Cosa succede Civiltà del bere

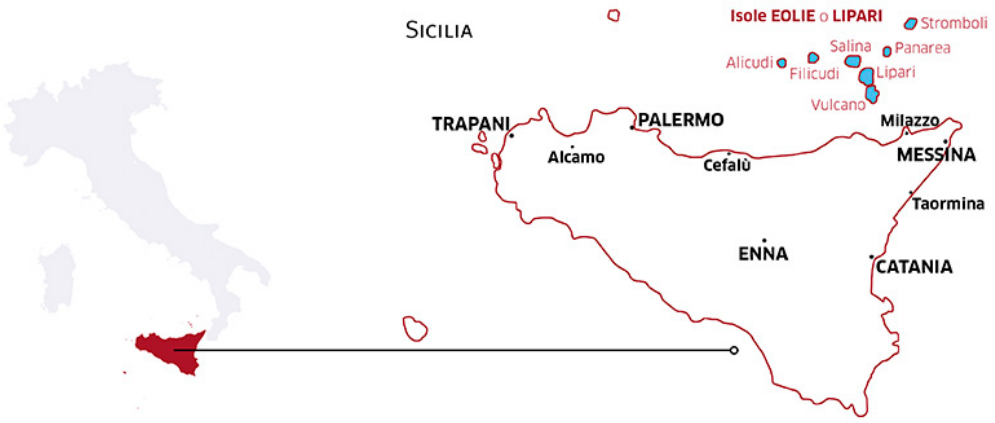
Non solo Passito: la Malvasia delle Lipari Doc vuole essere secca

2 Settembre 2026 Alessandra Piubello Sicilia



La Malvasia delle Lipari occupa una nicchia di mercato con le sue 100.000 bottiglie prodotte l'anno a Doc e 300.000 a Igt Salina © Tenuta di Castellaro - B. Tarantino

> *Il rilancio della denominazione delle isole Eolie passerà dall'introduzione della tipologia Bianco in versione secco, che oggi sposa meglio i gusti dei consumatori. Il Passito rimarrà il vino della memoria, tramandato da generazioni*



Le sette perle dell'arcipelago eoliano, a circa 40 km dalla costa tirrenica messinese, sono il primo patrimonio Unesco di carattere naturale italiano riconosciuto nel 2000. La viticoltura qui è una storia antica, portata dai Greci, progressivamente andata scomparendo: nel 1800 si produceva circa dieci volte tanto rispetto ad oggi.
Il vitigno principe è la **Malvasia delle Lipari**, che pur condividendo il Dna con altri vitigni (Malvasia di Bosa in Sardegna, Greco di Bianco in Calabria e altre varietà diffuse all'estero) ha sviluppato in questo ambiente pedologico unico un fenotipo (quel complesso di caratteristiche determinato dall'interazione tra la costituzione genetica e l'ambiente) distintivo. La Malvasia delle Lipari **resiste bene alla siccità**, ma soffre per l'oidio ed è **poco produttiva** con i suoi grappoli spargoli e acini piccoli. Le isole vitate sono: **Salina** (dove insiste la maggior parte degli ettari vitati), **Lipari**, **Vulcano** e **Stromboli**.

Tra le prime Doc siciliane

La Malvasia delle Lipari viene riconosciuta tra le prime **Doc** siciliane **nel 1973**, mentre il **Consorzio** è fondato nel 2016, a vigilare sia sulla Doc sia sulla Igt Salina. **Mauro Pollastri, presidente** al secondo mandato, ci aggiorna sulle novità: «Sono anni che stiamo lavorando per arrivare a un percorso di valorizzazione condiviso, in sintonia con il cambiamento delle modalità di consumo». È necessario un lavoro di squadra e di collaborazione reciproca tra produttori, che purtroppo si fatica a instaurare.



Mauro Pollastri, presidente del Consorzio Malvasia delle Lipari

Le tipologie della Malvasia di Lipari

La Doc comprende: Malvasia delle Lipari **Passito** (vino dolce ottenuto da uve raccolte tardivamente e appassite al sole sui tipici graticci di canne, “i cannizzi”, dai 10 ai 20 giorni, che è la versione tradizionale); Malvasia delle Lipari **naturale** (i grappoli sono lasciati maturare sulla pianta e non vengono appassiti); Malvasia delle Lipari **Liquoroso** (addizionata con alcol). I vitigni consentiti dal disciplinare sono Malvasia delle Lipari massimo 95%, Corinto nero dal 5 all’8%. 0oèòàLa Malvasia delle Lipari Passito è il vino della memoria, tramandato di generazione in generazione dagli isolani, ma, considerando lo scarso appeal dei vini dolci, il rilancio passa da una dimensione contemporanea che parli il linguaggio di un vino bianco, fresco, secco, sapido e marino.

