

Vini

# Lipari e l'introvabile Isola bianca di Danilo Conti

di: Francesco Pensavecchio

4 ottobre 2018



Il vino è una faccenda di luoghi e di uomini (o donne). La prima attiene all'elemento geografico: sul dove nasce e cresce il frutto, ovvero il clima, il sole, il suolo, il vento, l'aria, la vegetazione, i profumi e tutto ciò che c'è attorno. Nel caso di un'isola, ad esempio, il mare.

La seconda attiene al carattere e alla personalità degli uomini che lo fanno.

Il caso della Azienda Agricola San Bartolo di Danilo Conti, di casa a Lipari, nello sfavillante arcipelago eoliano, mi colpisce e mi tocca da vicino.

Pur essendo il carattere di Danilo generoso, energico, con questo intendendosi un temperamento diritto, per nulla incline a deviazioni di comodo o elementare opportunismo, al contrario, verso i suoi luoghi ha sempre adottato una pazienza e tolleranza paragonabile solo al più profondo amore paterno. Il suo progetto di viticoltura non ha mai avuto fretta o necessità di bruciare le tappe, probabilmente influenzato dalla sua prima attività, quella di selezionatore e distributore nelle Eolie dei migliori vini di Sicilia, così come d'Italia e del mondo, presso la sua "Vineria & Dispensa"

In data 3 ottobre 2018, dopo lunghi anni di attesa, assaggio al Hotel Signum di Salina, l'unico posto in Europa dove poter trovare questa etichetta, la **Malvasia secca Isola Bianca 2016** di San Bartolo. È un secondo incontro, un primo convincente assaggio lo avevo fatto proprio con lui nel maggio scorso. Le vigne, condotte con scrupolo e senza l'utilizzo di chimica di sintesi, si trovano a Lipari, i vitigni sono quelli storici dell'arcipelago eoliano, malvasia e corinto nero. Parte di esse recuperano appezzamenti secolari ormai abbandonati, una porzione si trova all'interno di un vulcano spento. Preziosi consigli e un sostanziale aiuto sono arrivati da un amico, Paolo Vodopivec, produttore di vini nel Carso.

**Isola bianca 2016**, di sola Malvasia, è di color giallo oro brillante con qualche riflesso *orange*. Appassionanti i profumi del vitigno, di macchia mediterranea e salsedine, tipici di questo vitigno e queste isole. Ma il vino – netto, pulito e senza quelle sbavature che molti perdonano ai "naturali" – supera l'ovvio e rilancia verso una aromaticità ancora più intensa, quasi equatoriale, spalleggiata da spezie verdi e sentori finemente mielati. Al palato non è caldo come ci si aspetterebbe, anzi, si notino gli 11,5% Vol. Il vino si manifesta con una trama fitta, eppure incredibilmente lieve e piacevole. Senza compromessi, senza storture, forte, come chi lo ha immaginato e cresciuto in famiglia. Il nome "Isola bianca" è un chiaro riferimento a Lipari e ai suoi colori chiari per la pietra pomice, diversa dalle altre isole quasi tutte con colori scuri e lavici.

**San Bartolo, Vineria & Dispensa**

Gestione Soc. Coop. Conti Mendoza

Via Francesco Crispi 87 – 98055

Lipari (Me) – Isole Eolie – Sicilia

tel. 090.9812940

cell. 335.6223193

sanbartolovineriaedispensa@gmail.com