

[A Messina parte ME-DOC, la rassegna per promuovere Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari](#)

scritto da Amanda Arena | 10/03/2023



Il 18 e 19 marzo, presso il Teatro Vittorio Emanuele, AIS Sicilia accende i riflettori sulle tre DOC messinesi con degustazioni e appuntamenti tematici

ME-DOC è la rassegna ideata da AIS Sicilia per valorizzare l'unicità del territorio della città dello Stretto e del suo areale vitivinicolo. **Sabato 18 e domenica 19 marzo**, al Teatro Vittorio Emanuele di Messina, saranno celebrate le tre DOC del panorama enologico locale: **Faro, Mamertino e [Malvasia delle Lipari](#)**.

Una porzione di Sicilia nord-orientale dalla bellezza impareggiabile, racchiusa nell'abbraccio dei promontori e delle valli dei Peloritani, con affaccio a strapiombo sul Tirreno e lo Ionio e sguardo aperto sui tramonti infuocati del suggestivo arcipelago eoliano. In questi luoghi dove mito e storia s'incontrano, si produceva sin dai tempi antichi uva da vino in maniera eroica grazie a tecniche di

coltivazione della vite e pratiche enologiche tramandate da generazioni.

ME-DOC a Messina, la rassegna dedicata ai vini delle DOC messinesi

www.aissicilia.com

La prima rassegna sulle DOC messinesi si snoderà all'interno di un importante contenitore di appuntamenti tematici e iniziative dedicate al valore enologico di questa zona di produzione.

ME-DOC si svolge con il patrocinio del comune e della città metropolitana di Messina insieme al supporto operativo del Teatro Vittorio Emanuele e al coinvolgimento dei Consorzi di tutela.

Si inizierà con un **meeting introduttivo** - condotto dal giornalista e responsabile regionale dei degustatori AIS Sicilia **Luigi Salvo** - incentrato sulla storia, l'ampelografia e la potenziale ricchezza di questi territori vocati, ma non del tutto scoperti.

Seguirà un'**analisi delle sfide e degli obiettivi futuri** per le tre Denominazioni d'origine, ponendo attenzione anche al binomio "**vino e salute**". Si proseguirà con **6 masterclass formative** incentrate sulla scoperta delle tecniche di degustazione per comprendere le sfumature dei vini, con focus sulle tipologie di coltivazione, produzione dei varietali e delle loro peculiarità organolettiche.

I banchi di assaggio aperti al pubblico

Protagonisti della giornata di domenica 19 marzo saranno le aziende produttrici con i **banchi d'assaggio aperti al pubblico** e un **concorso enologico** che premierà le eccellenze, l'innovazione, la piacevolezza e la compatibilità gastronomica delle etichette degustate.

«Sono molto grato al Presidente Baldacchino per l'entusiasmo con il quale ha accolto il mio desiderio di accendere i riflettori sui miei territori nati. - ha dichiarato **Gioele Micali**, già delegato di Taormina e responsabile Eventi AIS Sicilia - Questo progetto è il punto di partenza che la delegazione AIS di Taormina in concerto con la delegazione AIS di Messina ha per uno sviluppo comunicativo volto alla crescita del territorio messinese».

La storia antica di vinificazione nel messinese

Il progetto ME-DOC a Messina si pone l'ambizioso obiettivo di accendere i riflettori su un areale produttivo, talvolta dimenticato, per valorizzare i vini identificativi del territorio.

Solo a partire dagli anni '80 si è risvegliato l'interesse per la viticoltura siciliana. In particolare, la vinificazione nel messinese ha origini antichissime. Dapprima i Greci colonizzatori in Sicilia diffusero la cultura e coltura della vite, terrazzando le pendici dei territori isolani dell'arcipelago delle Eolie.

La Malvasia, il vitigno errante per eccellenza, fu introdotta probabilmente nell'Isola dai Veneti. La nascita del Mamertino - consegnato alla cronaca come "*il vino di Giulio Cesare e dei Romani*" - si deve ai Mamertini, popolazione di origine campana, che già nel 289 a.C. piantarono nella piana di Milazzo le prime viti.

Invece, i Pharii dell'antica Grecia diffusero il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", donando al popolo siciliano un vino di cui lo stesso Shakespeare parla nelle sue opere.

ME-DOC: il programma dell'evento

Sabato 18 marzo, nella Sala Sinopoli del Teatro Vittorio Emanuele di Messina

Alle 16.00 meeting d'apertura "*Le Doc Messinesi: dalle origini verso nuovi orizzonti*" storia, mito, tradizioni, enografia e sviluppo delle 3 Denominazioni messinesi di Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari, condotto dal giornalista Luigi Salvo con la presenza dei rappresentanti dei consorzi di tutela e del settore enologico, docenti dell'Università degli Studi di Messina, pubbliche autorità locali e rappresentanti regionali e nazionali di AIS Sicilia e AIS Italia. Ingresso libero.

Alle 17.30 nella Sala Sinopoli (B) si terrà la degustazione guidata intitolata "*Il Faro dello Jonio*", a cura di Gioele Micali Delegato AIS Taormina e Responsabile Eventi AIS Sicilia e Francesco Baldacchino, Presidente AIS Sicilia.

Alle 19.00 nella Sala Sinopoli (A) si svolgerà la degustazione guidata a cura di Mariagrazia Barbagallo, Vicepresidente AIS Sicilia e Responsabile Didattica AIS Sicilia, e dal Consigliere Regionale e Degustatore AIS Sicilia Francesca Scoglio.

Domenica 19 marzo, Teatro Vittorio Emanuele di Messina

Alle 10.30 è prevista l'apertura al pubblico dei banchi d'assaggio delle aziende produttrici di Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari.

Alle 12 la Sala Sinopoli (B) ospiterà la degustazione guidata "*Il Mamertino Bianco*" a cura di Camillo Privitera, Consigliere Nazionale e Responsabile Area Eventi e Sociale AIS Italia e Sandro Camilli, Presidente AIS Italia.

Alle 14.30 nella Sala Sinopoli (B) si svolgerà la degustazione guidata "*Il Mamertino Rosso*" a cura di Luigi Salvo Direttore Concorso Enologico ME-Doc e Responsabile Gruppo Degustatori AIS Sicilia e Antonio Fusco, Presidente AIS Calabria.

Per info e prenotazioni: www.aissicilia.com