

Appuntamenti Primo Piano

# Malvasia Day, 7a Edizione. Salina, 15 luglio a Capofaro

di: Redazione

1 luglio 2017



(aggiornamento al 30 giugno 2017) Sarà **Luigi Moio** a condurre la settima edizione del **Malvasia Day**, in programma sabato **15 luglio** dalle 18 a **Capofaro**, sull'isola di **Salina**. Un appuntamento dedicato alla celebrazione di uno dei vitigni aromatici più antichi del Mediterraneo, introdotto dai greci sulle Isole Eolie nel 580 a. C.

Momento culminante della giornata il walk-around tasting, durante il quale sarà possibile degustare le diverse interpretazioni della Malvasia delle Lipari.

Nella terrazza di Capofaro “Le Isole della Malvasia”, per ascoltare le storie di quattordici produttori e degustare insieme le diverse interpretazioni del vitigno.

Ore 18,00 | Seminario | Prof. Luigi Moio “Le basi scientifiche del profumo della Malvasia e la metamorfosi olfattiva della dolcezza”

Ore 19,00 | Le isole della Malvasia | Degustazione

---

La **Malvasia delle Lipari** e le **Eolie** in un appuntamento esclusivo e imperdibile: la celebrazione di un vitigno legato al *Mediterraneo* raccontato in un luogo di rara bellezza, il **Capofaro Resort** di Salina della famiglia **Tasca d’Almerita**.

Anche la settima edizione del **Malvasia Day 2017**, in programma **sabato 15 luglio**, è sostenuta dalla cantina ospitante – appunto **Tasca d’Almerita** – e avrà due momenti: uno di “studio” riservato agli specialisti; e un momento aperto pubblico con un *seminario* e un *walk-around-tasting* nel quale sarà possibile degustare la quasi totalità delle Malvasie prodotte sulle isole Eolie (è in ogni caso necessario prenotare a causa del limitato numero di posti).

Una viticoltura “eroica” sotto molti punti di vista: la difficoltà nella coltivazione sulle pendici dei coni vulcanici; l’esiguità delle superfici coltivate; la particolare natura insulare; la metodologia e i processi di produzione; la natura di un vino – nel caso del vino da fine pasto o meditazione – sempre più raro. Vigneti piccoli, quasi sempre terrazzati, con cantine gestite a livello familiare.

Le cantine che parteciperanno:

**Lipari**

– Tenute di Castellaro

**Panarea**

– Pedrani

**Vulcano**

– Paola Lantieri

– Punta Aria

**Salina**

– Colosi

– Barone di Villagrande

– Carlo Hauner

– Caravaglio

– D’Amico

– Fenech

– Florio

– Marchetta

– Tasca d’Almerita

– Virgona

**Tenuta Capofaro**

Via Faro, 3

98050 Salina Isole Eolie (ME)

Tel. +39 090 98 44 330/1

info@capofaro.it

info: www.capofaro.it

---

Suggerimenti su dove dormire a Salina (oltre lo stesso Capofaro):

– **Signum**, Malfa

– **Ravesi**, Malfa

– I cinque balconi, Santa Marina Salina

**Nolo scooter e vetture, servizio taxi:**

**– Tourist Service Salina, di Franco Taranto, tel. 0909844164; cell. 3349345157**

---