



Grande affluenza per l'evento sul Mamertino DOC a Fiumedinisi

Il convegno “Mamertino: da Giulio Cesare ai nostri giorni”, organizzato da AIS Taormina, si riconferma per il secondo anno un momento avvincente per celebrare uno dei vini delle 3 DOC messinesi, tra i più antichi d'Italia

Il legame tra vino e territorio è profondo. Si narra che il **Mamertino**, già conosciuto in epoca romana, fosse amato da Giulio Cesare il quale lo cita nel “*De Bello Gallico*”.

A Fiumedinisi (ME) lo scorso 5 novembre, serata conclusiva della XXI edizione di “**Capricci d’Autunno**”, si è celebrato questo legame alimentato oggi dall’impegno dei produttori e dei vignaioli locali.

Il delegato AIS Taormina, **Gioele Micali**, ha egregiamente diretto due masterclass organizzate per raccontare le tipologie Mamertino Bianco, Mamertino Rosso e Rosso Riserva. Infatti, hanno

reso protagonista il vino nato in numerosi Comuni della provincia di Messina inseriti principalmente nel versante tirrenico negli areali che comprendono la Valle del Tindari, la Valle del Mela, l'areale milazzese, ma anche alcuni della parte ionica. Il clima è mediterraneo, siccitoso nella parte tirrenica e ventilato nel fianco ionico. L'altimetria del territorio oscilla tra i 350 metri e i 1.000 metri s.l.m.



La prima masterclass è stata rivolta al Mamertino Bianco (Foto © Amanda Arena).



La seconda masterclass si è focalizzata sulle tipologie Mamertino Rosso e Riserva (Foto © Amanda Arena).

L'evento del 5 novembre

La sezione di AIS Taormina ha organizzato l'evento, patrocinato dal Comune di Fiumedinisi. Anche lo scorso anno si era impegnata per la prima edizione di **ME-DOC** con la squadra di servizio e il responsabile eventi **Gianluca La Limina**. Grande affluenza di pubblico presso la **Scuola degli Antichi Mestieri** alla presenza del sindaco **Giovanni De Luca**, dei deputati regionali, **Pippo Lombardo** e **Cateno De Luca**. È intervenuto anche Domenico Cascio, uno dei fautori della costituzione della DOC avvenuta nel 2004. La serata è stata un'occasione per ascoltare i racconti dei produttori e apprezzare le peculiarità delle tipologie di Mamertino, figlie di varie filosofie produttive e regimi diversi di coltivazione. È emersa la consapevolezza delle potenzialità della denominazione Mamertino DOC estesa su 100 ettari vitati con una produzione di 690,3 ettolitri di vino, in costante crescita. Il pizzaiolo di Fiumedinisi, Giovanni Famà, ha preparato due nuove pizze abbinare ai vini in degustazione.

Il Consorzio di tutela del Mamertino DOC

Il Consorzio di tutela del Mamertino DOC è presieduto dalla presidente architetto **Flora Mondello**. Sin dal 2019 s'impegna per valorizzare la storia vitivinicola di questa denominazione di pregio,

che attiene a un paesaggio dal patrimonio identitario unico. Secondo il disciplinare, i vitigni che compongono maggiormente la denominazione messinese sono il Grillo, l'Inzolia e il Catarratto per il bianco e il Nero d'Avola e il Nocera per il rosso.

Le aziende presenti

Durante il convegno tematico, sono state degustate due appassionanti batterie di 17 etichette delle seguenti aziende: Azienda Agricola Vasari, Azienda Agricola Salvo – Principi di Mola, Sapuri, Cantina Mimmo Paone, Vigna Nica, Terre del Levriero, Tenuta Moreri – Guzman, Barone Ryolo, Tenuta Gatti, Azienda Agricola Lipari, Azienda Agricola Laudini, Cantina Bongiovanni, Planeta, Antica Tindari, Gaglio Vignaioli, Cambria Vini, Feudo Solaria – Cantine Grasso.

Data di creazione

15/11/2023

Autore

amanda-arena