

## ALLE ISOLE EOLIE C'E' IL MALVASIA DAY. RIFLESSIONI SUL VINO DELLE LIPARI

A Salina, durante il Malvasia Day, si parlerà del nuovo corso della Malvasia delle Lipari. A un anno dalla ricostituzione del Consorzio si cerca la strategia migliore per rilanciare la Doc. Il presidente Carlo Hauner: "Adesso esportare il modello Eolie

A Salina, durante il Malvasia Day, si parlerà del nuovo corso della Malvasia delle Lipari. A un anno dalla ricostituzione del Consorzio si cerca la strategia migliore per rilanciare la Doc. Il presidente Carlo Hauner: "Adesso esportare il modello Eolie

a cura di Andrea Gabbrielli

**Malvasia: una viticoltura eroica**

Tra le tante facce della viticoltura eroica, quella delle Eolie spicca in modo particolare. Sino a qualche decennio fa sembrava destinata all'estinzione, tanto da sopravvivere solo sull'isola di Salina. Ora la vite è stata ripiantata anche dove era scomparsa, ritornando a Lipari, Panarea, Vulcano e presto anche a Stromboli. Il vino qui è una realtà piccola ma vivace, che vive con passione questa nuova fase della sua vicenda produttiva. Infatti, la produzione dell'uva e del vino negli anni ha subito delle forti oscillazioni.

Se nel 1800 si producevano circa 10.000 ettolitri, negli anni Sessanta dello scorso secolo è stato raggiunto il minimo storico con circa 200 ettolitri. Nel luglio 2016 è stato ricostituito il "Consorzio per la Tutela della Doc Malvasia delle Lipari e della Igt Salina", a cui partecipano 9 aziende isolane (Carlo Hauner, Tasca d'Almerita, Barone di Villagrande, Caravaglio, Virgona, Fenech, Colosi, Salvatore D'Amico e Punta Aria di Vulcano), che si è dotato di un nuovo statuto e di un nuovo cda, e recentemente ha ottenuto dal Ministero dell'Agricoltura l'incarico per esercitare "erga omnes". In passato, negli anni Ottanta e Novanta, grazie a Carlo Hauner sr., e ai pochi altri vini dolci presenti sul mercato (per lo più Vinsanto toscano, Picolit, Recioto di Soave e Moscato di Pantelleria), la Malvasia delle Lipari si era conquistata un buono spazio di mercato a cui è seguito il declino. Per una piccola ma prestigiosa Doc, farsi spazio in un mercato affollato e competitivo, eccessivamente inflazionato da Passiti provenienti da ogni parte d'Italia, non è affatto scontato.

**Malvasia delle Lipari e Salina Igt**

Una realtà di mercato che Piero Colosi, uno dei più importanti produttori di Salina (10 ettari di vigneto), conosce assai bene: "I vini dolci attualmente sono molto difficili da vendere e ancor di più all'estero dove il nostro vino è quasi sconosciuto". Sulla spinta di questa difficoltà, da qualche anno i grappoli delle uve Malvasia, che solitamente vengono messi ad appassire al sole e al vento oppure si lasciano sulla pianta per prolungare la maturazione, non vengono utilizzati per ottenere solo la classica Malvasia delle Lipari Doc, bensì, subito dopo la vendemmia, vengono avviati alla vinificazione per ottenere un vino secco e aromatico, molto piacevole e apprezzato, classificato come Salina bianco Igt. Un vino che ormai producono tutte le aziende perché rappresenta un'innovativa boccata di ossigeno per l'economia aziendale. "Se il prezzo di una bottiglia di Malvasia dolce si aggira attorno ai 15-16 euro, incassati da 2 a 4 anni dopo l'anno di vendemmia, il tipo Secco, raccolto prima e senza i costi dell'appassimento" spiega Colosi "viene venduto tra 6-8 euro e in pochi mesi, il denaro rientra".

Non tutti, però, condividono lo stesso entusiasmo per la novità. Il consigliere Marco Nicolosi dell'azienda Barone di Villagrande, osserva che "La risposta delle Eolie alle difficoltà di mercato della Malvasia, è stato il Salina bianco Igt, che però non gode delle stesse suggestioni e della stessa magia della nostra denominazione principale. È bene che ci sia, visto che permette di dare una classificazione non solo alle uve catarratto e inzolia presenti sull'isola, ma anche alla stessa malvasia vinificata secca. Però, la quota dedicata a quest'ultima dovrebbe rimanere marginale, perché la resa produttiva della malvasia è

bassa (circa 50/55 q.li) e il grappolo molto spargolo, risulta più adatto all'appassimento che non alla vinificazione di un vino secco". Nicolosi mette anche l'accento sulla necessità "di recuperare il rapporto con i ristoratori locali ma in generale di coinvolgere l'isola molto di più di quanto non si è fatto in passato valorizzando la storia straordinaria del nostro vino più importante, la Malvasia delle Lipari Passita".

