



Il Mamertino, vino autoctono messinese da valorizzare

Il convegno “Mamertino: da Giulio Cesare ai nostri giorni”, tenutosi a Fiumedinisi (ME) e organizzato da AIS Taormina, ha acceso i riflettori sul vino conosciuto già nell’antica Roma. Il Mamertino esprime un forte legame con il territorio d’origine, che dalla costa tirrenica del lembo nord-orientale della Sicilia giunge sino ai monti Nebrodi



La batteria di vini degustati all'evento "Mamertino: da Giulio Cesare ai nostri giorni" (Foto © Amanda Arena)

"...Date al Mamertino il nome che volete, magari quello dei vini più celebri", così scriveva Marziale del **Mamertino**, uno dei vini più antichi al mondo e conosciuto sin dai tempi dei Romani. Una gemma autoctona rara che nasce nell'**areale messinese del nord-est della Sicilia**, incorniciato tra il cuore verde dei Nebrodi e il mar Tirreno con lo sguardo rivolto alle Eolie. Ad eccezione della città dello Stretto, questo territorio abbraccia buona parte della Val Demone, dalla costa tirrenica a quella ionica.

Mamertino: un legame antico con il territorio

Il Mamertino non è solo l'espressione regionale di un territorio spesso poco considerato, come quello della provincia di Messina e di una **piccola DOC riconosciuta nel 2004**, ma è la testimonianza di un profondo legame con le antiche sementi della cultura di questa meravigliosa porzione d'isola in cui la viticoltura rappresenta un pezzo di storia. Un legame che unisce la Sicilia al vino Mamertino, caldo, accogliente e generoso, molto simile al carattere dei siciliani: intenso, ma a volte asciutto, di poche parole.

Origini del Mamertino e curiosità

Le **origini del Mamertino** risalgono all'epoca romana. Il nome discende da Mamertini, una popolazione campana di soldati mercenari al soldo del tiranno di Siracusa, Agatocle, arruolatisi

durante lo scoppio della prima guerra punica.

Nel 312 a.C. i Mamertini occuparono la città di Messina per la sua notevole importanza strategica. Alla morte del tiranno, la maggior parte di loro tornò in patria, mentre altri si stanziarono in Sicilia dedicandosi alle attività agricole tradizionali. Già nel 289 a.C. piantarono nelle colline attorno a Milazzo le viti da cui nacque il Mamertino.

Per un lungo periodo le fonti storiche non menzionarono più i Mamertini. Tuttavia, il termine “*mamertino*” venne attribuito agli abitanti della città dello Stretto e accompagnò il nome di alcuni prodotti locali come il **vino Mamertino**.

Decantato da poeti e scrittori, il Mamertino era amato da Giulio Cesare. Si narra che l'Imperatore Romano lo offrì ai commensali del banchetto per brindare al suo terzo consolato. Questo nobile nettare, elogiato anche dal geografo Strabone, spicca al quarto posto tra i 195 vini citati da Plinio il Vecchio nel “De Rerum Natura”.

Mamertino DOC: un ambiente geografico variegato

Accattivante **vino di color rosso rubino**, il Mamertino è coltivato su un territorio di meno di 100 ettari comprendente 34 comuni ricadenti in una zona a ridosso del litorale marino. Nella zona si alternano boschi, pianure e fasce collinari, con altezze che sfiorano i 1000 metri d'altitudine e una viticoltura scandita da terrazzamenti e ciglioni.

La **morfologia variegata del terroir messinese**, unita a condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione della vite, costituisce l'elemento capace di far raggiungere l'eccellenza, grazie a un clima tipicamente mediterraneo e a una superba esposizione che assicura ventilazione e intrappola i raggi del sole per gran parte dell'anno.

La storia secolare di quest'area vitivinicola, testimoniata da numerosi documenti, s'intreccia a tecniche di coltivazione della vite e pratiche enologiche tramandate da generazioni. Le capacità imprenditoriali delle microaziende produttrici del vino Mamertino, per lo più a conduzione familiare, permettono di ottenere un vino in differenti tipologie con caratteristiche peculiari e specifiche qualità.



Mamertino rosso (Foto © Amanda Arena).

