



# Chiamami ancora Malvasia

4 Agosto 2021



## Malvasia un vino dal sapore antico



### Nelle Eolie per scoprire questo nettare

Il traghetto si avvicina all'arcipelago, la brezza del mare penetra nei polmoni e i raggi del sole accarezzano le isole donando loro una sembianza tale da rasserenare l'anima. Ci sto tornando, ancora, e il pensiero vola alla prima volta che respirai quest'aria e godetti di tanta bellezza. Mi tornano in mente i volti delle persone che conobbi e con

le quali ebbi la possibilità di condividere momenti bellissimi. I colori, i profumi e i sapori, le uve poste sui graticci ad appassire, i capperi nel sale e il duro lavoro delle persone. Poi ci furono altri viaggi, di lavoro e di piacere, e ogni volta che ho rimesso

### Italia da Gustare



Castelli del Po: storie che il Grande Fiume ha da raccontare

Italia da gustare 3 Agosto 2021

0

Uniti da una forte condivisione di intenti per promuovere e commercializzare l'asta del Grande Fiume Po in Emilia-Romagna, si sono uniti nei giorni scorsi...



Positano. Cena con vista e cucina sotto un cielo di stelle

Gusto 3 Agosto 2021

0

La cucina a vista è una delle tendenze più in voga nel mondo del fine dining: in un'epoca in cui gli chef e il loro lavoro...



Noverasco e Rivoira insieme per il progetto "Filiera 100% Italia"

Gusto 26 Luglio 2021

0

Grazie alla partnership con Rivoira, azienda piemontese specializzata nella produzione di mele e altra frutta, Noverasco amplia la gamma di prodotti da filiera 100%...



Pavia. Giornata di festa a San Giacomo della Cerreta, tappa della Via Francigena |...

Italia da gustare 24 Luglio 2021

0

Ultima domenica luglio, giorno di festa ricco di idee e cose da fare per festeggiare San Giacomo, protettore dei pellegrini: rievocazioni in costume, visite...

piede a Salina, a Vulcano, a Lipari, ne sono sempre rimasto incantato. Si amici cari, sto parlando delle isole Eolie, sette gemme che da millenni incantano gli uomini insidiandosi nei loro cuori. Ci sto tornando ancora per lavoro, per ritrovare ciò che già ho visto e conoscere nuove sfumature, per riassaporare i piatti e i vini, per rivedere panorami e scorci unici, per rivivere lo splendore del creato e la grandezza del Creatore. Chi non prova emozioni di fronte a certi anfratti naturali dubito che possa comprendere i veri valori della vita.



**malvasia day convegno**

Il vino di queste isole ha una storia antichissima, impossibile da raccontare in poche righe perché non menziono qualche secolo ma millenni. Sono gli scavi archeologi che ce lo dicono, a Salina e a Filicudi sono infatti stati ritrovati vinaccioli bruciati di vitis vinifera risalenti ad almeno 4000 anni fa. Mancano Alicudi, Panarea e Stromboli in questo mio racconto per completare l'arcipelago, così come manca il termine Malvasia: il vino eoliano di sempre. E' per lui che sto tornando, per riassaporarne in parte la lunga storia e per gustarne le ultime produzioni. Fin dal basso Medioevo, secondo le testimonianze, l'attività economica di queste terre emerse risultava florida anche se, per quanto riguarda gli ormai famosi vigneti di Salina, non particolarmente organizzata. Le incursioni dei pirati e l'assenza di difese architettoniche rendevano l'isola ottimale per l'agricoltura in genere ma non per la vita della popolazione. Si dovette attendere molto tempo prima che lo sviluppo enologico eoliano arrivasse al punto più alto della scalata. Fu infatti nell'800 che la produzione di Malvasia dolce ebbe maggiore risonanza e ciò avvenne grazie alla presenza di migliaia di soldati inglesi di stanza a Messina pronti a fronteggiare l'eventuale avanzata delle truppe napoleoniche.



Tour nella Città dei Conti, by Cartolina da Conversano

Italia da gustare 24 Luglio 2021

0

Ripartono i tour di "Cartolina da Conversano". Nella città a sud est di Bari si torna a vivere e respirare storia, arte, cultura, natura,...



**Agosto: 2021**

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« Lug



### **gamberi capo faro**

Ma al volgere del secolo successe l'imprevisto: la fillossera invase l'Europa e distrusse i vigneti. Speranze, lavoro, sogni andarono in frantumi obbligando tanti salinari ad emigrare oltre oceano. Ma perché ho scritto Malvasia dolce? Andiamo con ordine riassumendo alcuni concetti. Se andiamo a ritroso nel tempo comprendiamo che dal Trecento e per almeno tre secoli i vini che arrivavano sulle tavole occidentali erano di provenienza greca, anzi, di un'isola della Grecia: Monembasia. Non vi racconto di come il nome sia stato trasformato, soprattutto dai mercanti veneziani, ma vi ricordo che tutti quei vini erano denominati Malvasie. Alcuni li chiamavano Malvage altri più genericamente vini greci. Di fatto sta che proprio a Venezia le Malvasie erano anche le osterie, quelle che oggi ai nostri tempi chiamiamo Bacari. Ma non solo a Venezia, storia analoga la troviamo nella Firenze di allora con gli scritti e le menzioni in materia del Boccaccio. Nei secoli a venire tra guerre, invasioni, emigrazioni e concessioni vescovili alle Eolie, e in particolare a Salina, giunsero gruppi famigliari da altre terre che misero in pratica la coltivazione del capperò e posero a dimora i primi filari di Malvasia.



