

Vini

Faro 2015 de Le Casematte, un blend di 8% di fortuna, 55% di passione, 24% di determinazione e 13% di irrefrenabile simpatia

di: Redazione

17 febbraio 2019



Le Casematte

Proprietà: Gianfranco Sabbatino e Andrea Barzagli

Doc: Faro

Località: Messina, Faro Superiore

Ettari vitati: 16

Viticoltura: biologico certificato

A pochi chilometri dal centro e dal porto di Messina, sulle colline che guardano lo Stretto, **Faro** è una delle **DOC** più celebrate di Sicilia. **Faro e Faro Superiore**, nel dettaglio, sono due piccoli villaggi che insistono sulla riviera tirrenica e le colline sovrastanti. Il riconoscimento ufficiale della denominazione risale al 1976, ma i vini di queste zone sono noti dalla antichità. E' probabile, infatti, che sia stata la colonizzazione greca a lanciare e standardizzarne la produzione.

Strabone nella sua Geografia così ne parla *"Quunque feraissimus vini ager ipse sit, vinum ipsum no quidem Messinium, sed Mamertinu nuncupant, quod contra Italica cuncta, e quidem praestissima aemulatione certet"*. In pratica, osserva Strabone, nonostante il vino sia prodotto nel fertilissimo territorio di Messina, non è chiamato Messinese ma Mamertino (da Marte) poiché lotta per bontà con tutti gli altri vini italiani! Plinio invece, in quella che per alcuni versi possiamo considerare la prima guida dei vini della storia, classifica il vino messinese tra i migliori aggiungendo che è ottimo per i banchetti.

Successivamente, il Faro viene citato da Mario Pace nella sua opera sulla Sicilia del 1631 mentre nel 1658 il Reina nel suo *"delle notizie istoriche della città di Messina"* parlando del vino messinese cita come fonte storica Ateneo, ancora Plinio, e anche Marziale e aggiunge testualmente *"Massimamente che anche oggidì ritengono i vini di quel contorno fra tutti gli altri della Sicilia di lodeuolissimo pregio"*.

Don Carlo Gregori, qualche anno dopo, descrive i villaggi di Faro e Faro Superiore con queste parole *"hor più da vicino, le vaghe scene che apriva la Sicilia di amenissime valli, diuisquate, quasi a nobil mosaico, di abitazioni e di giardini; e stese fra theatri di colli coronati di ordinati boschetti di verdi pini e delle apriche e pregiate vigne del messinese"*.

Qualche secolo dopo il barone Placido Arena-Primo nella sua *"Storia civile di Messina"* datata 1831 scrive *"in questo spazio posa guardo piacevolmente sulla via militare, che marca dodici miglia di distanza dalla lanterna del Faro a quella di Messina. Questa è la celebre via Pompea ... percorrendo questa parte di lido l'occhio contempla le ridenti colline; e tuttoché sabbiose, l'arte vi giunge a farle fruttificare, e producono quella squisitezza di vini che provvedono le laute mense del Tamigi e che tanto celebrati sono dal cantor Venosino"*.



Le Casematte – Faro

La DOC Faro conta oggi una decina di produttori e, sebbene il rischio di scomparsa della Doc sia scongiurato (tra gli anni '80 e '90 ve ne erano solo due), quella del Faro resta una produzione molto contenuta nei numeri. Best pensare che gli ettari iscritti alla Doc sono poco più di venti.

Il **disciplinare** della DOC Faro prevede l'uso di uve **Nerello Mascalese**, in quota tra 45% e il 60%, di **Nerello Cappuccio** tra il 15 e il 30%, e di Nocera tra il 5 e il 10%. Possono altresì essere utilizzate singolarmente o insieme sino ad un massimo di un 15% di altre uve autoctone locali, come ad esempio il Nero d'Avola.

Doc Faro 2015 – Le Casematte

A 500 mt. sul livello del mare, esposti a Nord, i suoli de Le Casematte sono sciolti con sabbie vulcaniche. Il vigneto è esposto a fresche brezze, quelle che si creano a ridosso dello Stretto. I venti dello Ionio e del Tirreno si incrociano e creano una costante ventilazione che favorisce le escursioni termiche fra giorno e notte, riducendo allo stesso tempo attacchi delle malattie fungine, tipo oidio e peronospora. Il mare, sotto i vigneti, crea un riverbero, una riflessione di luce dall'acqua che ne migliora la maturare e proteggendola dai picchi estivi di temperatura. Il vitigno principale è il nerello mascalese (55%), con una quota di nerello cappuccio (25%) e la restante parte divisa tra nocera e nero d'Avola. Vanno considerati, citiamo testualmente, *"8% di fortuna, 55% di passione, 24% di determinazione, 13% di irrefrenabile simpatia"*. Dopo la vinificazione in acciaio, segue un affinamento in rovere francese di media dimensione per nove mesi, più un ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

Particolarmente felice l'annata 2015. Il vino è di colore rosso rubino, intenso e luminoso. Al naso frutti di bosco, ciliegie, con cenni di timo e zenzero. Poi, cuoio e tabacco chiaro. In bocca è vellutato grazie a tannini eleganti e morbidi. Spicca una insolita mineralità unita ad una sapidità tipicamente marina. Finale in piacevole lunghezza.

Le Casematte

di Gianfranco Sabbatino e Andrea Barzagli

Contrada Corso

98058 Messina

tel. 090.6409427

www.lecasematte.it

Facebook: www.facebook.com/lecasemattescilia

Distribuzione: Gruppo Meregalli