Mamertino DOC: caratteristiche e tipologie

Le tipologie ammesse dal Disciplinare di produzione sono quattro:

1. **Bianco, Bianco Riserva;**
2. **Rosso** e Rosso Riserva;
3. **Calabrese o Nero d'Avola** e Calabrese o Nero d'Avola Riserva;
4. **Grillo-Ansonica** o Grillo-Inzolia.

Il **Mamertino Bianco** si ottiene da varietà Grillo, Ansonica (Inzolia) e Catarratto a cui possono concorrere in percentuale minima (non superiore al 20%) tutte le altre uve ammesse alla coltivazione in Sicilia. I **vini rossi e Riserva** si possono ottenere da Calabrese (Nero d'Avola) almeno al 60% e dal minimo di Nocera al 10%, oltre che un saldo massimo del 30% di uve a bacca rossa idonee ad essere coltivate nell'isola. Sia per i Bianchi che per i Rossi Riserva è previsto un periodo di affinamento minimo di 24 mesi e almeno 6 mesi in legno.



Mamertino bianco (Foto © Amanda Arena).

Dalla volontà dei produttori è nata l'**Associazione Doc Mamertino** (ADM), composta da 17 produttori, il cui obiettivo è di promuovere questa piccola denominazione che a breve diventerà Consorzio di tutela.

Il vitigno autoctono Nocera

Protagonista del Mamertino è il **Nero d'Avola**, "Re della Sicilia", il vitigno a bacca nera siciliano per antonomasia coltivato in quasi tutta la regione ma originario delle contrade di Noto e Pachino. Il varietale locale, il Nocera, è storicamente coltivato nella zona del messinese e ha trovato il suo habitat ideale nel promontorio di Milazzo con qualche ettaro nelle province di Ragusa, Siracusa e in Calabria dove può essere impiegato per le DOC Bivongi e S. Anna di Isola Capo Rizzuto. In Sicilia è incluso nei disciplinari delle denominazioni DOC Faro e Mamertino. Fu introdotto in Italia, probabilmente, con l'arrivo delle prime colonie greche risalenti al VII secolo a.C. Le sue origini non sono certe, ma vanta antica coltura. È menzionato in opere e trattati di viticoltura da autori quali Geremia (1839) o Mes e Puillat (1879) per citarne alcuni.

Il Nocera è un vitigno di grande forza vitale, è generoso, il grappolo ha forma piramidale e acini spargoli. L'acino è spesso ricoperto di pruina, velo ceroso che si deposita sulla superficie dell'uva e di alcuni frutti. Le produzioni monovarietali regalano vini dallo sfavillante rosso rubino intenso con screziature porpora. Il ventaglio olfattivo profuma di piccoli frutti rossi e nuance floreali. All'assaggio rivela solidità palatale, sorso avvolgente, strutturato, con trama tannica fitta e acidità

molto forte. Tra gli obiettivi dell'Associazione vi è quello di conferire maggiore dignità al Nocera all'interno della DOC Mamertino, dove attualmente può essere vinificato solo assemblato con altre uve.

Il primo convegno dedicato al Mamertino a Fiumedinisi

Venti vini Mamertino prodotti prevalentemente nell'areale tirrenico del messinese sono stati presentati, domenica 6 novembre, durante la prima edizione del convegno "**Mamertino: da Giulio Cesare ai nostri giorni**" a Fiumedinisi – borgo medievale in provincia di Messina – presso la Scuola degli Antichi Mestieri.

Diverse suggestioni olfattive e gustative per differenti interpretazioni ed espressioni di Mamertino DOC. La degustazione, organizzata dalla sezione di Taormina dell'**Associazione Italiana Sommelier** e promossa dal Comune di Fiumedinisi, è stata condotta dal sommelier professionista e delegato AIS della sezione suddetta **Gioele Micali**. In questa occasione il pizzaiolo Giovanni Famà ha presentato una pizza tipicamente autunnale e dal sapore unico a base di pomodorini gialli, mozzarella, noci, capocollo di Fiumedinisi, chicchi e salsa di melograno con l'aggiunta di una riduzione di Mamertino.

Data di creazione

16/11/2022

Autore

amanda-arena