

In evidenza

Malvasia Day 2021, il vino e le Eolie tra passato e futuro

di: Valeria Lopis / Francesco Pensovecchio

23 luglio 2021



Può bastare un giorno per fare il punto su un vitigno carico di storia e significati come la **Malvasia**, anzi le **Malvasie**? Il plurale è d'obbligo per sottolineare correttamente le differenze all'interno della stessa tipologia di vitigno, e la risposta è naturale quanto scontata: un appuntamento non è esaustivo, ma può gettare le basi per una seria e solida valorizzazione.

Il **Malvasia Day** dello scorso 20 luglio a Palazzo Marchetti nel comune di **Malfa a Salina** ha radunato 12 produttori del Consorzio di Tutela della Malvasia delle Lipari ed è stato partecipato da un pubblico eterogeneo che probabilmente conosce la tradizionale versione passita dal sapore zuccherino, oggi affiancata e forse sorpassata da quella secca.

Nino Caravaglio

Fra i primi ad esplorare le possibili vinificazioni delle Malvasie, **Virgona**, **Caravaglio** e **D'Amico** (*). La loro è una produzione fortemente identitaria e rappresentativa di un territorio sospeso tra cielo e mare che non smette di indagare gli scenari possibili, anche con macerazioni e affinamenti in legno.

Il racconto delle Malvasie in Sicilia è un periplo delle Isole Eolie. Ma, soprattutto, è Salina che si lega a doppio filo al vitigno dalla riconoscibilissima foglia pentalobata che ne tratteggia il paesaggio interrotto solo dal blu del mare. Così come accade a Capofaro, 5 ettari vitati a Nord Est dove Tasca d'Almerita compie l'esercizio virtuoso e altamente sostenibile di essere insieme struttura d'accoglienza e vigna produttiva.

*"La Malvasia è un vitigno per ricchi" – spiega l'agronomo **Alessandro Accardi** che segue la Tenuta di Capofaro della famiglia Tasca – le condizioni isolate estreme in cui vive richiedono manualità ed unitamente alle caratteristiche della pianta che produce un grappolo spargolo con acini dalla buccia spessa, sono tutti insieme fattori particolari che concorrono ad ottenere rese molto basse che la rendono in un certo senso elitaria".*

Alessandro Accardi

C'è chi invece la Malvasia la definisce *vitigno di resistenza* come **Marcello Sajia** che durante il Malvasia Day 2021 ha presentato il suo libro *"Malvasia delle Lipari, storia dell'antico passito eoliano"*, una ricerca filologica che fa luce anche sugli aspetti sociali e storici della viticoltura isolana, compresi i flussi migratori che ne hanno segnato il passato recente.

Premiati come “resistenti” i fratelli Alizzi esperti ed anziani produttori che dal dopoguerra ad oggi non hanno mai mollato la cura e la continuità richieste dalla Malvasia, hanno portato in degustazione il loro passito: un intenso nettare delle stesse sfumature ambrate del tramonto di Pollara.

Il riconoscimento è stato consegnato agli Alizzi da Clara Rametta, sindaco di Malfa e portabandiera di resistenza su importanti conquiste dell'isola come lo stesso Palazzo Marchetti che ha ospitato l'evento del “Malvasia Day 2021”.

“Nel 1992 sono andata negli Stati Uniti per parlare agli eredi e chiedere che Palazzo Marchetti venisse donato all'associazione culturale che oggi lo segue e lo tiene aperto e vivo – racconta la Rametta che è anche la mamma di Martina Caruso, una stella Michelin al Signum gestito insieme al fratello Luca Caruso – quel viaggio fu complicato come lo erano i lunghi spostamenti di allora ma lo rifarei ancora. Oggi sogniamo un cinema per Salina: questa potrebbe essere la sede giusta ma abbiamo ancora bisogno di sostegno”.

Il “Vigneto Eolie” nell'operato del Consorzio e con il “Malvasia Day 2021” ha dato un segnale tangibile di come la Malvasia sia l'essenza stessa dell'isola nella quale converge la tipicità del prodotto, un'economia sana e quella tutela del paesaggio che dobbiamo garantire a Salina e alla sua gente.

di Valeria Lopis

(*) sulle origini della Malvasia secca approfondiremo in altro articolo. FP

La Malvasia è un vitigno di origini antichissime, originario della Grecia e delle Isole Egee, diffuso oggi nella maggior parte dei Paesi mediterranei, nell'isola di Madera, nell'Africa del Sud e persino in California. Il suo vino, spesso chiamato in inglese *Malmsey*, è conosciuto prevalentemente nella versione dolce. In Italia la sua coltivazione è diffusa dal Piemonte alle Puglie, dall'Alto Adige alla Sicilia, alla Sardegna, ed è impiegato per la produzione di una dozzina di Malvasie D.O.C., e nell'uvaggio di almeno altri 50 vini a denominazione. Vinificato opportunamente, può dar luogo a vini secchi di grande carattere: tra il 2009 e il 2010 sono nate nuove espressioni di questo vino (tra tutti pioniere Nino Caravaglio con il suo Infatata). Diverranno nell'ultimo decennio il nuovo traguardo di quasi tutte le aziende produttrici di Malvasia delle Lipari.

