

In evidenza

Assovini Sicilia accende i riflettori su Messina e le sue DOC

di: Redazione

10 gennaio 2023



Due mari, il Tirreno e lo Ionio, tre D.O.C., **Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari**. I vini e le vigne che crescono rigogliose attorno a una delle più antiche città dell'Isola – *Zancle*, odierna Messina, la colonia greco-siceliota fondata tra il 750 e il 715 a.C. da cumani e calcidesi – trovano maggiore attenzione tra professionisti e appassionati.

Questi vini nascono dalla complicità di vitigni autoctoni dalla vibrante personalità, uniti a paesaggi e suoli di grande espressione. Un must per cultori ed appassionati. Tra i vitigni, la *malvasia* delle Lipari, il *nocera* e il *corinto nero*. A questi si affiancano altri vitigni isolani come *catarratto*, *insolia*, *grillo*, *nerello mascalese*, *nerello cappuccio* e *nero d'Avola*.

Undici i produttori in **Assovini Sicilia** che rientrano nelle tre denominazioni, dalle vigne sui Monti Peloritani della D.O.C Faro alla costa tirrenica e ionica della D.O.C Mamertino, fino all'arcipelago delle Isole Eolie, terra della D.O.C. Malvasia delle Lipari. È la forza di un territorio che non ha eguali e che offre a turisti e gourmet un'eccellente tradizione gastronomica a fianco di cultura e bellezze naturali.

Brevi cenni di storia

I vini del messinese erano noti soprattutto dal XIV secolo, quando gli aragonesi governavano la Sicilia. Tuttavia, i riferimenti più conosciuti sono quelli legati all'antica Roma. Giulio Cesare pare apprezzasse particolarmente il vino Mamertino (i Mamertini erano una popolazione di origini campane che si stabilì a Messina nel 289 a.C.), citandolo persino nel *De Bello Gallico*. Anche Plinio il Vecchio nel XIV libro della sua *Naturalis Historia* conferma che Cesare, all'epoca del suo terzo consolato, serviva durante i banchetti quattro tipologie diverse di vino: il Falerno e il Mamertino, di provenienza italiana, il Lesbio e il Chio, di provenienza greca. Strabone, geografo romano, e Marziale classificarono il Mamertino fra i migliori vini dell'epoca. Tra gli altri riferimenti letterari, in "Molto rumore per nulla" – la commedia teatrale scritta da William Shakespeare nel 1599 – la storia inizia con il ritorno a Messina del principe Pedro d'Aragona, seguito da cavalieri d'armi. Qui Leonato, governatore della città, offre al capitano di giustizia Corniola il vino di Messina.

DOC Mamertino

L'area di produzione della *DOC Mamertino*, tra la costa Tirrenica e le montagne, abbraccia trentaquattro comuni messinesi per circa cento ettari totali. Un territorio "vista mare" con altezze che raggiungono anche i 500 metri s.l.m. Riconosciuta ufficialmente nel 2004, per questa DOC possono essere utilizzate le varietà bianche grillo, ansonica (insolia) e catarratto normale o lucido, a cui possono aggiungersi, in percentuali minime, le altre varietà ammesse; per rossi, nero d'Avola e nocera, in percentuale minore e per un massimo del 15% altre varietà a ammesse.

DOC Malvasia delle Lipari

Ma non è solo il Mamertino a proporsi in chiave storica, anche la *DOC Malvasia delle Lipari* pesca le sue origini in un lontano passato. Per Diodoro Siculo, storico greco-siceliota vissuto tra il 90 e il 27 a.C., l'introduzione del vitigno si deve ai colonizzatori greci, giunti nelle Eolie intorno al 588 a.C. Nell'800 il commercio dei vini delle Eolie si diffusero in tutta Europa, grazie agli inglesi di stanza a Messina. Lo scrittore Alexandre Dumas, nel suo diario di viaggio sulle Eolie, annotò: "Venne portata una bottiglia di Malvasia delle Lipari; fu il vino più eccezionale che abbia mai assaggiato nella mia vita". Riconosciuta ufficialmente nel 1973, la DOC include tutto il (solo) le sette isole Eolie, Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli e Vulcano. L'arcipelago comprende ben due vulcani attivi, Stromboli e Vulcano. Nel 2000 le Eolie sono state proclamate patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. La vite è coltivata soprattutto nell'isola di Salina ed anche in quelle di Lipari e Vulcano, mentre il clima è caratterizzato da una accentuata ventosità marina. Le varietà di uva contemplate nel disciplinare di produzione includono solamente la malvasia di Lipari sino al 95% con una piccola percentuale di corinto nero compresa tra il 5 e l'8%. I vini prevedono le tipologie passito, liquoroso (con alcool aggiunto) o secco, in base alla percentuale di zuccheri naturali presenti nel vino.

DOC Faro

Quasi "cittadina" la dimensione della *DOC Faro*, la cui zona di produzione si sviluppa nel solo comune di Messina, da Giampileri Marina a Capo Peloro per 32 chilometri nella fascia jonica, e da Capo Peloro a Ortoliuzzo per 24 km nella fascia tirrenica, per 900 ettari totali. Riconosciuta ufficialmente nel 1976, il nome "Faro" pare derivi dall'antica popolazione greca dei Pharii, che colonizzarono Capo Peloro (Faro) e gran parte delle colline messinesi, svolgendo attività agricola e in particolare dedicandosi alla coltivazione delle vigne. Quest'area della Sicilia vanta un'antichissima vocazione vitivinicola, il vino Faro, infatti, era prodotto già in età Micenea (XIV secolo a.C.). Numerose testimonianze sono riconducibili a un'importante attività vitivinicola già dall'epoca greca, per arrivare fino al XIX secolo in cui furono davvero notevoli il commercio e l'esportazione di vino Faro in molte regioni della Francia, allora utilizzato come vino da taglio dei vini di Borgogna e di Bordeaux, in concomitanza con gli attacchi di fillossera che interessarono il Nord Europa e la Francia in particolare.

Assovini Sicilia

Da parte di Assovini Sicilia, un progetto di sostegno. Laurent Bernard de la Gatinais, presidente della prestigiosa associazione di viticoltori: *"Vogliamo esprimere il concetto di vino-territorio per promuovere i diversi areali siciliani, insieme alla loro storia e al loro patrimonio artistico, attraverso le azioni di comunicazioni, marketing e press tour. Parlare di vino siciliano significa narrare il suo territorio"*.

Produttori

DOC Faro: Le Casematte, Palari

DOC Mamertino: Gaglio Vignaioli, Planeta, Feudo Solaria, Vasari

DOC Malvasia delle Lipari: Cantine Colosi, Tenuta di Castellaro, Florio, Tasca d'Almerita, Barone di Villagrande
