

Нектарът на боговете се прави на Еолските острови

Сортът малвазия е царят на Липари и Салина

КРАСОТА: Остров Салина е сред най-красивите в Италия.



от **ВИОЛИНА ХРИСТОВА**, Рим

До архипелага на Еолските острови, известни още и като Липарски, се стига с корабче от град Милацо, в Северна Сицилия.

Името на островите, сравнявани със седем сестри, идва от древногръцкия бог на ветровете Еол, който според легендите ги е създал.

Създавайки кристално-синьото море, пред очите ви се сменят най-различни гледки, в които общото е прелестта.

Вулканичните острови са потънали в зеленина и ярки цветове - един след друг се низят Вулкано, Липари, Панарей, Стромболи, Салина, Филикуди и Аликуди. Погледнати от самолет, те са оформили буквата Y.

Два от островите в разположения в Тиренско море архипелаг са действащи вулкани - Стромболи и Вулкано. Не само поради този факт обаче

ПОТОКЪТ ОТ ТУРИСТИ Е НЕСТИХВАЩ

От 2000 г. островите са обявени за защитени от ЮНЕСКО обекти заради вулканичните си феномени.

Първите заселвания по тези земи датират от 4000 г. пр. Хр. Още от древноримски времена Еолските острови са в центъра на процъфтяваща търговия.

От т.нар. обсидиан - вулканичното стъкло, оформящо се при бързото охлаждане на лавата, навремето са се изработвали най-острите предмети. Именно затова той е бил и един от най-търсените и търгувани материали, който е носил и богатството на островите. От Липари той се е изнасял за Сицилия, а оттам и към Италия.



КЕФ: Бутилираното "Пасито на липарска малвазия" е с висок алкохолен градус.

Пребиваването днес на който и да е от островите е равнозначно на ваканция в рая.

Освен спиращи дъха панорами те предлагат вино и ястия, в които се преплитат

МЕСТНИТЕ ТРАДИЦИИ С НАЙ-ДОБРОТО ОТ СИЦИЛИАНСКАТА КУХНЯ

Салина е зеленото сърце на архипелага. Ароматите му опияняват със смесицата си от морски полъх, папрат и кестенови дървета. Всичко това обаче се омесва с неутомимия мирис, идващ от многобройните насаждения на лозя и каперси. Двата върха близнаци на Салина, високи 900 м, са всъщност част от най-зеделската зона от архипелага.

Малвазия е сортът, който царува тотално и на Липари, и на Салина.

В действителност той е бил внесен от древните гърци през IV век пр. Хр. Виното, правено от него, е прочуто открай време като нектара на боговете.

Днес "Липарска малвазия", което се произвежда на заемаща 27 кв. км. Салина, е едно от

най-ценните и висококачествени десертни вина.

ГЪСТОТО И СЛАДКО ВИНО ОПИЯНЯВА

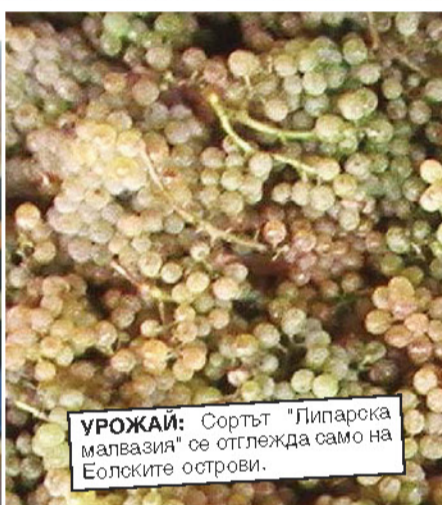
не само заради високия си алкохолен градус. 95 на сто от използвания за направата на това вино сорт е липарска малвазия, а останалите 5 на сто са от сорта коринто неро.

Цветът прелива от златистожълт до кехлибарен. Ароматът пък е наситен, сладък и интензивен и напомня на жълтуга, омесена с тамаринд. Обикновено то отлежава от 3 до 8 г. Пие се няколко минути след отварянето на бутилката, за да се почувства с всичка сила ароматът му.

Чудесна комбинация за "Липарска малвазия" са дребните хрупкави сладки или свежата плодова салата.

