Tre letture contemporanee della Malvasia delle Lipari

3 Settembre 2026 Alessandra Piubello Sicilia



Nel caso della Malvasia delle Lipari si può parlare di viticoltura eroica: si fatica a operare in aree di forte pendenza e sui terrazzamenti

> *Antonino Caravaglio, con l'amico d'Oltrape Duroux (Château Palmer a Margaux), è stato il primo a testare la versione secca. Il Passito di Tenuta di Castellaro è equilibrato e fresco. Barbanacoli valorizza longevità e vigne vecchie*

La **Malvasia delle Lipari**, coltivata tra **Salina, Lipari, Vulcano e Stromboli**, si prepara a fare il suo ingresso nell'era contemporanea ultimando un percorso di valorizzazione condiviso tra tutti i produttori, in sintonia con il cambiamento dei consumi. L'intesa, finalmente raggiunta, riguarderà (come pubblicato ieri) l'introduzione della tipologia **Bianco in versione secco** e l'abbandono definitivo di quella Liquorosa. Al vaglio anche l'introduzione dell'**Uga** ombrello Isole Eolie e le altre Unità geografiche aggiuntive specifiche per ogni isola. E alcuni produttori lavorano in questa direzione già da diversi anni.

Caravaglio pioniere della Malvasia delle Lipari secca

Antonino Caravaglio è un salinaro Doc, nato da genitori di Salina, vignaiolo profondamente legato alla sua terra e con un'apertura visionaria sul futuro. Non a caso fu il primo nel 2010 a vinificare la **Malvasia delle Lipari in versione secca** e sperimentò molto, anche con la macerazione sulle bucce. Caravaglio fonda la sua azienda nel 1992, ora lavora circa **18 ettari tra Salina, Lipari e Vulcano** in biologico certificato. Vende solo nel canale Horeca ed esporta il 40% della produzione, circa **55.000 bottiglie**. La stima per l'opera di questo vignaiolo autentico si è consolidata negli anni, sia a livello nazionale sia internazionale.



Antonino Caravaglio

Piano della Croce dalla joint venture con Bordeaux

Caravaglio da 15 anni conosce **Thomas Duroux**, Ceo di **Château Palmer** a Margaux (Bordeaux), e con l'annata 2024 hanno dato vita, insieme, a due cru di Salina. Un progetto che porterà alla ribalta internazionale la Malvasia delle Lipari in versione secca e di cui abbiamo parlato anche **qui**. **Piano della Croce Igt Salina Malvasia** (100% Malvasia delle Lipari) offre un profilo olfattivo ampio, avvolgente, dai fiori di acacia alle erbe aromatiche, agli agrumi, a un tocco di spezie. Che sia un fuoriclasse destinato alla longevità si percepisce dalla trama profonda, di splendente eleganza, dalla dinamica gustativa slanciata, dalla chiusura sapida e persistente.

Tenuta di Castellaro è attenta all'enoturista

Tenuta di Castellaro nasce dall'innamoramento di un bergamasco per Lipari. Galeotta fu la vela, che lo portò sull'isola, dove il messaggio gli fu chiaro. «Ho sentito che questo luogo mi chiamava», racconta **Massimo Lentsch**, «anche se le vigne erano abbandonate, ho capito che volevo produrre vino qui». Nel 2005 fonda l'azienda. I **16 ettari** vitati ad alberello si trovano per la maggior parte nella piana di Castellaro a 350 metri di altitudine, dove sorge anche la moderna cantina ipogea. La struttura è ben organizzata per l'**enoturismo**: tre residenze all'interno delle vigne per il pernottamento, il bistrot e una serie di esperienze per l'enoturista, tra cui spicca il picnic al tramonto in una vigna con vista spettacolare.



Massimo Lentsch

Elegante e fresco Passito

La produzione, certificata biologica, si attesta sulle **75.000 bottiglie**, vendute per il 75% in Horeca, 15% in vendita diretta e 5% sul proprio e-commerce. L'export è dell'85%. La **Malvasia delle Lipari Passito** proviene da vigna Cappero, a 70 metri di altitudine. Il naso ampio, dai profumi seducenti di albicocca matura, uva passa e spezie introduce un sorso elegante dalla morbidezza mai stucchevole e dall'equilibrio rimarchevole. Il sorso è comunque fresco, di compiuto slancio gustativo che non pesa né in volume né in pienezza.

La chicca di Barbanacoli

Barbanacoli è un toponimo ed è il nome dell'azienda fondata nel 2020 a Salina da **Clara Schwartzenberg**, parigina, **e Diego Taranto**, marinaio salinaro. È una delle ultime aziende costituite. Clara lascia la Francia e il teatro per amore di Diego e dell'isola, sposando il sogno del suo compagno di fare vino. L'occasione arriva con l'acquisto di quasi **3**

ettari di vigne piantate negli anni Settanta e Novanta del secolo scorso, dallo zio del precedente proprietario, il comandante Pino Corrà, a un'altitudine compresa tra i 200 e 350 metri. Producono circa 12.000 bottiglie, commercializzate per il 60% in Horeca, il resto in vendita diretta. L'export è del 35%.



Clara Schwartzenberg e Diego Taranto

Una versione longeva

L'approccio è poco interventista, mirato a valorizzare la longevità della Malvasia delle Lipari da vigne vecchie. Il **Bianco del Comandante Igt Salina Malvasia** (100% Malvasia delle Lipari), attualmente in commercio con l'annata 2023, esprime un'intensa varietà olfattiva, dai fiori di arancio alle erbe aromatiche, dai frutti gialli maturi al pepe bianco. La trama è materica ma orchestrata con leggerezza, per un sorso fresco e piacevole che induce alla beva.