

Primo Piano

# Faro e Gattinara in Blind Tasting / MEdoc Messina

di: Gianmaria Tesei

30 maggio 2024



Piemontese, austero, longevo, il Gattinara è un celebre vino DOCG prodotto nelle campagne attorno all'omonimo borgo nato del XIII secolo. Il vitigno utilizzato è il *nebbiolo*, localmente noto come *spanna*. Considerato un vino cadetto rispetto a Barbaresco e Barolo è, invece, un rosso di notevole personalità. Le sue caratteristiche potrebbero collocarlo, almeno da un punto di vista "emozionale", vicino al Faro, un rosso messinese tra i più celebrati dell'Isola. L'evento MEdoc ne ha reciprocamente sondato le caratteristiche in una degustazione comparativa. Il racconto è di Gianmaria Tesei.

FP

---

---

**Medoc è la manifestazione AIS incentrata sulle tre DOC messinesi: la Malvasia delle Lipari, il Mamertino e il Faro.** Svoltasi a Palazzo Zanca e alla Camera di Commercio di Messina è andata in scena il 16 e 17 marzo scorso. Grande attenzione ha suscitato la masterclass intitolata “Il blind tasting: confronto tra Faro DOC e Gattinara DOCG” con i contributi di Enza La Fauci, di Tenuta Enza La Fauci, Salvatore Geraci di Palari, Antonio Ciccolo di Azienda Agricola Ciccolo – Due Pini, Antonio Bonfiglio di Cantine Bonfiglio, Maria Luisa e Stelio Verzera dell’az. Verzera e Mariagrazia Barbagallo. Il confronto “alla cieca” si è sviluppato tra due vini legati a terroir con caratteristiche profondamente differenti.

## **GATTINARA e FARO**

---

Il Gattinara ha una storia che inizia nel II secolo a.C., con i Romani. Il nome deriverebbe da “Catuli Ara”, l’altare di Catulo, che venne edificato dal proconsole Quinto Lutazio Caro a seguito della vittoria sui Cimbri, avvenuta nel 101 a.C. La viticoltura ha avuto un grande sviluppo nei secoli successivi, soprattutto da Carlo Magno in poi. Tra il quindicesimo e il sedicesimo secolo l’operato del marchese di Gattinara, Mercurino Arborio, figura politica e diplomatica durante il regno di Carlo V, contribuì a rendere fiorente e proficua la vitivinicoltura. Il marchese, infatti, produttore di vino, promosse il Gattinara di Gattinara nelle preminenti corti europee, compresa quella spagnola. Tra le altre cose, pare che il vitigno Nebbiolo abbia preso localmente il nome *Spanna* perché importato dalla Spagna dal marchese. Altre teorie fanno riferimento alla lunghezza del grappolo del nebbiolo, all’incirca di 20 centimetri, ossia una spanna. Nel 1908 viene fondata la Cantina Sociale di Gattinara, tra le prime in Italia e ancora attiva.

Il Gattinara segue un disciplinare approvato nel 1967, modificato nel 1990 (momento dell’acquisizione dell’appellazione DOCG) e successivamente nel 2014. L’areale, con un’altitudine media di 250-500 metri s.l.m., dispone di una superficie vitata complessiva di 114 ettari. Ci troviamo nell’area centrale della caldera di un antico supervulcano. Il suolo è molto acido con un terreno sottile e scarsamente contraddistinto da humus. Dal sottosuolo affiora roccia pura (caldera fill) di colore bruno. Questa caratteristica dei suoli consente di dare vita a vini eleganti, austeri e pluri sfaccettati, che si prestano a lunghi affinamenti. I vitigni utilizzati sono il nebbiolo (spanna) dal 90 al 100%, vespolina (massimo 4%) e uva rara (bonarda di Gattinara), insieme per un massimo del 10%. Il Gattinara invecchia, per disciplinare, per 35 mesi, di cui 24 in botte, mentre il “Riserva” matura per 47 mesi, di cui 36 in legno.

