



HOME LE CITTÀ POLITICA SALUTE TIMELINE SPORT RUBRICHE ARCHIVIO



### Tre, e più, Bicchieri con Antonino Caravaglio

9 settembre 2017 Giulia Monteleone

Sono andata a trovarlo lo scorso giovedì, in tempi non sospetti. Appuntamento alle 18 da Silvio, dove si mangia la miglior granita di Santa Marina di Salina. È venuto a prendermi con una panda verde, vecchio modello, una di quelle che ne ha viste di tutti i colori ma sulla quale puoi sempre contare. La destinazione? Malfa.



Antonino Caravaglio e la sua Malvasia

"Ti dispiace se facciamo una piccola deviazione?" No Nino, non mi dispiace affatto, tanto più se la deviazione ci porta alla scoperta di piccole vigne di Malvasia nascoste tra le case colorate di questa isola meravigliosa.

È tempo di vendemmia a Salina, e Antonino Caravaglio controlla che tutto sia a posto: l'uva sana, i danni, contenuti, di questa estate caldissima.

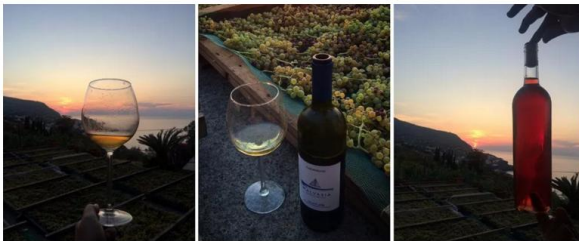
La strada verso Malfa corre lungo il mare, un paesaggio da cartolina che ci fa sospirare. "Mi manca sai? Mi manca il mare". E mi racconta delle estati in barca, con suo padre. Ha nostalgia di quei tempi, di quando veleggiava sospinto dai venti che soffiano tra le sette, tra le isole di Eolo: le Eolie. Tornerà a farlo.

Si continua a discutere: gli amici in comune, le rispettive estati ed ovviamente il vino.

Un'avventura che comincia 25 anni fa: un solo ettaro, poche migliaia di bottiglie e di queste poche, ancora meno abbandonavano l'isola:

destinate consumo locale.

Oggi gli ettari sono 15, tra Salina, Lipari e Stromboli, le etichette sei e le bottiglie 70.000. Più di 50.000 vendute all'estero. Eppure Nino continua a far tutto da solo, "Sono stanco" mi confessa. C'è da crederci. Ma la stanchezza non basta a fermare quest'uomo mite, profondamente innamorato della sua terra e dei frutti che regala.



Arrivando in cantina non posso che ammirare le vigne, che come terrazze si affacciano sul mare. Qui ci accolgono i sorrisi dei vendemmiatori intenti ad adagiare i grappoli sui graticci: toccherà al sole far appassire gli acini di Malvasia permettendo la concentrazione degli zuccheri e regalando al vino quella dolcezza lunga ed erbacea che è sua propria caratteristica.

È un vino dolce certo, ma quella di Antonino Caravaglio si discosta da altre Malvasie passite delle Lipari: una complessità inusuale ed un contenuto di zuccheri di gran lunga inferiore alla concorrenza ne fanno un vino di grande beva, fresco ed adattissimo ad abbinamenti "inconsueti" lontani anni luce dai classicissimo e ormai superato "passito e biscotto".

L'attento Luca Caruso, patron del Signum, splendido hotel di charme a pochi chilometri dalla Cantina Caravaglio, lo propone ad esempio con la bagna cauda ai ricci di mare, una creazione della talentuosa chef Martina Caruso, giovanissima ma già insignita della stella Michelin.

Mentre il sole ci regala un tramonto mozzafiato continuiamo ad assaggiare: sono vini intriganti, diversi e particolari.

La Malvasia infatti non è solo Passito, la sua versione secca convince, mentre quella macerata affascina. C'è poi il Nero du munti un rosso diverso ed interessante prodotto da uve di Corinto Nero, un antico vitigno.

