

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

14 Aprile 2009

[Salina bianco 2005 Marchiopo: un bianco che non ti aspetteresti](#)



Non so se davvero, come afferma con sicurezza Franco Maria Ricci, nell'[ormai celebre intervista](#) che tanto clamore ha destato, sarà la Sicilia ad affermarsi, con “una apoteosi” quale la regione del vino 2009. Se lo farà, ma a me la previsione del presidente dell’A.I.S. Lazio appare un po’ troppo ottimistica, perché altre continuano ad essere, a mio avviso, le regioni più interessanti e vitali del panorama italiano, non sarà certo per merito dei troppi vini seriali, intercambiabili e sovrapponibili, perché tutti uguali tra loro, che si producono oggi nella terra di Archimede e Pirandello, le sfilate di Cabernet, Merlot, Syrah dolci, muscolari e rotondi, oppure i molti Nero d’Avola, con o senza spruzzate dei vitigni di cui sopra, che non ti rivelano nulla dei loro terroir d’appartenenza e che si rassomigliano tutti generando nel consumatore un senso di noia, il fastidio del *déjà vu* e bu.

A fare la nobilitate di questa grande terra da vino continueranno piuttosto, oltre ai migliori Marsala, ai più autentici Passiti di Pantelleria, ai vini dell’Etna e delle Lipari, ai Cerasuolo di Vittoria, i vini outsider, piccole produzioni, magari espressioni di piccole Doc come Faro, che hanno il potere, quando t’imbatti a sorpresa in loro, di stregarti, di regalarti l’emozione autentica dell’unico, dell’irripetibile, del magico, la sensazione dell’appartenenza di quel vino ad un posto speciale, le *goût du terroir*, come amano dire i francesi o “*the taste of the earth*” come tradurrebbero gli anglosassoni.

Sono questi vini che non ti aspetteresti, che ti spiazzano letteralmente, che ti fanno mancare punti di riferimento e che t’intrigano proprio perché speciali, irregolari, un po’ pazzi ed estremi, a costituire il vero elemento di attrazione per una viticoltura che non ha ancora capito che potrebbe essere grande nello spirito e nelle ambizioni e non solo nelle dimensioni. Ho già parlato, di recente, di alcuni vini siciliani che mi hanno letteralmente fatto venire i brividi, un [Monreale Doc](#) marchiato a fuoco dall’uva Perricone utilizzata e un raro [Faro Doc](#) a base di Nerello (Mascalse e Cappuccio) e Nocera, nonché un sinuoso [Moscato di Noto](#) profumato di zagare e miele.

Oggi mi piace segnalare invece, ancora compreso in quel manello di vini rari, vini da intenditori e da persone alla ricerca di emozioni forti, che compongono la selezione fatta per la società [Marchiopo](#) da Giovanni Marchiorello e Fabrizio Zardini, un bellissimo bianco siciliano, che più isolano non si potrebbe, un **Salina bianco Igt 2005**, figlio di quelle uve Inzolia e Grillo che con il Catarratto etneo costituiscono la base da cui nascono (macché Chardonnay, Sauvignon, Müller Thurgau o Viognier!) i più veritieri ed interessanti bianchi siculi.

Un vino figlio del particolare microclima e terroir delle Isole Eolie, frutto della collaborazione tra la Marchiopo ed un nome che ha fatto sognare legioni di appassionati, Hauner (do you remember la Malvasia di Lipari vino mito degli anni Settanta-Ottanta?) azienda oggi condotta dal figlio dopo la scomparsa di Carlo. Eolie, Lipari, isole siciliane, e ti verrebbe di pensare ad un passito, ad un vino dolce carezzevole e avvolgente con la sua dolcezza, con la capacità di concentrare tutto il calore e la forza del sole.

Invece, dagli stessi terreni di origine vulcanica, ricchi di sostanze organiche e di elementi minerali, da vigneti allevati a spalliera esposti a nord est e posti ad altezze varianti dai circa 100 ai 400 metri, ecco arrivarci, quasi “a tradimento” un bianco secco, asciutto, essenziale e petroso, figlio della pietra e della lava, anti-spettacolare per essenza, che la dolcezza la manifesta solo nel colore, uno stregante paglierino dorato squillante di ammaliante intensità e brillantezza, che regala armonia e pace a chi ne osservi lo splendore nel bicchiere e se ne faccia catturare dagli infiniti riflessi, e che sin dalla prima “snasata”, dal primo sorso si accampa nella tua mente, e nel tuo cuore, in maniera indelebile.

Naso fitto, compatto, solare, inconfondibilmente mediterraneo e marino, con salda tessitura e grande energia, l'albicocca e gli agrumi canditi ad intrecciarsi con i fiori d'arancio, il gelsomino, le erbe aromatiche, la pietra focaia, lievi accenni boschivi e tanto sale, a comporre un insieme di assoluta eleganza, pulizia e delicatezza.

Ma è poi la bocca, con quell'attacco incredibilmente incisivo, nervoso, asciutto, scattante, che arriva diretto al cuore del palato e lo percorre in profondità, con lunga persistenza, a colpire e conquistarti, con quella sapidità, quello iodio, quella vertigine che ti coglie mentre sei inondato dal sole in mezzo al mare, che è energia e vibrazione petrosa allo stato puro, freschezza, carattere, pienezza di sapore (netti la mandorla ed un accenno di liquirizia), ossidazione perfettamente controllata, incisività, nerbo, equilibrio tra tutte le componenti, esaltato da un'acidità perfettamente calibrata e da un alcol in sottotono.

Ed è piacere vero, fatto di semplicità ed immediatezza, il vino che torna ad essere qualcosa che ti gratifica e ti va al cuore, evocando salde radici e terre lontane, berlo sorso dopo sorso...

1f73

Scritto Martedì, 14 Aprile, 2009 alle 9:30 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

• L'autore



[Franco Ziliani](#)

francoziliani@yahoo.it

[A proposito di Vino al vino](#)