

Appuntamenti In evidenza

Malvasia Day 2018. Il Faro di Tasca illumina il vino delle Eolie

di: Redazione

6 luglio 2018



Torna sabato 7 luglio al *Capofaro Locanda & Malvasia* di Salina – il Relais & Chateaux di *Tasca d'Almerita* – la *Malvasia delle Lipari* in un appuntamento esclusivo e imperdibile.

Il *Malvasia Day*, questo il nome dell'evento, è stato ideato per la prima volta otto anni dalla famiglia Tasca con l'obiettivo di celebrare questo vitigno legato al *Mediterraneo* e alla Sicilia mettendolo sotto i riflettori della stampa, dei professionisti e del pubblico. Quella della *Malvasia* è, infatti, una viticoltura rara, per molti versi eroica, difesa da quattordici realtà vinicole e che rischia, ancora oggi, di soccombere di fronte a logiche crudelmente commerciali.

Il *Malvasia Day*, *ottava edizione*, sarà un momento approfondimento sulle origini della varietà, la genetica del vitigno e gli aspetti organolettici che rendono questa varietà simbolo enologico delle isole Eolie.

Il programma

Alle ore 18, *conversazione* sul vitigno *Malvasia delle Lipari* "*Dalle origini alla genetica, il suo futuro tra suggestioni antiche e opportunità di sviluppo*" con **Marcello Saija**, docente di Scienze politiche e delle relazioni internazionali dell'Università degli Studi di Palermo e **Manna Crespan**, responsabile Servizio identificazione della varietà di vite del CREA.

Modera: **Daniela Scrobogna**, docente Fis e curatrice guida Duemilavini.

Alle ore 19: *Walk-around-tasting*, la degustazione in terrazza

“Siamo nei primi dell’Ottocento, Napoleone ha conquistato gran parte dell’Europa ed è fermo sulla sponde calabresi. Il quartermaster delle truppe inglesi fa un contratto per rifornire sistematicamente di Marsala soprattutto le mense degli ufficiali. Gli inglesi scoprono quasi casualmente la Malvasia perché alcune barche di Lipari vengono armate e utilizzate per combattere la guerra contro i francesi e queste barche nelle stive sono piene di Malvasia – racconta Marcello Saija – La presenza della flotta inglese nel corso della guerra napoleoniche a Messina incentiva in maniera eccezionale l’esportazione della Malvasia di Salina verso i paesi Nord-Europei e soprattutto l’Inghilterra. Nella seconda metà dell’Ottocento lo sviluppo della Malvasia è assolutamente incredibile perché dà la forza alla famiglie salinare per costruire barche ancora più grandi. Arrivano qui i mastri d’ascia da Napoli, fanno un cantiere in località Barone e cominciano a costruire i bovi e le marticane, tipiche imbarcazioni mediterranee. E da qui comincia uno sviluppo autonomo dell’economia salinara. Le golette attraverseranno perfino l’Oceano Atlantico raggiungendo New York. Naturalmente una flotta così imponente aveva bisogno di tutte le attrezzature necessarie, da qui l’esigenza della costruzione del Faro, prima allo scario di Malfa e poi a Capofaro: la lanterna di Capofaro diventa lo spartiacque tra il versante Est e il versante Nord. Le due isole si specializzano, Lipari produrrà passolina e Salina viene destinata soltanto alla produzione di Malvasia. Improvvisamente alla fine dell’Ottocento arriva la fillossera e arriva come un incendio, un incendio che devasta i vigneti eoliani, li distrugge per oltre il 90%. La popolazione è costretta a partire. La produzione riprende lentamente con grande difficoltà agli inizi del 1930 perché intanto si sono ripiantati i vigneti con il portainnesto americano”.

Le cantine protagoniste del walk around tasting:

Barone di Villagrande / Salina

Tenuta Capofaro – Tasca d’Almerita / Salina

Caravaglio / Salina

Tenuta di Castellaro / Lipari

Colosi / Salina

D’Amico / Salina

Fenech / Salina

Florio / Salina

Hauer / Salina

Paola Lantieri / Vulcano

Gaetano Marchetta / Salina

Pedrani / Panarea

Punta Aria / Vulcano

Virgona / Salina

Tenuta Capofaro

Capofaro è una delle cinque tenute vinicole della famiglia Tasca d’Almerita e custodisce “Anfiteatro”, vigna storica di Malvasia. Come per tutti i progetti Tasca d’Almerita, anche a Salina il punto di partenza è stato il vigneto. Al momento dell’acquisizione i sei ettari di Capofaro erano impiantati a Malvasia da circa trent’anni: ne è stata conservata la parte migliore, ripristinando la struttura dell’impianto e colmando le fallanze. Si è combinato così il potenziale qualitativo di una vigna antica con l’opportunità di trovare nell’isola le piante di Malvasia più interessanti, per realizzare un nuovo vigneto di uve dalla spiccata aromaticità. I suoli dove si coltiva la Malvasia hanno un profilo poco sviluppato e sono caratterizzati da una tessitura sciolta, sabbiosa e da un’elevata porosità. Possiedono tuttavia una buona capacità idrica. La coltivazione avviene a spalliera, con potatura lunga in prevalenza, e una piccola porzione di 240 piante ad alberello.

Capofaro in numeri

Superficie complessiva: 5,5 ettari

Area vitata: 4,5 ettari

Oliveto: 0,5 ettari

Zone naturali: 0,5 ettari

Altitudine: 20 m s.l.m.

Appezamenti: 9

Filari di vite: 414

Piante di vite: oltre 23.000

Piante di capperi: 152

Piante di olivo: 45