La versione secca della Malvasia Doc e la spinta del Malvasia Day

Francesco Fenech è un piccolo ma agguerritissimo vignaiolo di Malfa, che si è voluto cimentare con la Malvasia Secca, un vino che ritiene "molto valido di cui però si devono ancora scoprire tutte le potenzialità. Siamo solo agli inizi: si tratta di trovare un metodo di vinificazione più adatto a esaltare la sua aromaticità. Comunque si tratta anche di valorizzarlo adeguatamente, magari facendo diventare la Malvasia Passita Docg e la Secca una Doc a se stante. Per quanto mi riguarda, sto notando che la mia Malvasia Secca Maddalena, oggi Salina Igt, sta diventando un traino anche per la Passita che negli ultimi anni avevo perso un po' di smalto". Fenech da sempre conosciuto per la sua Malvasia delle Lipari Passita, ha molto aumentato la produzione della Secca: "La richiesta è stata talmente grande che sono stato costretto ad aumentare sensibilmente il prezzo (15,00 euro a bottiglia), perché altrimenti avrei finito in poche settimane l'intera produzione annuale di Maddalena (18 mila bottiglie)".

Mauro Pollastri dell'azienda Punta Aria dell'isola di Vulcano, produce una piccola quantità di Malvasia Secca che vende entro il mese di settembre: "Il margine per l'azienda è più ridotto rispetto al Passito" dice Pollastri "ma d'altra parte consente di incassare in breve tempo. Secondo me bisognerebbe dedicargli una Doc a parte, magari da denominare Isole Eolie: in questo modo non si intaccherebbe l'identità della Malvasia delle Lipari". A proposito delle difficoltà dei vini dolci sul mercato, fa riferimento a un suo recente viaggio di studio a Sauternes, in Francia. "La tendenza che ho verificato è di fare vini anche con soli 50-60 grammi di zucchero o in qualche caso, di vinificare secco senza mettere in discussione la denominazione principale. Insomma, si tratta di esplorare nuove strade, trovando nuovi abbinamenti con il salato dei prodotti locali (capperi, acciughe, ecc.) e anche una nuova sinergia con i ristoratori più attenti. Ma, soprattutto, abbiamo bisogno di fare pubblicità e promozione per farci conoscere meglio. In questo senso la possibilità di attivare una sorta di gemellaggio con zone tradizionalmente produttrici di vini dolci - quindi con problemi simili ai nostri - potrebbe essere una strada per assicurarci una maggiore visibilità e un percorso comune. Per questo il ruolo del Consorzio è fondamentale".

Le strategie per rilanciare il modello Eolie

Nino Caravaglio è un altro degli storici produttori di Salina. Secondo lui "La Malvasia delle Lipari passita deve rimanere il nostro vino più importante e noi dobbiamo difendere la sua identità. Oggi l'offerta di vini dolci è inflazionata, l'unica risposta è innalzare i livelli qualitativi magari producendo un tipo più fresco e più acido. Ma qui a Salina la nostra prima priorità è il Passito e la seconda sono i vini bianchi tranquilli tra cui la Malvasia Secca. A mio giudizio la terza potrebbe essere il recupero delle uve rosse locali - quali nocera, perricone, nerello mascalese - che nei terreni vulcanici danno ottimi risultati. Si tratterebbe di riprendere la tradizione di coltivarle".

Interviene sul tema anche Alberto Tasca d'Almerita, che in questi anni ha messo la sua azienda Capofaro -a disposizione per l'organizzazione e la celebrazione del Malvasia Day: "Oggi" dice "il traino delle aziende è il Salina Bianco Igt, sicuramente più della Malvasia Passita Doc. Il primo sin da subito ha creato una nuova opportunità economica alle aziende, permettendogli di avere respiro, rispetto ai tempi lunghi del Passito. Ora per recuperare il terreno perduto dobbiamo svecchiare l'approccio dei produttori anche favorendo il ricambio generazionale, ma soprattutto abbiamo bisogno di portare il Malvasia Day fuori Salina. Con la creazione del nuovo Consorzio è bene che tali compiti vengano

svolti dalla struttura collettiva adeguatamente organizzata".

Carlo Hauner jr., presidente del Consorzio di tutela, tiene il punto: "La Malvasia dolce è il simbolo della nostra storia e del nostro territorio e va adeguatamente sostenuta e promossa. Anch'io sono d'accordo nel portare Malvasia Day, fuori dall'Italia, ma allo stesso tempo dovremmo lanciare il nostro 'modello Eolie', cioè di una viticoltura a basso impatto ambientale che abbraccia non solo Salina ma anche le altre isole. Oggi i vini siciliani sono soprattutto conosciuti per l'Etna, ma anche noi siamo vulcanici: abbiamo ancora molto da dire e da raccontare". Nelle Eolie terre di miti, di vulcani attivi, di arie terse e di venti salsi, la vite e il vino rappresentano un mondo che si confronta. Insomma, tutto fuorché un solo, semplice, bicchiere di vino.

#### **Il Malvasia Day 2017**

Il 15 luglio sarà la giornata dedicata alla Malvasia, presso la Tenuta Capofaro. La giornata comincia alle ore 18, con l'inizio della manifestazione con il seminario del prof. Luigi Moio Le basi scientifiche del profumo della Malvasia e la metamorfosi olfattiva della dolcezza. Prosegue poi, alle ore 19, con la degustazione dei vini. Parteciperanno da Vulcano, le aziende Lantieri e Punta Aria; da Lipari, Tenuta di Castellaro; da Panarea, La vigna di Casa Pedrani; da Salina Barone di Villagrande, Carlo Hauner, Caravaglio, Colosi, D'Amico, Fenech, Florio, Marchetta, Tasca d'Almerita Capofaro, Virgona.

Malvasia Day | Tenuta Capofaro | Isole Eolie | Salina | Via Faro, 3 | 15 luglio