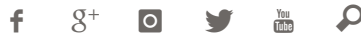


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

MALVASIA DELLE LIPARI: IL SOLE E IL VENTO DELLE ISOLE



AIS MILANO • 24 GIUGNO 2016

♥ 0 👁 65 ➦ 0



bicchiere-di-malvasia_MilanoPlatinum

Malvasia delle Lipari: il sole e il vento delle isole



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

I vini dolci che provengono dalle isole riservano al naso e al palato emozioni difficilmente riscontrabili in altri prodotti; l'azione del mare, unita a quella del sole, forgia profumi e sensazioni minerali che si fondono e si inseguono in bocca garantendo piacevolezze uniche.

A nord della Sicilia si trova l'arcipelago delle Eolie o Lipari (provincia di Messina) dalle quali proviene una eccellente malvasia.

La malvasia è un vitigno autoctono italiano che si declina in una ventina di varietà differenti.

La malvasia delle Lipari è una di queste. Fu introdotta dai colonizzatori greci che iniziarono a coltivarla sui terreni vulcanici dell'arcipelago, ed in particolare sull'isola di Salina, fin dal VI secolo, molto prima che le altre tipologie di malvasia si diffondessero sul resto del territorio nazionale.

La produzione raggiunse il suo apice nell'800 quando i soldati britannici, impegnati nel contrastare l'espansione di Napoleone, la elessero a vino da dessert per le tavole degli ufficiali.

La notorietà era tale che, uno per tutti, Guy de Maupassant nella sua "La vita errante" descrive, nel 1890, l'isola di Salina ed il suo vino: "mentre tornavo, avevo scoperto dalla barca un'isola nascosta dietro Lipari. Il battelliere la chiamò Salina. Lì si produce il vino di Malvasia. Volli bere... una bottiglia del celebre vino... E' proprio il vino dei Vulcani, denso, zuccherato, dorato ...".

La fillosera anche qui decimò la produzione che da circa 10.000 ettolitre scese a circa un decimo.

Attualmente grazie ad alcuni determinati produttori, la produzione è in ripresa e l'incremento della qualità media ne supporta la diffusione.

Nelle Lipari il terreno, di origine lavica, è altamente drenante e ricco di scheletro; i vigneti sono impervi e scoscesi tanto che la difficile conduzione porta a definire questa come "viticoltura di montagna" anche se praticata a poche centinaia di metri dal mare.

Il clima caldo e ben ventilato (le isole Eolie prendono il loro nome da Eolo, il dio del vento che la mitologia greca riteneva dimorasse in questi luoghi) consentono una crescita sana delle uve con una ottima concentrazione degli zuccheri e degli aromi.

La DOC Malvasia delle Lipari, istituita nel 1973, prevede la possibilità di produrre di vini bianchi, passiti o liquorosi. I vitigni ammessi sono la malvasia delle Lipari per una percentuale non superiore al 95% e uve Corinto per una percentuale tra il 5 e l'8%.

Il vino bianco che se ne ottiene presenta sentori fruttati e fragranti ma è la versione con uve appassite che esprime al meglio le potenzialità del vitigno. Lo splendido colore giallo dorato appaga l'occhio mentre il naso rimane ammaliato da profumi di frutta matura anche sciropata, agrumi canditi, miele e note di fiori secchi. Al palato evidenzia una vellutata avvolgenza completata da una buona persistenza.

È un vino tipicamente da dessert facilmente abbinabile ai dolci tipici siciliani, le cassate, il torrone, i dolci alla mandorla ma anche alle crostate di marmellata e alla piccola pasticceria. Interessanti anche gli abbinamenti con formaggi erborinati e pecorino piccante oppure con frutta fresca. Per gustare al meglio il passito, la temperatura di servizio deve essere intorno ai 10 °C.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Lipari Malvasia delle Lipari sole vento vino

THE AUTHOR

AIS MILANO



L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV