

Appuntamenti

MEdoc, terza edizione: focus e rassegna di Ais Sicilia sulle DOC del Messinese

di: Redazione

17 marzo 2025



L'Associazione Italiana Sommelier Sicilia il 22 e 23 marzo prossimi riaprirà i battenti presso la Sala Consulta della Camera di Commercio di Messina su Malvasia delle Lipari, Mamertino e Faro, le tre denominazioni d'origine del Messinese. Previsti momenti tematici tra convegni, masterclass, banchi d'assaggio, una cena a tema territoriale e un contest tecnico dei soci degustatori ufficiali che premierà i vini in concorso

Dal Ragusano in direzione nord ci si sposta tra Nebrodi e Peloritani. In programma è la missione di promozione territoriale attraverso la terza edizione di MEdoc, manifestazione che lo scorso anno registrò affluenza di grande pubblico e che volge la sua concentrazione verso l'incantevole territorio della provincia di Messina attraverso la valorizzazione delle sue tre denominazioni di origine Malvasia delle Lipari, Mamertino e Faro.

I prossimi 22 e 23 marzo, infatti, sarà la Camera di Commercio di Messina, grazie al patrocinio della Città Metropolitana e del Comune di Messina, unitamente alla partecipazione del GAL Taormina Peloritani Terre dei Miti e della Bellezza, oltre alla presenza istituzionale dei Consorzi di Tutela delle tre denominazioni, ad ospitare proprio MEdoc, la rassegna delle eccellenze vitivinicole di areali tra gli unici al mondo, che con la propria forte identità e autenticità stanno trovando rilevante risonanza nel panorama vinicolo sia nazionale sia internazionale.



«Per il terzo anno consecutivo MEdoc si rivela realtà ormai consolidata – afferma Gioele Micali, responsabile regionale eventi Ais Sicilia. Una manifestazione a cui le aziende del territorio messinese guardano con estremo interesse grazie, anche e soprattutto, alla sinergia con le istituzioni come il comune di Messina, la Città Metropolitana e il GAL Taormina Peloritani Terre dei Miti e della Bellezza. Siamo riusciti ancora una volta a mettere su un grande contenitore culturale dove l'attenzione enologica sul territorio delle tre DOC ritorna ad essere centrale attraverso tanti momenti di approfondimento come il convegno di apertura e le tre masterclass comparative che prevedranno un confronto singolare con altri vini e territori nazionali, in ottica di un'essenziale crescita in termini di importanza valoriale di questo grande areale geografico».

Territori custoditi tra le valli affascinanti e i promontori panoramici dei monti Peloritani, declinati dolcemente o a strapiombo tra i due mari, Ionio e Tirreno, o eroicamente nati nell'arcipelago delle suggestive isole Eolie. Tutti luoghi avvolti dal fascino aureo della mitologia greca e intrisi di ricchezza culturale, come quello del Mamertino, conosciuto sin dai tempi dei Romani già dal 289 a.C., vetusto di onori e di blasoni, tra i più antichi della storia, le cui virtù furono declamate da Plinio il Vecchio e da Giulio Cesare che lo citò addirittura nel suo "De Bello Gallico".

O come la Malvasia, introdotta dai veneti sui territori delle isole Eolie già colonizzati dai Greci, da cui nacque quel vino che in epoca napoleonica fece innamorare gli Inglesi. O ancora i Pharii (da cui deriva "Faro"), popolo dell'antica Grecia, che diedero un apporto significativo alla viticoltura, alla diffusione dell'"alberello" e alla produzione del vino di cui Shakespeare parla nelle sue opere.

MEdoc prevedrà diversi momenti tematici. Al sabato un talk show d'apertura dal titolo "La viticoltura eroica a Messina: viaggio tra le colline peloritane della DOC Faro, della DOC Mamertino e dell'arcipelago delle isole Eolie", condotto da Luigi Salvo, delegato Ais Palermo e responsabile regionale dei degustatori, alla presenza dei rappresentanti dei tre consorzi di tutela, di Ais Italia, di Ais Sicilia, del CERVIM, Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana, e delle pubbliche autorità. Un approfondimento di storia, ampelografia e ricchezza potenziale di questi territori, ancora non del tutto scoperti, oltre a sfide e ad obiettivi futuri per queste tre denominazioni.