---

Il Faro nasce dall’antica vocazione vinicola del territorio messinese risalente al quattordicesimo secolo a.C., ossia all’età micenea. La storia di questo vino fa riferimento ai “Pharii”, da cui deriva “Faro”, antica popolazione della Grecia originaria della città di Pharis – individuata in Laconia, nel Peloponneso – che diede grande impulso alla viticoltura e alla diffusione della coltivazione ad “alberello”. Il nome del vino si lega, in tempi più prossimi, direttamente al “Faro di Messina”, il nome dato in passato allo stretto di Messina. Nei successivi secoli al periodo miceneo, il Faro ha avuto momenti di interessante diffusione ed altri meno significativi, venendo commercializzato dalla fine del diciannovesimo secolo come vino da taglio, soprattutto in Francia dopo la fillossera. Il rilancio iniziato a partire dagli anni ‘90, grazie alle intuizioni di Luigi Veronelli e di Salvatore Geraci dell’Azienda Agricola Palari, ha portato ad una produzione di 40.000 bottiglie derivanti dalla lavorazione delle uve di 25 ettari di vigneti. Sono sicuramente numeri esigui se paragonati alle migliaia di ettari coltivate nel 1848, ma rappresentano una rinascita importante, fondata soprattutto sulla qualità. Alcuni vigneti guardano lo Jonio ed altri il Tirreno, ad altitudini medie di 250 metri che non superano, generalmente, i 400 metri e che si giovano della brezza e della salinità marine. Le vigne hanno giacitura collinare e pedicollinare, con il territorio segnato da caratteristici declivi costieri, dalle pendenze significative. I suoli, generalmente, in questa zona, sono bruni, leggermente acidi e abbastanza compatti e molto fertili, di tipo alluvionale a medio impasto argilloso. Il vino Faro si ottiene, secondo il disciplinare del 1976, modificato nel 2011 e nel 2014, dai vitigni di nerello mascalese 45-60%, nocera 5-10% e nerello cappuccio 15-30%. In aggiunta possono essere utilizzati anche da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, i vitigni di nero d’Avola, gaglioppo (montonico nero) e sangiovese.

## **I VINI**

### **DOC Faro, Gypsos 2021 – Vigneti Verzera**

*Nerello Mascalese in prevalenza; Nerello Cappuccio 20-25%; Nocera, per la restante parte*

L'azienda nasce dalla passione di due giovani fratelli, **Stelio**, laureato in Economia Aziendale, e **Maria Luisa Verzera**, architetto. L'azienda viene fondata nel 2021. Cinque gli ettari aziendali, di cui tre vitati, a 200 metri s.l.m. sulla costa tirrenica. Il territorio è posto tra l'antico borgo di Gesso e il mare che bagna le isole Eolie. Tra le altre colture spiccano gli ulivi, i melograni e i fichi d'india di Sicilia. La produzione riguarda due vini, **Phôs**, dal greco "luce", un blend di nerello mascalese, vinificato in bianco, e chardonnay, vinificato in tonneaux, e **Gypsos**, il vino in degustazione, che prende il nome dal termine greco "gesso", anche utilizzato per denominare la frazione. Proprio in questa località si trovano i vigneti dell'azienda, i cui terreni sono di medio impasto e ricchi di minerale gessoso. Il vino affina 12 mesi in acciaio, 6 mesi in due tipologie di tonneau di rovere francese a diversa tostatura. Successivamente matura in vetro per almeno sei mesi. Il colore è rosso rubino chiaro. Al naso è leggiadro; prevalgono sentori di frutta rossa sotto spirito, soprattutto ciliegia e fragola. Le note balsamiche affiorano rapidamente accompagnate da aromi speziati di pepe nero. In bocca è fresco ed equilibrato, con una trama tannica consistente ma non invadente, ed è morbido e persistente.

