

In evidenza

Un vino da amare e difendere: Malvasia Day 2016. I nostri assaggi

di: Francesco Pensavecchio

10 luglio 2016



Capofaro, Isola di Salina. Edizione 2016, la sesta, del **Malvasia Day**. E' un appuntamento importante per gli appassionati del genere e fondamentale per la **tutela** di un vino davvero speciale. Sono 14 i produttori di questo vino unico al mondo e con una produzione su una superficie totale vitata 40 ettari di vigneto.

L'evento si è svolto **sabato 9 luglio** presso il **Capofaro Malvasia & Resort** dell'azienda **Tasca d'Almerita**. Ha anticipato la degustazione un seminario condotto da **Daniela Scrobogna**, FIS, e "**Fede**" (Federico Quaranta, conduttore con Tinto della trasmissione **Decanter** di Rai Radio Due).

La **Malvasia delle Lipari** è puro Mediterraneo. Trasportata da costa a costa, da isola a isola, da greci e veneziani, o forse dai suoi antagonisti, poco importa, è un vino distintivo di uno stile e di quel mare. **Monemvasia**, "porto con un ingresso". Guerre contro arabi e turchi hanno lasciato tracce del vitigno su molte isole, dal basso Mediterraneo all'Alto Adriatico. Le sue espressioni sono numerose anche sulla terraferma, ma quella **"delle Lipari"** è unica grazie ad un **terroir vulcanico** unico al mondo. Inizialmente coltivata solo su Salina, anzi, qui meglio salvaguardata, adesso è tornata anche su Lipari, Panarea e Vulcano e pare che adesso ci sia qualcosa a Stromboli.

Oltre il varietale fruttato, è unica per le note verdi e balsamiche, per le note officinali, il lentisco, il bosso, il mirto, il lattice di fico, il rosmarino, le sarighe costiere. Ma soprattutto una **sapidità** intensa. Il suo fascino è ipnotico e, adesso più che prima, è vinificata in **versione secca** dando origine a vini lievi con un finale gradevolmente amarognolo, perfetti per la tavola e per la cucina di mare.

La versione tradizionale è, però, dolce. L'uva, intera e in perfetto stato, viene appassita su **cannizzi** al sole e al vento per 15-20 giorni per disidratare l'acino e concentrare gli zuccheri. Meno frequente, ma pur sempre utilizzata, la raccolta tardiva su pianta. Il vino – nella media – raggiunge un grado alcolico tra 12,5 e i 14° vol., con una quota di zuccheri residui tra 90 e i 150 gr./lt. Per rispettare il disciplinare della DOC Malvasia delle Lipari occorre una quota di Malvasia del 95% almeno e della restante parte a Corinto Nero.

Di seguito le degustazioni di *Wineinsicily.com*:



Tasca d'Almerita

Didyme 2015, Malvasia secca IGT Salina

Annata fresca ed equilibrata, il 2015 regala una versione secca della Malvasia di Capofaro con note di erbe aromatiche e floreali. Pizzicano, come sempre, gradevoli note amare, restituiscono un territorio in chiave di lettura contemporanea. Didyme è l'antico nome di Salina.

Tasca d'Almerita

Capofaro 2015 – Malvasia IGT Salina

E' una versione personale e moderna della Malvasia eoliana. Croccanti fragranze e una texture finissima la collocano oltre le versioni tradizionali. Evitare le scottature e le cotture è il segreto. L'uva raccolta riposa in uno spazio con riciclo d'aria, senza umidità e sole cocente, per forzare la disidratazione. Bella acidità e contenuto il grado alcolico. Albicocche, fichi bianchi, mughetto. Pepe e citronella seguono a ruota. Bassa alcolicità, solo 10,5 Vol., con 185 gr./lt. di zucchero residuo.

Caravaglio

Malvasia – bianco secco 2015

Versione secca ottenuta da uve Malvasia con una quota di 10% di altri vitigni autoctoni. I suoli sono sabbiosi e vulcanici dell'isola di Salina. E' una versione secca che valorizza le note agrumate e che punta con decisione alla bevibilità.

Caravaglio

Infatata 2015 – Salina IGT

Vino bianco secco ottenuto da Malvasia proveniente dal vigneto di "Tricoli". Lo splendido vigneto ha una forma triangolare (da qui il nome) ed è ubicato sul versante nord-ovest dell'isola di Salina. La fermentazione delle uve avviene esclusivamente su lieviti autoctoni, a temperatura controllata. Al naso fiori di pesco, lime e melone bianco. In bocca è scorrevole e di buona freschezza.

