

Ais Sicilia, MEdoc: qualità in crescita per le tre Doc del Messinese

Autore: Community Manager

Data: 25 Marzo 2025



Talk show sul tema della viticoltura eroica partecipato, sold out le tre masterclass di approfondimento, la cena di gala coi prodotti tipici e il contest dei degustatori sulle tre denominazioni che ha sottolineato la crescita sostanziale e qualitativa dell'areale. Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia: «Tre Doc di rilevante importanza, un ruolo di prim'ordine che va consolidato con adeguata comunicazione che ne migliorerà le prospettive future»

Con MEdoc ancora una volta a vincere è stata l'intera provincia di Messina. I protagonisti del successo, invece, i suoi vini, interpreti principali per la "due giorni" intrisa di eventi.

Lunghi i preparativi per questa terza edizione, sin dal primo momento fortemente voluta e organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier Sicilia, il cui nome composito, oltre a rievocare simpaticamente una tra le zone vinicole più importanti al mondo, ricorda inequivocabilmente proprio provincia e sue denominazioni. Andata in scena sabato 22 e domenica 23 marzo, ha avuto

come teatro di rappresentazione la Camera di Commercio di Messina, luogo simbolo di storia e lavoro.

«MEdoc è ormai un meraviglioso contenitore cristallizzato che fa conoscere alla mia città le sue eccellenze enologiche – dichiara Federico Basile, sindaco di Messina. L'elemento enogastronomico è fondamentale per la città sia per la sua storia e sia per la sua cultura. Messina è tra le poche città a poter annoverare addirittura tre Doc e ciò è per noi motivo d'orgoglio».

La città di Messina ha accolto con entusiasmo il progetto di "assemblaggio" di vini e produttori delle tre denominazioni, ossia Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari, chiamati a rappresentare un areale a molti forse ancora poco conosciuto, ma che da un po' comincia a delineare chiaramente tratti "somatici" straordinari. Un terroir singolare e raro che genera vini oggi molto apprezzati, la cui crescita qualitativa, anche alla sola distanza di un anno, è venuta palesemente a galla in questa edizione.

Un territorio che delinea, altresì, tratti molto spesso angusti e impervi, sui quali è difficile poter fare allevamento in stile convenzionale. E proprio su questo è stato imperniato il convegno 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" dal quale sono emersi sia i punti di forza sia le criticità di conduzione agronomica per parte della produzione, dove non avrebbe senso la viticoltura se non fosse per la presenza massiccia di terrazzamenti e piante che rafforzano la coesione di questi terreni ripidi e scoscesi.

La parola "eroica" la si deve al Cervim, Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana. Fu proprio questo organismo che nel 1987 in Val d'Aosta emanò un testo legislativo che fissasse alcuni parametri per la viticoltura eroica, come l'altitudine minima di 500 metri sul livello del mare, la presenza di pendenze superiori al 30%, sistemi viticoli su terrazze e gradoni, la viticoltura delle piccole isole.

«Il lavoro del Cervim è proprio questo – afferma il suo presidente Nicola Abbrescia. L'aiuto e il supporto alla valorizzazione delle zone attraverso il comitato tecnico scientifico, anche e soprattutto alla luce del fatto che oggi il cambiamento climatico sta settorializzando il consumo. La quota media di allevamento, infatti, sta costantemente salendo e induce inevitabilmente alla selezione varietale».

Viteicoltura eroica che mette a dura prova i produttori, evidenziando il loro coraggio e la loro abnegazione. A Messina fare vino costa in media di più e, come sottolinea Enza La Fauci, presidente del Consorzio Doc Faro, «per questo motivo è in atto un protocollo d'intesa tra le tre Doc messinesi affinché si possa percorrere uniti una strada di crescita a partire già dal prossimo Vinitaly, in cui per la prima volta Mamertino, Faro e Malvasia delle Lipari si presenteranno insieme e in piena sinergia racconteranno il territorio».

L'augurio di Ais Sicilia è quello di fare sistema per valorizzare appieno un territorio dalle grandi potenzialità espressive per poter godere, così, di luce propria nel mondo del mercato vitivinicolo complesso, variegato e, soprattutto, oggi molto difficile.

Alla manifestazione le tre Doc hanno avuto modo di svelare il loro stato dell'arte attraverso tre momenti di approfondimento, ma soprattutto di parallelismo con altri areali nazionali come quelli del sud Italia in cui è presente l'Aglianico, del territorio marchigiano del Conero e le Malvasie nazionali. Un raffronto voluto fortemente da Ais Sicilia che ha svolto una precipua funzione, ossia quella della valorizzazione dei territori messinesi e insieme la conoscenza di altri, diciamo così, meno friendly per gli appassionati siciliani. Il risultato è stato una efficacissima mutualità d'intenti, di reciproco soccorso "didattico" per soci e winelovers.

