WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Eolia, nasce il vino di Natascia Santandrea e Luca Caruso

di: **Francesco Pensovecchio**

9 luglio 2021



Quando è vero amore non ci sono confini e non ci sono distanze. Il caso che vi stiamo per raccontare ha come oggetto il vino, i suoi luoghi e un gruppetto di buoni amici. Ma forse è molto di più.



Iniziata in momenti diversi, con persone non vicine, eppure legate dagli stessi valori e desideri, l'idea ha raccolto un piccolo seme di follia e di coraggio e adesso è una azienda che si chiama **Eolia**.

Di proprietà di **Natascia Santandrea**, imprenditrice toscana e sommelier, già nota ai massimi gastro-esperti per il ristorante La Tenda Rossa, il leggendario locale di Cerbaia Val di Pesa (FI) chiuso nel 2020, e di **Luca Caruso**, direttore dell'hotel Signum presso Salina, nell'arcipelago eoliano, da anni un indirizzo unico in Sicilia per identità e raffinata ricerca, Eolia è il progetto della coppia rivolto alla *Malvasia delle Lipari* e alle altre espressioni vinicole eoliane.

Noi lo abbiamo scoperto così: i primi giorni di ottobre del 2020, in occasione del festival organistico *Unda Maris*, abbiamo provato dei campioni di vasca di Luca e Natascia (ma Eolia non esisteva ancora): una Malvasia secca e un rosso da Corinto Nero.



l'enologo Bernardo Ciriciofolo

Dopo questo sorprendente assaggio, siamo tornati sugli stessi vini nove mesi dopo, in un nuovo spazio cantina a Valdichiesa (Leni). Qui Natascia ci ha raccontato i nomi di coloro che sostengono quest'avventura: Salvatore Geraci (Palari), il giovanissimo enologo Bernardo Ciriciofolo, umbro e adesso residente sull'isola, e Mario Marsile nella conduzione delle vigne. Sono suggeritori, compagni, mentori e prima ancora amici, tutti appassionati delle Eolie e dei vini delle isole.

Ebbene, il 23 giugno 2021, sotto una cappa di calore matta che forse passerà alla storia, abbiamo chiesto un tour per vigne: abbiamo scoperto 9 parcelle, per un totale di 2 ettari complessivi, dell'estensione media di 2.500 – 3.000 mq. ciascuna. Alcune a Malfa, altre a Valdichiesa (Leni), a diverse esposizioni e altezze. Un puzzle di incredibile complessità. Le viti hanno una media di 20 anni di età, con punte di 70 anni, allevate a spalliera e miste tra bianco e rosso entro lo stesso appezzamento.

Del bianco a base Malvasia possiamo dirvi che si chiamerà "Valdichiesa": la vinificazione è spontanea, in piccoli tini di acciaio, il vino resta sulle fecce fini per svariati mesi. Il rosso, invece, ha bisogno ancora di qualche mese e deve trovare nome: dopo la fermentazione in acciaio viene elevato in botte grande, un rovere nuovo da 15 hl di Gamba. La produzione 2020 si attesterà su 2.300 bottiglie per il bianco e 2.000 per il rosso, i nomi non sono stati ancora ufficializzati. La presentazione ufficiale dei vini avverrà il **20 luglio** prossimo in occasione del **Malvasia Day** (vedi articolo).

Eolia
www.eoliasalina.it (in allestimento)
Instagram: www.instagram.com/eoliasalina



Vigna a Valdichiesa / Leni