### **DOCG Gattinara, 2020 – Travaglini**

*Nebbiolo Spanna 100%*

L'attività vitivinicola di famiglia nasce negli anni '20 del '900 con **Clemente Travaglini** che scopre il potenziale del territorio, vinifica e crea la prima cantina nel centro della città, contribuendo a dare una nuova importanza al Gattinara. Nel 1958 Giancarlo Travaglini eredita l'Azienda dal padre Arturo che apporta radicali e fruttuosi cambiamenti all'azienda, ideando e brevettando, inoltre, la tradizionale bottiglia Travaglini o "bottiglia storta". La quarta generazione interviene nel 2004 con **Cinzia Travaglini** e **Massimo Collauto**, che proseguono nel ricordo di Giancarlo ampliando l'azienda e introducendo ulteriori innovazioni. Dal 2019 si è affacciata la quinta generazione con **Cinzia, Massimo, Alessia** e **Carolina**. I terreni si trovano ai piedi del Monte Rosa, a circa 400 metri s.l.m., con un'esposizione che va da Sud Est a Sud Ovest. Le alpi garantiscono una leggera brezza sempre presente. I suoli sono vulcanici e ricchi di silice, ferro, magnesio, porfido e granito, elementi che conferiscono eleganza ai vini prodotti. I suoli si contraddistinguono inoltre per variabilità, tra questi il porfido bruno, la pietra ferrosa rossastra, la roccia nera del basalto e bianca del granito, oltre a un mix di argille. L'azienda dispone di 55 ettari vitati, la quota massima attualmente posseduta da una sola azienda che produce Gattinara. Sette le etichette prodotte: tre DOCG Gattinara, compreso il Tre Vigne e il Riserva; il Nebolè, un metodo Classico con 46 mesi sui lieviti; Il sogno, da uve stramature; un DOC Nebbiolo, un DOC Coste della Sesia, e il Cinzia Rosso. Il Gattinara 2020 ha goduto di un affinamento di 24 mesi in botte di rovere di Slavonia e 8 mesi in bottiglia. Il colore è rosso granato pieno. Al naso è austero e complesso, denotandosi sentori floreali di violetta e petalo di rosa, di frutti rossi e gelatina di frutta e aromi balsamici mentolati. La liquirizia si avverte in maniera aggraziata. In bocca si palesa una trama tannica fitta e una complessità gustativa di grande interesse che si prolunga finemente al sorso a più riprese.

### **DOC Faro, Obli 2020 – Tenuta Enza La Fauci**

*Nerello Mascalese 60%, Nocera 15%, Nerello Cappuccio 15%, Nero d'Avola 10%*

L'azienda è il frutto dell'amore per la vitivinicoltura di Enza La Fauci che, dopo aver conseguito la laurea in Economia, entra nell'azienda di famiglia attiva nel settore edilizio, per poi fondare assieme al fratello Giovanni nel 1986 la Distilleria Giovi. La svolta vinicola avviene nel 2003, quando Enza impianta un piccolo vigneto su un terreno di famiglia ubicato in Contrada Mezzana, in prossimità del Capo Peloro. La creazione dell'azienda avverrà l'anno successivo. I vigneti, estesi tre ettari, sono contraddistinti da un suolo argilloso misto a calcare, con presenza di mica dorata; si trovano a 300 metri s.l.m. I vitigni privilegiati nella produzione sono: nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera e nero d'Avola, per le uve a bacca rossa, grecanico dell'Etna e zibibbo per quelle a bacca bianca. Queste varietà vengono adottate per la realizzazione di dieci etichette, tra cui non mancano i distillati. L'azienda fa parte di FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti). Obli, che rievoca Ulisse e le sirene che con il loro canto determinavano l'oblio in chi le ascoltava, è un vino che sta particolarmente a cuore alla produttrice. Matura in barriques usate per 18 mesi e affina per 6-9 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino con nuance granate. All'olfazione è "arabeggiante" per l'emergere di spezie orientali sia piccanti che dolci, tra cui il sandalo. Poi, sentori fruttati di amarena, ribes e frutta a polpa gialla, erbe aromatiche, soprattutto elicriso. Al palato il tannino emerge con energia. Sapidità e morbidezza bilanciati. Lungo, fresco.

