

In evidenza

Salina, le Malvasie e la vendemmia 2021 di Colosi

di: Redazione

16 settembre 2021



Salina, arcipelago Eolie: il mare, i profumi della macchia mediterranea, le vigne terrazzate e i muri a secco raccontano di luce, vento, sole, colore. La famiglia Colosi, tra Capo Faro e Porri, è fra i produttori più rappresentativi dell'isola: ideali sia l'esposizione che i suoli vulcanici, unici per composizione chimico-fisica. I vitigni sono quelli tradizionali, tipici della viticoltura isolana mediterranea: Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto e Malvasia. Quest'ultimo è, senza dubbio, il vitigno chiave di tutta la produzione di Colosi e delle Eolie.

La Vendemmia 2021

Colosi

Pietro Colosi: *"Vendemmia particolare da noi a Salina quest'anno: ci sono state piogge ripetute nei mesi maggio e giugno, mesi davvero delicati per la viticoltura dell'isola in quanto umidità e acqua continua durante le fasi di accrescimento e chiusura del grappolo; se non opportunamente controllate possono portare a muffe e danni produttivi davvero ingenti. Passati questi due mesi, dove fortunatamente grazie all'impegno continuo della nostra squadra di viticoltori non si sono verificati danni, sono iniziati altri due mesi di caldo siccitoso, forse una fra le estati più calde che io ricordi. Temperature superiori a 40 gradi in vigna, durate giorni e giorni, hanno sicuramente velocizzato molto la fase di maturazione dei grappoli ed agostamento dei tralci, tanto da farci anticipare la raccolta di una settimana. L'uva è spettacolare! Fortunatamente le nostre piante non essendo mai irrigate sono abituate anche a questo tipo di stress idrico e hanno portato a termine la maturazione senza affaticamenti fotosintetici. Ovviamente le quantità prodotte sono lievemente al di sotto della media annuale, ma gli acini sono molto più concentrati in sapore e in precursori aromatici. Ci si aspettano dei grandi vini. Solo il tempo ci darà conferma o smentita, intanto si ritorna a Milazzo con un sorriso in attesa di ritornare a Salina settimana prossima per controllare l'andamento delle fermentazioni ormai abbondantemente avviate."*

Happy Green Work

Nel 2020 è stato completato il processo di riconversione al biologico di tutti i vigneti. La cantina di vinificazione è parzialmente interrata al fine di rispettare le rigide normative che tutelano il territorio e l'ambiente paesaggistico dell'arcipelago eoliano. Tale ubicazione consente di mantenere una temperatura costante, ottimale per la conservazione dei vini. Ultimata nel 2004, è realizzata in pietra locale in piena simbiosi con l'ambiente circostante.

Generational Transition

Mai trascurare il passato. In famiglia il nome "Pietro" ricorre di padre in figlio. Negli anni '70 Pietro Colosi "Senior" lavorò al fianco di Carlo Hauner, il pittore e designer bresciano che ebbe il merito di rilanciare la Malvasia delle Lipari dopo un secolo di oblio: i due condivisero oltre che una grande amicizia, anche l'amore per i vini dell'isola. Nel 1987, Piero, figlio di Pietro, dopo aver completato gli studi in enologia all'istituto agrario di Catania, seguì le orme del padre dando nuovo impulso alla produzione. Oggi un terzo giovane Pietro, classe 1992 e laureato a San Michele all'Adige, lavora al fianco di Piero e Lidia. Notevole lo sforzo aziendale, dovuto anche al sito produttivo "fuori dalle Eolie", a Giammoro in provincia di Messina. Nel 2019, dopo la laurea in Lingue e Letterature Straniere Moderne, è scesa in campo Marianna, impegnata sul fronte commerciale estero.

Salina e le Eolie

L'arcipelago eoliano costituisce uno scenario naturale unico per le sue caratteristiche ambientali e paesaggistiche: il mare, le insenature, le spiagge, i tramonti dai caldi colori, tutto contribuisce ad una immagine irripetibile di questo comprensorio. Ma è Salina ad aver raccolto più delle altre isole la sfida della Malvasia: il 90% della produzione proviene, infatti, dai tre comuni dell'isola, Malfa, Santa Marina e Leni. Qui si pratica quella che si definisce "viticoltura eroica": gli impianti si trovano su terrazze rette da muretti a secco. Piccoli gli appezzamenti: i filari, disposti su questi terreni scoscesi di origine vulcanica, devono essere lavorati manualmente. Assente l'irrigazione. La vendemmia avviene nella prima decade di settembre per i bianchi, nella seconda decade per le uve (Malvasia) destinate alla produzione dei vini passiti.

Il vitigno che arriva dal Mondo Antico

Il vitigno Malvasia fu probabilmente portato nelle Lipari intorno al 600 a.C. dai Greci. Ambientatosi perfettamente, si estese progressivamente su tutta l'isola. In riferimento alla sua coltivazione estensiva, si ritiene che le prime barbatelle furono impiantate alla fine del '700 proprio a Capo Gramignazzi, dove oggi vi è la gran parte dei vigneti Colosi. Poi, tra l'800 e i primi del '900, la produzione eoliana subì la devastazione causata dalla fillossera. Nel 1958, grazie alla storica Cantina Sperimentale di Milazzo, iniziò il recupero con l'impianto di nuovi vigneti e la messa a punto della tecnica di vinificazione. Nel 1973 viene istituito il disciplinare di produzione per la DOC Malvasia delle Lipari. Dal 2016 Colosi fa parte del rinnovato Consorzio di tutela della Malvasia delle Lipari Doc, insieme ad altre otto cantine. Secondo il disciplinare, la Malvasia delle Lipari si ottiene da uve bianche Malvasia nella percentuale del 95% e da uve nere (Corinto Nero, detto anche "minutedda" nel dialetto locale). Il grappolo della Malvasia è mediamente spargolo; acino sferoidale, buccia sottile, giallo dorato; sapore aromatico. L'aromaticità è dovuta alla presenza sia nelle bucce che nel succo degli stessi terpeni tipici dei Moscati.

