

In evidenza Vini

Faro Palari e il sex appeal nel calice

di: Francesco Pensavecchio

7 marzo 2017



Da molti ritenuto – e non a torto – il miglior vino siciliano, il Faro di Salvatore Geraci è la dimostrazione più limpida che eleganza, finezza, armonia, sono in Sicilia realtà tangibile. Qualcuno lo chiama anche *sex appeal*. Con buona pace di tutti.

bottigliafaro

Non posso ricordare le innumerevoli volte in cui colleghi e amici hanno messo a confronto questo vino con etichette francesi, spesso Borgogna, per sfidare lui e la retorica altisonante della migliore critica italiana del vino. Ricordo, però, che tutte le volte che mi è capitato, il vino si è orgogliosamente impennato, dilaniando la vanità del gioco e imponendosi in una maniera tutta sua. Snobbando inutili competizioni.

La sua brutale e competitiva ferocia ha, però, un'altra faccia della medaglia. Di rado ho percepito un sorriso più solare e più largo. L'eloquio è ricercato, la metrica scandita. Un vino che usa il blasone e che diverte.

Con morbosa curiosità mi chiedo quali ragionamenti abbiano condotto, siamo nei primi anni '90, l'architetto Geraci e l'enologo Donato Lanati a crearlo. O riscoprirlo.

I vigneti, estesi sette ettari per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie, si trovano in località di Santo Stefano Briga, fra Messina e Taormina. Un tratto che sarebbe difficile definire se costiero o nell'entroterra. Probabilmente ne sfrutta i vantaggi da entrambi. Autoctoni i vitigni utilizzati e non solo uno, i principali Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e una quota di Nocera. Più qualcos'altro.

Una verticale di quattro annate 2001-2007-2010 e, in anteprima, il 2012 è in programma Martedì 7 Marzo alle ore 19.30 presso l'Enoteca Picone. Un'occasione unica per parlare del vino, dei vitigni, degli uomini.

14 posti disponibili

Contattare l'Enoteca Picone di via Marconi 33, tel. 091331300

Az. Agr. Palari

Contrada Barna

98137 S. Stefano di Briga (ME)

Tel. 090 630194

www.palari.it

Da leggere su WineSpectator: <http://www.winespectator.com/blogs/show/id/Palari-Sicily-Mount-Etna-Wine-Camuto>

"FARO IN VERTICALE"

Martedì, 7 Marzo, ore 19.30

Enoteca Picone – Via Marconi, Palermo

Giorno 7/03/2017 alle ore 19.30 si terrà una degustazione verticale di 4 annate del magico Faro Palari. Si degusteranno le annate 2001-2007-2010 e in anteprima il 2012. La degustazione verrà guidata da Vera Bonanno e Francesco Pensovecchio con la partecipazione straordinaria di Salvatore Geraci che ci racconterà più da vicino i differenti andamenti di annate, clima e evoluzione delle sue bottiglie.

Il costo della serata è di 50,00 euro. Max 14 persone.

E' necessaria la prenotazione.

<https://www.facebook.com/events/1880444315571011>