### **DOCG Gattinara, 2019 – Azienda Agricola Franchino**

*Nebbiolo Spanna 100%*

L'azienda nasce nel 1940 ad opera di Marco Franchino dedicandosi all'allevamento di animali e alla coltivazione. Quest'ultima attività, divenuta, col tempo, preponderante, viene indirizzata sempre più alla trasformazione delle uve in cantina per produrre vino da tavola da commercializzare sfuso. Nel 1991 l'azienda passa nelle mani del figlio Mauro che, attraverso un processo di ammodernamento, anche tecnologico, avvia un percorso di crescita. Ulteriore sviluppo procede nel 2018 con la terza generazione familiare, costituita dal nipote Alberto Raviciotti. I vigneti dell'azienda assommano 3 ettari da cui si producono tre etichette per due denominazioni, il Gattinara, realizzato anche in versione Riserva, e il Coste della Sesia Nebbiolo, entrambe realizzate con nebbiolo al 100%. Le vigne, impiantate su terreni morenici a 450 metri s.l.m., sono ubicate a Lurghe, Guardia e Borella. L'esposizione va da Sud-Est a Sud-Ovest e consente di beneficiare della luce solare dall'alba al tramonto. I suoli sono di origine vulcanica, considerevole la presenza di ferro, porfido e granito. La cantina è ricavata in un edificio restaurato del XIV secolo. Il Gattinara 2019 fa affinamento per 36 mesi in botti di rovere da 20-30 hl, di cui 10 in vasca di cemento. Il colore è rosso carminio intenso. All'olfatto rivela l'anima della montagna con sentori di fiori, viola e rosa rossa su tutti, e frutti rossi, quali amarena e ribes, con echi di grafite e caffè. In bocca è fresco, austero, equilibrato, armonico e corposo.

### **DOC Faro, Due Pini 2019 – Azienda Agricola Ciccolo**

*Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 20%, Nocera 10% e Sangiovese 10%*

L'azienda agricola Ciccolo, nata nel 2009, è situata nel villaggio Santissima Annunziata, un rione del comune di Messina, nella zona nord della città. È diretta da Antonio Ciccolo supportato dai figli Fabrizio e Francesco, tutti medici di professione, animati dalla passione per la natura, l'agricoltura e il vino. Il vigneto, di circa due ettari, ha giacitura collinare (altitudine di 300 metri s.l.m.) e si trova su un pianoro circondato da una florida pineta secolare. Due imponenti pini secolari si affacciano ispirando il Faro "Due Pini". L'esposizione è a Nord-Est e il suolo è misto sabbioso. I possedimenti sono impiantati per il 60% a nerello mascalese, per il 20% a nerello cappuccio 20%, per il 10% a nocera 10% e per il 10% a sangiovese. Il Faro Due Pini fa affinamento in barriques di secondo e terzo passaggio per un anno. Il colore è rosso rubino carico. Al naso i descrittori principali sono gli aromi floreali di rosa, lavanda e viola, quelli fruttati di mora, quelli speziati di cannella e cacao, con sentori mentolati e di grafite che segnano il finale del bouquet. L'assaggio rivela un'importante profondità riallacciandosi, in retrogusto, a quanto svelato al naso, in particolar modo alle sensazioni balsamiche.

