

In evidenza Senza categoria

# Sicilia e vino, nasce il Consorzio della Doc Mamertino

di: Redazione

10 gennaio 2023



La carta dei vini della Doc Mamertino vuole essere una proposta di etichette rappresentative del territorio e della qualità enologica raggiunta, ma è anche stata concepita per identificare al meglio le differenze tra i diversi produttori inseriti in una proposta di consumo che si rivolge ai winelover contemporanei. Un caleidoscopio di vitigni Catarratto, Grillo, Inzolia, Nero d'Avola e Nocera che trova condizioni pedoclimatiche molto differenti all'interno della stessa area della DOC, con altezze, esposizioni, suoli e orografia dei terreni che interagiscono ed intervengono sul carattere di ciascuna varietà impiantata. Vini identitari, ben definiti negli aspetti gusto olfattivi, con una specifica ed importante riconoscibilità. Bianchi eleganti e leggeri ma che possono rivelarsi di buona struttura nella versione riserva, rossi moderni e dalla grande beva che, grazie alle caratteristiche microclimatiche del territorio, possono affrontare il tempo. Se affinati in legno possono essere, inoltre, di grande consistenza e di lungo invecchiamento grazie ad una buona spalla acida ed un tenore alcolico adeguato. I vini del Mamertino DOC sono eclettici negli abbinamenti con il cibo e nelle occasioni di consumo: ideali vini bianchi per un aperitivo festoso accompagnato a stuzzichini dello street food siciliano, e il pranzo della Festa, dove i vini rossi sono protagonisti.

## Bianchi

Mamertino Bianco DOC Biologico - Barone Ryolo  
Mamertino Bianco DOC - Guzman Tenuta Moreri  
Mamertino di Milazzo Bianco DOC - Paone Vini  
Principi di Mola Mamertino Bianco DOC - Principi di Mola  
Vino Mamertino Grillo Ansonica DOC - Vigna Nica  
Mamertino Bianco DOC - Vini Vasari

## Rossi

Mamertino Rosso Riserva DOC "Imperium" - Antica Tindari  
Giulio Cesare Mamertino Rosso DOC - Cambria Vini  
Mamertino Nero d'Avola - Cantina Bongiovanni  
Mamertino Rosso DOC - Cantina Lipari  
Mamertino di Milazzo Rosso DOC - Feudo Solaria  
Don Tindaro - Mamertino Rosso DOC - Gaglio Vignaioli  
Mamertino Rosso Nero d'Avola e Nocera - Planeta  
Mamertino rosso "Siccu" - Sapuri Cantina Siciliana

Ottime notizie della costa messinese: è stata formalizzata la nascita del **Consorzio DOC Mamertino**, quindici le aziende coinvolte nel progetto di rilancio di questa storica denominazione.

L'obiettivo è dar valore a un territorio e ad un vino di tradizione millenaria, il **Mamertino**, che torna ad affacciarsi nel panorama vitivinicolo siciliano attraverso un nuovo slancio associativo.

Dopo il riconoscimento della DOC avvenuto nel 2004 e la nascita dell'associazione nel 2019, la denominazione di origine giunge a formale compimento con la fondazione del **Consorzio di Tutela**.



Flora Mondello

Le aziende si sono riunite lo scorso 15 novembre per programmare i primi passi della DOC. Alla guida è stata eletta presidente Flora Mondello dell'azienda *Gaglio Vignaioli*.

*"Il Mamertino – spiega Flora Mondello – è un piccolo gioiello della storia vitivinicola siciliana che, pur venendo da un glorioso passato, deve poter interpretare oggi una modernità enologica davvero interessante e competitiva grazie, soprattutto, al coinvolgimento delle nuove generazioni".*

L'areale del Mamertino ricade nella parte nord-orientale della provincia di Messina – abbracciando ben 31 comuni – che dalla costa tirrenica risale colline, boschi e rilievi per caratterizzare uno degli habitat viticoli più straordinari e ricchi di biodiversità della Sicilia: i **Nebrodi**. Un territorio unico, aperto sul mare, ma con altezze che raggiungono anche i 500 metri s.l.m., in grado di esprimere condizioni pedoclimatiche assai peculiari e dove l'interazione di queste con le varietà autoctone impiantate, concorrono a definire l'identità enologica di un'area così differenziata, in quanto a suoli, clima ed esposizione.

