



DEGUSTAZIONE

Sicilia – Sole e mare nei vini di Colosi



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 aprile 2023

Isola di Salina. Eolie. Sicilia. Terra e mare, vulcano e vento.

La salinità e la sapidità sono i tratti distintivi dei vini di **Colosi** che dal 1987 produce sull'isola. Oltre 11 ettari, gestiti in agricoltura biologica, e piantati con i vitigni tradizionali Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto e Malvasia.

Pietro e Marianna, terza generazione della famiglia Colosi, insieme a mamma Linda e papà Piero, gestiscono l'azienda, la cui cantina, realizzata nel 2004, è parzialmente interrata per integrarsi quanto più possibile nell'incantevole paesaggio eoliano dove Salina è sicuramente l'isola che ha saputo maggiormente preservare la viticoltura e, con essa, una biodiversità unica nel suo genere.

Terre vulcaniche e venti costituiscono gli elementi distintivi che contraddistinguono e caratterizzano i vini di Colosi le cui uve sono coltivate in piccoli appezzamenti che i terrazzamenti ritagliano su terreni sconnessi e con forti pendenze. Ovviamente tutte le lavorazioni sono manuali.



I vini

Salina IGP Bianco 2022

Da uve Inzolia, Catarratto e Grillo vinificate in acciaio.

Un vino fresco che fa della mineralità il suo tratto distintivo. Elegante e piacevole, dalla facile beva, si dipana su sentori di fiori bianchi e frutta a pasta bianca.

Salina IGP Secca del Capo 2022

Malvasia delle Lipari vinificata secca senza sovrasmaturazione delle uve.

La nota varietale emerge prepotente all'olfatto caratterizzata da profumi dolci di frutta esotica e freschi di agrume. Il sorso spiazza: le dolcezze olfattive sono sostituite dalla sapidità che guida la beva e che comunque lascia trasparire, nel finale, piacevoli aromi di frutta fresca.



Salina IGT Rosato 2022

50% Nerello Mascalese, 50% Corinto bianco. Matura in acciaio.

Dall'accattivante colore ciliegia conquista il naso con le sue note fruttate. La sapidità gioca un ruolo di primo piano al sorso, scorrevole e verticale. Acidità vibrante per un finale giocato sui toni della frutta rossa matura.

Salina IGT Rosso 2021

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio in egual misura. 12 mesi in botte grande.

Anche in questo vino la vena sapida conduce il sorso che trova nella morbidezza data dal passaggio in legno il punto di equilibrio. Piacevoli ritorni di frutta croccante e spezie.

Salina IGP Rosso Guardiano del Faro 2020

Uve Nerello Mascalese da una particella a Capofaro. 12 mesi in barrique di rovere francese e americano.

Un vino importante per celebrare i 35 anni di attività della cantina. Le note si fanno importanti con una chiara presenza della sosta in botte, la frutta, scura e matura, accompagna le note tostate di cioccolato e frutta secca. La sapidità, ben presente, contribuisce alla longevità che la bottiglia lascia presagire.



Fanno discorso a parte i vini dolci a base Malvasia delle Lipari.

Salina Dop, Malvasia delle Lipari Naturale Nurah 2021

Vendemmia tardiva e fermentazione e maturazione in acciaio. 110 grammi/litro di zucchero residuo.

Dal colore dorato intenso screziato di accenni verdolini, è un tripudio di profumi che rimandano al mare e al sole. Il naso è accogliente e complesso, dalla zagara al cedro candito, dall'albicocca all'uva sultanina. In bocca è un vino guidato dal sale e dal sole. Freschezza integrata e infine persistenza che chiude con un finale di mandorla.

Salina Dop Malvasia Passito Na'jm 2020

Uve appassite sui graticci e poi vinificate in acciaio. Residuo zuccherino di 160 grammi/litro.

Un vino dal colore inteso così come lo sono i suoi profumi che associano i classici sentori della frutta candita a una vena minerale e vegetale; poi ancora uva passita e lacche per finire. Naso confermato dalla bocca con note di mandorla e nocciola. Lunghissima persistenza e spalla acida che allontana ogni seppur minimo accenno di stucchevolezza.



<https://vinodabere.it/sicilia-sole-e-mare-nei-vini-di-colosi/>