

Eolia, la cantina di Luca Caruso e Natascia Santandrea che fa parlare l'isola di Salina nel bicchiere

5 Novembre 2025

di **Francesca Landolina**



MALFA – Quando nel 2020, in pieno lockdown, due appassionati del vino — lui, **Luca Caruso**, eoliano, con radici nell'isola di Salina e al contempo direttore del boutique hotel Signum – e lei, **Natascia Santandrea**, toscana nata in famiglia di ristoratori, decisero di dar vita a un proprio progetto vitivinicolo a Malfa (Messina), sull'isola di Salina, era un atto di fiducia nel tempo sospeso e insieme un salto verso un sogno concreto.

Così è nata Eolia, sulla verde isola di Salina, tra vigneti terrazzati che si piegano verso il

mare, in contrade come Malfa e Valdichiesa, su suoli vulcanici esposti al vento e alla luce dell'Egeo.

“Io e Luca venivamo già da solide realtà, ma volevamo qualcosa che fosse solo nostro. E allora siamo partiti dall'amore per il vino, che è parte di ognuno di noi, ma che è diventato parte anche della nostra coppia – racconta Natascia –; abbiamo cominciato scegliendo grappoli da contadini locali, frazionando vigneti piccoli, in altitudine, per enfatizzare il carattere dell'isola”.

Eolia oggi coltiva poco più di quattro ettari suddivisi in micro parcelle – “solo 4 ettari frazionati in 15 piccoli appezzamenti” – vendemmia a mano, rese estremamente contenute, pochi quintali per ettaro, produzione di nicchia che viene riservata innanzitutto a ristoranti di fascia medio-alta in tutta Italia, a intenditori che cercano non un vino da scaffale di massa ma un frammento di terroir.

I vigneti guardano all'interno dell'isola, verso gli antichi con vulcanici del Monte Fossa delle Felci e Monte dei Porri, tra i 250 e i 400 metri di altitudine, dove la Malvasia delle Lipari – varietà autoctona scelta per i bianchi – può esprimersi in piena libertà.

Il progetto aziendale viene raccontato da Natascia: “Il nostro Bianco V è al 100% Malvasia delle Lipari, nato da sei parcelle in Valdichiesa; è un vino che descriverei come gourmet, con acidità morbida che accompagna i piatti ma prepara anche il sorso successivo”.

Questo vino è affiancato da un altro bianco, il Bianco M, da parcelle più basse verso Malfa: “Con il Bianco M – continua – volevamo un'espressione più ampia, meno verticale, più immediata, ma sempre radicata nell'isola”.

E poi c'è il Rosso CN: un rosso da Corinto Nero (talvolta mix con Nerello Mascalese) prodotto in volumi ancora più esigui. “Il Rosso CN è la nostra piccola produzione – ammette Natascia –, un rosso che racconta Salina con la densità di una rara gemma: poche bottiglie e tanto carattere”.

Ma non basta: Eolia ha incluso un rosato che nasce da uve Nero d'Avola raccolte in Sicilia orientale, area del Siracusano.

“Il rosato fa parte del disegno complessivo – spiega – non è una deviazione ma un'estensione: vogliamo interpretare anche altrove il nostro linguaggio, con varietà diverse ma con lo stesso spirito”.

Il vino Rosa (Igt Terre Siciliane) è stato lanciato più di recente, con uve di Nero d'Avola

raccolte in zona del Siracusano/Noto e poi trasportate e vinificate a Salina. Produzione ridotta per l'annata 2023. L'azienda si muove tra micro-terroir, vendemmia manuale, vinificazioni leggere (acciaio, lavorazione fresca) e distribuzione calibrata: pochi ristoranti selezionati, degustazioni su invito, uscita in contesti dove il vino è parte del racconto. In un calice di Eolia, dice Natascia, "puoi trovare la luce dell'isola, la brezza, il suolo vulcanico".