

slow



VINI D'ISOLA, VINI DI MARE

Panoramica delle produzioni enologiche
nelle isole italiane "minori"

96

di Giancarlo Gariglio

Clima e viticoltura sono legati a doppio filo. Per questo l'influenza del mare sulle condizioni atmosferiche rende intrigante lo studio dei vini che nascono a pochi passi dal Mediterraneo. In quelle bottiglie si può percepire l'energia sviluppata dalle acque e quanto questa influenzi il risultato finale

foto di Walter Turcato/Fiaf

slow



100

Isole Eolie

Anche qui, come in Toscana, sono sette sorelle (Lipari, Salina, Vulcano, Stromboli, Panarea, Alicudi e Filicudi) a riempire un orizzonte paesaggistico di rara e struggente bellezza. Salina, che prende il nome da una laguna da cui si estraeva il sale, è l'isola rimasta più legata all'agricoltura: basti ricordare la coltivazione del famoso capperò. Qui il vitigno più importante è la malvasia, che ricopre circa 90 ettari: di questi, un po' più della metà è iscritto alla Doc. La produzione del passito sta rivivendo i fasti di un tempo anche grazie all'impegno di una grande azienda come Tasca d'Almerita, che ha creato la cantina Capofaro. Ma non bisogna dimenticare gli storici produttori: Caravaglio e Hauner. A Lipari, uno scoglio vulcanico, si sta affermando una nuova azienda che ha investito tanto denaro e tante energie per realizzare un sogno, quello di produrre vini di altissima qualità. Stiamo parlando di Tenuta di Castellaro che con il Bianco Pomice e il Nero Ossidiana, nomi molto evocativi, sta raggiungendo risultati insperati, e forse entro breve superati grazie alla costruzione di una nuova e avveniristica cantina.

Pantelleria

Chiudiamo questa carrellata con la più estrema delle nostre isole, e anche la più meridionale tra quelle che producono vino. Il vento costante, la roccia nera come la pece, il mare intorno a perdita d'occhio, il faro di Tunisi che brilla di notte a ricordarci che l'Africa è vicina... Tutto questo è Pantelleria. Un'isola modellata non solo dagli agenti atmosferici, ma anche da generazioni di instancabili agricoltori, come dimostrano i muretti a secco tirati su per contenere viti travestite da arbusti, per non soccombere alla forza del vento. Il vitigno principe è il moscato di Alessandria o zibibbo, e il prodotto che nasce da queste uve è il celebre Moscato Passito (bevete la tipologia Naturale, mi raccomando, ed evitate come la peste il Passito liquoroso). Anche qui, dopo anni di abbandono, stiamo assistendo alla riscoperta e alla rinascita dell'enologia pantasca. Due i produttori di maggior interesse: Salvatore Ferrandes, piccolo artigiano dalla grande esperienza, e Donnafugata, che qui sull'isola ha intrapreso una battaglia per la coltivazione e la produzione tradizionale del passito. Vale inoltre la pena citare altre due piccole realtà come Basile e Solidea.