Caravaglio

Occhio di Terra 2015 – Salina IGT

Questo vino secco proviene da una speciale selezione di uve malvasia coltivate sull'isola di Salina. La vinificazione è ottenuta con lieviti autoctoni, successivamente resta sulle bucce per 30 giorni e viene affinato all'interno di anfore in terracotta per un periodo di 6 mesi. Bella la dimensione "terragna", ruvida, pur preservando integralmente i profumi e le caratteristiche della Malvasia. Il vino è asciutto, scorrevole, evidenziando un carattere deciso. Davvero particolare. Da non perdere.

Caravaglio

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2014

Da malvasia delle Lipari 95% e corinto nero 5%. Le uve – coltivate a Malfa su caratteristiche terrazze con densità di 7.000 ceppi/ettaro – vengono raccolte a mano e poste ad appassire al sole sui tradizionali *cannizzi* per circa 15-20 giorni. Dopo la vinificazione, senza aggiunta di lieviti, affina in parte in acciaio e in parte in rovere per sei mesi. La versione 2014 ha previsto un contatto con le bucce prolungato. Al naso agrumi, fiori d'arancio, miele, mandorla. In bocca si avverte una piacevole piccante. Identitario, fedele, è una bottiglia simbolo dell'isola.

Caravaglio

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2015

Salve le premesse della versione "2014", la 2015 è una annata molto equilibrata che, stavolta, non ha previsto il contatto con le bucce. Ne risulta un vino più agile, teso, con note di albicocche, eucalipto, té e melissa, di taglio più moderno. Giustamente dolce, conta circa 130 gr./lt. di zuccheri residui.

Tenuta di Castellaro

Bianco Pomice 2015

Siamo a Lipari. Dal 2013 è entrata in funzione la splendida nuova cantina. I suoli sono sabbiosi, vulcanici, profondi, ricchi di microelementi, con pomice e ossidiana (da qui il nome al bianco). Altissima la densità di piante in vigneto, circa 9.000 per ettaro. L'uvaggio è 60% carricante e 40% malvasia. Al naso è floreale, fruttato con evidenti note minerali. Un vino secco di grande beva.

Tenuta di Castellaro

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2013

Uvaggio secondo disciplinare, malvasia 95% e corinto 5%. La vendemmia è manuale con selezione delle uve durante la raccolta. Appassimento 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. Il bocca è opulento, morbido, avvolgente, comunque sostenuto da una piacevole freschezza.

Colosi

Secca del Capo 2015 – Salina IGP

E' un vino secco ottenuto da una particolare lavorazione. I vigneti si trovano in zona Capofaro. Allevamento ad alberello e controspalliera con potatura a guyot, densità circa 6.000 ceppi/ha, resa circa 2 kg per pianta. La raccolta è anticipata alla prima settimana di agosto. La lavorazione a freddo con macerazione in pressa. Il colore è giallo paglierino con riflessi oro. Al naso, fiori, agrumi e frutta esotica. In bocca è asciutto, fine, morbido.

Colosi

Malvasia delle Lipari DOP – Naturale 2012

Quasi una vendemmia tardiva con appassimento su pianta, è ottenuto da Malvasia di Lipari fino al 95% e Corinto nero 5% con appassimento naturale. 13 vol. e 113 gr./lt. di zuccheri residui. Caldo e vellutato al palato. Sapidità ben bilanciata.

Colosi

Malvasia delle Lipari DOP – Passito 2010

Ottenuto dai vigneti presso Capofaro, la vendemmia avviene a fine settembre. Alc.13% Vol. e 115 gr./lt. di zuccheri residui. Opulento, morbido, emergono tutte quelle note medicinali e balsamiche tipiche del vitigno e del terroir. Gelsomino, bosso e rosmarino sono il fiore all'occhiello di questo vino di assoluta personalità. Un vino di notevole struttura con lunghissima persistenza.

Salvatore D'Amico

Léne 2014 – Salina bianco IGT

E' un vino dal bouquet particolare ottenuto da uve Malvasia 100% coltivate nella località di Leni; l'esposizione è a Sud-Ovest, i suoli basalti vulcanici. Molto personale, esce dagli schemi con note iodate, di erbe medicinali e agrumi. E' un vino unico nel suo genere, un campione eoliano per gli appassionati dei cosiddetti "vini naturali".