Плеяда от местни производители предлагат за туристите изобилие от собствено производство "Липарска малвазия".

Родената преди 20 г. винарска изба "Каравальо" използва за своето вино само ръчно набрано грозде, което след това се оставя за 10-15 дни върху тръ-



УРОЖАЙ: Сортът "Липарска малвазия" се отглежда само на Еолските острови.

стикова скара. Ферментацията на гроздето се извършва в стоманени съдове при температура от 20 градуса.

"Липарската малвазия" на "Каравальо" напомня с аромата си на захаросани фрукти, на изсушени кайсии и на ванилия. Изключително търсен е обаче и друг тип вино, което се произвежда на Салина - "Пасито от липарска малвазия".

На практика то се прави от същото грозде, което се използва и за нормалната липарска малвазия, но след като се остави да изсъхне добре или на самите лозови насаждения, или върху скари. Бере се късно, обикновено след 20 септември.

ЦВЕТЪТ НА ДОБИТОТО ВИНО Е КЕХЛИБАРЕНОЖЪЛТ

Ароматът му пък е още по-попийващ и навява на евкалипт, мед, цветя и ароматни треви.

Когато се отпие, това вино действа върху небцето ви като кадифена целувка.

За да се почувстват най-добре качествата му, трябва да отлежи десетина години.

Това е идеалното вино за медитация. Пие се самостоятелно, без компанията на нищо.

"Виргона" е една от местните винарски изби, предлагаща отлично пасито от липарска малвазия в строго лимитирано количество.

Паситото на друга изба - "Фенек", също е незабравимо и опиянява с аромата си на успешни смокини и кайсии.

Истински шедьовър е и виното, произвеждано от лозята на винения курорт "Капо Фаро".

Разположеният в източната част на Салина петзвезден рай грабва с уникалния си хоризонт - лозята преливат в морето, а в далечината се виждат Панарей и Стромболи.

Виното, което се прави от гроздето им, е като божествена милувка.

Собствениците - фамилията Таска д'Алмерита, са прочути с традициите си в производството на качествено вино. Именно от любовта им към виното се ражда и курортът, който преплита в едно слънце, море, суперлуке, грозде и вино.

Тук има дори и насаждения от каперси - специалитетът на Салина.

Всъщност за Еолските острови каперсите и т.нар. кукунчи са това, което е пицата за Неапол. Те са другият най-известен и най-типичен продукт на Салина, освен насажденията ѝ от малвазия.

Храстообразни насаждения дават началото и на каперсите, и на кукунчите. Масленозелените каперси са в действителност цветните пъпки на храстите, а вретеновидните на форма кукунчи са плодовете им и имат леко лютив вкус.

От хилядолетия каперсите съставляват основна част от сицилианската кухня.

След като се наберат, те се оставят да изсъхнат на слънце, а после се маринуват или пък се осоляват обилно, за да бъдат пуснати в продажба. Идеални са за прибавяне към салати или към риба.

Кукунчите, които наподобяват издължени каперси с дръжки, пък са прекрасно мезе за аперитиви и се предлагат само от най-добрите заведения в Италия.

Кухнята на Салина, свързана с едновременните традиции на известния с риболова си район, е била пригодена за потребностите на рибарите.

"Пане кунцато" е страхотен специалитет, който може да се опита и в местното заведение "Алфредо". Той следва едновременните рецепти.

В действителност

СТУДЕНИЯТ ПРЕСЕН ХЛЯБ СЕ Е ВРЪЩАЛ ВЪВ ФУРНАТА

и е бил препичан, за да може да издържи и до 15 дни в лодките на рибарите, излизащи в морето.

Препечените допълнително питки са били намазвани със зехтин, а после поръсвани с риган и с нарязани домати.

"Алфредо" предлага обаче и друга вкусна рецепта - гигантската порция от Пане кунцато е гарнирана с песто от каперси, с настъргани бадеми, домати, патладжани, кукунчи. Най-горното покритие пък е от настъргана, запечена във фурна, извара, която с вида си напомня спагети. За аромат се прибавят стръкове свежа мента.



КУХНЯ: Каперсите и кукунчите са добавки към идеалното мезе за прекрасното вино.

