

[Iscriviti alla Newsletter](#)[HOME](#)[IL PROGETTO](#)[I TEMI](#)[TOURS](#)[GLI APPUNTAMENTI](#)[CONTATTI](#)

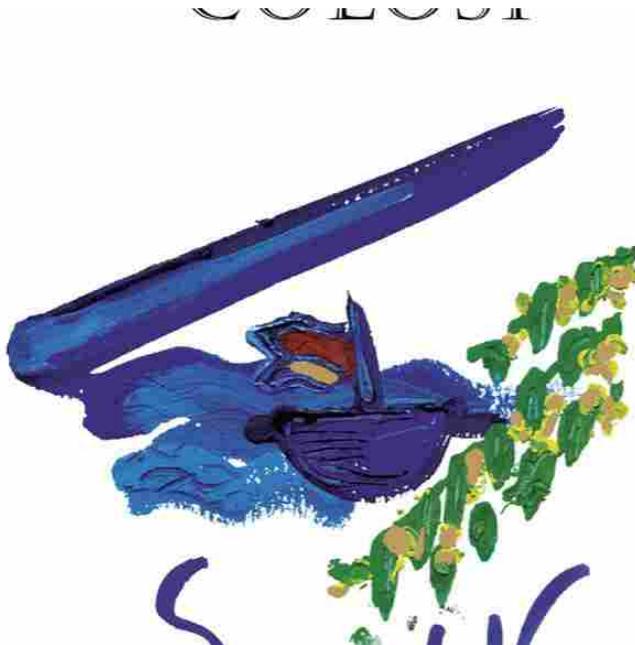
CERCA QUI



# La Secca del Capo di Colosi

di: Redazione

📅 28/07/2021



COLTIVATE IN LOCALITÀ  
CAPO FARO E PORRI,  
DOVE LE ESCURSIONI  
TERMICHE E  
LA MINERALITÀ DEL  
SUOLO VULCANICO  
ARRICCHISCONO IL  
PROFILO  
ORGANOLETTICO  
DELLE UVE. È UN BIANCO  
MEDITERRANEO, DI  
COMPLESSA INTENSITÀ  
AROMATICA, MORBIDEZZA  
E GIUSTA ACIDITÀ,  
CON NOTE DI FRUTTA  
ESOTICA, FICO D'INDIA,  
AGRUMI E ROSMARINO.

Impossibile dimenticare la prima volta che mi sono imbattuto in una bottiglia di Secca del Capo di Colosi. Successe circa sette anni fa e lo assaggiai in un gradevole, piccolo ristorante del centro storico di Palermo dove – giunto per la prima volta – avevo mangiato meglio che in altri ristoranti della città.

Il Gagini Social Restaurant, così si chiamava, iniziava a muovere i suoi passi. In carta vini bottiglie meno note, di pregio, di indubbia personalità. Non ricordo l'annata, ma ricordo benissimo una bocca rotonda, cremosa, insolita per un bianco delle Isole Minori. Con i pesci e le salse dello chef era l'etichetta perfetta e il pranzo fu un successo. Quello che accadde dopo, invece, è un'altra storia.

FP

Era il 2011 quando la famiglia **Colosi** diede il via ad uno dei progetti più riusciti della sua storia vinicola: un prodotto nuovo che valorizzasse in modo diverso la **Malvasia**, il vitigno protagonista di tutta la produzione vinicola delle Eolie.

Il conseguente automatico declassamento da DOC a IGP non scoraggiò **Piero Colosi** e il giovane figlio **Pietro**, appena entrato in

azienda dopo la laurea in enologia a San Michele all'Adige, i quali si dedicarono anima e corpo al nuovo vino, il primo creato insieme.

Per la *Secca del Capo* furono, e sono ancora oggi, riservati i migliori lotti provenienti dalle terrazze di proprietà della zona "Capo Faro" e "Porri", là dove le brezze notturne riescono a dare escursioni termiche fino a 10°C tra il giorno e la notte rendendo straordinario il profilo organolettico dei vini. Inoltre, proprio in località Capo Faro vi è una secca in mare considerata un punto particolarmente fortunato dai pescatori perché molto pescoso.

Il risultato è una Malvasia elegante, pienamente rispettosa della territorialità eoliana, ma allo stesso tempo facile da bere e comprensibile anche ai nuovi amanti del vino isolano.

L'epoca di vendemmia è compresa tra la fine di agosto e la prima decade di settembre. Le uve raccolte sono pigiate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta ad una temperatura di 14-16°C. Prima di essere imbottigliato il vino riposa in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Alla vista evidenzia un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati che rimandano al caldo sole della terra siciliana. Al palato possiede un'intensità aromatica fuori dalla portata dei classici vini siciliani, con aromi di frutta esotica, fico d'india, agrumi, rosmarino, corbezzolo, che la rendono unica. Fresca e armonica, la *Secca* risulta al contempo elegante e morbida, caratteristiche intrinseche del vitigno Malvasia.

Negli anni, il percorso di *Secca del Capo* è stato segnato da tanti premi e riconoscimenti, da ottimi punteggi sulle principali guide e nei maggiori concorsi vinicoli – tra cui i Decanter World Wine Awards, dove la *Secca* è stata premiata nel 2019 con il punteggio di 97/100 e la medaglia di Platino. Ma all'apprezzamento della critica si aggiunge prima di tutto quello del pubblico che ama questa vera e propria "cartolina liquida" capace di portare in sé tutto il sapore, il calore e la luce della meravigliosa isola di Salina dalla quale proviene. La produzione di atesta per la vendemmia 2020 in 16 mila bottiglie.

#### Cantine Colosi

A Salina, piccola isola verde e selvaggia dell'arcipelago eoliano, tra i profumi della macchia mediterranea e le vedute mozzafiato, la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare e produce sei vini unici e caratteristici. L'azienda, con i suoi 11,5 ettari di vigneto tutti certificati biologici e compresi tra Capo Faro e Porri, è fra i produttori più rappresentativi dell'arcipelago e maggiormente capaci di salvaguardare e valorizzare la produzione del vino Malvasia.

[www.cantinecolosi.it](http://www.cantinecolosi.it)



 Scarica PDF

#### Post Tags



#### Condividi Post

