

In evidenza Vini

# Marsili, il vulcano sottomarino e il Pinot Nero ancestrale

di: Caterina Lo Casto

28 agosto 2020



Agosto bollente, agosto mordace, agosto da consumarsi la pelle a forza di sole e sale: agosto al gusto **Marsili**. Marsili è fresco, giovane, lo guardi e pensi subito a notti infinite in cui non vuoi dormire, a Lipari al tramonto, ai capperi dissalati, al pomodoro seccagno. Lo assaggi ed è tutto diverso da come lo avevi immaginato, acidulo, spumoso, un tipo mosso, caratteriale, un tipo che ti tiene testa, uno da far perdere il sonno.

Ci passerei le serate con il Marsili, ha quel qualcosa di francese e di siciliano, mai serio, non si prende troppo seriamente, un certo garbo nordico, un'ironia da leccarsi i baffi a ogni sorso.

Difficile definire un tipo così, uno che ti aspetta bello fresco sulle colline di Lipari, uno che quando pensi di averlo colto nella sua frizzante semplicità, ma forse era solo un miraggio, se ne esce con tutta la sua asprezza e allora continui a tentare, un altro sorso, e ancora uno, e continui. Sa di isola assoluta, si colora dei tramonti di Lipari, ma si espande ben oltre le terre siciliane, ha l'ardire di uno Champagne che non hai ancora assaggiato ma che credi di conoscere da tempo.

Giovane e antico al contempo, **ancestrale**, come un vulcano dormiente che riposa sotto ai tuoi piedi stanchi di scogli e sale ad agosto, un vulcano sottomarino che devi rispettare, non lo puoi sottovalutare, potrebbe svegliarsi, non sai cosa potrebbe fare. A me sembra tanto di galleggiare quando sono con Marsili, io e lui, un sorso alla volta, una serata passata a riempirsi la bocca di bellezza, di cose semplici ma sacre: la pura verità in un calice. Non posso dire di non essermi innamorata, forse mi ha fatto sentire bambina, come quando il Nonno prendeva una bottiglia di Trebbiano dalla fiamma rossa, quello suo, la stappava con quel suono tipico che ti fa sussultare, e le bolle uscivano bianche anche un po' sulla tovaglia e un po' nel piccolo bicchiere da osteria.

Il vino del nonno fermentava in bottiglia, era di carattere, non vedeva l'ora di aprirsi, di parlare, di profumare. Il Marsili è un po' così, mi ricorda la mia infanzia in Romagna, ma mi riporta al presente dopo il primo assaggio, mi fa pensare alle calde isole Siciliane al secondo sorso, a un futuro rosato, un futuro di prosperità. Non sono sicura di voler andarmene da Lipari, porterò con me una bottiglia di Marsili, ad ogni boccata terrò dentro di me questi profumi salmastri, la macchia mediterranea, l'odore della terra vulcanica, i tramonti così vasti da farmi singhiozzare. Non si sfugge dai ricordi, i sapori non ti lasciano dimenticare, Marsili non si scorda così facilmente.

### **Frittura di gamberetti di nassa (di Lipari)**

Ingredienti:

1 kg di gamberetti di nassa freschissimi

Olio extravergine di oliva

Sale marino siciliano

Sciacqua i gamberetti e scolali, mettili poi ad asciugare su carta assorbente. Se preferisci elimina i filamenti rossi esterni del gambero, oppure puoi farlo a fine cottura. Versa abbondante olio in una padella abbastanza profonda, un wok andrà benissimo, e porta l'olio a 200 gradi. Versa la metà dei gamberi e lasciali friggere per un paio di minuti, girandoli con una forchetta a metà cottura. Preleva con la schiumarola e mettili su carta a scolare. Fai la stessa operazione con la restante parte di gamberi: friggere in due fasi ti permette di avere l'olio sempre a temperatura, evitando che il gambero assorba olio. Insaporisci con poco sale fino siciliano e servi subito così semplicemente, senza fronzoli. Saranno croccanti dalla testa ai piedi!

*di Caterina Lo Casto*

---

### **Marsili 2019**

Denominazione: IGT Terre Siciliane – Rosato

Metodo: ancestrale

Uve: Pinot Nero

Grado alcolico: 12% Vol.

Zuccheri residui: 150 gr./lt.



Vinificazione: le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente in maniera soce, segue illimpidimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in acciaio a temperature controllate e la messa in bottiglia prima della chiusura della fermentazione alcolica.

Note organolettiche: vino dal colore rosa chietto con bollicina leggera e persistente, al naso ricorda succo e scorza di agrumi, tonalità minerali, fiori freschi, erbe aromatiche. Ha un gusto di profonda freschezza e ben integrata sapidità, avvolgente, teso e asciutto.

Scheda tecnica: marsili-vino

[www.tenutadicastellaro.it](http://www.tenutadicastellaro.it)

---

