

Colosi e l'isola di Salina: vini unici tra mare e vulcani

Intervista a Pietro Colosi: «Salina è la nostra perla, abbiamo investito molto. Ma non paragonateci all'Etna»

23-07-2021



I vigneti delle *Cantine Colosi*

Due elementi: l'acqua e il fuoco. Il mare e il vulcano. Che poi influenzano gli altri due elementi: l'aria e la terra.

Per descrivere i vini dell'isola di Salina, nelle Eolie, in Sicilia, bisogna avere ben presenti questi fattori: il vulcano, anzi, i due vulcani

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista de *La Provincia di Como*, sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)

Ultimi articoli pubblicati



23-07-2021

Colosi e l'isola di Salina: vini unici tra mare e vulcani

Seguici su:

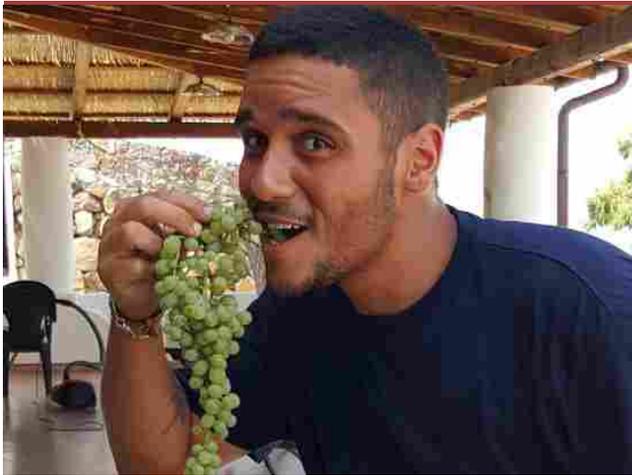
[f](#) Facebook

[t](#) Twitter

[You Tube](#) Youtube

[i](#) Instagram

spenti, e il mare.



Pietro Colosi racconta la produzione sull'isola di Salina

Un'unicità sulla quale si basa la produzione di [Cantine Colosi](#), azienda che crede proprio nell'isola di Salina e che vuole valorizzare proprio questi vini, così particolari. «In realtà Colosi è divisa in due aziende – spiega **Pietro Colosi** - quella a Giammoro, vicino a Milazzo, dove c'è la sede per la commercializzazione e l'imbottigliamento di tutti i vini. E poi c'è la Cantina di Capo Faro, sull'isola di Salina: qui abbiamo 11,5 ettari, dei quali 5,5 dedicati alla Malvasia delle Lipari e 6 per i vitigni destinati alla realizzazione del Rosso e del Bianco di Salina».

«Sull'isola di Salina abbiamo suoli vulcanici, simili all'Etna per intenderci, ma abbiamo anche il mare e il vento che caratterizzano molto le nostre uve – sottolinea **Pietro Colosi** - Non abbiamo le escursioni termiche dell'Etna, e per questo non abbiamo nemmeno delle acidità troppo spiccate, ma così riusciamo a produrre vini più pronti. Molti mi chiedono: "Ma questo vino quanto può durare?" La mia risposta è semplice: non lo so. Noi cerchiamo di fare prodotti pronti da bere, con una vendita costante durante gli anni».



La produzione sull'isola di Salina: si punta alla qualità

La forza sta proprio nel valorizzare il territorio, l'identità. «Salina è la nostra perla, abbiamo investito molto sui vini dell'isola. Mio bisnonno aveva iniziato nel Comune di San Pier Niceto, sopra



22-07-2021

Anteprima all'Hub di Identità Golose Milano per il progetto "rosa" di Pasqua Vigneti e Cantine



21-07-2021

Brindisi estivi: scelte alternative per riempire i calici - seconda parte



18-07-2021

Grand Vintage 2013 by Moët & Chandon: una grande interpretazione dell'annata dallo Chef de Cave, Benoît Gouez



17-07-2021

Ricordare Pio Boffa lavorando al futuro



17-07-2021

Vetrina virtuale per i vini d'Alsazia: il Digitasting è stato un successo



16-07-2021

Roberto Conterno: «Vi racconto le mie Cantine Nervi a Gattinara»