### **DOC Faro, Piano Cuturi 2018 – Bonfiglio**

*Nerello Mascalese 45%, Nocera 10%, Sangiovese 5% e Nero d'Avola 10%*

La famiglia Bonfiglio è attiva nella coltivazione delle terre di Briga dagli inizi del ventesimo secolo, con produzione di limoni, arance e ulivi. L'azienda ha ufficialmente inizio nel 1986 e nei primi anni del 2000 avviene la conversione: infatti, l'agrumeto viene espantato, il terreno ripreparato e vengono creati i vigneti, con l'acquisizione della proprietà in località Piano Cuturi (Giampileri). Il 2015 segna la nascita della denominazione commerciale "Cantine Bonfiglio" e, nel 2016, viene ultimata la struttura della cantina attuale. Alla guida dell'impresa c'è **Antonio Bonfiglio** che segue le orme del padre. I poderi, che insistono su terreni con suoli a medio impasto, costituiti prevalentemente da sabbia e argilla, si trovano in Contrada Gramino e a Piano Cuturi, per un'estensione di 1,5 ettari, con giacitura collinare, a sud di Messina. Le vigne di Contrada Gramino (Briga Marina) sono situate a valle di una collina con esposizione Ovest/Sud-Ovest. Piano Cuturi (Giampileri) è posizionato su un altopiano con esposizione Est/Sud-Est. L'altitudine media è intorno ai 100 metri s.l.m. La coltivazione concerne vitigni autoctoni quali nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio e nero d'Avola.

Due le linee aziendali: "Donne di Famiglia", con le etichette "Eleonora" e "Beatrice", e "Luoghi d'origine", con "Kalonero" e "Piano Cuturi", il vino in degustazione. Questo vino fa affinamento per un anno e mezzo in barriques di rovere francese. Il colore è rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si percepiscono note di frutta rossa, fresca e in confettura, sentori agrumati di arancia sanguinella, spezie, tra le quali cannella e pepe nero. Cuoio e pellame. In bocca è sapido. Buona struttura e buona corrispondenza naso-bocca.

### **DOCG Gattinara, Vigna Molsino 2018 – Conterno/Nervi**

*Nebbiolo Spanna 100%*

Luigi Nervi acquisisce nel 1905 vigneti a Gattinara per creare una cantina per produrre vino da uve nebbiolo. L'azienda si trova in Valsesia, ai piedi del Monte Rosa, tra i 350 e i 420 metri s.l.m. I suoli hanno un caratteristico color rosa dovuto ai porfidi quarziferi di origine vulcanica. Elevato il contenuto di argilla mista a sabbie, con quote di ferro, magnesio e potassio. Nel 2018 **Roberto Conterno**, della cantina Giacomo Conterno di Monforte d'Alba, acquista i 27 ettari dell'azienda di Gattinara. Quattro i vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie e Casacce. Conterno, dal 2012, aveva già seguito i precedenti proprietari di Nervi con attività di consulenza sia in vigna che in cantina. Il Gattinara Vigna Molsino 2018 ha affinato per quattro anni in botti di rovere di Slavonia. Il colore è carminio, intenso, vivace e luminoso. Al naso predominano aromi di fiori, soprattutto violetta, sentori di sottobosco e speziatura dolce, in primis cannella, di erbe officinali, di arancia rossa sanguinella e di finocchietto selvatico. Si colgono accenni balsamici di muschio, menta ed eucalipto. In bocca, un'importante struttura e una decisa eleganza sono i suoi connotati principali, assieme ad una scia sapida notevole, ad intriganti freschezza e mineralità e ad una persistenza degna di rilievo.