C'è tanta sperimentazione nei vini di Antonino: due anni fa decide di vinificare in anfora perché "nel passato c'è la chiave dei vini del futuro" mi dice.

Lo ammetto, ero piuttosto prevenuta, ma il rosato assaggiato en primeur, un vino di cui non è stato ancora scelto il nome, mi ha assolutamente convinto. Alle volte è piacevole sbagliare!

Con questa vista, bicchiere in mano, il tempo scorre veloce mentre quest'uomo pacato e gentile mi racconta dei suoi tanti progetti, la graduale conversione in biodinamico ad esempio, una scelta quasi obbligata per chi come Caravaglio ha puntato tutto sulla terra e sul rispetto della natura.

Una scommessa che crediamo vincente.

Scende la sera, ci salutiamo da buoni amici, scambiandoci la promessa di risentirci presto.

Ed è stato bello quando ieri, proprio mentre stavo scrivendo questo articolo, mi ha chiamato: "Giulia, abbiamo preso il tre bicchieri!"

Non mi ha stupito che questo vino che profuma di macchia mediterranea vincessa uno tra i più prestigiosi premi ai quali un viticoltore può aspirare: il Tre Bicchieri Gambero Rosso.

E sono stata felice per il mio amico, Antonino Caravaglio.



Palermo e l'altra faccia del Leolook  
15 ottobre 2017

Torna il fantasma elettorale del Ponte sullo Stretto, cancellato dal Governo lo scorso aprile  
2 ottobre 2017

La cabina elettorale, sedia elettrica dei sogni  
30 settembre 2017

Piepoli, giochiamoci i soldi...  
19 settembre 2017

Le Regionali secondo Sgarbi: tra giarrettiere, carica erotica e Cuffaro, parte la caccia all'unica verità  
13 settembre 2017

L'11 settembre di Paolo Mieli a Palermo: il racconto in diretta dell'attentato alle Torre Gemelle  
11 settembre 2017

SONDAGGIO Musumeci, Cancellieri, Micari, non credete ai sondaggi, ciò che conta per la vittoria è...  
8 settembre 2017

Il senso dell'acchianata nel giorno di Santa Rosalia  
4 settembre 2017

Comunisti, democristiani, fascisti: viva la politica semplice  
9 settembre 2017

Sgarbi, Orlando e la politica al tempo di ca\*\*# e stro\*#\*  
2 settembre 2017



Condividi:



Correlati



Sicilia, record di Tre bicchieri. E l'Etna spopola...

In "Notiziario"



Lampedusa, a picco due pescherecci. Danneggiata una motovedetta dei carabinieri

In "Comuni"



Siracusa, in estate tutti al mare: positive le analisi delle acque

In "È la stampa, bellezza!"

**ITALIANA** assicurazioni **Agenzia di Palermo** di Amorigi, Carnevale e Speciale  
 via Aquileia, 46 - 90144 Palermo  
 Tel 091.6851496-6851963 - Fax 091.6853231

**Chi siamo**

**il gazzettino di Sicilia**

Testata giornalistica quotidiana  
 Registrazione: Tribunale di Palermo al n° 18 del 23/4/91

**Mercoledì 18** **ilMeteo**

**Sezioni**

- Cronaca
- Internazionale
- Italia
- Sicilia
- Palermo
- Economia
- Politica
- Cultura
- Sport
- Ultime notizie
- Foto
- Video
- webRadio

**Contatti**

Sede redazione:  
 via Mariano Stabile 203  
 90141 Palermo  
 Email: info@ilgaz.it

**Studio Camera**  
 FOTOGIORNALISMO

Dai una zampa ai mici del rifugio Edigal  
 Dona il tuo €1000  
 Per sapere il tuo Salotto al mio più allegro di Palermo, codice fiscale: 97049630923

Il diario di Anna  
 impronte digitali  
 È la stampa bellezza!  
 Profumo di donna  
 Fermate il web, voglio scendere

Copyright © 2017 il Gazzettino di Sicilia. All rights reserved.  
 Theme powered by Centrico - progetto grafico esecutivo : Dario Fidora

[f](#) [t](#) [G+](#) [i](#)