Il Passito

Come da tradizione le uve Malvasia sono lasciate appassire sulla pianta nel caso di vendemmia tardiva, oppure raccolte a maturazione avanzata con selezione dei grappoli migliori e poste sullecosidette "cannizze" (graticci), sulle quali appassiscono lentamente per 10/15 gg, con una particolare quotidiana procedura: le "cannizze" vengono esposte al sole durante le ore soleggiate e riparate in locali areati durante le ore notturne o nei giorni piovosi ed umidi. Quando i grappoli d'uva sono ben asciutti ed appassiti si procede al diraspamento ed alla pigiatura. Il mosto è messo in silos di acciaio inox a fermentare.

www.cantinecolosi.it

La produzione Colosi

Due i bianchi secchi, un rosso, un rosato, tutti Igp Salina, e due diverse espressioni di Malvasia delle Lipari nella versione naturale e passita.

Secca del Capo

E' un vino che ha ottenuto grande apprezzamento dalla critica, tra questi il concorso Decanter World Wine Awards, dove la Secca è stata premiata nel 2019 con il superlativo punteggio di 97/100 e la prestigiosa medaglia di Platino. E' un vino indennitario, fresco, rispettoso della territorialità eoliana. Il progetto è nato nel 2011 dal desiderio di valorizzare i migliori lotti provenienti dalle terrazze di proprietà della zona Capo Faro e Porri, là dove le brezze notturne creano escursioni termiche fino a 10°C tra il giorno e la notte. Il colore è giallo paglierino carico. Al naso è pieno, intenso, con aromi di frutta esotica, fico d'india, agrumi, rosmarino, corbezzolo. Morbido e avvolgente al palato.

Salina Bianco

Nel 2018 e nel 2019 è stato inserito nella classifica "Top 50 Vini Pop" di Gazza Golosa – Gazzetta dello Sport dedicata ai 50 migliori vini italiani sotto i 15 euro. Il vino nasce negli anni '90 da un'attenta selezione di uve provenienti dai vigneti più vocati dell'isola. Inizialmente prodotto da uve inzolia e catarratto, si è successivamente arricchito grazie all'aggiunta di una piccola percentuale della varietà Grillo. La sua caratteristica distintiva peculiare è la mineralità, data dai suoli vulcanici ricchi in magnesio e potassio, dalla scarsità d'acqua durante il ciclo vegetativo della pianta e dall'intensa irradiazione solare del periodo estivo. Il vino presenta note di frutta matura, esotica e fiori tipici della macchia mediterranea. In bocca è sapido, agile, dando risalto alla tipica mineralità dei vini dell'isola. Nel finale, rimandi di pesca bianca.

Salina Rosato

E' l'ultimo nato in casa Colosi. Viene prodotto a partire dall'annata 2018 e ottenuto da uve Corinto Nero e Nerello Mascalese provenienti dai vigneti di proprietà. Sintesi di tutte le caratteristiche del territorio e del suolo vulcanico da cui ha origine – e da cui trae la sua spiccata mineralità e la sua grande freschezza – esprime sentori tipici della macchia mediterranea. Ha un bouquet floreale di rosa selvatica con note agrumate di pompelmo rosa che ne accentuano il profilo organolettico.

Salina Rosso

Il Salina Rosso di Colosi è un vino rotondo, morbido, mai grasso e banale. I tannini freschi del Nerello Mascalese e del Nero Cappuccio trovano un ottimo equilibrio durante il periodo di affinamento in botte grande in rovere per il periodo di un anno. Tipiche di questo vino le note balsamiche e fruttate evidenziate da una fine nota boisé. Nel 2017 è stato inserito nella classifica "Top 50 Vini Pop" di Gazza Golosa – Gazzetta dello Sport dedicata ai 50 migliori vini italiani sotto i 15 euro.

Le Malvasie Dolci

Nascono dai migliori grappoli Colosi di Malvasia e Corinto Nero, nel rispetto della millenaria tradizione enologica delle Isole Eolie. Colosi produce due etichette, entrambe di grande fragranza:

Na'jm – DOP Malvasia delle Lipari, Passito

Le uve vengono raccolte a fine settembre e fatte appassire sui graticci prima di essere lavorate in cantina e affinate inizialmente in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia. Il risultato è un vino dal bel colore dorato con riflessi ramati, profumi intensi di frutta fresca e gelsomino. Al palato è dolce, ma non stucchevole, equilibrato, in linea con il suo nome che in arabo significa dolce, con garbo. Na'Jm 2015 ha ricevuto il massimo riconoscimento della guida Bibenda / FIS, edizione 2020: Cinque Grappoli.

Nurah – DOP Malvasia delle Lipari, Naturale

Dopo la raccolta tardiva che avviene generalmente nella seconda decade di settembre, le uve vengono pressate sofficemente. Alla fermentazione del mosto in vasche di acciaio inox segue l'affinamento in acciaio prima, in bottiglia poi. Nurah, in arabo, significa luce. E' un vino di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, al naso sprigiona aromi di miele e albicocca matura. Caldo e armonico in bocca.
