

In evidenza Vini

# Messina, Mister X e il dilemma (irrisolvibile) del Faro Superiore

di: Francesco Pensavecchio

9 gennaio 2023



Trovare un *Faro* e un *Nocera* allo stesso tavolo ha su di me un effetto curioso, mi ricorda “*La vacanza di Mister X*”. Siamo nel 1953...

Mister X, un personaggio alquanto sinistro, lavora per Mister U nei caldi abissi della terra. Per svagarsi gli chiede tre settimane di ferie, ma sotto c'è un'altra ragione, creare scompiglio in un convento. La missiva del suo arrivo è intercettata dalla malavita grazie ad una donna procace. Pipi le Lis, re dei gangster, arriva coi suoi scagnozzi nell'osteria *Al pio desiderio*. La missiva viene letta dal gangster. Bébé la Rose, il gangster rivale, entra nell'osteria *Al pio desiderio*. Legge a sua volta la lettera. Omerici discorsi del re dei gangster e di Bébé la Rose: ognuno di loro aspira a essere peggiore, più spregevole e più depravato dell'altro. Scoppia un duello che finisce pari. I due sparano ugualmente bene coi loro mitra, tanto che le pallottole si scontrano per aria. Pace fra i gangster. Pipi le Lis e Bébé la Rose decidono di delinquere assieme per catturare il possidente Soederbloem, in realtà Mister X. L'epilogo è solo parzialmente prevedibile. Il piano non sortisce gli esiti sperati a causa di alcuni imprevisti. I cattivi diventano buoni e il mondo va in crisi. Mister U decide di interrompere anticipatamente le vacanze di Mister X. I nuovi buoni tornano a fare i cattivi e riprende la normalità, con qualche cambiamento. Al convento, nel mezzo del trambusto, suor Rosellina dei Diecimila Martiri e Bébé la Rose s'innamorano e scompaiono.

Andrea Barzagli e Gianfranco Sabbatino

Andrea Barzagli e Gianfranco Sabbatino

La dinamica della sparatoria, le audaci intenzioni di Mister X, distratto dai gangster, e i nomi delle suore del convento mi divertono così come trovare allo stesso tavolo il *Nanuci*, un *Nocera* in purezza, e il *Faro*, da Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e *Nocera*, di Gianfranco Sabbatino e Andrea Barzagli.

Sono due etichette assolute di *Faro Superiore/Corso*, una splendida contrada con vista su due mari e la città di Messina. L'azienda, nata nel 2008, è Le Casematte, 10 ettari con cantina che dominano lo Stretto di Messina a oltre 500 metri sul livello del mare. La cosa interessante è che, sarà per i mari, per brezze salmastre, le alte colline e il sole o la firma del vignaiolo, Messina vien fuori con caratteristiche uniche, a tratti inedite rispetto al resto dei vini siciliani. Oltre gli stessi vitigni che li compongono. Eppure, la vendemmia avviene per entrambi la terza settimana di settembre, così come la vinificazione, che si svolge in tini d'acciaio tronco conici con follature per cinque volte al giorno per un mese. La maturazione, in tonneau di rovere francese (500 lt.), dura circa 16 mesi per il Faro, 9 mesi per il Nocera. A questi si aggiungono alcuni mesi in cemento. Per entrambi.



#### Nanuci e Faro de Le Casematte di Messina

Il primo, il **DOC Faro 2017**, è rosso rubino brillante, percorso da riflessi violetti. Deciso e composto il naso, con frutti di bosco, tra questi more e lamponi, noce moscata, mandorle appena tostate, pepe nero e vaniglia. Appena etereo. In bocca è secco, netto, morbidezza alcolica e tannini trovano una sintesi complessa, di alto profilo. Torna il frutto rotondo, bilanciato, con lunga persistenza gusto-olfattiva.

Più diretto il **Nanuci 2017**. Il Nocera ha un colore e un tono più scarico, violetto e granato si alternano. Al naso è più manifesto per ampiezza, splendente il carattere disinvolto del vitigno, unico protagonista non mediato da altre "voci". Dopo poco, torna la combinazione tra lamponi e frutta secca, con uno slancio timidamente più floreale e marino. Al palato, tannini morbidi e succosi contrastano una generosità espressa a piena voce. Il finale? Piacevolmente ruvido e contorto.

Difficile scegliere tra i due vini per decidere quale debba interpretare un ruolo più intimamente connesso ai luoghi. Troppi i punti di contatto che non trovano giustificazione nelle caratteristiche dei vitigni. È uno scontro alla pari a tutela di Messina dove le singole personalità rispediscono, comunque vada, agli stessi natali. E questo non è poco.

#### **Le Casematte**

Contrada Corso

98159 Messina

[www.lecasematte.it](http://www.lecasematte.it)

<https://www.facebook.com/lecasemattesicilia>

[https://www.instagram.com/le\\_casematte/](https://www.instagram.com/le_casematte/)

*di Francesco Pensavecchio*

---

Vedi tutte le denominazioni siciliane, IGT, DOC e DOCG