Salvatore D'Amico

Malvasia delle Lipari DOC , Passito 2013

Una bottiglia riferimento per la Malvasia. L'appassimento avviene su graticci per 3 settimane circa. Dopo la pigiatura, il mosto fermenta e affina in tonneau. Come per il precedente, anche questo è un vino dalla forte personalità. Al naso frutta a polpa gialla, disidratata, note minerali e sulfuree, eucalipto, menta. Un vino tra gli imperdibili di Salina.

Fenech

Maddalena 2015 – IGT Salina

E' una malvasia secca, in purezza, vinificata in acciaio, prodotta in sole 6.000 bottiglie. La raccolta avviene a fine agosto. Dal colore paglierino intenso e brillante, ha un naso floreale con note di melone bianco, bosso, capperi e fichi bianchi. In bocca è sapido, equilibrato, tornano con insistenza le note fruttate.

Fenech

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2014

Tremila bottiglie per questo passito dal colore ambrato brillante e dalle note di fichi secchi ed albicocca. L'alcol è 13,5 Vol. e 114 gr./lt. di zuccheri residui. Il regime è – come per tutta l'azienda – biologico, i vigneti tra Malfa e San Lorenzo. Il sistema di lavorazione tradizionale, sui cannizzi. Il vino è limpido, pieno, piacevole, strutturato. Buona la persistenza aromatica.

Florio

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2010

La lavorazione della Malvasia di Florio è classica. Dopo la raccolta, segue un appassimento sui *cannizzi* per 20 giorni circa. La uve, ormai disidratate e ricchissime in 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. Dal colore oro con riflessi rame, offre un naso balsamico con erbe mediterranee, rosmarino e origano. In bocca evidenzia una piena struttura. Nel finale torna l'albicocca disidratata e un'elegante nota di macchia mediterranea. Alc. 13,5% vol. e 140 gr./lt. di zuccheri.

Hauner

Iancura 2015 – Salina IGT

Immaginate una giornata immobile, d'intensa calura estiva. "Iancura" è nel dialetto locale quel tipico "biancore" dovuto al caldo e all'aria ferma. Il mare, piatto come una tavola, si confonde con il cielo bianco-celeste. Oltre, rappresenta uno stato d'animo di pace imperturbabile, unita a quella svogliatezza che solo le belle giornate di un'isola del mediterraneo possono regalare. E' un vino secco (per essere precisi con 4 grammi/lt. di zucchero residuo) ottenuto da malvasia e 10% di insolia, dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Chiare le note dell'insolia che dona i suoi caratteristici profumi e un po' di eleganza. Zagara, albicocche, salvia e timo. In bocca è fresco, sapido, lungo. Piacevole sensazione morbida nel finale.

Hauner

Malvasia delle Lipari DOC, Vendemmia Tardiva 2014

Le Malvasie di Carlo Hauner sono delle icone e un riferimento nazionale di questa tipologia. Tre le versioni: una vendemmia tardiva, un passito e una Riserva. La vendemmia tardiva ha una quota alcolica di 12,5% vol. e 80 gr/lt. di zuccheri residui. L'appassimento è effettuato parzialmente su pianta. Il vino è meno concentrato della riserva, ma raggiunge eguale compattezza aromatica olfattiva. Fichi, albicocche disidratate e frutta tropicale. Elegante sapidità in bocca. Finale piacevolmente amarognolo.

Hauner

Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2014

Questa Passito premiato più volte nel 2016 ha un alcol di 13% vol. e zucchero residuo per 120 gr/lt.. L'appassimento dura circa un mese, la resa è del 25%. Molto più intenso e volitivo del precedente, il naso è compatto e pronunciato. Un vino che sorprende per grinta. Lavanda e timo, con tipiche note verdi.

Hauner

Malvasia delle Lipari DOC, Passito – Selezione Carlo Hauner Riserva 2013

Alcol 13,5 vol. – Zuccheri 140 gr/lt.. E' il vino più celebrato e premiato di Hauner. Il colore è giallo dorato brillante. Al naso è fine e molto tipico. Frutta esotica, confettura di pesche ed erbe officinali, alloro e rosmarino si abbracciano in un vortice olfattivo. Perfetta rispondenza gusto-olfattiva, il finale è persistente e in crescendo.

