagrande

13% Vol.

90 gr./lt. zucch.-res.

Due gli ettari della famiglia Nicolosi Asmundo presso Salina. La visita sul vigneto, presso il comune di Santa Marina Salina, vale il viaggio: si trova infatti all'interno di una antica sciara vulcanica che rende unica questa realtà. Una meravigliosa chicca, per personalità e unicità. La cantina è un piccolo un fabbricato di 70 mq., con ottimale esposizione delle terrazze destinate all'appassimento. Il colore è oro scarico, brillante, con qualche riflesso ambra. Al naso fiori, erbe aromatiche, marille, susine, miele e timo. In bocca si muove leggero, vellutata, dimostrando un magnifico rapporto con gli zuccheri, decisamente più basso delle altre. Una Malvasia tre le nostre preferite.

Malvasia delle Lipari, Passito 2016 – Caravaglio

13% Vol.

120 gr./lt. zucch.-res.

L'azienda di Nino Caravaglio si trova presso Malfa in contrada Gramignazzi, è una delle voci più autorevoli riguardo la Malvasia e il vino eoliano. Quindici gli ettari coltivati, tutti con metodo dell'agricoltura biologica, su terrazzamenti, la densità è di 7.000 ceppi/ettaro. Vengono raccolte a mano e poste ad appassire al sole sui tradizionali cannizzi per circa 15-20 giorni. Contatto con le bucce prolungato. Dopo la vinificazione effettuata con lieviti indigeni, affina in parte in acciaio e in parte in rovere. Al naso – così come poi in bocca – è fresca, leggiadra. Sentori di mandarino, litchi, nespola, foglia di capperi. Scorrevole al palato, evidenza impercettibili – molto piacevoli – tracce di carbonica. E' tra le etichette sintesi tra vitigno-tradizione-terroir.

Malvasia delle Lipari, Passito 2013 – D'Amico

14,50% Vol.

110 gr./lt. zucch.-res.

I progressi fatti dalla cantina e dai vini di Salvatore D'Amico – presso il comune di Leni – sono anno dopo anno sempre più evidenti. Va premesso che il bianco Léne, di cui abbiamo parlato nel precedente articolo, e il rosso Tenuta Ruvoli, che qui non trattiamo, sono un nostro nuovo riferimento isolano. La collaborazione con l'enologo Salvo Foti, inoltre, segna le tappe e mette in luce un percorso senza scorciatoie. Per la Malvasia, l'appassimento avviene su graticci per 2/3 settimane circa. Dopo la pigiatura, il mosto fermenta e affina in tonneau. Come per il precedente, anche questo è un vino dalla decisa personalità. Al naso frutta a polpa gialla, quasi tropicale tra kiwi e frutto della passione, poi fini note sulfuree, eucalipto, menta. Perfetta la texture, la sensazione vellutata è vincente, ma anche per lunghezza. Un vino tra gli imperdibili di Salina.

Malvasia delle Lipari, Passito 2014 – “Terza Espressione”

...

Presso Vulcano, tra Punta Aria, Gelso e la spiaggia di Cannitello, è anche un delizioso agriturismo dove passare un soggiorno al mare. Mauro Pollasti conduce questa piccola azienda sorta nel 2000. Questa è la “terza espressione” di questa Passito, l'annata la 2014. Il vino offre un ventaglio di sensazioni ad ampio spettro. Il colore è giallo ambrato intenso. Al naso albicocche, datteri, con piacevoli rimandi di frutta secca. In bocca è denso, fresco, sapido. Buon equilibrio complessivo e lungo. Molto bella e originale la forma della bottiglia.

Malvasia delle Lipari, Passito 2011 – Virgona

13% Vol.

130 gr./lt. zucch.-res.

Presso il comune di Malfa, l'azienda agricola della famiglia Virgona ha lunga tradizione familiare, non solo nella produzione vini, ma anche in altre colture quale quella del capperi. Il passito 2011 – si noti il lungo periodo di affinamento – esprime una particolare espressività legata all'identità del luogo e alla tipologia del vino. Note morbide e fruttate sono fuse con l'espressività balsamica e mediterranea di questo vino. Sentori di felce e resina avvolgono le sensazioni fruttate e floreali, ormai lanciate verso altre dimensioni di complessità. Un vino unico.