16-07-2021

Nino Di Costanzo e i Dépositaires di Dom Pérignon



14-07-2021

Morellino di Scansano e Maremma: una sinergia che esalta vino e turismo



12-07-2021

«L'uva che ci unisce». Il nostro racconto su Marjan Simčič, che produce grandi vini in Slovenia

Milazzo, dove aveva un'attività prettamente di commercializzazione dei vini della zona di Marsala e Trapani. Mio nonno prima e mio papà dopo hanno cercato di dare un'altra identità. Nel 1982, infatti, hanno acquistato i primi terreni a Salina, ma vedevano la *Malvasia* sotto un'altra ottica: prima, sull'isola, c'erano solo delle produzioni artigianali, ma la mia famiglia voleva fare vini di alto livello. Così è stato. E ora, sull'isola, siamo 9 produttori complessivi».

Scelte che si basano anche sulla ricerca dei terreni migliori e delle tecniche più adatte alle vigne: «Per quanto riguarda i vigneti – rimarca **Pietro Colosi** - sono coltivati sui terrazzamenti realizzati con i muretti a secco, con filari piuttosto vicini tra loro. Questo per due motivi: il primo, per ottimizzare le lavorazioni, che sono comunque tutte rigorosamente a mano. Il secondo è per far entrare in competizione le piante, che così si possono rafforzare. Le vigne sono la cosa più bella che abbiamo: sull'isola abbiamo una famiglia che cura i nostri vigneti e che conosce le piante praticamente foglia per foglia».



Un'altra bella immagine dei vigneti

Ma non c'è un unico terreno. «L'isola di Salina è formata da due vulcani spenti – spiega **Pietro Colosi** - Da una parte c'è la Fossa delle Felci, che ha terreni più giovani, con sabbia scura e lava sbriciolata. L'altra zona, invece, è quella del Monte dei Porri, che ha tufo con rocce vulcaniche ed è ricco di calcare. Qui abbiamo realizzato gli impianti per la realizzazione dei vini bianchi e rossi. La *Malvasia delle Lipari* è sulla Fossa delle Felci, perché ha bisogno di terreni più ricchi di sostanze fertili. Inoltre, essendo terre scure, sono anche più calde e questo aiuta la *Malvasia* ad asciugarsi».

«Poi cerchiamo di giocare con i tempi di raccolta: il vino viene realizzato con una parte di uva fresca insieme all'uva appassita sui graticci. Cerchiamo il giusto equilibrio tra dolcezza e acidità: vediamo la *Malvasia delle Lipari* ideale in abbinamento con i formaggi erborinati».

« 1 2 3 4 5 6 ... »



«Il *Salina Rosso* (*Nerello Capuccio* e *Nerello Mascalese*) ha una vinificazione classica, in acciaio, con macerazione a freddo per 3 o 4 giorni prima di partire con la fermentazione a temperatura controllata fino agli ultimi giorni, quando la lasciamo “libera” per avere una maggiore estrazione di colore. Poi lo lasciamo in botte di legno americano. Il *Salina Bianco* (*Inzolia* e *Catarratto*), invece, è tutto in acciaio, per cercare di valorizzare la semplicità del frutto e della mineralità».

Sui vini, piuttosto che addentrarci nelle singole descrizioni, è meglio concentrarsi su quel “fil rouge” che li accomuna. Premessa fondamentale: la qualità di questi vini è altissima. E soprattutto hanno una facilità di beva quasi disarmante. Ma l'elemento che più ci è piaciuto è ritrovare l'isola di Salina nel bicchiere: le sapidità dettate dal mare, i profumi legati al terreno vulcanico, l'intensità dei profumi, sono tutte espressioni che vengono evidenziate nei vini di *Cantine Colosi* realizzati a Salina. E delle quali è facile innamorarsi.

Condividi

Leggi anche

Quattro nuovi volti giovani sulla Guida di Identità Golose

Osteria Santa Maria, Marotta, Alex, I Tenerumi del Therasia: scopri con noi le ultime novità. Dalla Lombardia alla Sicilia



Alisia Benassi e Mirco Polli, *Osteria Santa Maria* ad Abbiategrasso (Milano)