Luca Caruso e Natascia
Santandrea di Eolia

Nel corso del *Malvasia Day 2021* si è dato spazio alle visite nelle cantine eoliane. Tra queste: Punta Aria a Vulcano, Tenuta di Castellaro a Lipari, Salvatore D'Amico, Tasca d'Almerita, Colosi, Caravaglio, Eolia, Fenech, Virgona, Barone di Villagrande e Hauner a Salina. Dodici le cantine partecipanti all'evento. Di seguito alcune dichiarazioni:

Mauro Pollastri, Presidente del Consorzio Malvasia delle Lipari: *“un vino leggendario per storicità ma anche per la capacità di rappresentarne l'identità culturale oltre che viticola ed enologica di questi territori; siamo molto soddisfatti di questa edizione del Malvasia Day, per diverse ragioni: il primo evento aperto al pubblico nelle Eolie dopo la pandemia, l'affermazione di un processo di radicamento che ha nei produttori una ritrovata unità di intenti, anche in sinergia con la filiera del turismo e della ristorazione, e, infine, l'eclettismo produttivo della Malvasia nelle sue diverse Denominazioni e tipologie, soprattutto nella versione secca. Dalle Eolie escono vini bianchi di straordinaria eleganza e intensità; dobbiamo farne scoprire il valore enologico identitario anche fuori dai nostri territori. Lavoreremo intensamente per questo”.*

Piero Colosi, di Cantine Colosi: *“Tra le diverse versioni della Malvasia delle Lipari, particolari apprezzamenti sono arrivati per la versione secca, ideale per un aperitivo al mare, ma adatta ad ogni momento della giornata è un bere più contemporaneo, attento alle nuove generazioni che esprimono un bisogno di novità. La Malvasia, nella sua poliedricità produttiva, può esserne un punto di riferimento, soprattutto nei consumi fuori dal pasto”.*

Ivo Basile

Ivo Basile, vicepresidente del Consorzio di Tutela della Malvasia delle Lipari: *“Anche questa edizione del Malvasia day ha sottolineato la grande qualità dei vini eoliani e soprattutto la loro diversità, ciascuno espressione di caratteristiche pedoclimatiche peculiari e di suoli differenti. Una viticoltura sicuramente eroica e faticosa quella delle Isole Eolie, ma che al tempo stesso beneficia della perfetta sinergia tra territorio e varietà, di un terroir privilegiato ed esclusivo per la produzione della Malvasia nelle diverse interpretazioni”.*

Dario Cartabellotta, direttore regionale del Dipartimento Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea: *“Le isole rappresentano un modello di agricoltura mediterranea sostenibile e multifunzionale, coerente con il Green Deal e il Farm-to-Fork della nuova politica agricola comunitaria. Come già fatto con il bando 4.1 degli investimenti del PSR, si continuerà a prevedere la riserva finanziaria per chi vuole investire nelle perle del Mediterraneo”.*

La **Carta dei vini della DOC e IGT delle Lipari** è una idea collettiva di degustazione che verrà proposta stabilmente nei luoghi del vino della Sicilia, a partire dalle Enotecche regionali e dai luoghi della cultura.

FP



Consorzio
Malvasia
delle Lipari

CON IL SOSTEGNO DI

REPUBBLICA ITALIANA



GRAZIE A



COMUNE DI MALFA



Malvasia day

DECIMA EDIZIONE

20.07.2021
MALFA
isola di Salina

ORE 18 - 19.30 | PALAZZO MARCHETTI

Presentazione del libro

Malvasia delle Lipari - Storia dell'Antico passito eoliano
di Marcello Saija, Ed. Trisform, 2021

ORE 19.30 - 21.30 | PIAZZA DEL COMUNE DI MALFA

Degustazione aperta al pubblico. Le aziende del
consorzio celebrano la loro Malvasia delle Lipari

TICKET 10 EURO - PER INFO: info@consorzioalvasiadellelipari.it



Hauer



TENUTA
CAPOFARO

COLOSI

CARWAGLIO
Il sapore dell'isola

Runtaria



MALVASIA
DEI
LIPARI
VIRGONA



FENECH



Produttore di vini

EOLIA
VITICOLTURA EMOGONA

