

Divini
Malvasia day, i vignaioli di **Salina** brindano alla pace

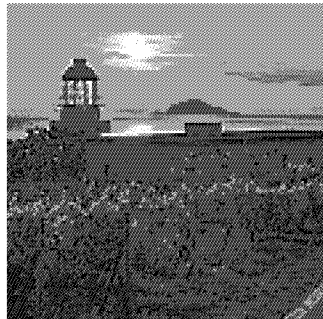


di **Luciano Ferraro**

Domani un'isola del Mediterraneo diventerà gialla. Un giallo d'oro e d'ambra, un giallo marziano, il giallo della Malvasia delle Lipari. Quindici vignaioli che tengono a bada i venti delle Eolie si riuniranno, piccoli e grandi, senza le rivalità di un tempo, per far conoscere i loro vini: sarà il Malvasia Day. A Salina, in un giorno giallo come quello che Guy de Maupassant trovò quando sbarcò qui: «Tutto è giallo intorno a me, sotto i miei piedi e sopra di me, di un giallo accecante, di un giallo pazzesco». Lo scrittore chiama la Malvasia eoliana il «vino dei vulcani», il suo collega Alexandre Dumas la descrive come «il più eccezionale vino che abbia mai assaggiato nella mia vita».

I due scrittori non sono così originali: nell'Ottocento la Malvasia delle Lipari, prodotta soprattutto a Salina, veniva esportata in tutta a Europa. L'avevano portata i greci, nel 588 avanti Cristo. Il maleducato resoconto dell'Arciduca d'Austria, all'inizio del secolo scorso, informa che alle Eolie «vivevano donne brutte e pelose» che producono un «nettare dolcissimo». Dopo che le viti sono sterminate dalla fillossera, un artista bresciano,

Carlo Hauner, riprende in mano i vecchi quaderni e libri dei viticoltori e riporta la Malvasia sul trono. La Doc arriva nel 1973. Hauner fa centro, altri lo seguono, facendo un punto di forza aziendale della Malvasia che imbottigliavano per famiglia e amici. Per tutti le stesse regole della versione dolce: i grappoli vengono fatti appassire al sole sui graticci, viene aggiunto al massimo il 5 per cento di Corinto nero. Il risultato è un vino a volte concentrato, dolce e sapido, più fruttato in alcune versioni. L'epica del vino indica come «eroica» viticoltura isolana, con pochi mezzi meccanici a disposizione e la siccità come compagna di molti estati. Si pensa a uomini e donne tosti che si inerpicano con i cesti tra i filari. Una



Un'immagine delle vigne di Salina

immagine che avrebbe potuto cambiare nel 2001, all'arrivo di Lucio Tasca d'Almerita, l'ex olimpionico di equitazione che guida l'azienda storica del vino siciliano (il padre, il conte Giuseppe, con gli amici della «Panaria film» si divertiva a Salina con le prime riprese subac-

quee). Ma per uno di quei fatti strani che accadono nel mondo enoico, i grandi «venuti da fuori» sono riusciti a fare squadra riunendo per la prima volta tutti i vignaioli dell'isola.

«Quando abbiamo rilevato le vigne a Capofaro — raccontano i Tasca d'Almerita — ci siamo confrontati con gli altri produttori isolani e con il Consorzio di Tutela: non c'era una linea comune né da un punto di vista tecnico-produttivo, né di comunicazione. Così abbiamo iniziato un processo "sociale", di empatia tra i produttori di Salina. Nel 2011, al primo Malvasia Day 2011, fu difficile mettere tutti dietro un banchetto, senza poter rispettare l'ordine alfabetico a causa delle vecchie liti mai sanificazione, ceneremo insieme, ognuno con la propria bottiglia, sentendoci parte della stessa missione». Oltre ai Tasca d'Almerita ci saranno al tavolo i vignaioli di Salina delle aziende Barone di Villagrande, Caravaglio, Colosi, D'Amico, Fenech, Florio, Carlo Hauner, Giona Hauner, Marchetta, Virgona. Da Vulcano Paola Lantieri e Punta Aria; da Panarea La Vigna di Pedrani; da Lipari la Tenuta di Castellaro. Il percorso di questo vino nel mondo sarà raccontato dal professor Attilio Scienza che parlerà delle «Malvasie prima di Venezia» sulle tracce del Dna delle uve. Sarà un giorno alla Maupassant, con «il liquido giallo che scorre».

 @CorriereDiVini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

