

In evidenza Vini

Malvasia Day 2017, i vini secchi – prima parte

di: Francesco Pensavecchio

15 luglio 2017



Prima tornata di degustazioni al Malvasia Day 2017. Stamattina degustazione tecnica. Si proseguirà nel pomeriggio con il seminario e il tasting aperto al pubblico. Di seguito i nostri primi assaggi di Malvasia vanificata “secca”.

Salina Bianco 2016 – Virgona

Ottenuto da uve malvasia e inzolia, è vinificato sino a completo svolgimento degli zuccheri. Naso lieve, floreale, disimpegnato. Fiori di zagara, citronella, pompelmo, erbe mediterranee. Un vino complesso molto piacevole.

Iancura 2016 – Hauner

Iancura è il biancore all'orizzonte, un effetto dovuto al caldo e all'aria ferma. Il mare di una giornata piatta si confonde con il cielo bianco-celeste. Rappresenta metaforicamente anche lo stato d'animo di pace imperturbabile, unita a quella svogliatezza che solo un'isola del Mediterraneo ti mette addosso. È un vino secco (ottenuto da uve malvasia e 10% di insolia) dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Leggera nota fumé che pare legnosa, ma non lo è. Evidente l'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.

Salina Bianco 2016 – Barone di Villagrande

La sciara di proprietà della famiglia Nicolosi, a ridosso di Santa Marina Salina, è composta da nove splendidi terrazzamenti, un luogo da visitare. L'impianto è a spalliera con una densità di 7.300 piante per ettaro. Il Salina bianco 2016 è un vino secco ottenuto da Malvasia, con quote di Catarratto, Insolia e Rucignola. È un vino elegante con una acidità piccante. La sapidità eoliana è perfettamente rispettata.

Secca del Capo 2016 – Colosi

La raccolta delle uve avviene nella prima settimana di agosto. La lavorazione è a freddo con macerazione in pressa. Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso, fiori, agrumi e frutta esotica. In bocca è asciutto ma morbido. 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 cantina è a Malfa, da visitare.

Infatata 2016 – Caravaglio

Questa Malvasia è coltivata in un vigneto chiamato "Tricoli", una vigna a forma triangolare (da qui il nome); è ubicato sul versante nord-ovest dell'isola di Salina. Al naso, delicate note erbacee, delicate note di fiori – appena crude – piacevole. Poi, albicocca acerba, cedro e melone bianco. In bocca è scorrevole e di buona freschezza. Una nota di lavorazione: Caravaglio è tra i più rappresentativi di Salina e delle Eolie. La fermentazione delle uve avviene esclusivamente su lieviti autoctoni.

Occhio di Terra 2016 – Caravaglio

Da una selezione di uve malvasia, è ottenuto con macerazione sulle bucce per 30 giorni e viene affinato all'interno di anfore in terracotta per un periodo di circa 6 mesi. Piace la dimensione "terrosa", ruvida, che preserva sorprendentemente i profumi del vitigno. Il vino è teso, secco, lievemente sulfureo, evidenzia un carattere unico.

Didyme 2016 – Tasca d'Almerita

Didyme è l'antico nome di Salina. Questo bianco secco rappresenta brillantemente la versione da pasteggio della Malvasia. Tanta personalità, ma con la firma Tasca d'Almerita a chiare lettere. È una Malvasia graffiante, monella. Il colore è giallo paglierino scarico, tendente al carta. Erbe aromatiche con numerosi riferimenti di fiori bianchi. Pizzicano gradevoli le note amare, restituiscono un territorio in chiave di lettura contemporanea.

Maddalena 2016 – Fenech

Anche Fenech propone una Malvasia secca di ispirazione moderna. Il colore è giallo paglierino intenso. Naso ineccepibile, esprime fiori delicati, frutta estiva, capperi e fichi bianchi. In bocca è sapido, equilibrato, tornano nel finale di bocca le note fruttate. È una malvasia secca in purezza vinificata in acciaio, è prodotta in circa 6.000 bottiglie. La raccolta avviene a fine agosto.

Malvasia, Bianco Secco 2016 – Lantieri (Isola di Vulcano)

Edizione secca di una Malvasia dell'isola di Vulcano, forse l'unica. Ci è particolarmente cara per la sensibilità verso il terroir e per le caratteristiche uniche di questa parte dell'isola (sabbia nera finissima, quasi polvere), la contrada Gelso. I vigneti guardano a sud verso la Sicilia e Capo Milazzo. Alla vista è giallo paglierino chiaro. Al naso note pungenti di lime e mandarino. Esile il corpo, riesce a stupire rispetto ad altri vini molto più potenti e titolati.

Lène 2015 – D'Amico

I vini di Salvatore D'Amico sono sempre una grande e piacevole sorpresa. Unico il suo punto di vista, così come il ventaglio di produzione. Il suo Lène ha un bouquet ampio e sfaccettato. Decisa la personalità, ma resta netto e pulito. Ottenuto da uve Malvasia 100% coltivate nella località di Leni, i vigneti hanno esposizione a Sud-Ovest, mentre i suoli sono basalti vulcanici. Il vino esce dagli schemi: note iodate, di erbe medicinali, agrumi. In bocca sorprende per la texture fitta e preziosa. Tra i nostri migliori assaggi, è un campione eoliano. Lo suggeriamo agli appassionati dei cosiddetti "vini naturali".

Prima parte

di Francesco Pensavecchio