Tutti i tre momenti hanno registrato il sold out. Motivo d'orgoglio per Ais Sicilia che si spende energicamente dodici mesi all'anno per la valorizzazione e per la reputazione del vino italiano, e in particolare siciliano, attraverso sia la didattica nelle lezioni dei suoi corsi sia con l'istituzione di momenti aggregativi e promozionali volti a dare impulso energetico ad un vitigno, ad un territorio, ad una denominazione o ad una tipologia di prodotto.

MEdoc ha avuto uno start "associativo" sabato 22 marzo. A porte chiuse, infatti, dalle 10 alle 14 s'è svolto il terzo concorso enologico diretto da Luigi Salvo, responsabile dei degustatori ufficiali Ais Sicilia. Circa 40 i professionisti del sorso chiamati a giudicare, rigorosamente in blind tasting, ogni tipologia, tra riserve e annate, con quattro diversi premi: eccellenza, innovazione, piacevolezza e compatibilità gastronomica. Anche quest'anno, come lo scorso, la presenza della Malvasia di Salina Igt, non dolce come la Doc, ma in versione secca.

«Innanzitutto esprimo profondo orgoglio per la partecipazione massiva sia dei degustatori ufficiali sia dei colleghi della "Scuola Concorsi" che parteciperanno alla finale il prossimo 27 aprile alla finale del "Miglior Sommelier di Sicilia" – sono le parole di piena soddisfazione di Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia. S'è respirata aria di aggregazione e di energia. Quanto a MEdoc sottolineo la fondamentale rilevanza di queste tre denominazioni, seppur piccole, ma di assoluta importanza sia per storia sia per profilo qualitativo. Con un'opportuna comunicazione si deve puntare a migliorarne le prospettive».

«Ais Sicilia non perde di vista il territorio messinese – dichiara Maria Grazia Barbagallo, vice presidente regionale dei sommelier. Le pubbliche amministrazioni e i consorzi di tutela delle tre denominazioni ripongono in noi estrema fiducia e l'associazione è orgogliosa per l'estremo interesse riposto. Una sinergia che ci permette una proattiva promozione e valorizzazione di questo areale straordinario che annovera una viticoltura coraggiosa che comprende monti, colline, un arcipelago e addirittura due mari».

Alle 19 di domenica 23 marzo il momento forse più atteso: la proclamazione dei vincitori delle sei categorie delle tre Doc. Un momento in primis aggregativo tra produttori, di proclamazione dei vini più graditi ai professionisti, ma soprattutto un'esortazione a continuare e migliorare la qualità della strada intrapresa.

Il Premio Tastevin, ossia il riconoscimento al vino che in assoluto ha ottenuto il punteggio più alto come somma delle categorie eccellenza, innovazione, piacevolezza e compatibilità gastronomica, assegnato dai degustatori ufficiali Ais Sicilia, è stato conferito a Cantine Bonfiglio.

Ecco i premiati:

MAMERTINO BIANCO

Vino Top Tenuta Moreri Guzman 2021

Vino Piacevolezza Salvo Principi di Mola 2022

Vino Innovativo Barone Ryolo 2024

MAMERTINO ROSSO

Vino Top Cambria Giulio Cesare 2018

Vino Piacevolezza Vasari 2021

Vino Innovativo Lipari 2023

Vino Gastronomico Tenuta Moreri Guzman 2021

MAMERTINO ROSSO RISERVA

Vino Top Antica Tindari Imperium 2019

Vino Piacevolezza Tenuta Moreri Guzman 2020

FARO

Vino Top Enza La Fauci Oblì 2018

Vino Piacevolezza Palari 2018

Vino Innovativo Istituto Cuppari San Placido 2016

Vino Gastronomico Ciccolo Due Pini 2021

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO

Vino Top D'Amico Salvatore 2020

Vino Piacevolezza Colosi (Naturale) Nurah 2021

Vino Innovativo Caravaglio 2022

Vino Gastronomico Fenech 2023

MALVASIA SALINA IGT

Vino Top Colosi Secca del Capo 2024

Vino Piacevolezza D'Amico Salvatore Lène 2023

Vino Innovativo Fenech Maddalena 2023

Vino Gastronomico Caravaglio Infatata 2024



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ais-sicilia-medoc-qualita-in-crescita-per-le-tre-doc-del-messinese/>

Generato il 20/05/2025