Seguiranno tre masterclass nella giornata di domenica 23 marzo guidate dai sommelier di Ais Sicilia e da Paolo Tamagnini, docente relatore di Ais Umbria, che avranno come tema i vini dello Stretto e del Sud Italia, a seguire un parallelo tra DOC Faro e il territorio del Conero, ed infine un “viaggio” tra le dolcezze di dieci Malvasie dalle isole Eolie al resto d'Italia.

Per l'intera domenica 23 marzo dalle 10.30 alle 19 saranno previsti gli immancabili banchi d'assaggio con le aziende del comprensorio per i winelovers curiosi di conoscere tutte le sfaccettature delle tre denominazioni.

Il giorno precedente, invece, sabato 22 marzo, i degustatori ufficiali Ais Sicilia saranno impegnati con diversi tasting in un contest tecnico. Proprio quest'ultimo avrà il compito di premiare i vini in concorso secondo quattro parametri organolettici e di attualità: eccellenza, innovazione, piacevolezza e compatibilità gastronomica.

«Il concorso enologico di MEdoc ha una duplice funzione – sostiene Luigi Salvo, coordinatore del panel dei giudici enologici del contest. Da un lato quella di far crescere il gruppo dei degustatori ufficiali di Ais Sicilia in un confronto sui vini delle denominazioni messinesi, mentre dall'altro ha il compito di verificare lo sviluppo sostanziale del comparto enologico dell'areale, comunicando la crescente qualità di questi territori straordinari».

Sempre sabato 22 marzo ci sarà una grande novità per questa terza edizione, ossia una cena tematica per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio presso il ristorante “La Corte dei Mari” di Messina.

Questo l'intero programma di Medoc 2025:

Sabato 22 marzo

Ore 10:30–15:30 – SALA CONSULTA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Commissione d'assaggio dei degustatori di Ais Sicilia per la terza edizione del concorso enologico MEdoc

• Momento a porte chiuse solo per addetti ai lavori del panel di degustazione

Ore 17:30 – SALA CONSULTA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Talk “La viticoltura eroica a Messina: viaggio tra le colline peloritane della DOC Faro, della DOC Mamertino e dell'arcipelago delle isole Eolie”. Al convegno presenzieranno i rappresentanti dei consorzi di tutela delle tre DOC messinesi, di Ais Italia, di Ais Sicilia, del CERVIM, Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana, e delle pubbliche autorità

• A seguire momento conviviale con degustazione

Ore 20:00 – A tavola con MEdoc

Ristorante “La Corte dei Mari” • Messina

Cena con le eccellenze enogastronomiche del Messinese

Domenica 17 marzo

Ore 10:30 – SALA BORSA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Apertura al pubblico dei banchi d'assaggio delle aziende produttrici di Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari

Ore 11:00 – SALA CONSULTA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Prima masterclass

“La cerniera dello Stretto ed il bottone del Sud Italia”. Blind tasting su due vitigni e due storie: l'Aglianico ed il Nocera delle aziende produttrici della DOC Mamertino

Ore 14:00 – SALA CONSULTA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Seconda masterclass

“Rossi d’a...mare. Faro e Conero, lo specchio di due mari”. Blind tasting tra differenti espressioni della DOC Faro e i vini dell’areale del Conero

Ore 17:00 – SALA CONSULTA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Terza masterclass

“Malvasie d’Italia. Lipari e le altre vie della dolcezza”. Blind tasting tra 10 Malvasie dello Stivale a confronto

Ore 19:00 – SALA BORSA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Proclamazione dei vini premiati della terza edizione del concorso enologico “MEdoc” e consegna degli attestati ai produttori.

Buffet e degustazione delle eccellenze e dei prodotti tipici messinesi a cura dell’associazione Its Academy Albatros e Non Solo Cibus

Ore 19:30 – SALA BORSA – CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA

Saluti di ringraziamento e chiusura della manifestazione