

In evidenza Vini

Faro Palari e il sex appeal nel calice

di: Francesco Pensavecchio

7 marzo 2017



Da molti ritenuto – e non a torto – il miglior vino siciliano, il **Faro** di **Salvatore Geraci** è la dimostrazione più limpida che eleganza, finezza, armonia, sono in Sicilia realtà tangibile. Qualcuno lo chiama anche *sex appeal*. Con buona pace di tutti.



Non posso ricordare le innumerevoli volte in cui colleghi e amici hanno messo a confronto questo vino con etichette francesi, spesso Borgogna, per sfidare lui e la retorica altisonante della migliore critica italiana del vino. Ricordo, però, che tutte le volte che mi è capitato, il vino si è orgogliosamente impennato, dilaniando la vanità del gioco e imponendosi in una maniera tutta sua. Snobbando inutili competizioni.

La sua brutale e competitiva ferocia ha, però, un'altra faccia della medaglia. Di rado ho percepito un sorriso più solare e più largo. L'eloquio è ricercato, la metrica scandita. Un vino che usa il blasone e che diverte.

Con morbosa curiosità mi chiedo quali ragionamenti abbiano condotto, siamo nei primi anni '90, l'architetto Geraci e l'enologo Donato Lanati a crearlo. O riscoprirlo.

I vigneti, estesi sette ettari per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie, si trovano in località di Santo Stefano Briga, fra Messina e Taormina. Un tratto che sarebbe difficile definire se costiero o nell'entroterra. Probabilmente ne sfrutta i vantaggi da entrambi. Autoctoni i vitigni utilizzati e non solo uno, i principali Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e una quota di Nocera. Più qualcos'altro.

Una verticale di quattro annate 2001-2007-2010 e, in anteprima, il 2012 è in programma Martedì 7 Marzo alle ore 19.30 presso l'Enoteca Picone. Un'occasione unica per parlare del vino, dei vitigni, degli uomini.

14 posti disponibili

Contattare l'**Enoteca Picone** di via Marconi 33, tel. 091331300

Az. Agr. Palari

Contrada Barna

98137 S. Stefano di Briga (ME)

Tel. 090 630194

www.palari.it

Da leggere su WineSpectator: <http://www.winespectator.com/blogs/show/id/Palari-Sicily-Mount-Etna-Wine-Camuto>

"FARO IN VERTICALE"

Martedì, 7 Marzo, ore 19.30

Enoteca Picone – Via Marconi, Palermo

Giorno 7/03/2017 alle ore 19.30 si terrà una degustazione verticale di 4 annate del magico Faro Palari. Si degusteranno le annate 2001-2007-2010 e in anteprima il 2012. La degustazione verrà guidata da Vera Bonanno e Francesco Pensovecchio con la partecipazione straordinaria di Salvatore Geraci che ci racconterà più da vicino i differenti andamenti di annate, clima e evoluzione delle sue bottiglie. Il costo della serata è di 50,00 euro. Max 14 persone. E' necessaria la prenotazione.

<https://www.facebook.com/events/1880444315571011>