Il suo tessuto produttivo identifica, oggi, la presenza di piccole aziende a conduzione familiare, con una media di 3 – 4 ettari ad azienda (per un'estensione complessiva pari a circa 50 ettari) e piccole produzioni di nicchia per un totale di 100.000 bottiglie annue.

*"Produttori seri che hanno creduto fermamente nel Progetto sin da primo istante, uniti insieme per promuovere il grande patrimonio vitivinicolo e paesaggistico del Mamertino: una gloriosa terra che ha nella coltivazione della vite il suo cuore produttivo – conclude Flora Mondello -. La costituzione del Consorzio rappresenta quell'ulteriore incentivo di cui avevamo bisogno per far decollare il nostro territorio anche in chiave turistica ed enoturistica".*

Tra le più importanti iniziative che prenderanno il via durante il 2023, quella di sviluppare e promuovere la conoscenza dei vini della denominazione, facendone percepire identità e valore, attribuendo anche il giusto ruolo al **Nocera**, tra le varietà più identitarie dell'intera Isola. Altro elemento essenziale consisterà nell'organizzazione di iniziative legate a una moderna e più contemporanea formula di enoturismo e hospitality così da stimolare la crescita del settore vitivinicolo con un'offerta esperienziale più ampia, in grado di valorizzare ogni singolo attore del Mamertino DOC. Il primo appuntamento del neonato Consorzio al **Vinitaly 2023**, in programma dal 2 al 5 aprile nella città scaligera.

Le tipologie ammesse dal disciplinare di produzione sono, ad oggi, queste: **Bianco e Bianco Riserva; Rosso e Rosso Riserva; Calabrese o Nero d'Avola e Calabrese o Nero d'Avola Riserva** e, infine **Grillo – Inzolia**. Il disciplinare regola anche le percentuali varietali minime e massime ammesse per ciascuna tipologia prima e che nei vini Bianchi e Riserva ammette le seguenti varietà: Grillo, Ansonica e Catarratto (normale e Lucido) a cui possono aggiungersi, in percentuali minime, tutte quelle altre varietà ammesse alla coltivazione sul territorio siciliano che, nei bianchi non può superare il 20% e, nei rossi, il 15%. Per i vini Rossi e Rossi Riserva le varietà ammesse sono: Calabrese o Nero d'Avola e Nocera, oltre che tutte le altre varietà a bacca rossa ammesse alla coltivazione nell'isola. La differenza tra Bianco e Riserva e Rosso e Riserva è coerente al periodo di affinamento obbligatorio, prima della commercializzazione. Nei vini rossi con l'appellativo Riserva il periodo di affinamento non può essere inferiore ai due anni dalla vendemmia. Sia per i bianchi che per quelli rossi, è previsto un periodo minimo di 6 mesi di maturazione tra legno e bottiglia.

Il Consiglio direttivo del Consorzio DOC Mamertino è composto dal Presidente Flora Mondello (Gaglio Vignaioli), dal vice Presidente Carmelo Grasso (Feudo Solaria), dal tesoriere Simone Paone (Mimmo Paone) e dai consiglieri Ylenia Martino (Antica Tindari) e Maria Genovese (Vigna Nica).

Le Aziende che hanno ad oggi aderito al Consorzio sono:

- Antica Tindari,
- Barone Ryolo,
- Cambria Vini,
- Cantina Vinicola Bongiovanni,
- Cantine Lipari,
- Feudo Solaria,
- Gaglio Vignaioli,
- Guzman Tenuta Moreri,
- Paone Vini,
- Planeta,
- Principi di Mola,
- Sapuri Cantina Siciliana,
- Tenuta Lacco,
- Vigna Nica,
- Vasari.