La novità del bianco secco Doc

Le proposte avanzate all'assemblea dei produttori e poi naufragate sono molte, ma un'intesa, in linea di massima, sembra finalmente raggiunta. «Andremo verso l'eliminazione della Malvasia delle Lipari Liquorosa, peraltro quasi inesistente», prosegue Pollastri, «per introdurre un'altra tipologia: la **Malvasia delle Lipari Bianco Doc**, che non sarebbe dolce come le altre. Inoltre vorremmo valorizzare ogni singola isola, creando delle **Uga specifiche**: sotto l'ombrello dell'Uga principale, Isole Eolie, andremmo a mettere in risalto ogni isola, con tutta la forza evocativa che comporterebbe. Sono tutte di origine vulcanica, ma geologicamente diverse, secondo le colate laviche e le eruzioni».

L'evoluzione dell'Igt Salina Malvasia

L'introduzione di questa nuova tipologia, che tutelerebbe maggiormente la Malvasia delle Lipari Doc rispetto all'Igt Salina (che peraltro comprende numerosi vitigni), uscirebbe prima sul mercato rispetto alle altre versioni dolci. Inoltre consentirebbe di intercettare un pubblico che ha già potuto apprezzarla nella sua **versione secca**, grazie ai pochi produttori illuminati che l'hanno imbottigliata come **Igt Salina Malvasia**, poiché purtroppo non presente ancora nel disciplinare della Doc. L'interpretazione in secco della Malvasia delle Lipari attrae per la sua versatilità, flessibilità negli abbinamenti gastronomici, per la freschezza e il suo peculiare carattere, comunque di **timbro vulcanico**.



Il vino dolce è ottenuto da uve raccolte tardivamente e appassite al sole su graticci di canne, detti “cannizzi”, da 10 a 20 giorni © Tenuta di Castellaro – B. Tarantino

I numeri della Malvasia di Lipari Doc

Il **Consorzio** Malvasia delle Lipari raggruppa **12 produttori**, di cui 3 in biologico certificato. Gli **ettari** sono **160**, «in crescita costante», commenta Pollastri, «ogni anno in aumento di circa il 5%». Le **bottiglie** prodotte nel 2025 sono di circa **100.000** a Doc e 300.000 a Igt Salina. È una nicchia di mercato; i numeri, infatti, sono bassi, ma si può lavorare sulla rarità venduta a prezzi di un certo livello. Perché produrre nelle Eolie, simbolo di **viticoltura eroica**, non è per nulla semplice: manca la manodopera, che preferisce lavorare nel turismo; si fatica a operare in aree di forte pendenza e sui terrazzamenti dai caratteristici muretti a secco di pietra lavica; la risoluzione di problemi apparentemente semplici, quali per esempio parti di macchinari che si rompono, possono richiedere giorni.

Difficoltà di logistica ed enoturismo

Per qualsiasi evenienza, quindi, bisogna raggiungere la terraferma. Non sempre ci sono gli **aliscafi** (dipende dalle condizioni metereologiche) e comunque bisogna rispettare gli orari, sia all'andata sia al ritorno, che implicano un impegno di tempo maggiore rispetto a chi lavora sul continente. Per non parlare delle notevoli difficoltà di **logistica**.
«Le Eolie sono molto frequentate dai turisti», osserva Pollastri, «ma dobbiamo spingere di più sull'**enoturismo**. Esistono realtà molto attrezzate e altre meno, ma ci stiamo lavorando, anche per destagionalizzare la domanda».

Il ruolo dei ristoratori eoliani

Nella promozione **della versione secca della Malvasia delle Lipari** molto hanno fatto i ristoratori eoliani, proponendola ai turisti. Abbinare un paesaggio a un vino incide particolarmente sul ricordo dell'esperienza, e il paradiso eoliano, con la sua bellezza da togliere il fiato, crea una connessione indimenticabile. Per poter però essere presente nelle carte dei vini a livello nazionale e internazionale, **la Doc aiuterebbe**, procurando maggior visibilità e possibilità di racconto a un pubblico più vasto.