WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza Portrait aziendale

Colosi, le Eolie, il passito di Malvasia delle Lipari. La vendemmia 2019 in photogallery

di: Redazione

30 settembre 2019

Il viaggio per Salina è denso di sorprese, soprattutto in questo inizio di autunno. La sequenza di transiti per le isole Eolie, un inevitabile saliscendi tra aereo-treno-macchina-aliscafo, innesca nel viaggiatore, tra attesa e desiderio, una condizione che restituisce al tempo un'autorevolezza ormai fuori moda.

Sull'aliscafo, a poco più di mezz'ora dai due approdi di Salina, il tempo diventa azzurro: l'isola di Vulcano è la porta del complesso sistema "*arcipelago*". Sette le isole vulcaniche, tutte diverse per vestito e tutte uguali per nascita. Da lontano, circondati dal blu e dal bianco della spuma, risalta il verde, gli orti e le vigne dell'isola dei capperi e della Malvasia. I due vulcani di Monte Fossa delle Felci e Monte Porri, segnati dalle linee di terrazzamenti solo in parte recuperati, sono testimoni di passate fortune.

Costruiti con pezzi di roccia e senza malta, questi giardini a gradoni iniziano dal mare e s'innalzano sui due coni a perdita d'occhio. Non deve stupire, Monte Felci è alto quasi 1.000 metri, Molte Porri oltre 800. È un utilizzo caparbio che esalta l'isola come luogo di terra, oltre che di mare, un universo "doppio" che ritorna più volte: Didyme, l'isola dei due vulcani "gemelli", è doppia per terra e per mare, doppia per i due colori dominanti, il verde e il blu, doppia per la dolcezza della Malvasia e per il sale dei capperi. Il suo nome greco è δίδυμος, didymos, doppio, "gemello". Una doppiezza di tipo vitale.

i vini delle Eolie non sono solo dolci, nella foto il Salina Bianco di Colosi

La Malvasia delle Lipari

La biodiversità di Salina, così come quella delle altre isole eoliane, fa della Malvasia delle Lipari un caso unico al mondo. Uno di quei vanti della Sicilia e d'Italia irriproducibili, un distillato di pura bellezza che alimenta con un proprio tassello il mito di una vacanza nel Bel Paese.

La Malvasia, probabilmente arrivata sulle isole intorno al 600 a.C. con i greci, si è acclimatata evolvendosi in una maniera sua. Indagini molecolari recenti hanno, infatti, dimostrato come un consistente gruppo di vitigni, tra questi la Malvasia delle Lipari, la Malvasia di Sardegna, il Greco di Gerace, la Malvasia di Sitges (Spagna) e la Malvasia dubrovacˇka (Croazia) provengano da uno stesso ceppo. La sua diffusione, invece, è da attribuirsi soprattutto all'attività commerciale dei veneziani durante il Medio Evo nel Mediterraneo. Il nome deriverebbe da *Monemvasia*, un antico porto commerciale della Grecia. Il primo documento che cita il vino Malvasia è del 1214, quando un cittadino di Epheso riferisce di vino chiamato *Monemvasias*.

Pietro Colosi al Malvasia Day, l'evento dedicato a questo bianco delle Eolie

Una vinificazione che chiede opulenza, dolcezza e aromi

Come vuole la tradizione, tutta la lavorazione è finalizzata all'ottenimento di una elevata quota di zuccheri mantenendo un'ipnotica aromaticità, una cosa non proprio semplice. Le uve sono lasciate appassire sulla pianta e raccolte a maturazione avanzata, selezionando i grappoli migliori. I grappoli, poi, sono adagiati su graticci, o "*cannizze*", sui quali appassiscono lentamente per circa 10-15 giorni sotto il sole. La sera, le uve sono poste al riparo, così come nei giorni piovosi ed umidi. Quando i grappoli d'uva sono disidratati/concentrati, si procede al diraspamento e alla pigiatura. Da qui segue la fermentazione alcolica e l'affinamento in vasca e/o in bottiglia.

L'azienda Colosi

La famiglia Colosi, con 11,5 ettari di vigneto compresi tra Capo Faro e Monte Porri, è fra i produttori più autentici di Salina. La zona è tra le migliori sia per esposizione sia per suoli. I vigneti – di Malvasia delle Lipari, Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia e Catarratto – sono stati realizzati ripristinando proprio il sistema dei muri a secco e senza sistema di irrigazione. L'azienda è condotta da Piero Colosi, insieme al figlio Pietro, anche lui enologo, e alla moglie Lidia Labate. Negli anni '70 Pietro Colosi "*Senior*" lavorò al fianco di Carlo Hauner: i due condivisero oltre che una grande amicizia, anche l'amore per i vini dell'isola. Oltre alla cantina di Salina, l'azienda dispone di un altro sito produttivo a Giammoro in provincia di Messina. La vendemmia 2019 è iniziata nella seconda decade di settembre per i bianchi secchi e nella terza decade per i passiti e per i rossi.

Il vino: Doc Malvasia delle Lipari Passito, Na'jm 2016

Na'jm è il Passito di Malvasia delle Lipari della famiglia Colosi. È uno dei due principali *Cru* aziendali, nasce dalla vigna "Capo Faro", una contrada presso il comune di Malfa. L'età delle piante è di oltre 30 anni, i suoli sono – ovviamente – vulcanici, di medio impasto e ricchi di basalto. La raccolta dei grappoli è tardiva, fine settembre. Le uve appassiscono su graticci per 15 giorni e vinificati in acciaio inox e affinati per 1 anno. Gli zuccheri residui oscillano intorno a 140 gr./lt.. Il colore è giallo oro, luminoso e intenso, con riflessi aranciati. Al naso pesca, albicocca secca, fichi e miele con note floreali di gelsomino e verdi del bosso e della felce. In bocca è morbido, vellutato, ottima la beva grazie ad una dolcezza bilanciata da una piacevole freschezza. È uno tra i vini più identitari e rappresentativi dei vini dolci ottenuti dalla Malvasia delle isole Eolie.

Scarica la scheda tecnica: najm

Cantine Colosi
Cantine e Vigneti
Via Nazionale, 80
98050 Malfa, Salina – Isole Eolie (Me)
uffici: Dir. Viaria C. frazione Giammoro
98042 Pace Del Mela (Me)
Tel. 0909385549
wine.cantinecolosi.it

*Colosi sostiene il Festival di musica d'organo **Unda Maris**, in programma dall'1 al 5 ottobre 2019. La rassegna mette in luce il patrimonio organistico di Salina, conferendo un senso diacronico alla manifestazione, orientato alla fruizione di luoghi carichi di memorie storiche. Ogni concerto d'organo è, prima di tutto, un omaggio alla chiesa che custodisce l'organo: gli organi sono stati costruiti in diverse epoche e danno la possibilità di esaminare la musica durante un ampio arco della storia della musica europea.Il titolo di "Unda Maris" (onda del mare) rende non solo omaggio all'isola di Salina ma anche ad uno dei registri dell'organo, fra i più suggestivi e nobili. L'Unda Maris è un registro oscillante, con un caratteristico vibrato che rievoca le oscillazioni delle onde del mare.*

La vendemmia 2019 di Colosi