Virgona

Ruffiano di Salina – Spumante Extra Dry

E' forse il primo e unico spumante eoliano, un extradry – quindi abboccato al gusto – da uve malvasia e spumantizzato con metodo charmat. E' un aromatico dal colore giallo paglierino limpido, brillante. La colonna di bollicine è ben compatta. Naso intensamente floreale e fruttato. Tra questi, albicocca pera e ananas. Molto accattivante, appunto.

Virgona

Enrico 2015 – Salina IGT

E' la novità 2015 dell'azienda, porta il nome di nonni e nipoti. E' un vino secco ottenuto da uve malvasia e vinificato sino a completo svolgimento degli zuccheri, poi affinato per 8 mesi in botti di rovere. Naso elegante, floreale, fiori di zagara, citronella, pompelmo, erbe mediterranee, refoli di mousse alla vaniglia. Un vino complesso molto piacevole.

Virgona

Malvasia delle Lipari DOC , Passito 2010

Il Passito di Daniela è un must di Salina. Il 2010 è elegante ma con una certa energia. L'alcol è a 13% Vol., mentre lo zucchero a 137 gr./lt. Il vino affina lungamente, l'ultimo anno in bottiglia. Armonia e complessità lo contraddistinguono. Note morbide e fruttate sono intimamente fuse con le sfaccettature balsamiche. Sentori di felce e resina avvolgono le sensazioni della confettura di frutta.

Gaetano Marchetta

Bianco del Comandante 2015 – Malvasia IGT

E' il nuovo vino secco di Gaetano Marchetta. Se non lo si incontra in vigneto o per capperi, potrà accadervi più facilmente su un aliscafo verso le Eolie. Il nome non ci appare dunque cos'ì strano. E' un vino piacevole, asciutto, fresco. E' prodotto in soli 5.000 bottiglie. Piacevoli gli aromi di felci e lime. Un vino estivo molto promettente.

Gaetano Marchetta

Malvasia delle Lipari DOC , Passito 2013

E' tra i prodotti più identitari dell'isola. E vi anticipiamo che ci piace molto. Quattro gli ettari coltivati con cura maniacale. Il 2013 è per Gaetano Marchetta una buona annata. Al naso è fresco, con fini note floreali e speziate. Poi fichi, rosmarino, frutta secca, datteri. Cremoso, chiude con un'elegante nota amarognola. Top! Zucchero: 140 gr./lt.; Alc. 13% Vol.

Punta Aria (Isola di Vulcano)**Malvasia Francangelo 2015 – Terre Siciliane**

E' il (nuovo) vino secco dell'azienda di Francangelo e Mauro Pollastri. Cinque gli ettari sull'isola di Vulcano, in contrada Gelso, condotti tutti in biologico. C'è anche un delizioso resort con ristorante e 14 camere. Punta Aria aderisce alla Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti ed è l'unica cantina a vinificare sull'isola. Nota: non siamo riusciti ad assaggiare il vino; è finito, ahinoi, troppo presto. Sarà per la prossima...

Punta Aria (Isola di Vulcano)**Malvasia delle Lipari DOC , Seconda Espressione – Passito 2014**

Vino di grande delicatezza ed energia che 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 molto lungo.

Barone di Villagrande**Salina bianco 2015 IGT**

Suggestionati da un nuovo packaging, una bella renana, ci sembra quasi di intravedere un leggero cambio di stile. Una precisazione, Barone di Villagrande è di casa sull'Etna, presso Milo. Sull'isola di Salina ci sono tuttavia dei vigneti, uno in particolare è davvero fascinoso: un canalone con nove terrazzamenti sopra il porto di Santa Marina Salina. L'impianto è a spalliera con una densità di 7.300 piante per ettaro. Il **Salina bianco 2015** è un vino secco ottenuto da Malvasia, con quote di Catarratto, Insolia e Rucignola. E' un vino di gran fascino, figlio di una bella annata.

Barone di Villagrande**Malvasia delle Lipari DOC, Passito 2013**

La piccola ma funzionale cantina, un fabbricato di 70 mq., si integra perfettamente con l'architettura ed il paesaggio eoliano. La zona più importante è, tuttavia, la terrazza (oltre 500 mq.) necessaria per l'appassimento delle uve al vento e sotto i raggi del sole. Il colore è oro con intensi riflessi ambrati, luminoso. Naso intensamente floreale, erbe aromatiche, marille, susine, miele e timo. In bocca è avvolgente, pieno, vellutato. Una splendida versione di Malvasia Passita, anzi, tre le nostre preferite. Lunghissima persistenza.