Quando parliamo di uva Malvasia teniamo conto del fatto che in Italia ne esistono di svariate tipologie: quella lunga, rosa, nera e con denominazioni legate ai territori: una ventina circa.

Dolce perché a Salina da allora l'uva viene vendemmiata e posta sui graticci ad appassire e dalla spremitura se ne ottiene un vino delizioso, dolce e delicato, fine ed armonico tanto amato dagli inglesi e conosciuto in tutto il mondo. Ma da alcuni anni i produttori locali, e di loro tra breve vi dirò alcune cose interessanti, hanno iniziato a produrre la Malvasia secca con ottimi risultati. Vini freschi, piacevoli che accompagnano la cucina isolana, soprattutto i piatti a base di pesce, ma allo stesso tempo ottimali come aperitivo o più semplicemente per un momento gioviale da condividere con della



buona compagnia.

I produttori sono in parte autoctoni e in parte arrivati da fuori, dalla Sicilia ma anche dal nord Italia e dall'estero, così come tra i gruppi famigliari dei secoli scorsi ci furono molti veneti. Sono

piccole cantine, parliamo di pochi ettari vitati, ma tutte con la loro storia e la loro atmosfera. Tra gli autoctoni c'è chi è giunto alla quarta generazione e tra i nordici chi ha contribuito alla rinascita dell'enologia eoliana già a cavallo tra gli anni 50 e 60 del secolo scorso. Rinascita vera e propria dopo i decenni post fillossera.

Ci sto tornando per vivere di persona la decima edizione del Malvasia Day, organizzato dal Consorzio di tutela della Malvasia, e le 12 cantine che vi partecipano: Punta Aria di Vulcano, Tenuta di Castellaro di Lipari e poi Tasca d'Almerita, Colosi, Caravaglio, Eolia, Fenech, Virgona, Barone di Villagrande e Hauner di Salina. Alcune le conosco e avrò il piacere di ritrovare persone amiche e volti cari, le altre le scoprirò seguendo un percorso determinato in modo tale da potere dialogare con i produttori, indigeni e non, e abbracciare i loro vini. Ma sarà anche un piacere ascoltare i racconti dello storico Marcello Sajia: è grazie ai suoi scritti che ho appreso tante notizie meravigliose sulle isole.

E poi ritroverò i capperi e cucunci che tanto amo, le ricette della tradizione come il pane eoliano, i piatti di pesce e di verdure il tutto abbinato alle Malvasie secche. La cucina eolina affonda la sua anima nella terra, nel mare e nel sole, è variegata e insaporita da mille espressioni che ne testimoniano la lunga storia. Ci sono tornato. L'ho fatto e in tutta sincerità me la sono gustata. E' vero che ho lavorato per la TV, per la radio, per scattare qualche foto e scrivere queste poche righe, ma è anche vero che ho bevuto vini veramente interessanti, Malvasie che si distinguono soprattutto per la facilità della beva.

Vini di grande qualità e ricchi di diversità, ognuno con espressioni e caratteristiche differenti dovute alle condizioni pedoclimatiche e dei terreni. La viticoltura eoliana è indubbiamente eroica costituita da tanta fatica, ma al tempo stesso arricchita dal terroir vulcanico e dalle varietà che ben si sposano donando un vero mix di interpretazioni.

Ci sono tornato, e spero tanto di farlo ancora perché, e questo ve lo dico a cuore aperto, le Eolie o Lipari sono isole dalla bellezza unica che meritano assolutamente una visita al fine di comprendere sempre di più quanto sia bella la nostra Italia. Per la sistemazione potete spaziare dal B&B ai luoghi di charme, dalla trattoria al ristorante stellato, ma potrete soprattutto gustare i sapori uniti al fascino indimenticabile della natura.



Servizio di Fabrizio Salce

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Pinterest](#)
[Email](#)
[Print](#)

Articolo precedente

**Il nuovo libro di Carmen Mancarella  
"Experience marketing, un'avventura  
chiamata Salento"**

Articolo successivo

**Il Festival dei Cinque Continenti torna  
a Venosa: in scena la XVI edizione**

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Eventi

**Da Tredici anni, la cantina  
"Bellussi" si conferma  
fornitore ufficiale della  
Biennale di Venezia**



Eventi

**Monza. Calici di Stelle a Villa  
Reale**



Gusto

**Positano. Cena con vista e  
cucina sotto un cielo di stelle**



Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

© Copyright 2021 Le Roy s.r.l. P.IVA 08873270964 ; Reg. Trib. ...  
Dir. Testata Dario Bordet - All Rights Reserved.

OK

Privacy policy

Chi siamo Privacy Policy Cookie Policy

Email: redazione@24orenews.it