Nel pomeriggio, abbiamo assaggiato anche l'Enrico 2015, non presente nelle degustazioni della mattina, un bianco moderno e ammiccante da malvasia 100% affinato per 7 mesi in legno. Stile internazionale con elegante nota di vaniglia e crema pasticcera. La creatività non finisce qui: in cantiere, anzi, già pronte, due birre artigianali realizzate in collaborazione con il birrificio Chinaschi di Salemi (Tp).

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2010 – Florio

13,5% Vol

140 gr./lt. zucch.-res.

Un piccolo gioiellino di Florio – Duca di Salaparuta, che fornisce un personale contributo alla produzione dei vini delle Eolie. La lavorazione è tradizionale: dopo la raccolta, segue un appassimento sui cannizzi per 20 giorni circa. Le uve, disidratate e ricche di zuccheri, vengono pigiate dopo un breve contatto a freddo. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata, sino al naturale blocco. Il vino matura, poi, per 5 mesi in carati di rovere. Anche qui, come nel precedente vino, si dà particolare attenzione al periodo di affinamento. Il colore ambrato carico. Naso complesso, balsamico, felci ed erbe mediterranee. In bocca evidenzia una struttura densa. Nel finale torna l'albicocca disidratata e la macchia mediterranea. Un vino da meditazione.

Malvasia delle Lipari, Passito 2014 – Gaetano Marchetta

Passito 2014: 13% Vol. e 140 gr./lt. zucch. – res.

Passito 2016: campione vasca

L'azienda di Gaetano Marchetta ha natura familiare, una storia che inizia a metà anni '50. I vigneti sono a Malfa ed estesi circa 4 ettari. Lo stile, nella migliore delle accezioni, è iper tradizionale. O almeno, questa è l'impressione che si ha assaggiando i suoi vini. Lo diciamo perché il bianco secco, il Bianco del Capitano 2016, sfuggito alle degustazioni della mattina, dimostra invece un taglio decisamente modernista. Segno di sensibilità e flessibilità.

Di pochissime parole, parlare di Malvasia con Gaetano è un gioco di intuizioni e conferme a sguardi. Un palleggiamento che, però, non lascia spazio al caso: dopo aver assaggiato la sua Malvasia Passito 2014, ambrato, muscolare ed energico, Gaetano mi allunga un sorso di Passito 2016, un campione di vasca. Si resta ipnotizzati con il naso nel bicchiere, tanta è la materia odorosa, poi, ogni sorso deve essere dosato per non essere sopraffatti dalla opulenza. Non stupisca: l'appassimento che nel 2014 è stato di 20 giorni, nel 2016 ha raggiunto addirittura 30 giorni. Con vittoria di corpo, consistenza e concentrazione.

Malvasia delle Lipari, Passito 2012 – Lantieri (Isola di Vulcano)

16% Vol.

105 gr./lt. zucch. – res.

Ci siamo affezionati immediatamente alla Malvasia Passita di Paola Lantieri, così come del suo bianco secco (vedi precedente). Oltre questi, c'è un bianco "mosso", una novità che agli appassionati del genere non può sfuggire, ma parleremo un'altra volta. Ci troviamo sull'isola di Vulcano, presso Punta dell'Ufala/Gelso, una parte dell'isola di forte impatto naturalistico. Una parte dell'isola diametralmente opposta a quella che si riscontra attorno all'approdo portuale. I suoli dei vigneti di Paola sono neri di sabbia finissima, quasi polverosa. Un terroir irripetibile che si ritrova in tutti i suoi vini. Tra le sue etichette, la Malvasia passita resta la nostra preferita, ne intuiamo l'enorme lavoro quotidiano e tutte le difficoltà della piccola-piccolissima azienda. È una Malvasia diversa, per aromi, per parte tattile e cremosità. Oltre la frutta e le spezie, in uno stile identitario eoliano, si distingue per una bocca puntente, quasi piccante, e per un finale alla crema di mandorla e caffè.

di Francesco Pensavecchio
