

Malvasia delle Lipari Passito DOC, il prezioso gioiello delle Eolie

scritto da Amanda Arena | 28/10/2020



Uno tra i vitigni autoctoni più antichi di Sicilia è il protagonista di un fascinoso vino dolce che si distingue per profondità aromatica, insolita complessità e morbidezza

L'arcipelago eoliano, con le sue sette isole disseminate al largo della costa settentrionale siciliana, affascina per gli irripetibili scorci naturali, la bellezza del mare e i sapori della sua cucina semplice e genuina. Qui la palette dell'autunno brilla ancora d'estate, fa da sfondo alla vivacità dei colori mediterranei e a un caleidoscopio di suggestioni tutte da scoprire.

È anche una terra magica, dove la storia del territorio s'intreccia da tempo immemorabile alla storia dell'uva, che regala uno dei vini siciliani più seducenti ottenuto da **uve Malvasia di Lipari e Corinto Nero**: la **Malvasia delle Lipari Passito DOC**. Avvolgente ed emozionale, vulcanica per natura. Figlia di un terroir unico, nasce da uve sovrarmature appassite naturalmente in pianta o al

sole sui “cannizzi” (graticci di listarelle di canne) per circa 10-20 giorni al fine di raggiungere una maggiore concentrazione di zuccheri e aromi, prevede fermentazioni lunghe a temperatura controllata in recipienti di piccola capacità.

Storia di un vitigno errante

La **Malvasia delle Lipari** è un vitigno aromatico appartenente alla famiglia di Malvasie presenti in Italia, nel bacino del Mediterraneo. È coltivata nelle **Eolie**, soprattutto nell'isola di Salina, e in quelle di Lipari e Vulcano. Per **Diodoro Siculo** l'introduzione della Malvasia a Salina si deve ai colonizzatori greci, giunti nelle Eolie intorno al 588 a.C.

L'origine del suo nome deriva, probabilmente, da un antico porto del Peloponneso colonia della Serenissima, chiamato Menemvasia o Monovaxia (cioè porto con una sola entrata). Qui si producevano vini dolci e aromatici, spediti in Europa dai mercanti veneziani che commerciavano il “*Vinum de Malvasie*”. La popolarità della Malvasia è legata alla città di Venezia, dove un tempo le osterie si chiamano “malvase”.

Nell'800 il commercio di Malvasia si diffuse in tutta Europa, grazie agli inglesi di stanza a Messina. Lo scrittore **Alexandre Dumas**, nel suo diario di viaggio sulle Eolie, ne rimase letteralmente affascinato e annotò:

«Venne portata una bottiglia di Malvasia delle Lipari; fu il vino più eccezionale che abbia mai assaggiato nella mia vita».

Dopo l'avvento della fillossera, che distrusse i vigneti nel continente europeo, la produzione della Malvasia subisce un arresto. Alla fine degli anni '80, sotto l'impulso di alcuni illuminati produttori, si ha una forte ripresa della viticoltura eoliana che riporta in auge questo vino, secondo l'antica tradizione dei contadini locali, finché nel 1973 le uve di Malvasia delle Lipari ottengono il riconoscimento della DOC (Denominazione di Origine Controllata).

Malvasia delle Lipari DOC: caratteristiche e tipologie

Di colore giallo dorato, tendente all'ambra della luce che inonda le Eolie al tramonto, all'olfatto offre un bouquet ampio e raffinato, articolato su note di fiori di campo, miele, origano, rosmarino, ginestra, zagara, frutti esotici ed eucalipto. In bocca l'attacco è piacevolmente dolce, ricco di aromi di albicocche candite, miele, frutta secca, macchia mediterranea e mandorle, ben sostenuti da una piacevole freschezza.

La **Malvasia delle Lipari DOC** nasce in suoli di origine vulcanica e sabbiosa, ricchi di zolfo e ossidiana, che donano al vino una buona acidità. Racconta di una viticoltura eroica disegnata da vigneti coltivati, nelle aree di forte pendenza, sui caratteristici muretti a secco di pietra lavica che rendono il paesaggio unico al mondo. È il risultato di tecniche antichissime e, secondo il [Disciplinare](#), è prodotta da uve di Malvasia di Lipari (massimo del 95%) e Corinto Nero (dal 5 all'8%), in tre differenti tipologie a seconda della dolcezza: **Malvasia delle Lipari Secca**, **Malvasia Liquorosa** e **Passito della Malvasia**.

L'affinamento del vino per le prime due versioni è di almeno sei mesi. La **Malvasia delle Lipari Liquorosa** è fortificata con l'aggiunta di alcol di vino (titolo alcolometrico minimo di 20 gradi). Il **Passito** è ottenuto dalle stesse uve impiegate per la versione secca - lasciate appassire parzialmente sulla pianta o sui graticci - con affinamento di almeno sei mesi obbligatori. Deve contenere almeno il

6% di zuccheri residui, gradazione alcolica minima di 18 gradi, ed è immesso sul mercato non prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Malvasia delle Lipari Passito DOC: abbinamenti con il cibo

Il **Passito della Malvasia delle Lipari** è uno dei vini più eccellenti da dessert. Si abbina alla perfezione con la [pasticceria secca siciliana](#), con il cioccolato, con crostate alla marmellata, ma anche a formaggi stagionati o a pasta morbida. Nel periodo natalizio è ideale per accompagnare dolci come il panettone artigianale, il pandoro, biscotti alle noci o alle mandorle e il torrone. Il suo aroma avvolgente può essere apprezzato anche bevendolo da sola, come vino da meditazione.