

Senza categoria

La Malvasia delle Lipari e i papà della versione “secca” / work in progress

di: Redazione

24 luglio 2021

Non che sia importante stabilire la primogenitura di una particolare versione o interpretazione di un vino, per me lo è in minima parte; anzi, trovo decisamente più interessante leggere nel bicchiere la firma del vigneron e seguirne l'evoluzione nel tempo.

Sulla interpretazione della Malvasia “secca” vi confesso di aver avuto non poche difficoltà, soprattutto nella ricostruzione di tempi e date. Va premesso che la Malvasia delle Lipari ha avuto storicamente massima espressione nella versione passita/dolce naturale, e solo recentemente – così come è avvenuto per il moscato giallo (o zibibbo) di Pantelleria – ha trovato la via della tavola.

In generale, per disciplinare, il vino Malvasia delle Lipari Doc “*deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia di Lipari massimo del 95%, Corinto nero dal 5 all'8%*”.

Oggi sappiamo che tra i primi ad esplorare la fattibilità di una Malvasia secca – cosa tutt'altro che semplice a causa delle peculiarità del vitigno – ci sono Enrico Virgona, Antonino Caravaglio e Salvatore D'Amico. Intuiamo anche che i risultati sono incredibili ma che ci troviamo, per quanto stimolanti, ancora agli inizi del percorso.

Il primo al quale abbiamo chiesto della versione da pasto è Nino Caravaglio, produttore in Malfa/Salina: la sua “*Infatata*” riporta la vendemmia 2009, da uve malvasia in purezza. Provengono dal vigneto di Tricoli, un *Cru* aziendale (appunto a forma di triangolo) esposto a nord. L'Infatata è oggi tra quei vini che, grazie ad un ammirevole e chiaro rigore espressivo, trova nella stampa e nella critica un riscontro assai lusinghiero e che condividiamo. Curioso e attento, la sua ricerca personale si va oggi spostando verso macerazioni e affinamenti in legno.

Alla chiacchiera con Nino è seguita quella con Salvatore D'Amico, produttore in Leni/Salina, uno tra i produttori più identitari e rispettosi delle Eolie. Tutta la sua produzione, supportata dai *Vigneri* di Salvo Foti, è permeata da una personalità a dir poco immensa, a tal punto da essere considerata da alcuni un *unicum più-che-eoliano*. Basta dare uno sguardo alle vigne per accorgersi del livello di cura e ricerca. Passando alla produzione, i vini di Salvatore non hanno alcuna paura nel mostrarsi quello che sono, fedeli all'annata, al *terroir* e alla vita che la vigna cela. In altre parole, si pone nell'ottica del custode. Il suo vino è il “*Léne*” e porta in etichetta il millesimo 2007; l'uvaggio è malvasia delle Lipari 90% e altre uve autoctone al 10%.

La nostra ricerca è infine approdata a **Daniela Virgona** e Calogero Marino. Calogero mi ricorda che Enrico Virgona, papà di Daniela (i vigneti sono in Malfa), è stato tra i primissimi a sondare questa possibilità, da alcuni invece non condivisa o persino criticata. Siamo tra il 2005 e il 2006 e la prima etichetta secca è il Salina Bianco. Uvaggio: 90% Malvasia, 5% Catarratto Lucido e 5% Inzolia. E' un vino giocato sulla leggerezza e sulla freschezza, un vino immediato. Il contributo degli altri due vitigni sulla malvasia si rende necessario proprio per dare linearità e asciuttezza al vino, cosa che diversamente accadrebbe proprio per le caratteristiche intrinseche del vitigno Malvasia.

In conclusione, siamo sicuri di non avere affrontato con completezza l'argomento. Chiunque voglia segnalare o dare un contributo per definire i primi passi di un vino che sta vivendo una grande rinascita può scriverci in redazione: info@wineinsicily.com

FP