## **DOCG Gattinara, Il Putto 2018 – Cantina Delsignore**

*Nebbiolo Spanna 100%*

Elsa Nervi, appartenente a una nota famiglia di produttori della zona, sposa nel secondo dopoguerra **Attilio Delsignore**. Quest'ultimo è produttore di un vino che in quel periodo veniva denominato "Spanna". I coniugi uniscono i loro possedimenti che ora si estendono per 5 ettari vitati nelle zone di Permolone, Lurghe Sottomonte, Molsino, Villino. I suoli sono contraddistinti da porfidi di origine vulcanica, con cospicua presenza di argilla mista a sabbia, granito e ferro. I vini realizzati in quel periodo, assecondando le rispettive tradizioni familiari, sono da pasto. Attilio sceglie, però, di concentrarsi sui vini da invecchiamento. Dal 1960 il suo nome compare in etichetta, nasce anche lo Spanna "Nervi – Delsignore". La crescita qualitativa dell'azienda è rapida e nel 1973 Attilio ottiene, per il suo Gattinara 1967, la medaglia d'Oro nel concorso "Vini Pregiati del Piemonte e della Valle D'Aosta", indetto da Stampa Sera. Dopo un decennio florido interrompe la produzione di vino per problemi di salute proseguendo, comunque, la coltivazione delle uve. La sua eredità verrà recuperata dai suoi discendenti e l'azienda viene rilanciata nel 2001 dal nipote di Attilio, **Stefano Dorelli**, supportato dal padre Domenico, con il supporto di un socio, **Giuseppe Delmastro**, aggiuntosi nel 2009. La produzione annua è di circa 14.500 bottiglie. I vigneti hanno un'età compresa tra i 50 e 70 anni, altre sono più recenti. Il vitigno prevalentemente utilizzato è il nebbiolo per produrre DOCG Gattinara, DOCG Gattinara Riserva, DOC Coste della Sesia (sempre da Spanna). Le viti di bonarda e vespolina, piantate da Attilio, sono destinate al vino da tavola. Le vigne del Gattinara Il Putto si trovano a Valferana, Lurghe, Palo di ferro e Permolone. Il vino fa affinamento per 30 mesi in botti da 20 hl di rovere di Slavonia, per poi passare brevemente in acciaio e proseguire successivamente in bottiglia. Il colore è rosso carminio intenso. Al naso emergono piccoli frutti di bosco e l'aroma speziato della cannella. La florealità si esprime attraverso le note della viola. In bocca si avvertono mineralità e freschezza, dovute soprattutto all'acidità dei terreni. I tannini sono presenti in modo delicato, dando una buona piacevolezza di beva. È armonico, con un leggero e interessante retrogusto amarognolo.

## **DOC Faro, 2016 – Palari**

*Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10% e altri vitigni 10%*

L'incontro con Gino Veronelli, negli anni '80, ha ispirato l'architetto **Salvatore Geraci**, proprietario di Palari, nella sua vocazione alla produzione enoica, che si è concretizzata nella creazione dell'azienda nel 1990 e che è stata ed è rivolta all'esaltazione del territorio messinese e dei vitigni autoctoni, soprattutto il nerello mascalese. Il Faro ha tratto significativo giovamento da Palari nel percorso di rinascita vissuto nelle ultime decadi. I terreni, 7 ettari contraddistinti da suoli preminentemente sabbiosi, distano 1,5 km dal mare e si trovano in Contrada Palari, a S. Stefano Briga di Messina. L'altitudine media è di 300 metri e passa, nello spazio di 5 chilometri, da 0 a 420 metri s.l.m. Le viti, di 70-80 anni, sono allevate ad alberello. Le varietà: nerello mascalese, nocera, cappuccio, calabrese, core'e palumba, acitana, tignolino, galatena, jacché e altri. I vigneti, impiantati su terrazzamenti in pietra, con pendenze medie del 78%, hanno esposizione a Sud e Sud-Est. La cantina ha la sua sede in un'antica villa del '700 siciliano. L'azienda possiede dei terreni e produce anche sull'Etna Nord, presso Passopisciaro, dove vengono realizzati un DOC Etna Bianco (Carricante e piccole percentuali di Minnella) e un DOC Etna Rosso (Nerello Mascalese). Questo vino affina per un anno e mezzo in barriques nuove di Tronçais e Allier e per successivi diciotto mesi in bottiglia. Il colore è rosso scarico con sfumature granate. Al naso si stagliano aromi di gelsomino, frutti rossi maturi ed eucalipto. Le spezie, cannella in primis, trovano uno spazio importante, affiancate da aromi vegetali erbacei e sentori mediterranei. Il terziario compare con profumi di vaniglia e legno nobile. In bocca è vellutato, morbido e lungo, con tannini integrati.

