

L'inedita e sorprendente Malvasia nata dalla collaborazione tra Nino Caravaglio e Thomas Duroux

18 ora/e • 3 min di lettura

La Francia chiama la Sicilia risponde. Non è solo un modo di dire. Nel caso della nuova e **inedita liaison tra Nino Caravaglio (Premio Progetto Solidale della guida Vini d'Italia 2026) e Thomas Duroux** è letteralmente quanto è avvenuto.

«Dopo essere stato in vacanza a **Salina** e aver provato e acquistato (a mia insaputa) i miei vini, Thomas mi ha chiamato: è nata così in primis una profonda amicizia e poi un sodalizio vitivinicolo», racconta Nino Caravaglio al Gambero Rosso.

«Avevo assaggiato la prima Malvasia dolce negli anni '90 e ne ero rimasto affascinato. Ma il mio primo viaggio a Salina risale al 2011. Fu in quell'occasione che comprai e provai tutte le Malvasie dell'isola. Ne venne fuori una in particolare: quella secca di Caravaglio (**Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia; ndr**). Lui, infatti, prima di tutti aveva creduto nelle potenzialità di una vinificazione diversa per questo vitigno. Fu l'inizio della nostra amicizia con la promessa, prima o poi, di fare qualcosa assieme».

Nascono così due nuovi vini prodotti a quattro mani sull'isola eoliana dal produttore siciliano e dal ceo di Château Palmer: **Salina Igt Malvasia Piano della Croce** e **Salina Igt Malvasia Punta Capo**. L'annata 2024 è appena arrivata sul mercato italiano (solo 600 pezzi a referenza con un prezzo di circa 90 euro), distribuita da **Sarzi Amadè** che festeggia, con questo nuovo gioiello enologico, i 60 anni dalla sua fondazione.



L'inedita e sorprendente Malvasia nata dalla collaborazione tra Nino Caravaglio e Thomas Duroux

Due espressioni diverse di Malvasia secca

Si tratta di due differenti espressioni del **crù di Salina**, capaci di esaltare al meglio due diverse sfumature della **Malvasia di Lipari**. Quella impiantata sui suoli sabbiosi e vulcanici di Valdichiesa, dove il sole e le brezze fresche modellano il microclima, per Piano della Croce, e quella radicata tra le falesie mediterranee sui suoli sabbiosi di Capo per Punta Capo.

Il risultato è in entrambi i casi il rispetto del valore identitario del territorio. Se **Piano della Croce** esprime a pieno la giosità della **vegetazione mediterranea** (agrumi maturi, scorza viva e foglie di cedro), con una bocca delicata sorretta da una vibrante spalla acida, **Punta Capo** ha una fine eleganza che si distende progressivamente, culminando in un finale lungo e coinvolgente.

Due vini che dimostrano come in un territorio quasi tascabile, dallo stesso vitigno e nella stessa annata si possano ottenere due espressioni totalmente diverse del territorio, ma ugualmente autentiche.



— L'inedita e sorprendente Malvasia nata dalla collaborazione tra Nino Caravaglio e Thomas Duroux

da sinistra: Thomas Duroux, Alessandro e Claudia Sarzi Amadè, Antonino Caravaglio, Federico Coltorti

Uno scambio culturale nel segno dell'artigianalità

L'incontro tra i due produttori si basa anche sulla condivisione della **filosofia ambientale**: l'azienda Caravaglio è certificata bio sin dalla sua fondazione nel 1989 («la nostra è una gestione contadina», ama dire il viticoltore siciliano), mentre Thomas Durox ha portato la rivoluzione in Château Palmer e in tutto il Médoc, introducendo la conduzione **biologica e biodinamica** per l'azienda e facendosi promotore di un cambiamento per l'intera regione di Bordeaux.

Se in questo nuovo progetto Caravaglio ha messo a disposizione **la sua conoscenza profonda della malvasia e del territorio eoliano**, Duroux ha portato il suo rigore tecnico e la sua esperienza enologica internazionale (prima di arrivare a Bordeaux, è stato anche a Tenuta dell'Ornellaia), affiancato dall'enologo aggiunto di Château Palmer **Federico Coltorti**. Questo dialogo ha portato alla decisione di vinificare la Malvasia in **grandi botti di rovere francese da 800 litri**, così da ridurre la superficie legnosa a contatto con il liquido.

Un grande vino bianco mediterraneo

«L'idea – dice Caravaglio – è ottenere un **vino bianco da un vitigno autoctono capace di competere anche in futuro nell'area mediterranea** e in grado di evolvere nel tempo. Per me è un grande motivo di orgoglio, visto che sono stato il primo, 15 anni fa, a credere nelle potenzialità della malvasia vinificata secca».

«Quello che mi ha sorpreso di più da questo incontro – confessa Duroux – è scoprire che si può fare un bianco con questa freschezza e sapidità così a Sud. Per chi come me viene da Bordeaux l'immagine dei bianchi siciliani è più legata a vini più semplici e pesanti. Ma la malvasia non è solo un vitigno: è il modo di raccontare un'isola ricca di fascino, di profumi e di sfumature che cambiano da luogo a luogo».

Dopo il debutto sul mercato italiano dell'annata 2024, è già pronta in cantina la 2025, che vedrà la luce il prossimo anno e che arriverà sulla place de Bordeaux . Ma si pensa già alla vendemmia 2026. Così la Malvasia della piccola isola di Salina si prepara a conquistare il mondo intero.

msn.com, 11.03.26, <https://www.msn.com/it-it/foodanddrink/notizie/l-inedita-e-sorprendente-malvasia-nata-dalla-collaborazione-tra-nino-caravaglio-e-thomas-duroux/ar-AA1YoXOI>