Hanno condotto la degustazione Luigi Salvo e Mauro Carosso.

---

---

## **L'evento Medoc**

La seconda edizione di MEdoc si è svolta grazie al patrocinio della Città Metropolitana e del Comune della città, con la presenza istituzionale dei Consorzi di Tutela delle tre denominazioni nelle persone dei presidenti della Faro, **Enza La Fauci**, (titolare di Tenuta Enza La Fauci), della Mamertino, **Flora Mondello**, (di Gaglio Vignaioli) e della Malvasia delle Lipari, **Mauro Pollastri** (di Punta Aria). Questi ultimi, assieme al responsabile degli eventi AIS Sicilia, **Gioele Micali**, al vice presidente regionale, **Mariagrazia Barbagallo**, al presidente regionale, **Francesco Baldacchino**, e al moderatore e responsabile del "concorso enologico MEdoc", **Luigi Salvo**, hanno dato vita, giorno 16, ad un incontro, dal titolo "DOC messinesi: tra presente e prospettive future", incentrato sulla storia, sull'ampelografia e sul potenziale produttivo e paesaggistico di questi territori. La manifestazione ha offerto anche dei banchi d'assaggio con le cantine del territorio (aperti anche ai wine lovers) e promosso un concorso enologico sui migliori prodotti enoici delle tre DOC. Quattro le masterclass: "L'altra Malvasia delle Eolie" e "Il ME-Wine in rosa", entrambe giorno 16.; "Il Mamertino rosso riserva e le sue potenzialità evolutive" e "Il blind tasting: confronto tra Faro DOC e Gattinara DOCG", giorno 17. Il giorno conclusivo è stata protagonista anche la Malvasia con l'incontro di degustazione "La Malvasia delle Lipari incontra le pasticcerie siciliane".

## **ELENCO VINI PREMIATI**

Il "Premio Tastevin", ossia il riconoscimento al vino che in assoluto ha ottenuto il punteggio medio più alto (93,5) tra tutte le batterie assegnato dai degustatori ufficiali AIS Sicilia, è stato conferito a **Cuppari Minutoli** col suo Faro Doc "San Placido".

### **MAMERTINO BIANCO**

<b>Vino Top</b>	Terre del Levriero Selene 2021
<b>Vino Innovativo</b>	Gaglio Vignaioli Flora 2023
<b>Vino Piacevolezza</b>	Salvo Principi di Mola 2022
<b>Vino Gastronomico</b>	Guzman Tenuta Moreri 2022

### **MAMERTINO ROSSO**

<b>Vino Top</b>	Cambria Giulio Cesare 2017
<b>Vino Innovativo</b>	Planeta 2019
<b>Vino Piacevolezza</b>	Antica Tindari Imperium 2020
<b>Vino Gastronomico</b>	Salvo Principi di Mola 2019

### **MAMERTINO ROSSO RISERVA**

<b>Vino Top</b>	Vasari 2008
<b>Vino Piacevolezza</b>	Guzman Tenuta Moreri 2019

### **FARO**

<b>Vino Top</b>	Palari 2018
<b>Vino Innovativo</b>	Bonfiglio Piano Cuturi 2018
<b>Vino Piacevolezza</b>	Cuppari Minutoli San Placido 2017
<b>Vino Gastronomico</b>	Vigneti Verzera Gypsos 2021

### **MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO**

<b>Vino Top</b>	Caravaglio 2021
<b>Vino Innovativo</b>	Colosi Na'jm 2022
<b>Vino Piacevolezza</b>	Fenech 2022
<b>Vino Gastronomico</b>	D'Amico 2020

### **MALVASIA SALINA IGT**

<b>Vino Top</b>	Caravaglio Infatata 2022
<b>Vino Innovativo</b>	Tasca d'Almerita Didyme 2023
<b>Vino Piacevolezza</b>	Fenech Maddalena 2022
<b>Vino Gastronomico</b>	Virgona 2022

---

